

1과목 : 식품위생 및 법규

- 황색 포도상구균의 특징이 아닌 것은?  
 ① 균체가 열에 강함      ② 독소형 식중독 유발  
 ③ 화농성 질환의 원인균    ④ 엔테로톡신(enterotoxin) 생성
- 섭조개에서 문제를 일으킬 수 있는 독소 성분은?  
 ① 테트로도톡신(tetrodotoxin)    ② 셉신(sepsine)  
 ③ 베네루핀(venerupin)          ④ 삭시톡신(saxitoxin)
- 어패류의 선도 평가에 이용되는 지표성분은?  
 ① 헤모글로빈            ② 트리메틸아민  
 ③ 메탄올                ④ 이산화탄소
- 식품에서 자연적으로 발생하는 유독물질을 통해 식중독을 일으킬 수 있는 식품과 가장 거리가 먼 것은?  
 ① 피마자                ② 표고버섯  
 ③ 미숙한 매실         ④ 모시조개
- 과거 일본 미나마타병의 집단발병 원인이 되는 중금속은?  
 ① 카드뮴                ② 납  
 ③ 수은                 ④ 비소
- 소시지 등 가공육 제품의 육색을 고정하기 위해 사용하는 식품첨가물은?  
 ① 발색제                ② 착색제  
 ③ 강화제                ④ 보존제
- 소독의 지표가 되는 소독제는?  
 ① 석탄산                ② 크레졸  
 ③ 과산화수소         ④ 포르말린
- 식품의 변화현상에 대한 설명 중 틀린 것은?  
 ① 산패 : 유지식품의 지방질 산화  
 ② 발효 : 화학물질에 의한 유기화합물의 분해  
 ③ 변질 : 식품의 품질 저하  
 ④ 부패 : 단백질과 유기물이 부패 미생물에 의해 분해
- 파라티온(parathion), 말라티온(malathion)과 같이 독성이 강하지만 빨리 분해되어 만성중독을 일으키지 않는 농약은?  
 ① 유기인제 농약        ② 유기염소제 농약  
 ③ 유기불소제 농약     ④ 유기수은제 농약
- 식품첨가물의 주요용도 연결이 옳은 것은?  
 ① 삼이산화철 - 표백제    ② 이산화티타늄 - 발색제  
 ③ 명반 - 보존료         ④ 호박산 - 산도 조절제
- 식품위생법상 식중독 환자를 진단한 의사는 누구에게 이 사실을 제일 먼저 보고하여야 하는가?  
 ① 보건복지부장관       ② 경찰서장  
 ③ 보건소장               ④ 관할 시장·군수·구청장
- 조리사 면허 취소에 해당하지 않는 것은?  
 ① 식중독이나 그 밖에 위생과 관련한 중대한 사고 발생에 직무상의 책임이 있는 경우

- 면허를 타인에게 대여하여 사용하게 한 경우
  - 조리사가 마약이나 그 밖의 약물에 중독이 된 경우
  - 조리사 면허의 취소처분을 받고 그 취소된 날부터 2년이 지나지 아니한 경우
- 식품위생법상 식품 등의 위생적인 취급에 관한 기준이 아닌 것은?  
 ① 식품 등을 취급하는 원료보관실·제조가공실·조리실·포장실 등의 내부는 항상 청결하게 관리하여야 한다.  
 ② 식품 등의 원료 및 제품 중 부패·변질되기 쉬운 것은 냉동·냉장시설에 보관·관리하여야 한다.  
 ③ 유통기한이 경과된 식품 등을 판매하거나 판매의 목적으로 전시하여 진열·보관하여서는 아니 된다.  
 ④ 모든 식품 및 원료는 냉장·냉동시설에 보관·관리하여야 한다.
  - 식품위생법상 허위표시, 과대광고, 비방광고 및 과대포장의 범위에 해당하지 않는 것은?  
 ① 허가·신고 또는 보고한 사항이나 수입신고한 사항과 다른 내용의 표시·광고  
 ② 제조방법에 관하여 연구하거나 발견한 사실로서 식품학·영양학 등의 분야에서 공인된 사항의 표시  
 ③ 제품의 원재료 또는 성분과 다른 내용의 표시·광고  
 ④ 제조연월일 또는 유통기한을 표시함에 있어서 사실과 다른 내용의 표시·광고
  - 식품위생법상 “식품을 제조·가공 또는 보존하는 과정에서 식품에 넣거나 섞는 물질 또는 식품을 적시는 등에 사용하는 물질”로 정의된 것은?  
 ① 식품첨가물            ② 화학적 합성품  
 ③ 향생제                ④ 의약품

