

1과목 : 식품위생 및 법규

1. 식품에 오염된 미생물이 증식하여 생성한 독소에 의해 유발되는 대표적인 식중독은?

- ① 살모넬라균 식중독 ② 황색 포도상 구균 식중독
- ③ 리스테리아 식중독 ④ 장염 비브리오 식중독

2. 복어와 모시조개 섭취 시 식중독을 유발하는 독성물질을 순서대로 나열한 것은?

- ① 엔테로톡신(enterotoxin), 사포닌(saponin)
- ② 테트로도톡신(tetrodotoxin), 베네루핀(venerupin)
- ③ 테트로도톡신(tetrodotoxin), 듀린(dhurrin)
- ④ 엔테로톡신(enterotoxin), 아플라톡신(aflatoxin)

3. 곰팡이 독소와 독성을 나타내는 곳을 잘못 연결한 것은?

- ① 아플라톡신(aflatoxin) - 신 경독
- ② 오클라톡신(ochratoxin) - 간장독
- ③ 시트린닌(citrinin) - 신장
- ④ 스테리그마토시스틴(sterigmatocystin) - 간장독

4. 식품과 독성분의 연결이 틀린 것은?

- ① 독보리 - 테물린(temuline)
- ② 섭조개 - 삭시톡신(saxitoxin)
- ③ 독버섯 - 무스카린(muscarine)
- ④ 매실 - 베네루핀(venerupin)

5. 식품의 부패 시 생성되는 물질과 거리가 먼 것은?

- ① 암모니아(ammonia) ② 트리메틸아민(trimethylamine)
- ③ 글리코겐(glycogen) ④ 아민(amine)류

6. 카드뮴이나 수은 등의 중금속 오염 가능성이 가장 큰 식품은?

- ① 육류 ② 어패류
- ③ 식용유 ④ 통조림

7. 살모넬라균에 의한 식중독의 특징 중 틀린 것은?

- ① 장독소(enterotoxin)에 의해 발생한다.
- ② 잠복기는 보통 12~24시간이다.
- ③ 주요증상은 메스꺼움, 구토, 복통, 발열이다.
- ④ 원인식품은 대부분 동물성 식품이다.

8. 통조림관의 주성분으로 과일이나 채소류 통조림에 의한 식중독을 일으키는 것은?

- ① 주석(Sn) ② 아연(Zn)
- ③ 구리(Cu) ④ 카드뮴(Cd)

9. 도마의 사용방법에 관한 설명 중 잘못된 것은?

- ① 합석세제를 사용하여 43~45℃의 물로 씻는다.
- ② 염소소독, 열탕소독, 자외선살균 등을 실시한다.
- ③ 식재료 종류별로 전용의 도마를 사용한다.
- ④ 세척, 소독 후에는 건조시킬 필요가 없다.

10. 과채, 식육 가공 등에 사용하여 식품 중 색소와 결합하여 식품본래의 색을 유지하게 하는 식품 첨가물은?

- ① 식용타르색소 ② 천연색소
- ③ 발색제 ④ 표백제

11. 식품위생법상 판매를 목적으로 하거나 영업상 사용하는 식품 및 영업시설 등 검사에 필요한 최소량의 식품 등을 무상으로 수거할 수 없는 자는?

- ① 국립의료원장 ② 시·도지사
- ③ 시장·군수·구청장 ④ 식품의약품안전청장

12. 수출을 목적으로 하는 식품 또는 식품첨가물의 기준과 규격은 식품위생법의 규정 외에 어떤 기준과 규격에 의할 수 있는가?

- ① 수입자가 요구하는 기준과 규격
- ② 국립검역소장이 정하여 고시한 기준과 규격
- ③ FDA의 기준과 규격
- ④ 산업통상자원부장관의 별도 허가를 득한 기준과 규격

13. 다음 중 식품 위생법상 식품위생의 대상은?

- ① 식품, 약품, 기구, 용기, 포장
- ② 조리법, 조리시설, 기구, 용기, 포장
- ③ 조리법, 단체급식, 기구, 용기, 포장
- ④ 식품, 식품첨가물, 기구, 용기, 포장

14. 식품접객업소의 조리판매 등에 대한 기준 및 규격에 의한 요리용 칼·도마, 식기류의 미생물 규격은? (단, 사용 중의 것은 제외한다)

- ① 살모넬라 음성, 대장균 양성
- ② 살모넬라 음성, 대장균 음성
- ③ 황색포도상구균 양성, 대장균 음성
- ④ 황색포도상구균 음성, 대장균 양성

15. 식품위생법상 식품 등의 위생적 취급에 관한 기준으로 틀린 것은?

