

1. 부적절하게 조리된 햄버거 등을 섭취하여 식중독을 일으키는 0517:h7균은 다음 중 무엇에 속하는가?  
가. 살모넬라균                      나. 리스테리아균  
다. 대장균                            라. 비브리오균
2. 다음 중 일반적으로 복어의 독성분인 데트로도톡신이 가장 많은 부위는?  
가. 근육                                나. 피부  
다. 난소                                 라. 껍질
3. 감염형 세균성 식중독에 해당하는 것은?  
가. 살모넬라 식중독  
나. 수은 식중독  
다. 클로스트리디움 보툴리눔 식중독  
라. 아플라톡신 식중독
4. 보존성에 대한 설명으로 틀린 것은?  
가. 수확 혹은 가공된 식품이 식용으로서 적합한 물질과 위생 상태를 유지하는 성질을 말한다.  
나. 유통과정, 소매점의 상품관리에 의해서는 보존기간이 변동 될 수 없다.  
다. 장기저장이 가능한 통,병조림이라도 온도나 광선의 영향에 의해 품질변화가 일어난다.  
라. 신선식품은 보존성이 짧은 것이 많아 상품의 온도 관리에 따라 그 보존기간이 크게 달라진다.
5. 다음 미생물 중 곰팡이가 아닌 것은?  
가. 아스퍼질러스(Aspergillus) 속  
나. 페니실리움(Penicillium) 속  
다. 클로스트리디움(Clostridium) 속  
라. 리조푸스(Rhizopus) 속
6. 식품의 위생적인 준비를 위한 조리장의 관리로 부적합한 것은?  
가. 조리장의 위생해충은 약제사용을 1회만 실시하면 영구적으로 박멸된다.  
나. 조리장에 음식물과 음식물 찌꺼기를 함부로 방치하지 않는다.  
다. 조리장의 출입구에 신발을 소독할 수 있는 시설을 갖춘다.  
라. 조리사의 손을 소독할 수 있도록 손소독기를 갖춘다.
7. 주로 부패한 감자에 생성되어 중독을 일으키는 물질은?  
가. 셉신(Sepsine)                    나. 아미그달린(amygdalin)  
다. 시큐톡신(cicutoxin)            라. 마이코톡신(mycotoxin)
8. 식품 중 멜라민에 대한 설명으로 틀린 것은?  
가. 잔류허용 기준상 모든 식품 및 식품첨가물에서 불검출 되어야 한다.  
나. 생체 내 반감기는 약3시간으로 대부분 신장을 통해 뇨로 배설된다.  
다. 반수치사량(LD50)은 3.2kg이상으로 독성이 낮다.  
라. 많은 양의 멜라민을 오랫동안 섭취할 경우 방광결석 및 신장결석 등을 유발한다.
9. cholinesterase의 작용을 억제하여 마비 등 신경독성을 나타내는 농약류는?  
가. DDT                                 나. BHC  
다. Propoxar                          라. Parathion
10. 식품첨가물의 사용제한 기준이 아닌 것은?  
가. 사용할 수 있는 식품의 종류 제한  
나. 식품에 대한 사용량 제한  
다. 사용 방법에 대한 제한  
라. 사용 장소에 대한 제한
11. 다음 중 판매 등이 금지되는 병육에 해당하지 않는 것은?  
가. 리스테리아병에 걸린 가축의 고기  
나. 조류인플루엔자에 걸린 가축의 고기  
다. 소해면상뇌증(BSE)에 걸린 가축의 고기  
라. 거세한 가축의 고기
12. 식품 등의 표시기준을 수록한 식품 등의 공전을 작성, 보급하여야 하는 자는?  
가. 식품의약품안전청장            나. 보건소장  
다. 시,도지사                         라. 식품위생감시원
13. 일반음식점의 영업신고는 누구에게 하는가?  
가. 동사무소장                        나. 시장, 군수, 구청장  
다. 식품의약품안전청장            라. 보건소장
14. 식품위생법상 식품을 제조, 가공 또는 보존함에 있어 식품에 첨가, 혼합, 침윤 기타의 방법으로 사용되는 물질(기구 및 용기, 포장의 살균, 소독의 목적에 사용되어 간접적으로 식품에 이행될 수 있는 물질을 포함한다)이라 함은 무엇에 대한 정의인가?  
가. 식품                                 나. 식품첨가물  
다. 화학적 합성품                    라. 기구
15. 식품 등의 표시기준상 "유통기한"의 정의는?  
가. 해당식품의 품질이 유지될 수 있는 기한을 말한다.  
나. 해당식품의 섭취가 허용되는 기한을 말한다.  
다. 제품의 출고일로부터 대리점으로서의 유통이 허용되는 기한을 말한다.  
라. 제품의 제조일로부터 소비자에게 판매가 허용되는 기한을 말한다.
16. 지방 산패 촉진인자가 아닌 것은?  
가. 빛                                     나. 지방분해효소  
다. 비타민E                          라. 산소
17. 식품의 분류에 대한 설명으로 틀린 것은?  
가. 식품은 수분과 고형물로 나눌 수 있다.  
나. 고형물은 유기질과 무기질로 나누어진다.  
다. 유기질은 조단백질, 조지방, 탄수화물, 비타민으로 나누어진다.  
라. 조단백질은 조섬유와 당질로 나누어진다.
18. 영양섭취기준 중 권장섭취량을 구하는 식은?  
가. 평균필요량 + 표준편차\*2  
나. 평균필요량 + 표준편차  
다. 평균필요량 + 충분섭취량\*2  
라. 평균필요량 + 충분섭취량
19. 전통적인 식혜 제조방법에서 엿기름에 대한 설명이 잘못된 것은?  
가. 엿기름의 효소는 수용성이므로 물에 담그면 용출된다.  
나. 엿기름을 가루로 만들면 효소가 더 쉽게 용출된다.  
다. 엿기름가루를 물에 담가 주면서 주물러 주면 효소가 더 빠르게 용출된다.  
라. 식혜 제조에 사용되는 엿기름의 농도가 낮을수록 당화 속도가 빨라진다.
20. 발효식품이 아닌 것은?  
가. 두유                                 나. 김치  
다. 된장                                 라. 맥주