2과목 : 식품학

- $\beta$ -전분이 가열에 의해  $\alpha$ -전분으로 되는 현상은?  
 ① 호화                 ② 호정화  
 ③ 산화                 ④ 노화
- 중성지방의 구성 성분은?  
 ① 탄소와 질소         ② 아미노산  
 ③ 지방산과 글리세롤    ④ 포도당과 지방산
- 젓갈의 숙성에 대한 설명으로 틀린 것은?  
 ① 농도가 묽으면 부패하기 쉽다.  
 ② 새우젓의 소금 사용량은 60% 정도가 적당하다.  
 ③ 자기소화 효소작용에 의한 것이다.  
 ④ 호염균의 작용이 일어날 수 있다.
- 결합수의 특징이 아닌 것은?  
 ① 전해질을 잘 녹여 용매로 작용한다.  
 ② 자유수보다 밀도가 크다.  
 ③ 식품에서 미생물의 번식과 발아에 이용되지 못한다.  
 ④ 동·식물의 조직에 존재할 때 그 조직에 큰 압력을 가하여 압착해도 제거되지 않는다.
- 요구르트 제조는 우유 단백질의 어떤 성질을 이용하는가?

- ① 응고성                      ② 용해성
  - ③ 팽윤                         ④ 수화
21. 알칼리성 식품에 대한 설명으로 옳은 것은?
- ① Na, K, Ca, Mg이 많이 함유되어 있는 식품
  - ② S, P, Cl이 많이 함유되어 있는 식품
  - ③ 당질, 지질, 단백질 등이 많이 함유되어 있는 식품
  - ④ 곡류, 육류, 치즈 등의 식품
22. 우유의 균질화(homogenization)에 대한 설명이 아닌 것은?
- ① 지방구 크기를 0.1~2.2 $\mu$ m 정도로 균일하게 만들 수 있다.
  - ② 탈지유를 첨가하여 지방의 함량을 맞춘다.
  - ③ 큰 지방구의 크림층 형성을 방지한다.
  - ④ 지방의 소화를 용이하게 한다.
23. 레드 캐비지로 샐러드를 만들 때 식초를 조금 넣은 물에 담그면 고운 적색을 띠는 것은 어떤 색소 때문인가?
- ① 안토시아닌(anthocyanin)    ② 클로로필(chlorophyll)
  - ③ 안토잔틴(anthoxanthin)    ④ 미오글로빈(myoglobin)
24. 섬유소와 한천에 대한 설명 중 틀린 것은?
- ① 산을 첨가하여 가열하면 분해되지 않는다.
  - ② 체내에서 소화되지 않는다.
  - ③ 변비를 예방한다.
  - ④ 모두 다당류이다.
25. 과실의 젤리화 3요소와 관계없는 것은?
- ① 젤라틴                      ② 당
  - ③ 펙틴                         ④ 산
26. 탄수화물의 분류 중 5탄당이 아닌 것은?
- ① 갈락토오스(galactose)        ② 자일로오스(xylose)
  - ③ 아라비노오스(arabinose)    ④ 리보오스(ribose)
27. CA저장에 가장 적합한 식품은?
- ① 육류                         ② 과일류
  - ③ 우유                         ④ 생선류
28. 황함유 아미노산이 아닌 것은?
- ① 트레오닌(threonine)        ② 시스틴(cystine)
  - ③ 메티오닌(methionine)      ④ 시스테인(cysteine)
29. 하루 필요 열량이 2500kcal일 경우 이 중의 18%에 해당하는 열량을 단백질에서 얻으려 한다면, 필요한 단백질의 양은 얼마인가?
- ① 50.0g                        ② 112.5g
  - ③ 121.5g                       ④ 171.3g
30. 조리와 가공 중 천연색소의 변색 요인과 거리가 먼 것은?
- ① 산소                         ② 효소
  - ③ 질소                         ④ 금속