- ① 식품 등의 보관·운반·진열 시에는 식품 등의 기준 및 규격이 정하고 있는 보존 및 유통기준에 적합하도록 관리하여야 한다.
- ② 식품 등의 제조·가공·조리에 직접 사용되는 기계·기구 및 음식기는 세척·살균하는 등 항상 청결하게 유지·관리하여야 하며, 어류·육류·채소류를 취급하는 칼·도마는 공통으로 사용한다.
- ③ 식품 등의 제조·가공·조리 또는 포장에 직접 종사하는 자는 위생모를 착용하는 등 개인위생관리를 철저히 하여야 한다.
- ④ 제조·가공(수입품 포함)하여 최소판매단위로 포장된 식품 또는 식품첨가물을 영업허가 또는 신고하지 아니 하고 판매의 목적으로 포장을 뜯어 분할하여 판매하여서는 아니 된다.

2과목 : 식품학

16. 인상을 함유하는 복합지방질로서 유화제로 사용되는 것은?

- ① 레시틴 ② 글리세롤
- ③ 스테롤 ④ 글리콜

17. 하루 필요 열량이 2700kcal 일 때 이 중 14%에 해당 하는 열량을 지방에서 얻으려 한때 필요한 지방의양은?

- ① 36g ② 42g

- ③ 81g ④ 94g

18. 전분의 호정화를 이용한 식품은?

- ① 식혜 ② 치즈
- ③ 맥주 ④ 빵튀기

19. 어묵의 탄력과 가장 관계 깊은 것은?

- ① 수용성 단백질 - 미오겐 ② 염용성 단백질 - 미오신
- ③ 결합 단백질 - 콜라겐 ④ 색소 단백질 - 미오글로빈

20. 달걀 저장 중에 일어나는 변화로 옳은 것은?

- ① pH 저하 ② 중량 감소
- ③ 난황계수 증가 ④ 수양난백 감소

21. 사과를 깎아 방치했을 때 나타나는 갈변현상과 관계없는 것은?

- ① 산화효소 ② 산소
- ③ 페놀류 ④ 섬유소

22. 생식기능 유지와 노화방지의 효과가 있고 화학명이 토코페롤(tocopherol)인 비타민은?

- ① 비타민A ② 비타민C
- ③ 비타민D ④ 비타민E

23. 다음중 알리신(allicin)이 가장 많이 함유된 식품은?

- ① 마늘 ② 사과
- ③ 고추 ④ 무

24. 다음 중 과일, 채소의 호흡작용을 조절하여 저장하는 방법은?

- ① 건조법 ② 냉장법
- ③ 통조림법 ④ 가스저장법

25. 젤라틴의 원료가 되는 식품은?

- ① 한천 ② 과일
- ③ 동물의 연골 ④ 쌀

26. 두류가공품 중 발효과정을 거치는 것은?

- ① 두유 ② 피넛버터
- ③ 유부 ④ 된장

27. 영양소와 급원식품의 연결이 옳은 것은?

- ① 동물성 단백질 - 두부, 쇠고기
- ② 비타민A - 당근, 미역
- ③ 필수지방산 - 대두유, 버터
- ④ 칼슘 - 우유, 치즈

28. 염지에 의해서 원료 육의 미오글로빈으로부터 생성되며 비가열 식육제품인 햄 등의 고정된 육색을 나타내는 것은?

- ① 니트로소헤모글로빈(nitrosohemoglobin)
- ② 옥시미오글로빈(oxymyoglobin)
- ③ 니트로소미오글로빈(nitrosomyoglobin)
- ④ 메트미오글로빈(metmyoglobin)

29. 다음 당류 중 케톤기를 가진 것은?

- ① 프룩토오스(fructose) ② 만노오스(mannose)
- ③ 갈락토오스(galactose) ④ 글루코오스(glucose)

30. 다음 중 레토르트식품의 가공과 관계없는 것은?

- ① 통조림 ② 파우치
- ③ 플라스틱 필름 ④ 고압술

3과목 : 조리이론과 원가계산

31. 단체급식소에서 식수인원 400명의 풋고추조리를 할 때 풋고추의 총발주량은 약 얼마인가? (단, 풋고추 1인분 30g, 풋고추의 폐기율 6%)

- ① 12kg ② 13kg
- ③ 15kg ④ 16kg

32. 육류의 가열 변화에 의한 설명으로 틀린 것은?

