

1과목 : 식품위생 및 법규

- 식품을 조리 또는 가공할 때 생성되는 유해물질과 그 생성 원인을 잘못 짚은 것은?
 - 엔-니트로소아민(N-nitrosoamine) - 육가공품의 발색제 사용으로 인한 아질산과 아민과의 반응 생성물
 - 다환방향족탄화수소(polycyclicaromatic hydrocarbon) - 유기물질을 고온으로 가열할 때 생성되는 단백질이나 지방의 분해생성물
 - 아크릴아미드(acrylamide) - 전분식품 가열시 아미노산과 당의 열에 의한 결합반응 생성물
 - 헤테로고리아민(heterocyclicamine) - 주류 제조 시 에탄올과 카바말기의 반응에 의한 생성물
- 복어 중독을 일으키는 독성분은?
 - 테트로도톡신(tetrodotoxin)
 - 솔라닌(solanine)
 - 베네루핀(venerupin)
 - 무스카린(muscarine)
- 과일 통조림으로부터 용출되어 구토, 설사, 복통의 중독 증상을 유발할 가능성이 있는 물질은?
 - 안티몬
 - 주석
 - 크롬
 - 구리
- 화학적 식중독의 원인이 아닌 것은?
 - 설사성 패류 중독
 - 환경오염에 기인하는 식품 유독성분 중독
 - 중금속에 의한 중독
 - 유해성 식품첨가물에 의한 중독
- 안식향산(benzoic acid)의 사용 목적은?
 - 식품의 산미를 내기 위하여
 - 식품의 부패를 방지하기 위하여
 - 유지의 산화를 방지하기 위하여
 - 식품의 향을 내기 위하여
- 식중독 중 해산어류를 통해 많이 발생하는 식중독은?
 - 살모넬라균 식중독
 - 클로스트리디움 보툴리눔균 식중독
 - 황색포도상구균 식중독
 - 장염 비브리오균 식중독
- 색소를 함유하고 있지는 않지만 식품 중의 성분과 결합하여 색을 안정화시키면서 선명하게 하는 식품첨가물은?
 - 착색료
 - 보존료
 - 발색제
 - 산화방지제
- 식품의 부패 또는 변질과 관련이 적은 것은?
 - 수분
 - 온도
 - 압력
 - 효소
- 세균으로 인한 식중독 원인물질이 아닌 것은?
 - 살모넬라균
 - 장염비브리오균
 - 아플라톡신
 - 보툴리눔독소
- 중온균 증식의 최적온도는?
 - 10~12℃
 - 25~37℃
 - 55~60℃
 - 65~75℃

- 업종별 시설기준으로 틀린 것은?
 - 휴게음식점에는 다른 객석에서 내부가 보이도록 하여야 한다.
 - 일반음식점의 객실에는 잠금장치를 설치할 수 있다.
 - 일반음식점의 객실 안에는 무대장치, 우주볼 등의 특수 조명시설을 설치하여서는 아니 된다.
 - 일반음식점에는 손님이 이용할 수 있는 자동반주장치를 설치하여서는 아니 된다.
- HACCP의 7가지 원칙에 해당하지 않는 것은?
 - 위해요소분석
 - 중요관리점(CCP) 결정
 - 개선조치방법 수립
 - 회수명령의 기준 설정
- 판매의 목적으로 식품 등을 제조·가공·소분·수입 또는 판매한 영업자는 해당 식품이 식품 등의 위해와 관련이 있는 규정으로 위반하여 유통 중인 당해 식품 등을 회수하고자 할 때 회수계획을 보고해야 하는 대상이 아닌 것은?
 - 시·도지사
 - 식품의약품안전처장
 - 보건소장
 - 시장·군수·구청장
- 식품위생법에 명시된 목적이 아닌 것은?
 - 위생상의 위해 방지
 - 건전한 유통·판매 도모
 - 식품영양의 질적 향상 도모
 - 식품에 관한 올바른 정보 제공
- 식품위생법상 영업에 종사하지 못하는 질병의 종류가 아닌 것은?
 - 비감염성 결핵
 - 세균성이질
 - 장티푸스
 - 화농성질환

