

1과목 : 식품위생 및 법규

- 경구감염병과 세균성 식중독의 주요 차이점에 대한 설명으로 옳은 것은?
  - 경구감염병은 다량의 균으로, 세균성 식중독은 소량의 균으로 발병한다.
  - 세균성 식중독은 2차 감염이 많고, 경구감염병은 거의 없다.
  - 경구감염병은 면역성이 없고, 세균성 식중독은 있는 경우가 많다.
  - 세균성 식중독은 잠복기가 짧고, 경구감염병은 일반적으로 길다.
- 합성수지제 기구, 용기·표장제 등에서 검출될 수 있는 화학적 식중독 원인물질은?
  - 아플라톡신(aflatoxin)
  - 솔라닌(solanine)
  - 포름알데히드(formaldehyde)
  - 니트로사민(N - nitrosamine)
- 식품의 조리·가공시 거품이 발생하여 작업에 지장을 주는 경우 사용하는 식품첨가물은?
  - 규소 수지(silicone resin)
  - n-헥산(n - hexane)
  - 유동파라핀(liquid paraffin)
  - 몰포린지방산염
- 웰치균(Clostridium perfringens)에 대한 설명으로 옳은 것은?
  - 아포는 60℃에서 10분 가열하면 사멸한다.
  - 혐기성 균주이다.
  - 냉장온도에서 잘 발육한다.
  - 당질식품에서 주로 발생한다.
- 통조림용 공관을 통해 주로 중독될 수 있는 유해 금속은?
  - 수은
  - 주석
  - 비소
  - 바륨
- 식품의 변질 및 부패를 일으키는 주원인은?
  - 미생물
  - 기생충
  - 농약
  - 자연독
- 밀가루의 표백과 숙성을 위하여 사용하는 식품첨가물은?
  - 유화제
  - 개량제
  - 팽창제
  - 점착제
- 식품의 조리 가공, 저장 중에 생성되는 유해 물질 중 아민이나 아미드류와 반응하여 니트로소 화합물을 생성하는 성분은?
  - 지질
  - 아황산
  - 아질산염
  - 삼염화질소
- 다음 중 살모넬라에 오염되기 쉬운 대표적인 식품은?
  - 과실류
  - 해초류
  - 난류
  - 통조림
- 식물과 그 유독성분이 잘못 연결된 것은?

- 감자 - 솔라닌(solanine)
  - 청매 - 프시로신(psilocin)
  - 피마자 - 리신(ricin)
  - 독미나리 - 시큐톡신(cicutoxin)
- 영업허가를 받아야 할 업종이 아닌 것은?
    - 단란주점영업
    - 유흥주점영업
    - 식품조사처리업
    - 일반음식점영업
  - 조리사를 두지 않아도 가능한 영업은?
    - 복어를 조리·판매하는 영업
    - 국가가 운영하는 집단급식소
    - 사회복지시설의 집단급식소
    - 식사료를 조리하지 않는 식품접객업소
  - 식품위생법상 집단급식소는 상시 1회 몇 인에게 식사를 제공하는 급식소인가?
    - 20명 이상
    - 40명 이상
    - 50명 이상
    - 100명 이상
  - 허위표시, 과대광고, 비방광고 및 과대포장의 범위에 해당되지 않는 것은?
    - 건강증진·체력유지·체질개선·식이요법 등에 도움을 준다는 표현
    - 질병의 예방 또는 치료에 효능이 있다는 내용의 표시·광고
    - 제품의 원재료 또는 성분과 다른 내용의 표시·광고
    - 각종 상장 등을 이용하거나 “인증”, “보증”, “추천” 또는 이와 유사한 내용을 표현
  - 다음 중 소분·판매할 수 있는 식품은?
    - 벌꿀제품
    - 어육제품
    - 과당
    - 레토르트식품

2과목 : 식품학

- 다음 중 다당류에 속하는 탄수화물은?
  - 전분
  - 포도당
  - 과당
  - 갈락토오스
- 비타민 A의 함량이 가장 많은 식품은?
  - 쌀
  - 당근
  - 감자
  - 오이
- 식품의 갈변현상을 억제하기 위한 방법과 거리가 먼 것은?
  - 효소의 활성화
  - 염류 또는 당 첨가
  - 아황산 첨가
  - 열처리
- 지방산의 불포화도에 의해 값이 달라지는 것으로 짝지어진 것은?
  - 융점, 산가
  - 검화가, 요오드가
  - 산가, 유화가
  - 융점, 요오드가
- 다음 식품 중 이소티오시아네이트(isothiocyanates)화합물에 의해 매운맛 내는 것은?