- ① 생식할 때보다 풍미와 소화성이 향상된다.
- ② 근섬유와 콜라겐은 45℃에서 수축하기 시작한다.
- ③ 가열한 고기의 색은 메트미오글로빈이다.
- ④ 고기의 지방은 근 수축과 수분손실을 적게 한다.

33. 식단 작성 시 고려할 사항으로 틀린 것은?

- ① 피급식자의 영양소요량을 충족시켜야 한다.
- ② 좋은 식품의 선택을 위해서 식재료 구매는 예산의 1.5배 정도로 계획한다.
- ③ 급식인원수와 형태를 고려해야 한다.
- ④ 기호에 따른 양과 질, 변화, 계절을 고려해야한다.

34. 생선을 씻을 때 주의사항으로 틀린 것은?

- ① 물에 소금을 10% 정도 타서 씻는다.
- ② 냉수를 사용한다.
- ③ 체표면의 점액을 잘 씻도록 한다.
- ④ 어체에 칼집을 낸 후에는 씻지 않는다.

35. 달걀의 열응고성에 대한 설명 중 옳은 것은?

- ① 식초는 응고를 지연시킨다.
- ② 소금은 응고온도를 낮추어 준다.
- ③ 설탕은 응고온도를 내려주어 응고물을 연하게 한다.
- ④ 온도가 높을수록 가열시간이 단축되어 응고물은 연해진다.

36. 자색 양배추, 가지 등 적색채소를 조리할 때 색을 보존하기 위한 가장 바람직한 방법은?

- ① 뚜껑을 열고 다량의 조리수를 사용한다.
- ② 뚜껑을 열고 소량의 조리수를 사용한다.
- ③ 뚜껑을 덮고 다량의 조리수를 사용한다.
- ④ 뚜껑을 덮고 소량의 조리수를 사용한다.

37. 단체급식소에서 식품구입량을 정하여 발주하는 식으로 옳은 것은?

- ① 발주량 = (1인분 순사용량/가식율)×100×식수
- ② 발주량 = (1인분 순사용량/가식율)×100
- ③ 발주량 = (1인분 순사용량/폐기율)×100×식수
- ④ 발주량 = (1인분 순사용량/폐기율)×100

38. 냉동보관에 대한 설명으로 틀린 것은?
 ① 냉동된 닭을 조리할 때 뼈가 쉽게 변하기 쉽다.
 ② 떡의 장시간 노화방지를 위해서는 냉동 보관하는 것이 좋다
 ③ 급속 냉동 시 얼음 결정이 크게 형성되어 식품의 조직 파괴가 크다.
 ④ 서서히 동결하면 해동 시 드립(drip)현상을 초래하여 식품의 질을 저하시킨다.
39. 녹색채소를 데칠 때 소다를 넣을 경우 나타나는 현상이 아닌 것은?
 ① 채소의 질감이 유지된다.
 ② 채소의 색을 푸르게 고정시킨다.
 ③ 비타민C가 파괴된다.
 ④ 채소의 섬유질을 연화시킨다.
40. 감자의 효소적 갈변 억제 방법이 아닌 것은?
 ① 아스코르빈산 첨가 ② 아황산 첨가
 ③ 질소 첨가 ④ 물에 침지
41. 조리용 기기의 사용법이 틀린 것은?
 ① 필러(peeler) : 채소 다지기
 ② 슬라이서(slicer) : 일정한 두께로 썰기
 ③ 세미기 : 쌀 세척하기
 ④ 블렌더(blender) : 액체 교반하기
42. 원가계산의 목적이 아닌 것은?
 ① 가격결정의 목적 ② 원가관리의 목적
 ③ 예산편성의 목적 ④ 기말재고량 측정의 목적
43. 조리 시 나타나는 현상과 그 원인 색소의 연결이 옳은 것은?
 ① 산성성분이 많은 물로 지은 밥의 색은 누렇다. - 클로로필계
 ② 식초를 가한 양배추의 색이 짙은 갈색이다. - 플라보노이드계
 ③ 커피를 경수로 끓여 그 표면이 갈색이다. - 탄닌계
 ④ 데친 시금치나물이 누렇게 되었다. - 안토시아닌계
44. 고기를 연화시키려고 생강, 키위, 무화과 등을 사용할 때 관련된 설명으로 틀린 것은?
 ① 단백질의 분해를 촉진시켜 연화시키는 방법이다.
 ② 두꺼운 로스트용 고기에 적합하다.
 ③ 즙을 뿌린 후 포크로 찢어주고 일정시간 둔다.
 ④ 가열 온도가 85℃ 이상이 되면 효과가 없다.
45. 전분의 가수분해에 해당되지 않는 것은?
 ① 식혜, 엿 등이 전분의 가수분해의 결과이다.
 ② 전분의 당화이다.
 ③ 효소를 넣어 최적온도를 유지시키면 탈수 축합반응에 의해 당이 된다.
 ④ 전분을 산과 함께 가열하면 가수분해 되어 당이 된다.
46. 쌀 전분을 빨리 α-화 하려고 할 때 조치사항은?

