

**1과목 : 식품위생 및 법규**

1. 식품 등의 표시기준상 열량표시에서 몇 Kcal 미만을 “0”으로 표시할 수 있는가?  
 ① 2Kcal                      ② 5Kcal  
 ③ 7Kcal                      ④ 10Kcal
2. 식품위생법상 용어의 정의에 대한 설명 중 틀린 것은?  
 ① “집단급식소”라 함은 영리를 목적으로 하는 급식시설을 말한다.  
 ② “식품”이라 함은 의약으로 섭취하는 것을 제외한 모든 식물을 말한다.  
 ③ “표시”라 함은 식품, 식품첨가물, 기구 또는 용기 포장에 기재하는 문자, 숫자 또는 도형을 말한다.  
 ④ “용기·포장”이라 함은 식품을 넣거나 싸는 것으로서 식품을 주고받을 때 함께 건네는 물품을 말한다.
3. 식품위생법상 소비자식품위생감시원의 직위가 아닌 것은?  
 ① 식품접객업을 하는 자에 대한 위생관리 상태 점검  
 ② 유통 중인 식품 등의 허위표시 또는 과대광고 금지 위반 행위에 관한 관할 행정관청에의 신고 또는 자료 제공  
 ③ 식품위생감시원이 행하는 식품 등에 대한 수거 및 검사 지원  
 ④ 영업장소에 대한 위생관리상태를 점검하고, 개선사항에 대한 권고 및 불이행 시 위촉기관에 보고
4. 식품위생법상 영업의 신고 대상 업종이 아닌 것은?  
 ① 일반음식점영업            ② 단란주점영업  
 ③ 휴게음식점영업            ④ 식품제조가공업
5. 식품위생법상 조리사를 두어야 할 영업이 아닌 것은?  
 ① 지방자치단체가 운영하는 집단급식소  
 ② 복어조리 판매업소  
 ③ 식품첨가물 제조업소  
 ④ 병원이 운영하는 집단급식소
6. 어패류의 신선도 판정 시 초기부패의 기준이 되는 물질은?  
 ① 삭시톡신(saxitoxin)            ② 베내루핀(venerupin)  
 ③ 트리메틸아민(trimethylamine)    ④ 아플라톡신(aflatoxin)
7. 식품의 제조과정 중에 발생하는 거품을 제거하기 위해 사용되는 식품첨가물은?  
 ① 소포제                      ② 발색제  
 ③ 살균제                      ④ 표백제
8. 미생물의 발육을 억제하여 식품의 부패나 변질을 방지할 목적으로 사용되는 것은?  
 ① 안식향산나트륨            ② 호박산이나트륨  
 ③ 글루타민산나트륨        ④ 유동파라핀
9. 중금속에 관한 설명으로 옳은 것은?  
 ① 해독에 사용되는 약을 중금속 길항약이라고 한다.  
 ② 중금속과 결합하기 쉽고 체외로 배설하는 약은 없다.  
 ③ 중독증상으로 대부분 두통, 설사, 고열을 동반한다.  
 ④ 무기중금속은 지질과 결합하여 불용성 화합물을 만들고

산화작용을 나타낸다.

10. 경구강염병과 비교하여 세균성식중독이 가지는 일반적인 특성은?  
 ① 소량의 균으로도 발병한다.        ② 잠복기가 짧다.  
 ③ 2차 발병률이 매우 높다.        ④ 수인성 발생이 크다.
11. 식물성 자연독 성분이 아닌 것은?  
 ① 무스카린(muscarine)        ② 테트로도톡신(tetrodotoxin)  
 ③ 솔라닌(solanine)            ④ 고시폴(gossypol)
12. 독미나리에 함유된 유독성분은?  
 ① 무스카린(muscarine)        ② 솔라닌(solanine)  
 ③ 아트로핀(atropine)        ④ 시큐톡신(cicutoxin)
13. 장염비브리오 식중독균(V. parahaemolyticus)의 특징으로 틀린 것은?  
 ① 해수에 존재하는 세균이다.  
 ② 3~4%의 식염농도에서 잘 발육한다.  
 ③ 특정조건에서 사람의 혈구를 용혈시킨다.  
 ④ 그람양성균이며 아포를 생성하는 구균이다.
14. 화학물질에 의한 식중독으로 일반 중독증상과 시신경의 염증으로 실명의 원인이 되는 물질은?  
 ① 납                              ② 수은  
 ③ 메틸알코올                ④ 청산
15. 세균성 식중독에 속하지 않는 것은?  
 ① 노로바이러스 식중독        ② 비브리오 식중독  
 ③ 병원성대장균 식중독        ④ 장구균 식중독

