

1. 수출을 목적으로 하는 식품 또는 식품첨가물의 기준과 규격은?  
가. 수입자가 요구하는 기준과 규격  
나. 국립검역소장이 정하여 고시한 기준과 규격  
다. F.D.A의 기준과 규격  
라. 산업자원부장관의 별도 허가를 득한 기준과 규격
2. 다음의 영업 중 유흥종사자를 둘 수 있는 업종은?  
가. 일반음식점영업 나. 단란주점영업  
다. 유흥주점영업 라. 휴게음식점영업
3. 일반음식점의 모범업소의 지정기준이 아닌 것은?  
가. 화장실에 1회용 위생종이 또는 에어타월이 비치되어 있어야 한다.  
나. 종업원은 청결한 위생복을 입고 있어야 한다.  
다. 주방에는 입식조리대가 설치되어 있어야 한다.  
라. 1회용 물컵을 사용하여야 한다.
4. 식품 등으로 인하여 중독을 일으킨 환자 또는 그 의심이 있는 자를 진단하였거나 그 사체를 검안한 의사 또는 한의사는 지체 없이 관할보건소장에게 보고하도록 규정하고 있다. 보건소장이 이러한 보고를 받은 때 그 사실을 조사하여 누구에게 보고해야 하는가?  
가. 보건복지부장관 나. 대통령  
다. 식품의약품안전청장 라. 시·도지사
5. 식품위생법, 식품공전 등에 명시된 식품의 "규격"은 무엇에 관한 것인가?  
가. 식품의 보존방법 나. 식품의 성분  
다. 식품의 크기 라. 식품의 무게
6. 식품위생의 범위에 속하지 않는 것은?  
가. 용기와 포장의 청결  
나. 기호식품의 개발  
다. 식품에 대한 유해·유독물의 혼입방지  
라. 위조·변조 식품 배제
7. 육류의 부패 상태시 pH가 알칼리성으로 되는데 관계하는 성분은?  
가. 비타민 나. 단백질  
다. 글리코겐 라. 지방
8. 살모넬라균의 식품 오염원으로 가장 중요시 되는 것은?  
가. 오염된 가금류 나. 사상충  
다. 선모충 라. 곰팡이
9. 세균성 식중독 중 마비성 증상(신경 증상)을 나타내는 대표적인 것은?  
가. 살모넬라 식중독  
나. 장염 비브리오 식중독  
다. 포도상구균 식중독  
라. 클로스트리디움 보툴리눔 식중독
10. 삭시톡신(Saxitoxin)을 가지고 있는 어패류는?  
가. 바지락 나. 섭조개  
다. 복어 라. 독꼬치
11. 화학성 식중독의 가장 대표적인 증상은?  
가. 고열 나. 경련  
다. 구토 라. 설사
12. 다음 식품첨가물 중 보존제는?  
가. 소르빈산 칼륨 나. 타르색소  
다. 카라멜 라. 바닐린
13. 일반적으로 식중독을 방지하는데 기본적으로 가장 중요하게 취급하여야 할 사항은?  
가. 식품의 냉장과 냉동보관  
나. 취급자의 마스크 사용  
다. 위생복의 착용  
라. 예방접종
14. 다음 식중독 중 세균의 장독소(enterotoxin)에 의해 유발되는 식중독은?  
가. 장염비브리오 식중독 나. 살모넬라 식중독  
다. 복어 식중독 라. 포도상구균 식중독
15. 저장 중에 생긴 감자의 녹색 부위에 많이 들어 있는 독소는?  
가. 테물린(temuline)  
나. 솔라닌(solanine)  
다. 아미그달린(amygdalin)  
라. 리신(ricin)
16. 다음 중 근육 단백질은?  
가. 케라틴 나. 미오신  
다. 히스티딘 라. 카제인
17. 마늘과 같이 섭취시 흡수가 증진되는 비타민은?  
가. 비타민 C 나. 비타민 A  
다. 비타민 K 라. 비타민 B<sub>1</sub>
18. 다음 당류 중 케톤기를 가진 것은?  
가. 만노오스(Mannose) 나. 글루코오스(Glucose)  
다. 프럭토오스(Fructose) 라. 갈락토오스(Galactose)
19. 미숙한 과실을 수확하여도 일정시간 저장하면 호흡작용의 상승으로 후숙이 가능하여 맛이 상승된다. 다음의 과실 중 이러한 영향을 가장 적게 받는 것은?  
가. 토마토 나. 레몬  
다. 배 라. 사과
20. 지방의 산패를 촉진시키는 요인과 거리가 먼 것은?  
가. 토코페롤 나. 금속  
다. 효소 라. 자외선
21. 맛의 대비효과(contrast effect)를 가장 잘 나타낸 것은?  
가. 두 가지 정미물질을 혼합하므로써 고유한 맛이 없어지거나 약해지는 것  
나. 제1의 정미물질에 소량의 제2의 정미물질을 섞어 제1의 맛이 증가되는 것  
다. 한 가지 정미물질만으로 맛이 나타나는 것  
라. 한 가지 맛을 느낀 직후 다른 맛을 느끼지 못하는 것
22. 결합수에 관한 특성 중 맞는 것은?  