2과목 : 식품학

- 우유 가공품이 아닌 것은?
 - 치즈
 - 버터
 - 마시멜로우
 - 액상 발효유
- 육류의 사후경직을 설명한 것 중 틀린 것은?
 - 근육에서 호기성 해당과정에 의해 산이 증가된다.
 - 해당과정으로 생성된 산에 의해 pH가 낮아진다.
 - 경직 속도는 도살전의 동물의 상태에 따라 다르다.
 - 근육의 글리코겐 젖산으로 된다.
- 효소의 주된 구성성분은?
 - 지방
 - 탄수화물
 - 단백질
 - 비타민
- 다음 냄새 성분 중 어류와 관계가 먼 것은?
 - 트리메틸아민(trimethylamine)
 - 암모니아(ammonia)
 - 피페리딘(piperidine)
 - 디아세틸(diacetyl)
- 식품에 존재하는 물의 형태 중 자유수에 대한 설명으로 틀

린 것은?

- ① 식품에서 미생물의 번식에 이용된다.
- ② -20℃에서도 얼지 않는다.
- ③ 100℃에서 증발하여 수증기가 된다.
- ④ 식품을 건조시킬 때 쉽게 제거된다.

21. 전분의 노화를 억제하는 방법으로 적합하지 않은 것은?

- ① 수분함량 조절 ② 냉동
- ③ 설탕의 첨가 ④ 산의 첨가

22. 우유 100mL에 칼슘이 180mg 정도 들어있다면 우유 250mL에는 칼슘이 약 몇 mg 정도 들어있는가?

- ① 450mg ② 540mg
- ③ 595mg ④ 650mg

23. 참살의 아밀로오스와 아밀로펙틴에 대한 설명 중 맞는 것은?

- ① 아밀로오스 함량이 더 많다.
- ② 아밀로오스 함량과 아밀로펙틴의 함량이 거의 같다.
- ③ 아밀로펙틴으로 이루어져 있다.
- ④ 아밀로펙틴은 존재하지 않는다.

24. 과일향기의 주성분을 이루는 냄새 성분은?

- ① 알데히드(aldehyde)류 ② 함유황화합물
- ③ 테르펜(terpene)류 ④ 에스테르(ester)류

25. 불건성유에 속하는 것은?

- ① 들기름 ② 땅콩기름
- ③ 대두유 ④ 옥수수기름

26. 채소의 가공 시 가장 손실되기 쉬운 비타민은?

- ① 비타민 A ② 비타민 D
- ③ 비타민 C ④ 비타민 E

27. 일반적으로 포테이토칩 등 스낵류에 질소충전 포장 을 실시 할 때 얻어지는 효과로 가장 거리가 먼 것은?

- ① 유지의 산화 방지 ② 스낵의 파손 방지
- ③ 세균의 발육 억제 ④ 제품의 투명성 유지

28. 달걀흰자로 거품을 낼 때 식초를 약간 첨가하는 것은 다음 중 어떤 것 과 가장 관계가 깊은가?

- ① 난백의 등전점 ② 용해도 증가
- ③ 향 형성 ④ 표백효과

29. 붉은 양배추를 조리할 때 식초나 레몬즙을 조금 넣으면 어떤 변화가 일어나는가?

- ① 안토시아닌계 색소가 선명하게 유지된다.
- ② 카로티노이드계 색소가 변색되어 녹색으로 된다.
- ③ 클로로필계 색소가 선명하게 유지된다.
- ④ 플라보노이드계 색소가 변색되어 청색으로 된다.

30. 단맛을 갖는 대표적인 식품과 가장 거리가 먼 것은?

- ① 사탕무 ② 감초
- ③ 벌꿀 ④ 곤약

3과목 : 조리이론과 원가계산

31. 신선한 달걀의 감별법으로 설명이 잘못된 것은?

