

1. 식품등의 규격 및 기준에 규정되어 있는 표준온도는?
가. 15℃ 나. 20℃
다. 25℃ 라. 10℃
2. 식품위생법상 판매 또는 사용해도 되는 것은?
가. 유독 유해물질이 함유된 외포장
나. 유독 유해물질이 부착된 용기
다. 유독 유해물질이 함유된 내포장
라. 유독 유해물질이 함유된 기구
3. 식품위생법의 목적으로 볼 수 없는 사항은?
가. 공중시설의 청결 나. 위생상의 위해방지
다. 국민보건의 증진 라. 식품영양의 질적 향상
4. 식품에 사용되는 원료의 기준과 규격을 설정하는 기관은?
가. 관할 보건소 나. 관할 시청
다. 식품의약품안전청 라. 관할 도청
5. 다음 중 허가를 받아야 하는 변경사항에 해당하는 것은?
가. 영업자의 성명 변경 나. 영업소의 상호 변경
다. 영업소의 명칭 변경 라. 영업소의 소재지 변경
6. 물컵 등의 소독에 사용될 수 있는 자외선 식기살균기에 대한 설명이 맞는 것은?
가. 자외선에 의한 살균은 살균력이 커서 모든 물체의 내부까지 완전 살균된다.
나. 자외선 중 미생물의 살균에 효과적인 파장은 인간에게는 무해하다.
다. 자외선 식기살균기에서 살균 소요시간은 각 미생물의 살균 정도와 관계없다.
라. 자외선 중 특정 영역의 파장이 미생물의 살균에 효과적이다.
7. 식품의 부패에 영향을 미치는 인자 중에서 비교적 거리가 먼 것은?
가. 수소이온농도 나. 식품의 색
다. 보관온도 라. 수분함량
8. 다음 중 독소형 세균성 식중독은?
가. 맥각독 식중독과 프로테우스 식중독
나. 살모넬라 식중독과 장염 비브리오 식중독
다. 리스테리아 식중독과 복어독 식중독
라. 포도상구균 식중독과 클로스트리디움 보툴리눔 식중독
9. 어류를 먹고 알레르기(Allergy)를 일으켰다면 어떤 균에 의해 일어난 것인가?
가. 대장균(E.coli)
나. 모르가니균(Proteus morganii)
다. 시트로박터균(Citrobacter)
라. 장염 비브리오균(Vibrio parahaemolyticus)
10. 은행, 살구씨 등에 함유된 물질로 청산중독을 유발할 수 있는 것은?
가. 리신(ricin)
나. 솔라닌(solanine)
다. 아미그달린(amygdalin)
라. 고시폴(gossypol)
11. 화학물질에 의한 식중독의 원인물질과 거리가 먼 것은?
가. 기구, 용기, 포장 재료에서 용출·이행하는 유해 물질
나. 식품 자체에 함유되어 있는 동·식물성 유해 물질
다. 제조과정 중에 혼입되는 유해 중금속
라. 제조, 가공 및 저장 중에 혼입된 유해 약품류
12. 식중독 발생시 환자측에서 해야 할 사항은?
가. 식중독 발생신고 나. 원인식품의 폐기처분
다. 역학 조사 라. 연막 소독
13. 일반적으로 식품의 세균성 식중독 방지와 가장 관계 깊은 처리방법은?
가. 예방접종 나. 마스크 사용
다. 냉장과 냉동 라. 방사능물질 오염방지
14. 다음 중 위생지표세균에 속하는 것은?
가. 대장균군 나. 캔디다균
다. 리조푸스균 라. 페니실리움균
15. 치즈, 마가린 및 버터 등의 보존료로 많이 사용되는 것은?
가. 안식향산(benzoic acid)
나. 이초산나트륨(sodium diacetate)
다. 프로피온산(propionic acid)
라. 데히드로초산(dehydroacetic acid)
16. 비타민 식품을 설명한 것 중 틀린 것은?
가. 비타민 C 는 대단히 불안정하여 공기, 열, 알칼리에 의해 곧 파괴된다.
나. 비타민 E 는 기름에 용해되며 자외선이나 산소에 의하여 쉽게 산화된다.
다. 비타민 B₁ 은 물에 잘 녹으므로 씻을 때 주의한다.
라. 비타민 A 는 알칼리에는 강하나 산화효소에 의해 파괴된다.
17. 우리나라 주식은 주로 어떤 영양소로 되어 있는가?
가. 당질 나. 단백질
다. 지방 라. 무기질
18. 짙은맛을 내는 물질과 관계 깊은 현상은?
가. 배당체 응고 나. 단백질 응고
다. 당질 응고 라. 지방 응고
19. 알리신(allicin)이 들어 있는 식품은?
가. 마늘 나. 사과
다. 무 라. 고추
20. 전분의 노화억제 방법이 아닌 것은?
가. 유화제 첨가 나. 수분함량 10% 이하 유지
다. 설탕의 첨가 라. 0℃에서 보존
21. 시유 및 낙농제품에서 특히 문제가 되는 유지의 변질은?
가. 중합에 의한 변질
나. 가수분해에 의한 변질
다. 가열에 의한 변질
라. 변향에 의한 변질

22. 식물성 식품의 아린 맛에 대한 설명이 잘못된 것은?
 가. 대표적인 아린 맛 성분으로 무기염류, 배당체, 탄닌, 유기산 등이 관계한다.
 나. 죽순, 토란의 아린 맛 성분은 아미노산의 대사산물이다.