- ① 아밀로펙틴 함량이 많은 전분을 사용한다.
 ② 수침시간을 짧게 한다.
 ③ 가열온도를 높인다.
 ④ 산성의 물을 사용한다.
47. 유지를 가열할 때 유지 표면에서 얇은 푸른 연기가 나기 시작할 때의 온도는?
 ① 팽창점 ② 연화점
 ③ 용해점 ④ 발연점
48. 호화와 노화에 대한 설명으로 옳은 것은?
 ① 쌀과 보리는 물이 없어도 호화가 잘된다.
 ② 떡의 노화는 냉장고보다 냉동고에서 더 잘 일어난다.
 ③ 호화된 전분을 80℃ 이상에서 급속건조하면 노화가 촉진된다.
 ④ 설탕의 첨가는 노화를 지연시킨다.
49. 조미료 중 수란을 뜰 때 끓는 물에 넣고 달걀을 넣으면 난백의 응고를 돕고, 작은 생선을 사용할 때 소량 가하면 뼈가 부드러워 지며, 기름기 많은 재료에 사용하면 맛이 부드럽고 산뜻해 지는 것은?
 ① 설탕 ② 후추
 ③ 식초 ④ 소금
50. 전분에 효소를 작용시키면 가수분해 되어 단맛이 증가하여 조청, 물엿이 만들어지는 과정은?
 ① 호화 ② 노화
 ③ 호정화 ④ 당화

4과목 : 공중보건

51. 직업병과 관련 원인의 연결이 틀린 것은?
 ① 잠함병 - 자외선 ② 난청 - 소음
 ③ 진폐증 - 석면 ④ 미나마타병 - 수은
52. 고온작업환경에서 작업할 경우 말초혈관의 순환장애로 혈관신경의 부조절, 심박출량 감소가 생길 수 있는 열증증은?
 ① 열허탈증 ② 열경련
 ③ 열쇠약증 ④ 울열증
53. 먹는 물에서 다른 미생물이나 분변오염을 추측할 수 있는 지표는?
 ① 증발잔류량 ② 탁도
 ③ 경도 ④ 대장균
54. 음식물로 매개될 수 있는 감염병이 아닌 것은?
 ① 유행성간염 ② 폴리오
 ③ 일본뇌염 ④ 콜레라
55. 감염경로와 질병과의 연결이 틀린 것은?
 ① 공기감염 - 공수병 ② 비말감염 - 인플루엔자
 ③ 우유감염 - 결핵 ④ 음식물감염 - 폴리오
56. 세균성이질을 알고 난 아이가 얻는 면역에 대한 설명으로 옳은 것은?
 ① 인공면역을 획득한다. ② 수동면역을 획득한다.

③ 영구면역을 획득한다. ④ 면역이 거의 획득되지 않는다.

57. 쥐와 관계가 가장 적은 감염병은?

- ① 페스트 ② 신증후군출혈열(유행성출혈열)
- ③ 발진티푸스 ④ 램토스피라증

58. 다수인이 밀집한 장소에서 발생하며 화학적 조성이나 물리적 조성의 큰 변화를 일으켜 불쾌감, 두통, 권태, 현기증, 구토 등의 생리적 이상을 일으키는 현상은?

- ① 빈혈 ② 일산화탄소 중독
- ③ 분압 현상 ④ 군집독

59. 작업장의 조명 불량으로 발생할 수 있는 질환이 아닌 것은?

- ① 안구진탕증 ② 안정피로
- ③ 결막염 ④ 근시

60. 하수 오염도 측정 시 생화학적 산소요구량(BOD)을 결정하는 가장 중요한 인자는?

- ① 물의 경도 ② 수중의 유기물량
- ③ 하수량 ④ 수중의 광물질량

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