- ① 햇빛(전등)에 비출 때 공기집의 크기가 작다.
- ② 흔들 때 내용물이 잘 흔들린다.
- ③ 6% 소금물에 넣으면 가라앉는다.
- ④ 깨트려 접시에 놓으면 노른자가 볼록하고 흰자의 점도가 높다.

32. 열량급원 식품이 아닌 것은?

- ① 감자 ② 쌀
- ③ 풋고추 ④ 아이스크림

33. 마늘에 함유된 황화합물로 특유의 냄새를 가지는 성분은?

- ① 알리신(allycin)
- ② 디메틸설파이드(dimethyl sulfide)
- ③ 머스타드 오일(mustard oil)
- ④ 캡사이신(capsaicin)

34. 당근의 구입단가는 kg당 1300원이다. 10kg 구매 시 표준수율이 86%이라면, 당근 1인분(80g)의 원가는 약 얼마인가?

- ① 51원 ② 121원
- ③ 151원 ④ 181원

35. 다음 조리법 중 비타민C 파괴율이 가장 적은 것은?

- ① 시금치 국 ② 무생채
- ③ 고사리 무침 ④ 오이지

36. 조리 시 일어나는 비타민, 무기질의 변화 중 맞는 것은?

- ① 비타민A는 지방음식과 함께 섭취할 때 흡수율이 높아진다.
- ② 비타민D는 자외선과 접하는 부분이 클수록, 오래 끓일수록 파괴율이 높아진다.
- ③ 색소의 고정효과로는 Ca⁺ + 이 많이 사용되며 식물 색소를 고정시키는 역할을 한다.
- ④ 과일을 깎을 때 쇠파를 사용하는 것이 맛, 영양가, 외관상 좋다.

37. 급식 시설에서 주방면적을 산출할 때 고려해야할 사항으로 가장 거리가 먼 것은?

- ① 피급식자의 기호 ② 조리 기기의 선택
- ③ 조리 인원 ④ 식단

38. 다음 급식시설 중 1인 1식 사용 급수 량이 가장 많이 필요한 시설은?

- ① 학교급식 ② 보통급식
- ③ 산업체급식 ④ 병원급식

39. 생선의 비린내를 억제하는 방법으로 부적합한 것은?

- ① 물로 깨끗이 씻어 수용성 냄새 성분을 제거한다.
- ② 처음부터 뚜껑을 닫고 끓여 생선을 완전히 응고시킨다.
- ③ 조리 전에 우유에 담가 둔다.
- ④ 생선 단백질이 응고 된 후 생강을 넣는다.

40. 총원가는 제조원가에 무엇을 더한 것인가?

- ① 제조간접비 ② 판매관리비
- ③ 이익 ④ 판매가격

41. 조리 시 첨가하는 물질의 역할에 대한 설명으로 틀린 것은?

- ① 식염 - 면 반죽의 탄성 증가
- ② 식초 - 백색채소의 색 고정
- ③ 중조 - 펙틴 물질의 불용성 강화
- ④ 구리 - 녹색채소의 색 고정

42. 쇠고기의 부위 중 탕, 스투, 찜 조리에 가장 적합한 부위는?

- ① 목심 ② 설도
- ③ 양지 ④ 사태

43. 유지의 발연점이 낮아지는 원인에 대한 설명으로 틀린 것은?

- ① 유리지방산의 함량이 낮은 경우
- ② 튀김기의 표면적이 넓은 경우
- ③ 기름에 이물질이 많이 들어 있는 경우
- ④ 오래 사용하여 기름이 지나치게 산패된 경우

44. 김치 저장 중 김치조직의 연부현상이 일어나는 이유에 대한 설명으로 가장 거리가 먼 것은?

- ① 조직을 구성하고 있는 펙틴질이 분해되기 때문에
- ② 미생물이 펙틴분해효소를 생성하기 때문에
- ③ 용기에 꼭 눌러 담지 않아 내부에 공기가 존재하여 호기성 미생물이 성장번식하기 때문에
- ④ 김치가 국물에 잠겨 수분을 흡수하기 때문에

45. 편육을 끓는 물에 삶아 내는 이유는?