31. 조리에 사용하는 냉동식품의 특성이 아닌 것은?
- ① 완만 동결하여 조직이 좋다.
  - ② 미생물 발육을 저지하여 장기간 보존이 가능하다.
  - ③ 저장 중 영양가 손실이 적다.
  - ④ 산화를 억제하여 품질 저하를 막는다.
32. 조리기구의 재질 중 열전도율이 커서 열을 전달하기 쉬운 것은?
- ① 유리                         ② 도자기
  - ③ 알루미늄                 ④ 석면
33. 달걀을 이용한 조리식품과 관계가 없는 것은?
- ① 오믈렛                       ② 수란
  - ③ 치즈                        ④ 커스터드
34. 소금 절임 시 저장성이 좋아지는 이유는?
- ① pH가 낮아져 미생물이 살아갈 수 없는 환경이 조성된다.
  - ② pH가 높아져 미생물이 살아갈 수 없는 환경이 조성된다.
  - ③ 고삼투성에 의한 탈수효과로 미생물의 생육이 억제된다.
  - ④ 저삼투성에 의한 탈수효과로 미생물의 생육이 억제된다.
35. 밀가루의 용도별 분류는 어느 성분을 기준으로 하는가?
- ① 글리아딘                   ② 글로불린
  - ③ 글루타민                 ④ 글루텐
36. 소고기의 부위별 용도와 조리법 연결이 틀린 것은?
- ① 앞다리 - 불고기, 육회, 장조림
  - ② 설도 - 탕, 샤브샤브, 육회
  - ③ 목심 - 불고기, 국거리
  - ④ 우둔 - 산적, 장조림, 육포
37. 젤라틴의 응고에 관한 설명으로 틀린 것은?
- ① 젤라틴의 농도가 높을수록 빨리 응고된다.
  - ② 설탕의 농도가 높을수록 응고가 방해된다.
  - ③ 염류는 젤라틴의 응고를 방해한다.
  - ④ 단백질의 분해효소를 사용하면 응고력이 약해진다.
38. 과일의 일반적인 특성과는 다르게 지방 함량이 가장 높은 과일은?
- ① 아보카도                   ② 수박
  - ③ 바나나                      ④ 감
39. 전자레인지의 주된 조리 원리는?
- ① 복사                         ② 전도
  - ③ 대류                         ④ 초단파
40. 닭고기 20kg으로 닭강정 100인분을 판매한 매출액이 1,000,000원이다. 닭고기의 kg당 단가를 12,000원에 구입하였고 총양념 비용으로 80,000원이 들었다면 식재료의 원가 비율은?
- ① 24%                         ② 28%
  - ③ 32%                         ④ 40%
41. 생선에 레몬즙을 뿌렸을 때 나타나는 현상이 아닌 것은?

