

1과목 : 식품위생 및 법규

1. 식육 및 어육 등의 가공육제품의 육색을 안정하게 유지하기 위하여 사용되는 식품첨가물은?

- ① 아황산나트륨                      ② 질산나트륨
- ③ 몰식자산프로필                ④ 이산화염소

2. 식품위생의 목적이 아닌 것은?

- ① 위생상의 위해방지            ② 식품영양의 질적 향상도모
- ③ 국민보건의 증진                ④ 식품산업의 발전

3. 다음보기에서 설명하는 곰팡이 독소물질은?

1960년 영국에서 10만 마리의 칠면조가 간장 장애를 일으켜 대량 폐사한 사고가 발생하여 원인을 조사한 결과 땅콩박에서 *Aspergillus flavus*가 번식하여 생성한 독소가 원인 물질로 밝혀졌다.

- ① 오크라톡신(ochratoxin)            ② 에르고톡신(ergotoxin)
- ③ 아플라톡신(aflatoxin)            ④ 루브라톡신(rubratoxin)

4. 식육 및 어육제품의 가공시 첨가되는 아질산염과 제2급 아민이 반응하여 생기는 발암물질은?

- ① 벤조피렌(benzopyrene)
- ② PCB(polychlorinated biphenyl)
- ③ 엔 니트로사민(N-nitrosamine)
- ④ 말론알데히드(malonaldehyde)

5. 알레르기성 식중독에 관계되는 원인 물질과 균은?

- ① 아세트산(acetoin), 살모넬라균
- ② 지방(fat), 장염 비브리오균
- ③ 엔테로톡신(enterotoxin), 포도상구균
- ④ 히스타민(histamine), 모르가니균

6. 초기에 두통, 구토, 설사 증상을 보이다가 심하면 실명을 유발하는 것은?

- ① 아우라민                            ② 메탄올
- ③ 무스카린                            ④ 에르고타민

7. 감자의 부패에 관여하는 물질은?

- ① 솔라닌(solanine)                ② 셉신(sepsine)
- ③ 아코니틴(aconitine)            ④ 시큐톡신(cicutoxin)

8. 발육 최적온도가 25 ~ 37℃인 균은?

- ① 저온균                                ② 중온균
- ③ 고온균                                ④ 내열균

9. 우리나라에서 간장에 사용할 수 있는 보존료는?

- ① 프로피온산(propionic acid)
- ② 이초산나트륨(sodium diacetate)
- ③ 안식향산(benzoic acid)
- ④ 소르빈산(sorbic acid)

10. 세균의 장독소(enterotoxin)에 의해 유발되는 식중독은?

- ① 황색포도상구균 식중독            ② 살모넬라 식중독

③ 복어 식중독

④ 장염비브리오 식중독

11. 식품위생법상 식품, 식품첨가물, 기구 또는 용기 포장에 기재하는 “표시”의 범위는?

- ① 문자                                    ② 문자, 숫자
- ③ 문자, 숫자, 도형                ④ 문자, 숫자, 도형, 음향

12. 조리사 면허의 취소처분을 받은 때 면허증 반납은 누구에게 하는가?

- ① 보건복지부장관
- ② 특별자치도지사, 시장, 군수, 구청장
- ③ 식품의약품안전처장
- ④ 보건소장

13. 영업허가를 받아야 하는 업종은?

- ① 식품운반업                        ② 유흥주점영업
- ③ 식품제조가공업                ④ 식품소분판매업

14. 식품위생법에서 정하고 있는 식품 등의 위생적인 취급에 관한 기준에 대한 설명으로 틀린 것은?

- ① 식품등의 제조, 가공, 조리에서 직접 사용되는 기계, 기구 및 음식기는 사용후에 세척, 살균하는 등 항상 청결하게 유지, 관리하여야 한다.
- ② 어류, 육류, 채소류를 취급하는 칼, 도마는 각각 구분하여 사용하여야 한다.
- ③ 제조, 가공하여 최소판매 단위로 포장된 식품을 허가 받지 아니하고 포장을 뜯어 분할하여 판매하여서는 아니되나, 컵라면 등 그 밖의 음식류에 뜨거운 물을 부어주기 위하여 분할하는 경우는 가능하다.
- ④ 식품등의 원료 및 제품 등은 모두 냉동, 냉장시설에 보관, 관리하여야 한다.

15. 식품 등을 제조, 가공하는 영업을 하는 자가 제조, 가공하는 식품 등이 식품위생법 규정에 의한 기준, 규격에 적합한지 여부를 검사한 기록서를 보관해야 하는 기간은?