**2과목 : 식품학**

16. 자유수의 성질에 대한 설명으로 틀린 것은?  
 ① 수용성 물질의 용매로 사용된다.  
 ② 미생물 번식과 성장에 이용되지 못한다.  
 ③ 비중은 4℃에서 최고이다.  
 ④ 건조로 쉽게 제거 가능하다.
17. 과일의 주된 향기성분이며 분자량이 커지면 향기도 강해지는 냄새성분은?  
 ① 알코올                      ② 에스테르류  
 ③ 유황화합물                ④ 휘발성 질소화합물
18. 일반적으로 꽃 부분을 주요 식용부위로 하는 화채류는?  
 ① 죽순(bamboo shoot)        ② 파슬리(parsley)  
 ③ 콜리플라워(cauliflower)    ④ 아스파라거스(asparagus)
19. 현미는 벼의 어느 부위를 벗겨낸 것인가?  
 ① 과피와 종피                ② 겨층  
 ③ 겨층과 배아                ④ 왕겨층
20. 유화(emulsion)에 의해 형성된 식품이 아닌 것은?  
 ① 우유                          ② 마요네즈  
 ③ 주스                          ④ 잣죽

- 21. 달걀의 보존 중 품질변화에 대한 설명으로 틀린 것은?  
 ① 수분의 증발                      ② 농후난백의 수양화  
 ③ 난황막의 약화                    ④ 산도(pH)의 감소
- 22. 유지 중에 존재하는 유리 수산기(-OH)의 함량을 나타내는 것은?  
 ① 아세틸가(Acetyl value)  
 ② 폴렌스케가(Polenske value)  
 ③ 헤너가(Hehner value)  
 ④ 라이켈-마이슬가(Reichert-Meissl value)
- 23. 생선의 자가소화 원인은?  
 ① 세균의 작용                      ② 단백질 분해효소  
 ③ 염류                                  ④ 질소
- 24. 식품과 대표적인 맛성분(유기산)을 연결한 것 중 틀린 것은?  
 ① 포도 - 주석산                      ② 감귤 - 구연산  
 ③ 사과 - 사과산                      ④ 요구르트 - 호박산
- 25. 육류의 연화작용에 관여하지 않는 것은?  
 ① 파파야                              ② 파인애플  
 ③ 레닌                                  ④ 무화과
- 26. 강화식품에 대한 설명으로 틀린 것은?  
 ① 식품에 원래 적게 들어 있는 영양소를 보충한다.  
 ② 식품의 가공 중 손실되기 쉬운 영양소를 보충한다.  
 ③ 상화영양소로 비타민 A, 비타민 B, 칼슘(Ca) 등을 이용한다.  
 ④ α-화 쌀은 대표적인 강화식품이다.
- 27. 알칼리성 식품에 해당하는 것은?  
 ① 육류                                  ② 곡류  
 ③ 해조류                              ④ 어류
- 28. 다당류와 거리가 먼 것은?  
 ① 젤라틴(gelatin)                    ② 글리코겐(glycogen)  
 ③ 펙틴(pectin)                        ④ 글루코만난(glucomannan)
- 29. 식품이 나타내는 수증기압이 0.75기압이고, 그 온도에서 순수한 물의 수증기압이 1.5기압일 때 식품의 상대습도(RH)는?  
 ① 40                                    ② 50  
 ③ 60                                    ④ 80
- 30. 효소에 의한 갈변을 억제하는 방법으로 옳은 것은?  
 ① 환원성물질 첨가                    ② 기질 첨가  
 ③ 산소 접촉                            ④ 금속이온 첨가

**3과목 : 조리이론과 원가계산**

- 31. 두부를 만드는 과정은 콩 단백질의 어떠한 성질을 이용한 것인가?  
 ① 건조에 의한 변성                    ② 동결에 의한 변성  
 ③ 효소에 의한 변성                    ④ 무기염류에 의한 변성

