1과목 : 임의 구분

1. 병원성 대장균 식중독에 대한 설명 중 가장 거리가 먼 것은?
   ① 병원성 대장균은 그람음성 간균이고 아포가 없다.
   ② O157:H7은 출혈성 대장염을 일으킨다.
   ③ 어패류가 주요 원인 식품이다.
   ④ 개인위생과 환경위생관리를 철정히 하는 것이 예방법이다.

2. 먹는 물의 분변오염지표가 되는 세균은?
   ① 슈도모나스(Pseudomonas)속
   ② 클로스트리디움(Clostridium)속
   ③ 에스케리치아(Escherichia)속
   ④ 살모넬라(Salmonella)속

3. 식품위생법에서 영업허가를 받아야 하는 업종으로 바르게 묶인 것은?
   ① 식품소분판매업-식품수입판매업-식품제조가공업
   ② 식품조사처리업-유흥주점영업-식품제조가공업
   ③ 단란주점영업-식품조사처리업-유흥주점영업
   ④ 식품소분판매업-식품수입판매업-식품첨가물제조업

4. 피마자씨에 함유되어 있는 식물성 자연독성분은?
   ① 리신(ricin) ② 아미그달린(amygdalin)
   ③ 고시풀(gossypol) ④ 셉신(sepsine)

5. 식품의 점도증가나 교질상의 미각향상을 위해 쓰이는 식품첨가물이 아닌 것은?
   ① 메틸셀룰로오스(methtl cellulose)
   ② 카로복시메틸스타치나트륨(sodium carboxylmethyl starch)
   ③ 알긴사나트륨(sodium alginate)
   ④ 글리실리진산이나트륨(disodium glycyrrhizinate)

6. 식품공전에서 차고 어두운 곳(냉암소)이라 함은 따로 규정이 없는 한 빛이 차단 된 몇 ℃의 장소를 말하는가?
   ① -48～-20℃ ② -14～-10℃
   ③ -5～0℃ ④ 0～15℃

7. 식품안전관리인증기준(HACCP) 체계의 7원칙에 대한 설명 중 틀린 것은?
   ① 원칙1 : 위해요소분석
   ② 원칙3 : CCP 모니터링 체계확립
   ③ 원칙5 : 개선조치방법 수립
   ④ 원칙7 : 문서화, 기록유지방법 설정

8. 식품위생법상 식품을 제조·가공업소에서 직접 최종소비자에게 판매하는 영업의 종류는?
   ① 식품운반업 ② 식품소분·판매업
   ③ 즉석판매제조·가공업 ④ 식품보존업

9. 식품에 대한 생물학적 검사에서 일반적으로 식품 1g당 초기 부패에 해당하는 일반세균수는?
   ① 10^2～10^3 ② 10^3～10^4
   ③ 10^5～10^6 ④ 10^7～10^8

10. 곰팡이에 대한 설명 중 틀린 것은?
    ① 곰팡이는 발효식품 등에 사용할수 있는 이로운 종류가 있는 반면 독소를 생산하는 종류도 있다.
    ② 산소의 존재와 무관하게 증식할 수 있는 통성혐기성균으로 식품의 표면에 육안으로 보일 정도로 증식한다.
    ③ 건조한 환경에서도 견디는 종류가 많아 수분활성도(Aw) 0.8까지 증식이 가능하고 일부 내건성 곰팡이는 Aw 0.61 정도에서도 증식한다.
    ④ pH 2～8.5의 넓은 범위에서 성장이 가능하고 pH 3.5～4 정도의 낮은 pH 식품에서도 잘 증식한다.

11. 식품위생법에서 영업을 하려는 자가 미리 받아야 하는 식품위생교육 시간으로 옳은 것은?
    ① 식품제조 가공업: 12시간 ② 식품운반업: 6시간
    ③ 식품소분·판매업: 8시간 ④ 단란주점영업: 6시간

12. 주로 식품에서 발생하는 진드기 종류가 아닌 것은?
    ① 긴털가루진드기 ② 수중다리가루진드기
    ③ 작은가루진드기 ④ 집먼지 진드기

13. 화학성 식중독의 원인 물질은?
    ① 다이옥신(Dioxin)
    ② 캠필로박터(Campylobacter) 균
    ③ 바실러스 세레우스(Bacilluus cereus) 균
    ④ 에어로모나스(Aeromonas)