- ① 6개월                                ② 1년
- ③ 2년                                    ④ 3년

2과목 : 식품학

16. 탄수화물의 구성요소가 아닌 것은?

- ① 탄소                                    ② 질소
- ③ 산소                                    ④ 수소

17. 라이코펜은 무슨 색이며, 어떤 식품에 많이 들어있는가?

- ① 붉은색 - 당근, 호박, 살구
- ② 붉은색 - 토마토, 수박, 감
- ③ 노란색 - 옥수수, 고추, 감
- ④ 노란색 - 새우, 녹차, 노른자

18. 알칼리성 식품의 성분에 해당하는 것은?

- ① 유즙의 칼슘(Ca)                ② 생선의 황(S)
- ③ 곡류의 염소(Cl)                ④ 육류의 인(P)

19. 함유된 주요 영양소가 잘못 짝지어진 것은?

- ① 복어포 : 당질, 지방            ② 우유 : 칼슘, 단백질

③ 두유 : 지방, 단백질    ④ 밀가루 : 당질, 단백질

20. 이당류인 것은?  
 ① 설탕(sucrose)                      ② 전분(starch)  
 ③ 과당(fructose)                      ④ 갈락토오스(galactose)
21. 훈연 시 육류의 보전성과 풍미 향상에 가장 많이 관여하는 것은?  
 ① 유기산                                  ② 숯성분  
 ③ 탄소                                      ④ 페놀류
22. 동물이 도축된 후 화학변화가 일어나 근육이 긴장되어 굳어지는 현상은?  
 ① 사후경직                                ② 자기소화  
 ③ 산 화                                      ④ 팽 화
23. 클로로필(chlorophyll) 색소의 포르피린 고리에 결합되어 있는 이온은?  
 ① Cu<sub>2</sub><sup>+</sup>                                      ② Mg<sub>2</sub><sup>+</sup>  
 ③ Fe<sub>2</sub><sup>+</sup>                                      ④ Na<sup>+</sup>
24. 생선 육질이 쇠고기 육질보다 연한 것은 주로 어떤 성분의 차이에 의한 것인가?  
 ① 글리코겐(glycogen)    ② 헤모글로빈(hemoglobin)  
 ③ 포도당(glucose)        ④ 콜라겐(collagen)
25. 식품의 단백질이 변성되었을 때 나타나는 현상이 아닌 것은?  
 ① 소화효소의 작용을 받기 어려워진다.  
 ② 용해도가 감소한다.  
 ③ 점도가 증가한다.  
 ④ 폴리펩티드(polypeptide) 사슬이 풀어진다.
26. 고구마 100g이 72kcal의 열량을 낼 때, 고구마 350g은 얼마의 열량을 공급하는가?  
 ① 234kcal                                  ② 252kcal  
 ③ 324kcal                                  ④ 384kcal
27. 치즈제조에 사용되는 우유단백질을 응고시키는 효소는?  
 ① 프로테아제(protease)              ② 렌닌(rennin)  
 ③ 아밀라아제(amylase)                ④ 말타아제(maltase)
28. 쌀의 도정도가 증가할 때 나타나는 현상은?  
 ① 빛깔이 좋아진다.                      ② 조리시간이 증가한다.  
 ③ 소화율이 낮아진다.                    ④ 영양분이 증가한다.
29. 비타민에 대한 설명 중 틀린 것은?  
 ① 카로틴은 프로비타민 A이다.  
 ② 비타민 E는 토코페롤이라고도 한다.  
 ③ 비타민 B<sub>12</sub>는 망간(Mn)을 함유한다.  
 ④ 비타민 C가 결핍되면 괴혈병이 발생한다.
30. 생선육의 점탄성을 부여하기 위해 첨가하는 물질은?  
 ① 소금                                      ② 전분  
 ③ 설탕                                      ④ 술