21. 다음 중 물에 녹는 비타민은?  
 가. 레티놀                      나. 토코페롤  
 다. 리보플라빈                라. 칼시페롤
22. 다음 식품 성분 중 지방질은?  
 가. 프로라민                  나. 글리코겐  
 다. 카라기난                  라. 레시틴
23. 비타민에 관한 설명 중 틀린 것은?  
 가. 카로틴은 프로비타민A이다.  
 나. 비타민E는 토코페롤이라고도 한다.  
 다. 비타민 B12는 코발트를 함유한다.  
 라. 비타민C가 결핍되면 각기병이 발생한다.
24. 다음 중 화학조미료는?  
 가. 구연산                      나. HAP  
 다. 글루타민산나트륨        라. 효모
25. 다음 중 동물성 색소는?  
 가. 클로로필                  나. 안토시아닌  
 다. 미오글로빈                라. 플라보노이드
26. 100°C 내외의 온도에서 2~4시간동안 훈연하는 방법은?  
 가. 냉훈법                      나. 온훈법  
 다. 배훈법                      라. 전기훈연법
27. 기름을 오랫동안 저장하여 산소, 빛, 열에 노출되었을 때 색깔, 맛, 냄새 등이 변하게 되는 현상은?  
 가. 발효                        나. 부패  
 다. 산패                        라. 변질
28. 조리방법에 대한 설명 중 틀린 것은?  
 가. 무초절이쌈을 할 때 얇게 썬 무를 식소다 물에 담가두면 무의 색소성분이 알칼리에 의해 더욱 희게 유지된다.  
 나. 양파를 썬 후 강한 향을 없애기 위해 식초를 뿌려 효소작용을 억제했다.  
 다. 사골의 핏물을 우려내기 위해 찬물에 담가 혈액소인 수용성 헤모글로빈을 용출시켰다.  
 라. 모양을 내어 썬 양송이에 레몬즙을 뿌려 색이 변하는 것을 억제시켰다.
29. 젓갈의 부패를 방지하기 위한 방법이 아닌 것은?  
 가. 고농도의 소금을 사용한다.  
 나. 방습, 차광포장을 한다.  
 다. 합성보존료를 사용한다.  
 라. 수분활성도를 증가시킨다.
30. 다음 중 유도지질(derived lipids)은?  
 가. 왁스                        나. 인지질  
 다. 지방산                      라. 단백질
31. 체온유지 등을 위한 에너지 형성에 관계하는 영양소는?  
 가. 탄수화물, 지방, 단백질  
 나. 물, 비타민, 무기질  
 다. 무기질, 탄수화물, 물  
 라. 비타민, 지방, 단백질
32. 두류의 조리시 두류를 연화시키는 방법으로 틀린 것은?  
 가. 1% 정도의 식염용액에 담갔다가 그 용액으로 가열한다.  
 나. 초산용액에 담근 후 칼슘, 마그네슘 이온을 첨가한다.  
 다. 약알칼리성의 중조수에 담갔다가 그 용액으로 가열한다.  
 라. 습열조리시 연수를 사용한다.
33. 다음 중 필수지방산이 아닌 것은?  
 가. 리놀렌산                  나. 스테아르산  
 다. 리놀렌산                  라. 아라키돈산
34. 아래의 조건에서 당질 함량을 기준으로 감자140g을 보리쌀로 대체하면 보리쌀은 약 몇 g이 되는가?  

