

1. 식품위생법상 식품첨가물에 속하는 것은?
가. 고추가루 나. 간장
다. 베이킹파우더 라. 케찹
2. 판매할 수 있는 식품은?
가. 약간 덜 익은 사과
나. 공업용 색소를 사용한 빙과
다. 수입신고를 하지 않은 통조림
라. 리스테리아 병에 걸린 소고기
3. 식품위생법상의 식품에 해당하지 않는 것은?
가. 채소류 나. 의약품
다. 주류 라. 과자류
4. 다음 중 영업허가를 받아야 할 업종은?
가. 식품운반업 나. 식품소분·판매업
다. 단란주점영업 라. 식품제조·가공업
5. 식품의 종류별로 동업자조합을 설립하고자 할 때 설립인가 신청서를 제출하는 곳은?
가. 관할 시청 나. 관할 도청
다. 관할 보건소 라. 보건복지부
6. 식품위생행정의 중심과제와 거리가 먼 것은?
가. 새로운 조리방법의 개발
나. 위조식품이나 변조식품 방지
다. 병원 미생물에 의한 식품의 오염방지
라. 부패 또는 변질식품 배제
7. 식중독 원인 세균 중 히스타민(Histamine)을 생산 축적하여 알레르기(Allergy)증상을 일으키는 균은?
가. 살모넬라균(Salmonella)
나. 아리조나균(Arizona)
다. 장염 비브리오균(Vibrio)
라. 모르가니균(P.morganii)
8. 포도상구균에 의한 식중독 예방대책으로 가장 적당한 것은?
가. 토양의 오염을 방지하고 특히 통조림의 살균을 철저히 해야 한다.
나. 쥐나 곤충 및 조류의 접근을 막아야 한다.
다. 화농성 질환자의 식품 취급을 금지한다.
라. 어패류를 저온에서 보존하며 생식하지 않는다.
9. 식품에 따른 독성분이 잘못 연결된 것은?
가. 독미나리 - 시큐톡신(cicutoxin)
나. 감자 - 솔라닌(solanine)
다. 모시조개 - 베네루핀(venerupin)
라. 복어 - 무스카린(muscarine)
10. 식품 중 형성된 미생물총의 특징이 잘못 설명된 것은?
가. 가열처리된 식품에는 내열성균과 2차 오염균에 따른 미생물총이 형성된다.
나. 신선한 식품에는 그 식품이 유래된 환경과 유사한 미생물총이 형성된다.
다. 원료의 가공, 저장이 저온환경에서 이루어질 경우 호냉세균이 형성된다.
라. 수분함량이 많은 식품에는 곰팡이류가 우선적으로 증식한다.
11. 미생물의 발육을 억제하여 식품의 부패나 변질을 방지할 목적으로 사용될 수 있는 것은?
가. 호박산 나트륨 나. 글루타민산 나트륨
다. 안식향산 나트륨 라. 규소수지
12. 클로스트리디움 보툴리눔균(Clostridium botulinum)의 증식을 억제하기 위한 방법은?
가. 식품의 pH를 7.0으로 유지한다.
나. 식품에 착색제를 첨가한다.
다. 식품을 수분활성을 0.95 이상 유지한다.
라. 식품을 냉동 또는 4℃ 이하의 냉장 보관한다.
13. 덜 익은 매실, 살구씨, 복숭아씨 등에 들어 있으며, 인체 장내에서 청산을 생산하는 것은?
가. 시큐톡신(cicutoxin)
나. 솔라닌(solanine)
다. 아미그달린(amygdalin)
라. 고시폴(gossypol)
14. 소량씩 장기간 섭취할 경우에는 피로, 소화기 장애, 체중 감소 등과 같은 만성중독 증상을 보이며, 용기류, 수도관 등을 통하여 식품에 혼입되는 것은?
가. 주석(Sn) 나. 비소(As)
다. 구리(Cu) 라. 납(Pb)
15. 색소를 함유하고 있지는 않지만 식품 중의 성분과 결합하여 색을 안정화시키면서 선명하게 하는 물질은?
가. 산화방지제 나. 발색제
다. 보존료 라. 착색제
16. 식품의 냉장 효과를 바르게 설명한 것은?
가. 식품의 오염세균을 사멸시킨다.
나. 식품의 기생충을 사멸시킨다.
다. 식품 중 부패세균의 생육을 억제시킬 수 있다.
라. 식품 중 세균의 생육을 중단시킨다.
17. 젤라틴과 관계없는 것은?
가. 바바리안 크림 나. 아이스크림 안정제
다. 양갱 라. 죽편
18. 당도가 10% 되는 설탕물 200 cc가 내는 열량은?
가. 60 kcal 나. 80 kcal
다. 20 kcal 라. 40 kcal
19. 칼슘(calcium)이 가장 풍부한 식품은?
가. 감자, 쇠고기 나. 우유, 멸치
다. 사과, 미역 라. 호박, 고추
20. 일반적으로 당장법(당조림)은 식품 중 당이 몇 % 이상 함유되어 있어야 저장의 효력을 갖는가?
가. 30-40% 나. 10-20% 이하
다. 20-30% 라. 50-60% 이상
21. 카제인이 산이나 효소에 의하여 응고되는 성질을 이용한 식품은?
가. 치즈 나. 크림 스프
다. 버터 라. 아이스크림