14. 유지의 불포화도를 측정할 수 있는 것은?
    ① 요오드가 ② 과산화물가
    ③ 아셀틸가 ④ 비누화가

15. 쌀에서 비타민 B군이 가장 많이 들어 있는 부분은?
    ① 왕겨층 ② 호분층
    ③ 배유 ④ 배아

16. 저메톡시펙틴으로 구성된 토마토의 겔 형성에 도움이 되는 첨가물은?
    ① 인산염 ② 황화철
    ③ 염화칼슘 ④ 헤스페리딘

17. 햄, 소시지의 선명한 적색의 주요 색소는?
    ① 미오글로빈(myogolobin)
    ② 옥시미오글로빈(oxymyoglobin)
    ③ 니트로소미오글로빈(nitrosomyoglobin)
    ④ 메트미오글로빈(metmyoglobin)

18. 미각의 생리현상에 대한 내용으로 틀린 것은?
    ① 오징어를 먹은 직후에 식초나 밀감을 먹으면 쓴맛이 나는 것은 맛의 변조현상이다.
    ② 김치의 신맛에 의해 짠맛이 감소되는 것은 맛의 상쇄현상이다.
    ③ 커피에 설탕을 넣으면 쓴맛이 약화되는 것은 맛의 억제현상이다.
    ④ MSG에 핵산조미료를 조금 넣으면 감칠맛이 증가하는 것은 맛의 대비현상이다.

19. 안토시아닌의 배당체에 의해 색이 형성되는 것은?
① 파슬리 ② 토마토
③ 적포도 ④ 옥수수

20. 쌀단백질이 고기단백질에 비해 영양가가 떨어지는 주 원인은 무엇 때문인가?
① 흡수율 ② 응고성
③ 용해서 ④ 아미노산 조성

2과목 : 임의 구분

21. 셀룰로오스(cellulose)의 가수분해 생성 물질은?
① 과당 ② 포도당
③ 유당 ④ 맥아당

22. 냄새성분에 대한 설명이 틀린 것은?
① 민물고기의 비린내는 트리메틸아민(trimethylamine)이다.
② 쉰밥의 냄새는 부티르산(butyric acid) 때문이다.
③ 버터의 향기성분은 디아세틸(diacetyl)이다.
④ 오래된 쌀의 이취는 n-카프로알데히드(n-caproaldehyde)이다.

23. 결정성 캔디의 제조 시 결정형성에 영향을 주는 요인에 대한 설명으로 옳지 않은 것은?
① 용액을 이루는 용질의 종류에 따라 다른 결정을 형성한다.
② 설탕용액의 농도가 낮을수록 핵 결정이 많아진다.
③ 설탕용액의 가열온도가 높으면 과포화로 결정이 쉽게 된다.
④ 용액의 순도가 낮아지면 결정의 크기가 작아진다.

24. 융점이 가장 낮은 지방산은?
① 팔미트산(palmitic acid) (C_{16}: $_0$)
② 스테아르산(stearic acid) (C_{18}: $_0$)
③ 올레산(oleciacid) (C_{18}: $_1$)
④ 니놀레산(linoleic acid) (C_{18}: $_2$)

25. 조혈작용과 관계있는 무기질은?
① 칼슘(Ca) ② 인(P)
③ 철(Fe) ④ 나트륨(Na)

26. 수산품의 건조방법과 원료의 연결이 옳은 것은?
① 소건품(掃乾品)- 염지한 후 액즙을 제거하여 건조한 것: 고등어
② 염건품(鹽乾品)- 어패류를 원형 그래도 건조한 것: 오징어
③ 자건품(煮乾品)- 자숙한 후 건조 한 것: 멸치
④ 동건품(凍乾品)- 동결과 염지를 반복하여 수분을 제거한 것: 참조기

27. 등전점에서 단백질의 성질에 관한 설명으로 옳은 것은?
① 점도는 최대가 된다. ② 흡착성은 최소가 된다.
③ 삼투압은 최대가 된다. ④ 용해도는 최소가 된다.

28. 전분의 가수분해 정도(D. E: dextrose equivalent)값이 커질수록 전분당의 물리화학적 성질에 대한 설명으로 옳은 것은?
① 점도가 낮아진다. ② 흡습성이 낮아진다.
③ 삼투압이 낮아진다. ④ 감미도가 낮아진다.

