

1과목 : 식품위생 및 법규

- 1. 의약으로서 섭취하는 것을 제외한 모든 음식물은 무엇을 정의한 것인가?
 - ① 식품첨가물 ② 식품
 - ③ 수의약품 ④ 항생제
- 2. 조리사를 두어야 할 영업장은?
 - ① 유흥주점 ② 복어조리점
 - ③ 일반음식점 ④ 레스토랑
- 3. 식품위생법상 식품, 식품첨가물, 기구 또는 용기·포장에 기재하는 "표시"의 범위는?
 - ① 문자, 숫자 ② 문자, 숫자, 도형
 - ③ 문자 ④ 문자, 숫자, 도형, 음향
- 4. 조리사가 식품위생법 제 40조의 규정에 의한 교육을 받지 아니한 때 1차 위반시 행정처분 기준은?
 - ① 업무정지 4월 ② 업무정지 2월
 - ③ 업무정지 3월 ④ 업무정지 1월
- 5. 다음 중 영업허가를 받거나 신고를 하지 않아도 되는 경우는?
 - ① 식품첨가물이나 다른 원료를 사용하지 아니하고 농산물을 단순히 껍질을 벗겨 가공하려는 경우
 - ② 방사선을 쬐어 식품의 보존성을 물리적으로 높이려는 경우
 - ③ 보건복지부령이 정하는 식품 또는 식품첨가물의 완제품을 나누어 유통을 목적으로 재포장·판매하려는 경우
 - ④ 주로 주류를 조리·판매하는 영업으로서 손님이 노래를 부르는 행위가 허용되는 영업을 하려는 경우
- 6. 다음 중 감염형 세균성 식중독에 해당하는 것은?
 - ① 살모넬라 식중독 ② 독고치 식중독
 - ③ 클로스트리디움 보툴리눔 식중독 ④ 아플라톡신 식중독
- 7. 곰팡이독(mycotoxin)과 관계 깊은 것은?
 - ① 엔테로톡신(enterotoxin) ② 라이신(lysine)
 - ③ 테트로도톡신(tetrodotoxin) ④ 아플라톡신(aflatoxin)
- 8. 중금속에 의한 화학적 식중독의 주요한 원인물질과 가장 관계가 적은 것은?
 - ① 수은 ② 납
 - ③ 금 ④ 카드뮴
- 9. 식품 첨가물로서 대두 인지질의 용도는?
 - ① 추출제 ② 유향제
 - ③ 표백제 ④ 피막제
- 10. 식중독 예방과 가장 관련이 적은 것은?
 - ① 맛있는 조리방법 개발 ② 식품의 적절한 온도관리
 - ③ 신속한 소비 ④ 식재료 및 기구의 청결
- 11. 포도상구균 식중독의 주원인은?
 - ① 세균에 오염된 포도의 섭취
 - ② 비위생적으로 처리된 채소의 섭취

- ③ 불충분하게 가열·살균된 통조림 식품
- ④ 식품 취급자의 화농성 염증
- 12. 식품 첨가물로서 조미료에 해당하는 것은?
 - ① 글루탐산나트륨 ② 아질산나트륨
 - ③ 피로인산나트륨 ④ 소르빈산나트륨
- 13. 해산어패류의 선도 평가에 적절한 지표성분은?
 - ① 트리메틸아민 ② 암모니아
 - ③ 메르캅탄 ④ 황화수소
- 14. Escherichia coli 에 대한 설명 중 잘못된 것은?
 - ① 그람음성의 무포자 간균으로 유당을 발효시켜 산과 가스를 생성한다.
 - ② 내열성이 강하며 독소를 생산한다.
 - ③ 식품위생의 지표 미생물이다.
 - ④ 병원성을 띠는 경우도 있다.
- 15. 피마자씨에 들어 있는 독성 물질로서 적혈구를 응집시키는 작용을 하는 것은?
 - ① 리신(ricin) ② 돌린(dhurrin)
 - ③ 고시폴(gossypol) ④ 아미그달린(amygdalin)

2과목 : 식품학

- 16. 버터나 마가린이 지니는 중요한 물리적 성질은?
 - ① 점탄성 ② 탄성
 - ③ 가소성 ④ 점성
- 17. 다른 식품과 비교하여 해조류에 많이 들어 있는 영양소는?
 - ① 비타민 ② 단백질
 - ③ 당질 ④ 요오드
- 18. 고기의 숙성을 가져오는 주된 원인은?
 - ① 압력에 의한 파괴 ② 세포내의 자가분해
 - ③ 광선에 의한 파괴 ④ 세균에 의한 부패
- 19. 마카로니의 기본재료와 가장 거리가 먼 것은?
 - ① 소금 ② 밀가루(강력분)
 - ③ 물 ④ 쌀가루
- 20. 식품의 수분활성(Aw 값)에 대한 설명이 잘못된 것은?
 - ① 식품 중의 수분활성은 식품 중 효소작용의 속도에 영향을 준다.
 - ② 식품 중의 수분함량(%)과 수분활성은 같은 것이다.
 - ③ 소금절임은 수분활성을 낮게, 삼투압을 높게 하여 미생물의 생육을 억제하는 방법이다.
 - ④ 식품 중의 많은 화학반응은 수분활성에 큰 영향을 받는다.
- 21. 찰쌀떡은 멍쌀떡에 비하여 노화가 서서히 진행되는데 이는 무엇의 차이 때문인가?
 - ① 쌀의 단백질 ② 쌀의 무기질
 - ③ 쌀의 섬유질 ④ 쌀의 전분

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