22. 어육의 자기소화는 무엇에 의해 일어나는가?
 가. 어육 조직내의 염류에 의해
 나. 질소에 의해
 다. 산소에 의해
 라. 어육 조직내의 효소에 의해
23. 식품 저장시 미생물 번식을 장기간 방지하기 위한 저장법과 거리가 먼 것은?
 가. 데치기 나. 딸기잼
 다. 무청시레기 라. 마늘장아찌
24. 적자색 채소를 조리할 때 식초나 레몬즙을 약간 넣었다. 가장 관계 깊은 현상은?
 가. 플라보노이드계 색소가 변색되어 청색으로 된다.
 나. 안토시아닌계 색소가 더욱 선명하게 유지된다.
 다. 카로티노이드계 색소가 변색되어 녹색으로 된다.
 라. 클로로필계 색소가 더욱 선명하게 유지된다.
25. 성장을 촉진시키고 피부의 상피세포기능과 시력의 정상유지에 관여하는 비타민은?
 가. 비타민 K 나. 비타민 D
 다. 비타민 A 라. 비타민 E
26. 캐러멜화(caramelization) 반응을 일으키는 것은?
 가. 지방질 나. 비타민
 다. 아미노산 라. 당류
27. 불고기를 먹기에 적당하게 구울 때 나타나는 현상은?
 가. 단백질의 변성
 나. 탄수화물이 C, H, O로 분해
 다. 단백질이 C, H, O, N으로 분해
 라. 탄수화물의 노화
28. 다음 중 비타민 B2 의 함량이 가장 많은 식품은?
 가. 밀 나. 마가린
 다. 우유 라. 돼지고기
29. 생육의 환원형 미오글로빈은 신선한 고기의 표면이 공기와 접촉하면 분자상의 산소와 결합하여 옥시미오글로빈으로 된다. 이 옥시미오글로빈의 색은?
 가. 선명한 적색 나. 회갈색
 다. 적자색 라. 분홍색
30. 무기질의 생리작용이 틀린 것은?
 가. 인(P) - 골격이나 치아의 형성, 에너지 대사의 관여
 나. 아연(Zn) - 인슐린의 성분
 다. 황(S) - 비타민 B12의 구성성분, 함유황 아미노산의 구성 성분
 라. 요오드(I) - 갑상선 호르몬의 구성성분
31. 우리가 흔히 사용하는 설탕은 당질의 분류 중 어디에 속하는가?
 가. 다당류 나. 이당류
 다. 삼당류 라. 단당류
32. 완숙한 계란의 난황 주위가 변색하는 경우를 잘못 설명한 것은?
 가. 신선한 계란에서는 변색이 거의 일어나지 않는다.
 나. 난백의 유험와 난황의 철분이 결합하여 황화철(FeS)을 형성하기 때문이다.
 다. 오랫동안 가열하여 그대로 두었을 때 많이 일어난다.
 라. 이 변색 현상은 pH가 산성일 때 더 신속히 일어난다.
33. 김의 보관 중 변질을 일으키는 인자와 거리가 먼 것은?
 가. 산소 나. 광선
 다. 저온 라. 수분
34. 조개류가 국에서 독특한 맛을 내는 성분은?
 가. 글루타민산 나. 크리아틴
 다. 호박산 라. 이노신산
35. 마요네즈 소스를 만들 때 기름의 분리를 막아주는 것은?
 가. 난황 나. 소금
 다. 난백 라. 식초
36. 열량원이 아닌 영양소는?
 가. 아이스크림 나. 감자
 다. 쌀 라. 풋고추
37. 무기질의 기능과 무관한 것은?
 가. 체액의 pH 조절 나. 열량 급원
 다. 체액의 삼투압 조절 라. 효소 작용의 촉진
38. 통조림 식품의 구입시 잘못된 것은?
 가. 상표가 변색되지 않은 것
 나. 외부가 깨끗한 것
 다. 두드렸을 때 탁음이 나는 것
 라. 뚜껑이 돌출되지 않은 것
39. 급식인원 600명을 위해서 시금치나물을 하는데 1인당 시금치의 정미중량(正味重量)이 40 g이다. 이 때 시금치의 실제 발주량은 약 몇 kg 인가? (단, 시금치의 폐기율은 14% 이다.)
 가. 43kg 나. 14kg
 다. 28kg 라. 171kg
40. 제품 1단위당 원가계산의 일반적인 과정을 잘 나타낸 것은?
 가. 요소별 원가계산→제품별 원가계산→부문별 원가계산
 나. 요소별 원가계산→부문별 원가계산→제품별 원가계산
 다. 제품별 원가계산→부문별 원가계산→요소별 원가계산
 라. 부문별 원가계산→제품별 원가계산→요소별 원가계산
41. 비원가 항목이 아닌 것은?
 가. 도난으로 인한 것
 나. 화재로 인한 것
 다. 지진 등으로 인한 것
 라. 전력사용으로 인한 것
42. 반상차림에서 기본식에 포함되지 않는 것은?
 가. 간장 나. 탕
 다. 밥 라. 회
43. 토마토 크림스프를 만들 때 일어나는 우유의 응고현상을 바르게 설명한 것은?
 가. 산에 의한 응고 나. 가열에 의한 응고
 다. 염에 의한 응고 라. 효소에 의한 응고
44. 생선을 조리할 때 생선의 냄새를 없애는 데 도움이 되는 재료로서 가장 거리가 먼 것은?
 가. 식초 나. 설탕
 다. 된장 라. 우유

