

1과목 : 식품위생 및 법규

1. 사람이 평생 동안 매일 섭취하여도 아무런 장애가 일어나지 않는 최대량으로 1일 체중 kg당 mg수로 표시 하는 것은?  
① 최대무작용량(NOEL) ② 1일 섭취 허용량(ADI)  
③ 50% 치사량(LD<sub>50</sub>) ④ 50% 유효량(ED<sub>50</sub>)
2. 바지락 속에 들어 있는 독성분은?  
① 베네루핀(venerupin) ② 솔라닌(solanine)  
③ 무스카린(muscarine) ④ 아마니타톡신(amanitotoxin)
3. 다음 중 잠복기가 가장 짧은 식중독은?  
① 황색포도상구균 식중독 ② 살모넬라균 식중독  
③ 장염 비브리오 식중독 ④ 장구균 식중독
4. 세균 번식이 잘되는 식품과 가장 거리가 먼 것은?  
① 온도가 적당한 식품 ② 수분을 함유한 식품  
③ 영양분이 많은 식품 ④ 산이 많은 식품
5. 세균성식중독과 병원성소화기계감염병을 비교한 것으로 틀린 것은?(순서대로 세균성식중독, 병원성소화기계감염병)  
① 많은 균량으로 발병, 균량이 적어도 발병  
② 2차 감염이 빈번함, 2차 감염이 없음  
③ 식품위생법으로 관리, 감염병예방법으로 관리  
④ 비교적 짧은 잠복기, 비교적 긴 잠복기
6. 관능을 만족시키는 식품첨가물이 아닌 것은?  
① 동글로로필린나트륨 ② 질산나트륨  
③ 아스파탐 ④ 소르빈산
7. 생선 및 육류의 초기부패 판정 시 지표가 되는 물질에 해당 되지 않는 것은?  
① 휘발성염기질소(VBN) ② 암모니아(ammonia)  
③ 트리메틸아민(trimethylamine) ④ 아크롤레인(acrolein)
8. 중금속에 대한 설명으로 옳은 것은?  
① 비중이 4.0 이상의 금속을 말한다.  
② 생체기능유지에 전혀 필요하지 않다.  
③ 다량이 축적될 때 건강장해가 일어난다.  
④ 생체와의 친화성이 거의 없다.
9. 이타이타이병과 관계있는 중금속 물질은?  
① 수은(Hg) ② 카드뮴(Cd)  
③ 크롬(Cr) ④ 납(Pb)
10. 오래된 과일이나 산성 채소 통조림에서 유래되는 화학성 식 중독의 원인물질은?  
① 칼슘 ② 주석  
③ 철분 ④ 아연
11. 조리사 또는 영양사 면허의 취소처분을 받고 그 취소된 날 부터 얼마의 기간이 경과되어야 면허를 받을 자격이 있는 가?  
① 1개월 ② 3개월  
③ 6개월 ④ 1년

12. 식품위생법상 출입·검사·수거에 대한 설명 중 틀린 것은?  
① 관계 공무원은 영업소에 출입하여 영업에 사용하는 식품 또는 영업시설 등에 대하여 검사를 실시한다.  
② 관계 공무원은 영업상 사용하는 식품 등을 검사를 위하여 필요한 최소량이라 하더라도 무상으로 수거할 수 없다.  
③ 관계 공무원은 필요에 따라 영업에 관계되는 장부 또는 서류를 열람 할 수 있다.  
④ 출입·검사·수거 또는 열람하려는 공무원은 그 권한을 표시하는 증표를 지니고 이를 관계인에 내보여야 한다.
13. 일반음식점의 모범업소의 지정기준이 아닌 것은?  
① 화장실에 1회용 위생종이 또는 에어타월이 비치되어 있어야 한다.  
② 주방에는 입식조리대가 설치되어 있어야 한다.  
③ 1회용 물건을 사용하여야 한다.  
④ 종업원은 청결한 위생복을 입고 있어야 한다.
14. 우리나라 식품위생법 등 식품위생 행정업무를 담당하고 있는 기관은?  
① 환경부 ② 고용노동부  
③ 보건복지부 ④ 식품의약품안전처
15. 소분업 판매를 할 수 있는 식품은?  
① 전분 ② 식용유지  
③ 식초 ④ 빵가루