29. 된장 발효 시 구수함 맛이 증가하는 데 관여하는 주된 현상은?
① 당화작용 ② 알코올 발효
③ 유기산 발효 ④ 단백질 분해

30. 멥쌀의 아밀로오스와 아밀로펙틴의 구성 비율은?
① 20:80 ② 80:20
③ 60:40 ④ 40:60

31. 상품화된 음식을 구입하여 최소한의 재가열한 후 배식하는 급식체계는?
① 전통식 급식체계 ② 중앙공급식 급식체계
③ 조리저장식 급식체계 ④ 조합식 급식체계

32. 콩류의 특성을 설명한 것으로 맞지 않는 것은?
① 콩을 담그는 물의 온도가 높을수록 흡수 속도가 빨라진다.
② 메주콩을 삶을 때 짙은 갈색이나 간장색은 가열에 의한 아미노카보닐 반응이다.
③ 낫또의 소화율은 두부의 소화율보다 높다.
④ 두유는 우유에 비하여 단백질 함량은 높으나 메티오닌이 부족하다.

33. 구매하고자 하는 물품의 품질과 특성에 대하여 기록한 양식은?
① 물품검수서 ② 물품견적서
③ 물품명세서 ④ 물품계산서

34. 중국 4대 지방 요리의 하나로 향신료를 많이 사용하여 자극적인 맛과 매운 맛이 특징이고 마파두부를 대표적인 요리로 들수 있는 것은?
① 사천요리 ② 북경요리
③ 상해요리 ④ 광동요리

35. 조리시 조미료 사용에 대한 설명으로 틀린 것은?
① 간장은 발효에 의한 효과적 갈변으로 검은색의 멜라닌을 생성한다.
② 우엉에 식초를 넣고 삶으면 안토잔틴에 의해 선명한 백색으로 된다.
③ 된장은 콜로이드에 의한 흡착성이 있어 어류의 냄새를 없앤다.
④ 생선에 식초를 첨가하면 생선살이 단단해진다.

36. 튀김온도가 가장 높은 것은?
① 약과 ② 고로케
③ 도넛 ④ 새우

37. 채소를 가열하는 방법으로 틀린 것은?
① 근대의 녹색을 유지하기 위해 소금을 조금 넣고 끓인다.
② 시금치의 비타민C의 손실을 줄이려면 고온에서 단시간

데친다.

③ 배추를 삶을 때 중조를 첨가하면 흰색이 잘 유지된다.

④ 가지를 철이 녹아 있는 물에서 삶으면 가지의 색이 안정화된다.

38. 주방 시설 설비에 대한 설명으로 틀린 것은?

① 조리실 조도는 100~150룩스가 적당하다.

② 후드는 사방 개방형이 가장 효율적이다.

③ 그리스 트랩은 지방이 하수관 내로 들어가는 것을 방지한다.

④ 산업체 급식소에서 급수설비 시 사용 수량은 1인 1식 기준 5~10L정도이다.

39. 우유가공 중 균질화 처리로 인한 현상이 아닌 것은?

① 소화 흡수 향상 ② 점도 저하

③ 크림층 형성 방지 ④ 미세한 지방구 형성

40. 어패류의 조리에 대한 설명 중 틀린 것은?

① 흰살생선은 붉은살 생선보다 어취가 심해 고춧가루 등으로 양념한다.

② 가시가 많은 준치 등에 식초를 넣어 약한 불에 오래 끓이면 뼈가 물러진다.

③ 생선전은 지지는 과정에서 어취가 증발되는 효과를 가진다.

④ 새우를 가열해서 된 붉은색은 아스타신이다.

3과목 : 임의 구분

41. 식품의 냉동 중 일어나는 변화가 아닌 것은?

① 부피 팽창 ② 플랫 사우어

③ 냉동 화상(freezer burn) ④ 효소작용 억제

42. 건표고버섯을 넣은 전골의 주된 감칠맛 성분은?

① 구아닐산 ② 아스파라긴산

③ 알긴산 ④ 푸코이딘

43. 정통적인 방법으로 증편을 만들 때 팽창을 위하여 사용하는 것은?

① 베이킹파우더 ② 달걀흰자

③ 막걸리 ④ 청주

44. 갈비탕 1인분의 제조원가가 6,000원이고 판매부대 비용이 5,500원, 기대이익이 5,000원이라면 갈비탕 1인분의 판매가격과 재료비의 비율은?