- ① 신맛이 가해져서 생선이 부드러워진다.
  - ② 생선의 비린내가 감소한다.
  - ③ pH가 산성이 되어 미생물의 증식이 억제된다.
  - ④ 단백질이 응고된다.
42. 튀김의 특징이 아닌 것은?
- ① 고온 단시간 가열로 영양소의 손실이 적다.
  - ② 기름의 맛이 더해져 맛이 좋아진다.
  - ③ 표면이 바삭바삭해 입안에서의 촉감이 좋아진다.
  - ④ 불미성분이 제거된다.
43. 생선의 조리방법에 관한 설명으로 옳은 것은?
- ① 생선은 결제조직의 함량이 많으므로 습열조리법을 많이 이용한다.
  - ② 지방 함량이 낮은 생선보다는 높은 생선으로 구이를 하는 것이 풍미가 더 좋다.
  - ③ 생선찌개를 할 때 생선 자체의 맛을 살리기 위해서 찬물에 넣고 은근히 끓인다.
  - ④ 선도가 낮은 생선은 조림국물의 양념을 담백하게 하여 뚜껑을 닫고 끓인다.
44. 계량방법이 잘못된 것은?
- ① 된장, 흑설탕은 꼭꼭 눌러 담아 수평으로 깎아서 계량한다.
  - ② 우유는 투명기구를 사용하여 액체 표면의 윗부분을 눈과 수평으로 하여 계량한다.
  - ③ 저울은 반드시 수평한 곳에서 0으로 맞추고 사용한다.
  - ④ 마가린은 실온일 때 꼭꼭 눌러 담아 평평한 것으로 깎아 계량한다.
45. 총원가에 대한 설명으로 맞는 것은?
- ① 제조간접비와 직접원가의 합이다.
  - ② 판매관리비와 제조원가의 합이다.
  - ③ 판매관리비, 제조간접비, 이익의 합이다.
  - ④ 직접재료비, 직접노무비, 직접경비, 직접원가, 판매관리비의 합이다.
46. 대상집단의 조직체가 급식운영을 직접 하는 형태는?
- ① 준위탁급식                      ② 위탁급식
  - ③ 직영급식                        ④ 협동조합급식
47. 수라상의 찬품 가짓수는?
- ① 5첩                                ② 7첩
  - ③ 9첩                                ④ 12첩
48. 덩어리 육류를 건열로 표면에 갈색이 나도록 구워 내부의 육즙이 나오지 않게 한 후 소량의 물, 우유와 함께 습열조리하는 것은?
- ① 브레이징(braising)    ② 스투잉(stewing)
  - ③ 브로일링(broiling)    ④ 로스팅(roasting)
49. 식품검수 방법의 연결이 틀린 것은?
- ① 화학적 방법 : 영양소의 분석, 첨가물, 유해성분 등을 검출하는 방법
  - ② 검경적 방법 : 식품의 중량, 부피, 크기 등을 측정하는 방법

- ③ 물리학적 방법 : 식품의 비중, 경도, 점도, 빙점 등을 측정하는 방법
  - ④ 생화학적 방법 : 효소반응, 효소 활성도, 수소이온농도 등을 측정하는 방법
50. 한천 젤리를 만든 후 시간이 지나면 내부에서 표면으로 수분이 빠져나오는 현상은?
- ① 삼투현상(osmosis)    ② 이장현상(Syneresis)
  - ③ 님비현상(NIMBY)    ④ 노화현상(retrogradation)

**4과목 : 공중보건**

51. 인분을 사용한 밭에서 특히 경피적 감염을 주의해야 하는 기생충은?
- ① 십이지장충                      ② 요충
  - ③ 회충                                ④ 말레이사상충
52. 무구조충(민촌충) 감염의 올바른 예방대책은?
- ① 게나 가재의 가열 섭취                      ② 음료수의 소독
  - ③ 채소류의 가열 섭취                        ④ 소고기의 가열 섭취
53. 사람이 예방접종을 통하여 얻는 면역은?
- ① 선천면역                        ② 자연수동면역
  - ③ 자연능동면역                      ④ 인공능동면역
54. 쥐에 의하여 옮겨지는 감염병은?
- ① 유행성이하선염                      ② 페스트
  - ③ 파상풍                            ④ 일본뇌염
55. 눈 보호를 위해 가장 좋은 인공조명 방식은?
- ① 직접조명                        ② 간접조명
  - ③ 반직접조명                        ④ 전반확산조명
56. 중금속과 중독 증상의 연결이 잘못된 것은?
- ① 카드뮴 - 신장기능 장애                      ② 크롬 - 비중격천공
  - ③ 수은 - 흥독성 흥분                        ④ 납 - 섬유화 현상
57. 국소진동으로 인한 질병 및 직업병의 예방대책이 아닌 것은?
- ① 보건교육                        ② 완충장치
  - ③ 방열복 착용                        ④ 작업시간 단축
58. 쓰레기 처리방법 중 미생물까지 사멸할 수는 있으나 대기오염을 유발할 수 있는 것은?
- ① 소각법                            ② 투기법
  - ③ 매립법                            ④ 재활용법
59. 디피티(D.P.T) 기본접종과 관계없는 질병은?
- ① 디프테리아                        ② 풍진
  - ③ 백일해                            ④ 파상풍
60. 국가의 보건수준 평가를 위하여 가장 많이 사용되고 있는 지표는?
- ① 조사망률                        ② 성인병 발생률
  - ③ 결핵 이완율                        ④ 영아 사망률

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