2과목 : 식품학

16. 탄수화물의 조리과정 중 변화되는 현상과 가장 관계 깊은 것은?  
① 거품생성 ② 호화  
③ 유화 ④ 산화
17. 색소를 보존하기 위한 방법 중 틀린 것은?  
① 녹색채소를 데칠 때 식초를 넣는다.  
② 매실지를 담글 때 소염(차조기 잎)을 넣는다.  
③ 연근을 조릴 때 식초를 넣는다.  
④ 햄 제조 시 질산칼륨을 넣는다.
18. 효소적 갈변반응에 의해 색을 나타내는 식품은?  
① 분말 오렌지 ② 간장  
③ 캐러멜 ④ 홍차
19. 단맛성분에 소량의 짠맛성분을 혼합할 때 단맛이 증가하는 현상은?  
① 맛의 상쇄현상 ② 맛의 억제현상  
③ 맛의 변조현상 ④ 맛의 대비현상
20. 브로멜린(bromelin)이 함유되어 있어 고기를 연화시키는 이 용되는 과일은?  
① 사과 ② 파인애플  
③ 귤 ④ 복숭아
21. 지방의 경화에 대한 설명으로 옳은 것은?

- ① 물과 지방이 서로 섞여 있는 상태이다.
  - ② 불포화지방산에 수소를 첨가하는 것이다.
  - ③ 기름을 7.2℃까지 냉각시켜서 지방을 여과하는 것이다.
  - ④ 반죽 내에서 지방층을 형성하여 글루텐 형성을 막는 것이다.
22. 어류의 영장법 중 건염법(마른간법)에 대한 설명 중 틀린 것은?
- ① 식염의 침투가 빠르다.
  - ② 품질이 균일하지 못하다.
  - ③ 선도가 낮은 어류로 영장을 할 경우 생산량이 증가한다.
  - ④ 지방질의 산화로 변색이 쉽게 일어난다.
23. 대두를 구성하는 콩단백질의 주성분은?
- ① 글리아딘                      ② 글루텔린
  - ③ 글루텐                         ④ 글리시닌
24. 간장, 다시마 등의 감칠맛을 내는 주된 아미노산은?
- ① 알라닌(alanine)            ② 글루탐산(glutamic acid)
  - ③ 리신(lysine)                 ④ 트레오닌(threonine)
25. 열에 의해 가장 쉽게 파괴되는 비타민은?
- ① 비타민 C                      ② 비타민 A
  - ③ 비타민 E                      ④ 비타민 K
26. 가열에 의해 고유의 냄새성분이 생성되지 않는 것은?
- ① 장어구이                       ② 스테이크
  - ③ 커피                             ④ 포도주
27. 연제품 제조에서 탄력성을 주기위해 꼭 첨가해야 하는 것은?
- ① 소금                             ② 설탕
  - ③ 펙틴                             ④ 글루타민산소다
28. 어떤 단백질의 질소함량이 18%라면 이 단백질의 질소계수는 약 얼마인가?
- ① 5.56                            ② 6.30
  - ③ 6.47                            ④ 6.67
29. 맥아당은 어떤 성분으로 구성되어 있는가?
- ① 포도당 2분자가 결합된 것
  - ② 과당과 포도당 각 1분자가 결합된 것
  - ③ 과당 2분자가 결합된 것
  - ④ 포도당과 전분이 결합된 것
30. 1g당 발생하는 열량이 가장 큰 것은?
- ① 당질                            ② 단백질
  - ③ 지방                            ④ 알코올

**3과목 : 조리이론과 원가계산**

31. 냉동생선을 해동하는 방법으로 위생적이며 영양 손실이 가장 적은 경우는?
- ① 18 ~22 ℃ 의 실온에 둔다.
  - ② 40℃ 의 미지근한 물에 담가둔다.