① 16,500원, 69.7% ② 16,500원, 36.4%

③ 14,500원, 34.5% ④ 12,000원, 45.8%

45. 동결시킨 반조리 식품의 조리법으로 가장 옳은 것은?

① 그대로 가열 조리한다.

② 상온에서 해동하여 조리한다.

③ 냉장고에서 해동하여 조리한다.

④ 흐르는 물에서 해동하여 조리한다.

46. 쇠고기 편육 조리법으로 옳은 것은?

① 처음부터 찬물에 삶아야 맛성분이 국물에 유출되어 편육의 맛이 좋다.

② 젤라틴이 콜라겐으로 완전히 분해될 때까지 삶은 후 썰어야 모양이 좋다.

③ 졸(sol)상태의 젤라틴이 겔(gel)상태로 된 후에 눌러 모양을 잡는다.

④ 생강은 고기가 어느 정도 익었을 때 넣는 것인 냄새 제거에 좋다.

47. 조리 용어 설명이 틀린 것은?

① 줄리엔느(julienne): 네모막대형 썰기

② 다이스(dice): 주사위형으로 정육면체 썰기

③ 파리지엔(parisienne): 직육면체로 납작한 네모썰기

④ 샤또(chateau): 달걀 모양으로 가운데가 굵고 양끝이 가늘게 썰기

48. 어느 급식소의 예상고객수는 800명이고 좌석수가 400개이며, 1좌석당 바닥 면적이 1.5m^2일 때 필요한 식당 면적은?

① 200m^2 ② 400m^2

③ 600m^2 ④ 800m^2

49. 우리나라의 감염감염병에 해당하는 것은?

① 후천성면역결핍증 ② 신증후군출혈열(유행성출혈열)

③ 황열 ④ 풍진

50. 현대 환경오염의 특성으로 가장 거리가 먼 것은?

① 누적화 ② 다발화

③ 광역화 ④ 특수물질화

51. 건강 보균자의 설명으로 맞는 것은?

① 감염에 의한 임상증상이 전혀 없고 비감염자와 다름없지만 병원체를 보유하는 자

② 감염성 질환의 잠복기간 중 병원체를 배출 하는 자로 홍역, 백일해 등의 감염자

③ 감염성질환에 이환 되었다가 그 임상증상이 완전히 손실되었는데도 병원체를 배출하는 자

④ 임상증상이 아주 미약하여 간과하기 쉬운 자

52. 모기에 관한 설명 중 틀린 것은?

① 암수 모두 흡혈한다.

② 흐르는 물에는 산란하지 않는다.

③ 작은빨간집모기는 일본뇌염을 매개한다.

④ 완전변태 곤충이다.

53. 정상 공기의 화학적 성분과 가장 거리가 먼 것은?

① 산소: 21% ② 이산화탄소: 0.3%

③ 질소: 78% ④ 아르곤: 0.93%

54. 환기효과를 높이기 위한 중성대(neutral zone)의 위치로 가장 적합한 것은?

① 천장 가까이

② 방바닥 가까이

③ 방 바닥과 천장의 중간

④ 방바닥과 천장 사이의 1/3 정도 높이

55. 유기염소제 살충제가 아닌 것은?

① DDT ② BHC

③ Parathion ④ Aldrin

56. 간흡충의 중간 숙주는?
① 잉어, 붕어 ② 게, 가재
③ 연어, 송어 ④ 소, 돼지

57. 해산어류를 생식함으로써 감염될 수 있는 기생충은?
① 아니사키스충 ② 폐흡충
③ 유구조충 ④ 무구조충

58. 질병발생의 위험도 측정방법 중 위험요인에 폭로된 사람의 발병률과 위험에 폭로되지 않는 사람의 발병 비율을 조사하는 방법은?
① 기여위험도 ② 귀속위험도
③ 비교위험도 ④ 교차비

59. 작업환경 관리방법 중 대치(substitution)에 해당하는 것은?
① 안전보호구 착용 ② 국소박이
③ 공정의 변경 ④ 전체 환기

60. 청력 손실이 심해져서 소음성 난청의 초기 증상을 보이는 오디오그램 C5-dip 현상의 주파수는?
① 1,000Hz ② 2,000Hz
③ 3,000Hz ④ 4,000Hz

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