- 32. 시설위생을 위한 사항으로 적합하지 않은 것은?  
 ① 주방냄비를 세척 후 열처리를 해준다.  
 ② 주방의 천장, 바닥, 벽면도 주기적으로 청소한다.  
 ③ 나무 도마는 사용 후 깨끗이 하고 일광소독을 하도록 한다.  
 ④ deep fryer의 경우 기름은 매주 뽑아내어 걸러 찌꺼기가 남아있는 일이 없도록 한다.
- 33. 구매한 식품의 재고관리 시 적용되는 방법 중 최근에 구입한 식품부터 사용하는 것으로 가장 오래된 물품이 재고로 남게 되는 것은?  
 ① 선입선출법                        ② 후입선출법  
 ③ 총 평균법                          ④ 최소-최대관리법
- 34. 소금의 종류 중 불순물이 가장 많이 함유되어 있고 가정에서 배추를 절이거나 젓갈을 담글 때 주로 사용하는 것은?  
 ① 호령                                  ② 재제염  
 ③ 식탁염                              ④ 정제염
- 35. 판매가격이 5000원인 메뉴의 식재료비가 2000원인 경우 이 메뉴의 식재료비 비율은?  
 ① 10%                                  ② 20%  
 ③ 30%                                  ④ 40%
- 36. 젤라틴에 대한 설명으로 옳은 것은?  
 ① 과일젤리나 양갱의 제조에 이용한다.  
 ② 해조류로부터 얻은 다당류의 한 성분이다.  
 ③ 산을 아무리 첨가해도 젤 강도가 저하되지 않는 특징이 있다.  
 ④ 3~10℃에서 젤화되며 온도가 낮을수록 빨리 응고한다.
- 37. 김에 대한 설명 중 옳은 것은?  
 ① 붉은 색으로 변한 김은 불에 잘 구우면 녹색으로 변한다.  
 ② 건조김은 조미김보다 지질함량이 높다.  
 ③ 김은 칼슘 및 철, 칼륨이 풍부한 알칼리성 식품이다.  
 ④ 김의 감칠맛은 단맛과 지미를 가진 cystine, mannit 때문이다.
- 38. 물품의 검수와 저장하는 곳에서 꼭 필요한 집기류는?  
 ① 칼과 도마                          ② 대형 그릇  
 ③ 저울과 온도계                      ④ 계량컵과 계량스푼
- 39. 노화가 잘 일어나는 전분은 다음 중 어느 성분의 함량이 높은가?  
 ① 아밀로오스(amylose)              ② 아밀로펙틴(amylopectin)  
 ③ 글리코겐(glycogen)                ④ 한천(agar)
- 40. 습열 조리법이 아닌 것은?  
 ① 설렁탕                                ② 갈비찜  
 ③ 불고기                                ④ 버섯전골
- 41. 식해를 당화시켜 끓일 때 설탕과 함께 소금을 조금 넣어 단 맛이 강하게 느껴지는 현상은?  
 ① 미맹현상                            ② 소실현상