**3과목 : 조리이론과 원가계산**

31. 육류조리에 대한 설명으로 맞는 것은?  
 ① 목심, 양지, 사태는 건열조리에 적당하다.  
 ② 안심, 등심, 염통, 콩팥은 습열조리에 적당하다.  
 ③ 편육은 고기를 냉수에서 끓이기 시작한다.  
 ④ 탕류는 고기를 찬물에 넣고 끓이며, 끓기 시작하면 약한 불에서 끓인다.
32. 냄새나 증기를 배출시키기 위한 환기시설은?  
 ① 트랩                                      ② 트랜치  
 ③ 후드                                      ④ 컨베이어
33. 시금치나물을 조리할 때 1인당 80g이 필요하다면, 식수인원 1,500명에 적합한 시금치 발주량은? (단, 시금치 폐기률은 5%이다.)  
 ① 100kg                                      ② 122kg  
 ③ 127kg                                      ④ 132kg
34. 신체의 근육이나 혈액을 합성하는 구성영양소는?  
 ① 단백질                                  ② 무기질  
 ③ 물                                         ④ 비타민
35. 단당류에서 부제탄소원자가 3개 존재하면 이론적인 입체 이성체 수는?  
 ① 2개                                         ② 4개  
 ③ 6개                                         ④ 8개
36. 전분의 호화와 점성에 대한 설명 중 옳은 것은?  
 ① 곡류는 서류보다 호화온도가 낮다.  
 ② 전분의 입자가 클수록 빨리 호화된다.  
 ③ 소금은 전분의 호화와 점도를 촉진시킨다.  
 ④ 산 첨가는 가수분해를 일으켜 호화를 촉진시킨다.
37. 점성이 없고 보슬보슬한 매쉬드 포테이토(mashed potato) 용 감자로 가장 알맞은 것은?  
 ① 충분히 숙성한 분질의 감자  
 ② 전분의 숙성이 불충분한 수확 직후의 햇감자  
 ③ 소금 1컵: 물 11컵의 소금물에서 표면에 뜨는 감자  
 ④ 10℃ 이하의 찬 곳에 저장한 감자
38. 김치를 담근 배추와 무가 물러졌을 때 그 원인에 해당하지 않는 것은?  
 ① 김치 담글 때 배추와 무를 충분히 씻지 않았다.  
 ② 김치 국물이 적어 국물 위로 김치가 노출되었다.  
 ③ 김치를 꺼낼 때마다 꼭꼭 눌러 놓지 않았다.  
 ④ 김치 숙성의 적기가 경과되었다.
39. 난백의 기포성에 관한 설명으로 옳은 것은?  
 ① 신선한 달걀의 난백이 기포형성이 잘된다.  
 ② 수양난백이 농후난백보다 기포형성이 잘된다.  
 ③ 난백거품을 낼 때 다량의 설탕을 넣으면 기포형성이 잘된다.  
 ④ 실온에 둔 것보다 냉장고에서 꺼낸 난백의 기포 형성이 쉽다.

- 40. 식품의 감별법 중 틀린 것은?
  - ① 감자 - 병충해, 발아, 외상, 부패 등이 없는 것
  - ② 송이버섯 - 봉오리가 크고 줄기가 부드러운 것
  - ③ 생과일 - 성숙하고 신선하며 청결한 것
  - ④ 달걀 - 표면이 거칠고 광택이 없는 것
- 41. 식물성 유지가 아닌 것은?
  - ① 올리브유                      ② 면실유
  - ③ 피마자유                      ④ 버터
- 42. 조리기기 및 기구와 그 용도의 연결이 틀린 것은?
  - ① 필러(peeler) : 채소의 껍질 벗길 때
  - ② 믹서(mixer) : 재료를 혼합할 때
  - ③ 슬라이서(slicer) : 채소를 다질 때
  - ④ 육류파우더(meat pounder) : 육류를 연화시킬 때
- 43. 알칼로이드성 물질로 커피의 자극성을 나타내고 쓴맛에도 영향을 미치는 성분은?
  - ① 주석산(tartaric acid)    ② 카페인(caffeine)
  - ③ 탄닌(tannin)                ④ 개미산(formic acid)
- 44. 전분을 주재료로 이용하여 만든 음식이 아닌 것은?
  - ① 도토리묵                      ② 크림스프
  - ③ 두부                            ④ 죽
- 45. 에너지 전달에 대한 설명으로 틀린 것은?
  - ① 물체가 열원에 직접적으로 접촉됨으로써 가열되는 것을 전도라고 한다.
  - ② 대류에 의한 열의 전달은 매개체를 통해서 일어난다.
  - ③ 대부분의 음식은 전도, 대류, 복사 등의 복합적 방법에 의해 에너지가 전달되어 조리된다.
  - ④ 열의 전달 속도는 대류가 가장 빨라 복사, 전도보다 효율적이다.
- 46. 냉동 육류를 해동시키는 방법 중 영양소 파괴가 가장 적은 것은?
  - ① 실온에서 해동한다.
  - ② 40℃의 미지근한 물에 담근다.
  - ③ 냉장고에서 해동한다.
  - ④ 비닐봉지에 싸서 물속에 담근다.
- 47. 쌀을 지나치게 문질러서 씻을 때 가장 손실이 큰 비타민은?
  - ① 비타민 A                      ② 비타민 B<sub>1</sub>
  - ③ 비타민 D                      ④ 비타민 E
- 48. 단체급식의 문제점이 아닌 것은?
  - ① 영양가의 산출 오류나 조리 기술의 부족은 영양저하를 일으킬 수 있다.
  - ② 식중독 및 유독물질이나 세균의 혼입으로 위생사고가 발생할 수 있다.
  - ③ 짧은 시간 내에 다량의 음식을 준비하므로 다양한 음식의 개발이 어렵다.
  - ④ 국가의 식량정책에 협조하여 식단을 작성하므로 제철식품의 사용이 어렵다.