- 감자 100g의 당질 함량 14.4g
- 보리쌀 100g의 당질 함량 68.4g

 가. 29.5g                      나. 37.6g  
 다. 46.3g                      라. 54.7g
35. 조리기와 사용 용도의 연결이 적절하지 않은 것은?  
 가. 살라만더 - 볶음하기  
 나. 전자레인지 - 냉동식품의 해동  
 다. 블랜더 - 불린 콩 갈기  
 라. 압력솥 - 갈비찜하기
36. 재료의 소비액을 산출하는 계산식은?  
 가. 재료 구입량 X 재료 소비다가  
 나. 재료 소비량 X 재료 구입단가  
 다. 재료 소비량 X 재료 소비단가  
 라. 재료 구입량 X 재료 구입단가
37. 다음 중 고정비에 해당되는 것은?  
 가. 노무비                      나. 연료비  
 다. 수도비                      라. 광열비
38. 우유에 들어있는 비타민 중에서 함유량이 적어 강화우유에 사용되는 지용성 비타민은?  
 가. 비타민D                  나. 비타민 C  
 다. 비타민 B1                라. 비타민 E
39. 어류의 변질 현상에 대한 설명으로 틀린 것은?  
 가. 휘발성 물질의 양이 증가한다.  
 나. 세균에 의한 탈탄산반응으로 아민이 생성된다.  
 다. 아가미가 선명한 적색이다.  
 라. 트리메틸아민의 양이 증가한다.
40. 단체급식에 대한 설명으로 옳은 것은?  
 가. 학교, 병원, 기숙사, 대중식당에 특정 다수인에게 계속적으로 음식을 공급하는 것  
 나. 학교, 병원, 공장, 사업장에서 특정 다수인에게 계속적으로 음식을 공급하는 것  
 다. 학교, 병원 등에서 불특정다수인에게 계속적으로 음식을 공급하는 것  
 라. 사회복지시설, 고아원 등에서 불특정다수인에게 계속적으로 음식을 공급하는 것
41. 아래에서 설명하는 조미료는?  

- 수란을 뜰 때 끓는 물에 이것을 넣고 달걀을 넣으면 난백의 응고를 돕는다.
- 작은 생선을 사용할 때 이것을 소량 가하면 뼈가 부드러워진다.
- 기름기 많은 재료에 이것을 사용하면 맛이 부드럽고 산뜻해진다.

 가. 설탕                        나. 후추  
 다. 식초                        라. 소금