- ② 혈당을 유지한다.
  - ③ 단백질 절약작용을 한다.
  - ④ 당질을 섭취가 부족해도 체내 대사의 조절에는 큰 영향이 없다.
40. 식품과 유지의 특성이 잘못 짝지어진 것은?
- ① 버터크림 - 크리밍성                      ② 쿠키 - 점성
  - ③ 마요네즈 - 유화성                        ④ 튀김 - 열매체
41. 단체급식의 특징으로 옳은 것은?
- ① 불특정 다수인을 대상으로 급식한다.
  - ② 영리를 목적으로 하는 상업시설을 포함한다.
  - ③ 특정 다수인에게 계속적으로 식사를 제공하는 것이다.
  - ④ 대중음식점의 급식시설을 뜻한다.
42. 아이스크림을 만드는 데 필요한 주요 원료와 가장 거리가 먼 것은?
- ① 유화제                                      ② 지방
  - ③ 안정제                                      ④ 한천
43. 식빵을 만드는데 가장 적합한 밀가루는?
- ① 강력분                                      ② 중력분
  - ③ 혼합밀가루                                ④ 박력분
44. 육류조리방법에 대한 설명으로 옳은 것은?
- ① 돼지고기찜에 토마토를 넣으려면 처음부터 함께 넣는다.
  - ② 편육은 끓는 물에 넣어 삶는다.
  - ③ 탕을 끓일 때는 끓는 물에 소금을 약간 넣은 후 고기를 넣는다.
  - ④ 장조림을 할 때는 먼저 간장을 넣고 끓여야 한다.
45. 식육이 공기와 접촉하여 선흡색이 될 때 선흡색의 주체 성분은?
- ① 옥시미오글로빈(oxymyoglobin)
  - ② 미오글로빈(myoglobin)
  - ③ 메트미오글로빈(metmyoglobin)
  - ④ 헤모글로빈(hemoglobin)
46. 쇠고기가 값이 비싼 돼지고기로 대체하려고 할 때 쇠고기 300g을 돼지고기 몇g으로 대체하면 되는가? (단, 식품분 석표상 단백질함량은 쇠고기 20g, 돼지고기 15g이다.)
- ① 200g                                      ② 360g
  - ③ 400g                                      ④ 460g
47. 토마토 크림스프를 만들 때 나타나는 응고 현상은?
- ① 산에 의한 우유의 응고
  - ② 레닌에 의한 우유의 응고
  - ③ 염류에 의한 밀가루의 응고
  - ④ 가열에 의한 밀가루의 응고
48. 김의 보관 중 변질을 일으키는 인자와 거리가 먼 것은?
- ① 산소                                        ② 광선
  - ③ 저온                                        ④ 수분

49. 식품의 풍미를 증진시키는 방법으로 적합하지 않은 것은?
- ① 부드러운 채소 조리시 그 맛을 제대로 유지하려면 조리 시간을 단축해야 한다.
  - ② 빵을 갈색이 나게 잘 구우려면 건열로 갈색반응이 일어날 때까지 충분히 구워야 한다.
  - ③ 사태나 양지머리와 같은 질긴 고기의 국물을 맛있게 맛을 내기 위해서는 약한 불에 서서히 끓인다.
  - ④ 빵은 증기로 찌거나 전자오븐을 시간을 단축시켜 조리한다.
50. 다음 중 저온저장의 효과가 아닌 것은?
- ① 미생물의 생육을 억제할 수 있다.
  - ② 효소활성이 낮아져 수확 후 호흡, 발아 등의 대사를 억제할 수 있다.
  - ③ 살균효과가 있다.
  - ④ 영양가 손실 속도를 저하시킨다.

**4과목 : 공중보건**

51. 쇠고기를 가열하지 않고 회로 먹을 때 생길 수 있는 가능성이 가장 큰 기생충은?
- ① 민촌충                                      ② 선모충
  - ③ 유구조충                                ④ 회충
52. 비말감염이 가장 잘 이루어질 수 있는 조건은?
- ① 군집                                        ② 영양결핍
  - ③ 피로                                        ④ 매개곤충의 서식
53. 소음의 측정단위인 데시벨(dB)은?
- ① 음의 강도                                ② 음의 질
  - ③ 음의 파장                                ④ 음의 전파
54. 리케차(rickettsia)에 의해서 발생하는 감염병은?
- ① 세균성이질                                ② 파라티푸스
  - ③ 발진티푸스                                ④ 디프테리아
55. 피부온도의 상승이나 국소혈관의 확장작용을 나타내는 것은?
- ① 적외선                                      ② 가시광선
  - ③ 자외선                                      ④ 감마선
56. 만성중독시 비점막 염증, 피부궤양, 비중격천공 등의 증상을 나타내는 것은?
- ① 수은                                        ② 벤젠
  - ③ 카드뮴                                      ④ 크롬
57. 환자나 보균자의 분뇨에 의해서 감염될 수 있는 경구감염병은?
- ① 장티푸스                                    ② 결핵
  - ③ 인플루엔자                                ④ 디프테리아
58. 다음 중 대기오염을 일으키는 요인으로 가장 영향력이 큰 것은?
- ① 고기압일 때                                ② 저기압일 때
  - ③ 바람이 불 때                                ④ 기온역전일 때

59. 하수처리 방법으로 혐기성처리 방법은?  
 ① 살수여과법            ② 활성오니법  
 ③ 산화지법              ④ 임호프탱크법
60. 평균수명에서 질병이나 부상으로 인하여 활동하지 못하는 기간을 뺀 수명은?  
 ① 기대수명              ② 건강수명  
 ③ 비례수명              ④ 자연수명

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