 다. 고사리, 우엉, 토란, 가지 등의 야채와 산채류에서 볼 수 있는 불쾌한 맛으로, 이 맛을 제거하기 위해 조리하기 전에 물에다 담근다.
 라. 아린 맛은 혀 표면의 점성 단백질이 일시적으로 변성, 응고되어 일어나는 수렴성의 불쾌한 맛이다.
23. 다음 중 식품의 손질이 잘못된 것은?
 가. 겉면이 굳어진 청포묵은 끓는 물에 담갔다 건지면 부드러워진다.
 나. 도토리묵에서 떫은맛이 심하게 나면 따뜻한 물에 담가 두었다가 사용한다.
 다. 양장피는 끓는 물에 삶은 후 찬물에 헹구어 사용한다.
 라. 해파리는 끓는 물에 오래 삶으면 부드럽고, 짠맛이 잘 제거된다.
24. 건성유를 바르게 설명한 것은?
 가. 고도의 불포화지방산 함량이 많은 기름
 나. 대표적인 건성유는 올리브유와 낙화생유
 다. 포화지방산 함량이 많은 기름
 라. 공기 중에 방치해도 피막이 형성되지 않는 기름
25. 무기질이 다량 들어 있는 식품은?
 가. 해조류 나. 간
 다. 설탕 라. 땅콩
26. 진공 건조법에 대한 특징을 올바르게 설명한 것은?
 가. 원료의 풍미를 그대로 가진다.
 나. 갈변 현상이 나타난다.
 다. 건조시 전기 소모가 많다.
 라. 표면 경화 현상이 나타난다.
27. 역치가 가장 낮은 정미물질은?
 가. 쓴맛 나. 짠맛
 다. 신맛 라. 단맛
28. 갑각류나 조개류는 육질에 감미를 지니고 있다. 이 감미 물질은 무엇인가?
 가. 설탕 나. 포도당
 다. 글리코겐 라. 맥아당
29. 포도당(glucose)이 함유되어 있지 않는 당은?
 가. 설탕(sucrose) 나. 유당(lactose)
 다. 맥아당(maltose) 라. 아라비노오스(arabinose)
30. 미숫가루를 만들 때 건열로 가열하면 전분이 열분해되어 덱스트린이 만들어진다. 이 열분해과정을 무엇이라고 하는가?
 가. 전분의 전화 나. 전분의 호정화
 다. 전분의 호화 라. 전분의 노화
31. 식혜를 당화시켜 끓일 때 설탕과 함께 소금을 조금 넣어 단맛을 강하게 느낀 것과 관계가 깊은 것은?
 가. 맛의 소실현상 나. 맛의 강화현상
 다. 미맹현상 라. 맛의 변조현상
32. 계란의 기포성을 이용한 조리는?
 가. 푸딩(pudding) 나. 마요네즈(mayonnaise)
 다. 알찜 라. 머랭(meringue)
33. 냉동식품의 해동에 관한 내용으로 잘못된 것은?
 가. 냉동식품 중 해동하지 않고 직접 가열하면 효소나 미생물에 의한 변질의 염려가 적다.
 나. 생선의 냉동품은 반 정도 해동하여 조리하는 것이 안전하다.
 다. 비닐봉지에 넣어 50℃ 이상의 물속에서 빨리 해동시키는 것이 이상적인 방법이다.
 라. 일단 해동된 식품은 더 쉽게 변질되므로 필요한 양만큼만 해동하여 사용한다.
34. 어패류의 조리법 중 구이에 대한 설명 중 잘못된 것은?
 가. 식품자체의 성분이 용출되지 않고 표피 가까이 보존된다.
 나. 수용성 영양소의 손실이 가장 크다.
 다. 구이에 적당한 열원으로 방사열이 풍부한 것이 좋다.
 라. 익히는 맛과 향이 잘 조화된다.
35. 간장이나 된장을 만들 때 누룩곰팡이에 의해서 가수분해 되는 주물질은?
 가. 무기질 나. 비타민
 다. 지방질 라. 단백질
36. 푸른 채소를 데칠 때 색을 선명하게 유지하며 비타민 C의 산화도 억제해 주는 것은?
 가. 기름 나. 소금
 다. 설탕 라. 식초
37. 버터 대용품으로 생산되고 있는 식물성 유지는?
 가. 땅콩버터 나. 쇼트닝
 다. 마요네즈 라. 마가린
38. 필수지방산에 속하는 것은?
 가. 스테아린산 나. 리놀렌산
 다. 팔미트산 라. 올레산
39. 다음의 식품을 구입할 때 식품감별이 잘못된 것은?
 가. 육류는 고유의 선명한 색을 가지며, 탄력성이 있는 것이 좋다.
 나. 토란은 겉이 마르지 않고, 잘랐을 때 점액질이 없는 것이 좋다.
 다. 과일이나 채소는 색깔이 고운 것이 좋다.
 라. 어육연제품은 표면에 점액질의 액즙이 없는 것이 좋다.
40. 단체급식소의 식단작성시 고려해야 할 사항과 거리가 먼 것은?
 가. 최근 유행 음식
 나. 식재료 비용
 다. 조리 시설 및 작업소요시간
 라. 급식대상자의 직업, 성별
41. 일정기간 내에 기업의 경영활동으로 발생한 경제가치의 소비액을 의미하는 것은?
 가. 급부 나. 원가
 다. 비용 라. 수익