- ③ 대비현상                      ④ 변조현상

42. 냄새 제거를 위한 향신료가 아닌 것은?  
 ① 육두구(nutmeg, 너트맥)                      ② 월계수잎(bay leaf)  
 ③ 마늘(garlic)                                      ④ 세이지(sage)
43. 고기를 연화시키기 위해 첨가하는 식품과 단백질 분해효소가 맞게 연결된 것은?  
 ① 배 - 파파인(papain)  
 ② 키위 - 피신(ficin)  
 ③ 무화과 - 액티니딘(actinidin)  
 ④ 파인애플 - 브로멜린(bromelin)
44. 유지류의 조리 이용 특성과 거리가 먼 것은?  
 ① 열 전달매체로서의 튀김                      ② 밀가루제품의 연화작용  
 ③ 지방의 유화작용                                      ④ 결합제로서의 응고성
45. 조리방법에 대한 설명으로 옳은 것은?  
 ① 채소를 잘게 썰어 끓이면 빨리 익으므로 수용성 영양소의 손실이 적어진다.  
 ② 전자레인지의 자외선에 의해 음식이 조리된다.  
 ③ 콩나물국물의 색을 맑게 만들기 위해 소금으로 간을 한다.  
 ④ 푸른색을 최대한 유지하기 위해 소량의 물에 채소를 넣고 데친다.
46. 단백질 함량이 14% 정도인 밀가루로 만드는 것이 가장 좋은 식품은?  
 ① 버터케이크                                      ② 튀김  
 ③ 마카로니    ④ 과자류
47. 고등어구이를 하려고 한다. 정미중량 70g을 조리하고자 할 때 1인당 발주량은 약 얼마인가? (단, 고등어 폐기율은 35%)  
 ① 43g    ② 91g  
 ③ 108g    ④ 110g
48. 단체급식시설의 작업장별 관리에 대한 설명으로 잘못된 것은?  
 ① 개수대는 생선용과 채소용을 구분하는 것이 식중독균의 교차오염을 방지하는데 효과적이다.  
 ② 가열, 조리하는 곳에는 환기장치가 필요하다.  
 ③ 식품보관 창고에 식품을 보관 시 바닥과 벽에 식품이 직접 닿지 않게 하여 오염을 방지한다.  
 ④ 자외선등은 모든 기구와 식품내부의 완전살균에 매우 효과적이다.
49. 생선 조리방법에 대한 설명으로 틀린 것은?  
 ① 생강과 술은 비린내를 없애는 용도로 사용한다.  
 ② 처음 가열할 때 수분간은 뚜껑을 약간 열어 비린내를 휘발시킨다.  
 ③ 모양을 유지하고 맛 성분이 밖으로 유출되지 않도록 양념간장이 끓을 때 생선을 넣기도 한다.  
 ④ 선도가 약간 저하된 생선은 조미를 비교적 약하게 하여 뚜껑을 덮고 짧은 시간 내에 끓인다.
50. 육류를 가열할 때 일어나는 변화 중 틀린 것은?  
 ① 중량증가    ② 풍미의 생성

- ③ 비타민의 손실                      ④ 단백질의 응고

**4과목 : 공중보건**

51. 하천수에 용존산소가 적다는 것은 무엇을 의미하는가?  
 ① 유기물 등이 잔류하여 오염도가 높다.  
 ② 물이 비교적 깨끗하다.  
 ③ 오염과 무관하다.  
 ④ 호기성 미생물과 어패류의 생존에 좋은 환경이다.
52. 채소류를 매개로 감염될 수 있는 기생충이 아닌 것은?  
 ① 회충    ② 유구조충  
 ③ 구충    ④ 편충
53. 실내공기의 오염 지표로 사용하는 기체와 그 서한량이 바르게 짝지어진 것은?  
 ① CO - 0.1%    ② SO<sub>2</sub> - 0.01%  
 ③ CO<sub>2</sub> - 0.1%    ④ NO<sub>2</sub> - 0.01%
54. 다음 설명 중 맞는 것은?  
 ① 사람은 호흡 시 산소를 체외로 배출하고, 이산화탄소를 체내로 흡입한다.  
 ② 수중에서 작업하는 사람은 이상기압으로 인해 참호족에 걸린다.  
 ③ 조리장에서 작업 시 적절한 환기가 필요하다.  
 ④ 정상공기는 주로 수수와 이산화탄소로 구성되어 있다.
55. 간디스토마는 제2중간숙주인 민물고기 내에서 어떤 형태로 존재하다가 인체에 감염을 일으키는가?  
 ① 피낭유충(metacercaria)                                      ② 레디아(redia)  
 ③ 유모유충(miracidium)    ④ 포자유충(sporocyst)
56. 일반적인 인수공통감염병에 속하지 않는 것은?  
 ① 탄저    ② 고병원성조류인플루엔자  
 ③ 홍역    ④ 광견병
57. 소음의 측정단위인 dB(decibel)은 무엇을 나타내는 단위인가?  
 ① 음압    ② 음속  
 ③ 음파    ④ 음역
58. 자외선의 작용과 거리가 먼 것은?  
 ① 피부암 유발    ② 안구진탕증 유발  
 ③ 살균 작용    ④ 비타민 D 형성
59. 환자나 보균자의 분뇨에 의해서 감염될 수 있는 경구감염병은?  
 ① 장티푸스    ② 결핵  
 ③ 인플루엔자    ④ 디프테리아
60. 과량조사 시에 열사병의 원인이 될 수 있는 것은?  
 ① 마이크로파    ② 적외선  
 ③ 자외선    ④ 엑스선

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