45. 주방 설비 구역 가운데 다음과 같은 점에 유의하여 설비해야 하는 곳은?

- * 물을 많이 사용하므로 급/배수 시설이 잘되어야 한다.
- * 흙이나 오물, 쓰레기 등의 처리가 용이해야 한다.
- * 냉장 보관시설이 잘되어야 한다.

가. 야채/과일처리 구역 나. 육류처리 구역
다. 가열조리 구역 라. 식기세척 구역

46. 식품 조리의 목적으로 부적합한 것은?

가. 식욕증진
나. 소화되기 쉬운 형태로 변화
다. 영양소의 함량 증가
라. 풍미향상

47. 조리에서 사용하는 냉동식품의 특성이 아닌 것은?

가. 비교적 신선한 풍미가 유지된다.
나. 저장 중 영양가 손실이 적다.
다. 장기간 보존이 가능하다.
라. 조리시간이 오래 걸린다.

48. 조미료의 사용순서로 맞는 것은?

가. 향이 있는 조미료는 조리 중 불끄기 직전에 넣는다.
나. 양조 조미료는 조리가 끝날 때 사용한다.
다. 향이 없는 조미료는 장시간 가열한 후 넣는다.
라. 조미료는 요리에 따라 넣는 순서가 일정하다.

49. 다음은 각종 단체급식 시설에서 단체급식을 함으로써 얻어지는 효과를 설명한 글이다. 틀린 것은?

가. 학교급식은 학생들의 편식교정 및 균형잡힌 식사를 통해 체력증진이 된다.
나. 산업체급식은 종업원에 대한 서비스로서의 후생복지를 실천한다.
다. 병원급식은 치료의 일환으로 식이요법을 통해 건강을 회복시킨다.
라. 사회복지 시설은 생산의욕과 작업능률을 향상시킨다.

50. 급식소의 위치 선정 중 틀린 것은?

가. 급수와 배수가 잘되고 소음, 연기, 냄새처리가 쉬운 곳이어야 한다.
나. 통풍이 잘되고 밝고 청결한 환경이어야 한다.
다. 재료의 반입, 오물의 반출이 편리한 곳이어야 한다.
라. 지상 1층 보다는 지하층이 좋다.

51. 세계 보건기구의 기능이 아닌 것은?

가. 자료제공 나. 무상원조
다. 기술자문 라. 기술지원

52. 실내의 자연환기 작용과 관계가 가장 먼 것은?

가. 기체의 확산력 나. 실내와 실외의 온도차
다. 실외의 풍력 라. 실내와 실외의 습도차

53. 질병을 매개하는 위생 해충과 그 질병의 연결이 잘못된 것은?

가. 모기-사상충증, 말라리아
나. 파리-장티푸스, 콜레라
다. 진드기-유행성출혈열, 쯤쯤가무시증
라. 이-페스트, 재귀열

54. 다음 중 공통매개체(Common vehicle)가 아닌 것은?

가. 우유 나. 파리
다. 공기 라. 물

55. 제 2군 전염병에 해당되는 것은?

가. 콜레라 나. 파라티푸스
다. 백일해 라. 결핵

56. 다음 중 무해하기 때문에 손이나 조리기구 등의 소독에 가장 적당한 것은?

가. 역성비누 나. 머큐로크롬
다. 알콜 라. 과산화수소

57. 환경오염에서 모니터링(monitoring)에 관한 설명으로 가장 알맞은 것은?

가. 연기의 배출시 색과 투명도를 조사하는 도표를 말한다.
나. 물을 정화하기 위한 여과법 중의 하나이다.
다. 공기 중의 입자물질을 제거하는 방법을 말한다.
라. 환경오염의 검체를 취하여 오염의 질을 조사하는 것을 말한다.

58. 다음 중 공해의 발생 원인으로 취급되지 않는 것은?

가. 인구의 증가 나. 화산의 폭발
다. 산업의 발달 라. 물질소비의 증가

59. 공기 중에 먼지가 많으면 어떤 건강장애를 일으키는가?

가. 진폐증 나. 율열
다. 저산소증 라. 군집독

60. 수영장 물의 수질등급은 무엇을 기준으로 나누는가?

가. 물의 온도 나. 생물화학적 산소요구량
다. 대장균군수 라. 화학적 산소요구량

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

[오답 및 오타 문의] ⇒ [건시스템\(gunsys.com\)](http://gunsys.com)