- ③ 냉장고 속에 해동한다.
  - ④ 23 ~ 25℃의 흐르는 물에 담가둔다.
32. 식품의 감별법 중 틀린 것은?
- ① 쌀알은 투명하고 앞니로 씹었을 때 강도가 센 것이 좋다.
  - ② 생선은 안구가 돌출되어 있고 비늘이 단단하게 붙어 있는 것이 좋다.
  - ③ 닭고기의 뼈(관절) 부위가 변색된 것은 변질된 것으로 맛이 없다.
  - ④ 돼지고기의 색이 검붉은 것은 늙은 돼지에서 생산된 고기일 수 있다.
33. 다음 중 신선한 달걀은?
- ① 달걀을 흔들어서 소리가 나는 것
  - ② 삶았을 때 난황의 표면이 암녹색으로 쉽게 변하는 것
  - ③ 껍질이 매끈하고 윤기 있는 것
  - ④ 깨보면 많은 양의 난백이 난황을 에워싸고 있는 것
34. 식혜를 만들 때 엿기름을 당화시키는데 가장 적합한 온도는?
- ① 10~20℃                      ② 30~40℃
  - ③ 50~60℃                      ④ 70~80℃
35. 많이 익은 김치(신김치)는 오래 끓여도 쉽게 연해지지 않는 이유는?
- ① 김치에 존재하는 소금에 의해 섬유소가 단단해지기 때문이다.
  - ② 김치에 존재하는 소금에 의해 팽압이 유지되기 때문이다.
  - ③ 김치에 존재하는 산에 의해 섬유소가 단단해지기 때문이다.
  - ④ 김치에 존재하는 산에 의해 팽압이 유지되기 때문이다.
36. 조리대 배치형태 중 환풍기와 후드의 수를 최소화할 수 있는 것은?
- ① 일렬형                         ② 병렬형
  - ③ ㄷ자형                        ④ 아일랜드형
37. 우유를 데울 때 가장 좋은 방법은?
- ① 냄비에 담고 끓기 시작할 때까지 강한 불로 데운다.
  - ② 이중냄비에 넣고 쪄지 않고 데운다.
  - ③ 냄비에 담고 약한 불에서 쪄지 않고 데운다.
  - ④ 이중냄비에 넣고 저으면서 데운다.
38. 아래의 조건에서 당질 함량을 기준으로 고구마 180g을 쌀로 대체하려면 필요한 쌀의 양은?
- 고구마 100g의 당질 함량 29.2g  
- 쌀 100g의 당질 함량 31.7g
- ① 165.8g                         ② 170.6g
  - ③ 177.5g                         ④ 184.7g

39. 아래 [보기] 중 단체급식 조리장을 신축할 때 우선적으로 고려할 사항 순으로 배열된 것은?

가. 위생 나. 경제 다. 능률

- ① 다→나→가                      ② 나→가→다
  - ③ 가→다→나                      ④ 나→다→가
40. 스파게티와 국수 등에 이용되는 문어나 오징어 먹물의 색소는?  
 ① 타우린(taurine)                      ② 멜라닌(melanin)  
 ③ 미오글로빈(myoglobin)              ④ 히스타민(histamine)
41. 수분 70g, 당질 40g, 섬유질 7g, 단백질 5g, 무기질 4g, 지방 3g이 들어있는 식품의 열량은?  
 ① 165kcal                              ② 178kcal  
 ③ 198kcal                              ④ 207kcal
42. 조리장의 입지조건으로 적당하지 않은 곳은?  
 ① 급·배수가 용이하고 소음, 악취, 분진, 공해 등이 없는 곳  
 ② 사고발생시 대피하기 쉬운 곳  
 ③ 조리장이 지하층에 위치하여 조용한 곳  
 ④ 재료의 반입, 오물의 반출이 편리한 곳
43. 버터 대용품으로 생산되고 있는 식물성 유지는?  
 ① 쇼트닝                              ② 마가린  
 ③ 마요네즈                              ④ 땅콩버터
44. 조미의 기본 순서로 가장 옳은 것은?  
 ① 설탕 → 소금 → 간장 → 식초  
 ② 설탕 → 식초 → 간장 → 소금  
 ③ 소금 → 식초 → 간장 → 설탕  
 ④ 간장 → 설탕 → 식초 → 소금
45. 편육을 할 때 가장 적합한 삶기 방법은?  
 ① 끓는 물에 고기를 덩어리째 넣고 삶는다.  
 ② 끓는 물에 고기를 잘게 썰어 넣고 삶는다.  
 ③ 찬물에서부터 고기를 넣고 삶는다.  
 ④ 찬물에서부터 고기와 생강을 넣고 삶는다.
46. 단체급식의 목적이 아닌 것은?  
 ① 피급식자의 건강의 회복, 유지, 증진을 도모한다.  
 ② 피급식자의 식비를 경감한다.  
 ③ 피급식자에게 물질적 충족을 준다.  
 ④ 영양교육과 음식의 중요성을 교육함으로써 바람직한 급식을 실현한다.
47. 소화흡수가 잘 되도록 하는 방법으로 가장 적절한 것은?  
 ① 짜게 먹는다.  
 ② 동물성 식품과 식물성 식품을 따로따로 먹는다.  
 ③ 식품을 잘고 연하게 조리하여 먹는다.  
 ④ 한꺼번에 많은 양을 먹는다.
48. 젤라틴과 한천에 관한 설명으로 틀린 것은?  
 ① 한천은 보통 28~35℃에서 응고되는데 온도가 낮을수록 빨리 굳는다.