- ① 고기 냄새를 없애기 위해
- ② 육질을 단단하게 하기 위해
- ③ 지방 용출을 적게 하기 위해
- ④ 국물에 맛 성분이 적게 용출되도록 하기 위해

46. 에너지 공급원으로 감자 160g 을 보리쌀로 대체할 때 필요한 보리쌀 양은? (단, 감자 당질함량 : 14.4%, 보리쌀 당질함량 :: 68.4%)

- ① 20.9g ② 27.6g
- ③ 31.5g ④ 33.7g

47. 육류 조리 시 열에 의한 변화로 맞는 것은?

- ① 불고기는 열의 흡수로 부피가 증가한다.
- ② 스테이크는 가열하면 질겨져서 소화가 잘 되지 않는다.
- ③ 미트로프(meatloaf)는 가열하면 단백질이 응고, 수축, 변성된다.
- ④ 쇠꼬리의 젤라틴이 콜라겐 화 된다.

48. 차, 커피, 코코아, 과일 등에서 수렴성 맛을 주는 성분은?

- ① 타닌(tannin) ② 카로틴(carotene)
- ③ 엽록소(chlorophyll) ④ 안토시아닌(anthocyanin)

49. 식단을 작성하고자 할 때 식품의 선택요령으로 가장 적합한 것은?

- ① 영양보다는 경제적인 효율성을 우선으로 고려한다.
- ② 쇠고기가 비싸서 대체식품으로 닭고기를 선정하였다.
- ③ 시금치의 대체식품으로 값이 싼 달걀을 구매하였다.
- ④ 한창 제철일 때 보다 한 발 앞서서 식품을 구입하여 식단을 구성하는 것이 보다 새롭고 경제적이다.

50. 우유의 카제인을 응고시킬 수 있는 것으로 되어 있는 것은?

- ① 타닌 - 레닌 - 설탕 ② 식초 - 레닌 - 타닌
- ③ 레닌 - 설탕 - 소금 ④ 소금 - 설탕 - 식초

4과목 : 공중보건

51. 칼슘(Ca)와 인(P)이 소변 중으로 유출되는 골연화증 현상을 유발하는 유해 중금속은?

- ① 납 ② 카드뮴
- ③ 수은 ④ 주석

52. 실내 공기오염의 지표로 이용되는 기체는?

- ① 산소 ② 이산화탄소
- ③ 일산화탄소 ④ 질소

53. 기생충과 중간숙주의 연결이 틀린 것은?

- ① 십이지장충 - 모기 ② 말라리아 - 사람
- ③ 폐흡충 - 가재, 게 ④ 무구조충 - 소

54. 감염병 중에서 비말감염과 관계가 먼 것은?

- ① 백일해 ② 디프테리아
- ③ 발진열 ④ 결핵

55. 환경위생의 개선으로 발생이 감소되는 감염병과 가장 거리가 먼 것은?

- ① 장티푸스 ② 콜레라
- ③ 이질 ④ 인플루엔자

56. 우리나라의 법정 감염병이 아닌 것은?

- ① 말라리아 ② 유행성이하선염
- ③ 매독 ④ 기생충

57. 수질의 오염정도를 파악하기 위한 BOD(생물화학적산소요구량) 측정 시 일반적인 온도와 측정기간은?

- ① 10℃에서 10일간 ② 20℃에서 10일간
- ③ 10℃에서 5일간 ④ 20℃에서 5일간

58. 지역사회나 국가사회의 보건수준을 나타낼 수 있는 가장 대표적인 지표는?

- ① 모성사망률 ② 평균수명
- ③ 질병이환율 ④ 영아사망률

59. 자외선에 의한 인체 건강 장애가 아닌 것은?

- ① 설안염 ② 피부암
- ③ 폐기종 ④ 결막염

60. 고열장애로 인한 직업병이 아닌 것은?

- ① 열경련 ② 일사병
- ③ 열쇠약 ④ 참호족

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