- 49. 생선조리 방법으로 적합하지 않은 것은?
  - ① 탕을 끓일 경우 국물을 먼저 끓인 후에 생선을 넣는다.
  - ② 생강은 처음부터 넣어야 어취 제거에 효과적이다.
  - ③ 생선조림은 양념장을 끓이다가 생선을 넣는다.
  - ④ 생선 표면을 물로 씻으면 어취가 감소된다.
- 50. 육류의 사후강직과 숙성에 대한 설명으로 틀린 것은?
  - ① 사후강직은 근섬유가 미오글로빈(myoglobin)을 형성하여 근육이 수축되는 상태이다.
  - ② 도살 후 글리코겐이 혐기적 상태에서 젖산을 생성하여 pH가 저하된다.
  - ③ 사후강직 시기에는 보수성이 저하되고 육즙이 많이 유출된다.
  - ④ 자가분해효소인 카텝신(cathepsin)에 의해 연해지고 맛이 좋아진다.

**4과목 : 공중보건**

- 51. 감염병의 병원체를 내포하고 있어 감수성 숙주에게 병원체를 전파시킬 수 있는 근원이 되는 모든 것을 의미하는 용어는?
  - ① 감염경로                      ② 병원소
  - ③ 감염원                        ④ 미생물
- 52. 채소류로부터 감염되는 기생충은?
  - ① 동양모양선충, 편충    ② 회충, 무구조충
  - ③ 십이지장충, 선모충    ④ 요충, 유구조충
- 53. 모기에 의해 전파되는 감염병은?
  - ① 콜레라                        ② 장티푸스
  - ③ 말라리아                      ④ 결핵
- 54. 광화학적 오염물질에 해당하지 않는 것은?
  - ① 오존                            ② 케톤
  - ③ 알히드                        ④ 탄화수소
- 55. 소음에 있어서 음의 크기를 측정하는 단위는?
  - ① 데시벨(dB)                ② 폰(phon)
  - ③ 실(SIL)                        ④ 주파수(Hz)
- 56. 모체로부터 태반이나 수유를 통해 얻어지는 면역은?
  - ① 자연능동면역              ② 인공능동면역
  - ③ 자연수동면역              ④ 인공수동면역
- 57. 질병을 매개하는 위생해충과 그 질병의 연결이 틀린 것은?
  - ① 모기 - 사상충증, 말라리아
  - ② 파리 - 장티푸스, 발진티푸스
  - ③ 진드기 - 유행성출혈열,쯔쯔가무시증
  - ④ 벼룩 - 페스트, 발진열
- 58. 다수인이 밀집한 실내 공기가 물리, 화학적 조성의 변화로 불쾌감, 두통, 권태, 현기증 등을 일으키는 것은?
  - ① 자연독                        ② 진균독
  - ③ 산소중독                      ④ 균집독

59. 온열요소가 아닌 것은?

- ① 기온                      ② 기습
- ③ 기류                      ④ 기압

60. 공중보건에 대한 설명으로 틀린 것은?

- ① 목적은 질병예방, 수명연장, 정신적, 신체적 효율의 증진이다.
- ② 공중보건의 최소단위는 지역사회이다.
- ③ 환경위생 향상, 감염병 관리 등이 포함된다.
- ④ 주요 사업대상은 개인의 질병치료이다.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
②	④	③	③	④	②	②	②	③	①
11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
③	②	②	④	③	②	②	①	①	①
21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
④	①	②	④	①	②	②	①	③	②
31	32	33	34	35	36	37	38	39	40
④	③	③	①	④	②	①	①	②	②
41	42	43	44	45	46	47	48	49	50
④	③	②	③	④	③	②	④	②	①
51	52	53	54	55	56	57	58	59	60
③	①	③	④	②	③	②	④	④	④