- ② 한천은 식물성 급원이다
  - ③ 젤라틴은 젤리, 양과자 등에서 응고제로 쓰인다.
  - ④ 젤라틴에 생파인애플을 넣으면 단단하게 응고한다.
49. 밀가루 반죽 시 넣는 첨가물에 관한 설명으로 옳은 것은?  
 ① 유지는 글루텐 구조형성을 방해하여 반죽을 부드럽게 한다.  
 ② 소금은 글루텐 단백질을 연화시켜 밀가루 반죽의 점탄성을 떨어뜨린다.  
 ③ 설탕은 글루텐 망사구조를 치밀하게 하여 반죽을 질기고 단단하게 한다.  
 ④ 달걀을 넣고 가열하면 단백질의 연화작용으로 반죽이 부드러워 진다.
50. 원가계산의 목적으로 옳지 않은 것은?  
 ① 원가의 절감 방안을 모색하기 위해서  
 ② 제품의 판매가격을 결정하기 위해서  
 ③ 경영손실을 제품가격에서 만회하기 위해서  
 ④ 예산편성의 기초자료로 활용하기 위해서

4과목 : 공중보건

51. 다음의 상수처리 과정에서 가장 마지막 단계는?  
 ① 급수                                  ② 취수  
 ③ 정수                                  ④ 도수
52. 규폐증에 대한 설명으로 틀린 것은?  
 ① 먼지 입자의 크기가 0.5~5.0μm일 때 잘 발생한다.  
 ② 대표적인 진폐증이다.  
 ③ 암석가공업, 도자기 공업, 유리제조업의 근로자들이 주로 많이 발생한다.  
 ④ 일반적으로 위험요인에 노출된 근무 경력이 1년 이후부터 자각 증상이 발생한다.
53. 공중보건학의 목표에 관한 설명으로 틀린 것은?  
 ① 건강 유지                              ② 질병 예방  
 ③ 질병 치료                              ④ 지역사회 보건수준 향상
54. 생균(live vaccine)을 사용하는 예방접종으로 면역이 되는 질병은?  
 ① 파상풍                                  ② 콜레라  
 ③ 폴리오                                  ④ 백일해
55. 돼지고기를 날 것으로 먹거나 불완전하게 가열하여 섭취할 때 감염될 수 있는 기생충은?  
 ① 유구조충                              ② 무구조충  
 ③ 광절열두조충                          ④ 간디스토마
56. 소음의 측정단위는?  
 ① dB                                      ② kg  
 ③ Å                                        ④ ℃
57. 인수공통감염병으로 그 병원체가 세균인 것은?  
 ① 일본뇌염                              ② 공수병  
 ③ 광견병                                ④ 결핵

58. 음식물이나 식수에 오염되어 경구적으로 침입되는 감염병이 아닌 것은?  
 ① 유행성이하선염      ② 파라티푸스  
 ③ 세균성 이질        ④ 폴리오
59. 적외선에 속하는 파장은?  
 ① 200nm                ② 400nm  
 ③ 600nm                ④ 800nm
60. 매개 곤충과 질병이 잘못 연결된 것은?  
 ① 이 - 발진티푸스      ② 쥐벼룩 - 페스트  
 ③ 모기 - 사상충증      ④ 벼룩 - 렙토스피라증

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