가. 끓는점과 녹는점이 매우 높다.  
나. 미생물의 번식과 발아에 이용된다.  
다. 식품조직을 압착하여도 제거되지 않는다.  
라. 보통의 물보다 밀도가 작다.

23. 유지에 관한 설명 중 잘못된 것은?  
 가. 유지 1g 중에 함유되어 있는 유리지방산을 중화하는데 요하는 KOH의 mg수를 산가라고 한다.  
 나. 불포화지방산에 수소를 첨가하여 고체상태의 포화지방산으로 만든 것을 경화유라고 한다.  
 다. 유지는 요오드가에 따라 건성유, 반건성유, 불건성유로 분류한다.  
 라. 필수지방산은 리놀레산(linoleic acid), 리놀렌산(linolenic acid), 팔미트산(palmitic acid)이다.
24. 달걀의 저장 중 발생하는 변화에 대한 설명이 잘못된 것은?  
 가. 수분 증발로 인해 중량이 감소된다.  
 나. 알껍질의 표면에서 석회질 분말이 떨어져 반들반들 해진다.  
 다. 달걀의 기공을 통한 미생물의 침입은 불가능하므로 부패는 내부 물질의 변화에 의해서만 발생한다.  
 라. 농후 난백의 점성이 감소하여 수양화 된다.
25. 다음의 식품 중 수분 활성도가 가장 높은 것은?  
 가. 시금치                      나. 쌀  
 다. 보리                         라. 콩
26. 굴의 경우 갈변현상이 심하게 나타나지 않는 이유는?  
 가. 갈변효소가 존재하지 않기 때문에  
 나. 갈변의 원인 물질이 없기 때문에  
 다. 비타민 A의 함량이 높기 때문에  
 라. 비타민 C의 함량이 높기 때문에
27. 다음 중 비타민 B2 의 함량이 가장 많은 식품은?  
 가. 밀                            나. 마가린  
 다. 우유                         라. 돼지고기
28. 환원성이 없는 당은?  
 가. 포도당(Glucose)        나. 설탕(Sucrose)  
 다. 맥아당(Maltose)        라. 과당(Fructose)
29. 채소류에 관한 설명 중 틀린 것은?  
 가. 채소류의 색소에는 클로로필(chlorophyll), 카로티노이드(carotenoid), 플라보노이드(flavonoid), 안토시아닌(anthocyanin)계가 있다.  
 나. 안토시아닌(anthocyanin)색소는 붉은색이나 보라색을 띠는데 산성용액에서는 청색으로 변한다.  
 다. 비타민과 무기질을 많이 함유하고 있다.  
 라. 무에는 아밀라아제(amylase)가, 당근에는 아스코비나아제(ascorbinase)가 함유되어 있다.
30. 빵을 만들 때 팽창효과를 내기 위한 방법으로 옳지 않은 것은?  
 가. 물을 첨가한다.  
 나. 효모(yeast)를 넣는다.  
 다. 계란 흰자를 거품낸다.  
 라. 소금을 첨가한다.
31. 우유에 산을 넣으면 응고물이 생기는데 이 응고물의 주체는?  
 가. 레닌                         나. 카제인  
 다. 유당                         라. 유지방
32. 비교적 펙틴과 산이 적어 잼 제조에 부적당한 과일은?  
 가. 사과, 오렌지            나. 복숭아, 포도  
 다. 딸기                         라. 배, 감
33. 간유의 제조에 이용되는 생선의 간에는 어떤 영양소가 특히 많은가?  
 가. 비타민 A와 B1        나. 비타민 A와 C  
 다. 비타민 A와 E        라. 비타민 A와 D
34. 해안에서 멀리 떨어진 산간지방 주민에게 해산물의 섭취 부족으로 결핍되기 쉬운 무기질은?  
 가. Ca                         나. I  
 다. Mg                         라. Fe
35. 신체의 근육이나 혈액성분을 합성하는 영양소는?  
 가. 무기질                    나. 비타민  
 다. 물                         라. 단백질
36. 식단이 필요한 이유로 부적당한 것은?  
 가. 식단 작성에 필요한 가사 업무 부담이 가중된다.  
 나. 가정경제에 알맞는 식품선택을 할 수 있다.  
 다. 가족에게 알맞는 영양공급을 할 수 있다.  
 라. 좋은 식습관을 형성한다.
37. 다음은 재료 소비액을 계산하는 식이다. 옳은 것은?  
 가. 재료소비량 × 재료소비단가  
 나. 재료소비량 × 간접재료비  
 다. 재료구입량 × 재료소비단가  
 라. 재료구입량 × 간접재료비
38. 넓은 의미의 원가에 해당되는 것은?  
 가. 제조원가에 포장재료비를 포함한다.  
 나. 제조원가에 판매를 위한 일반관리비용까지 포함한다.  
 다. 제조원가에 얼마의 이윤까지 포함한다.  
 라. 제조원가에 여비, 교통비를 포함한다.
39. 야채류의 감별법 중 틀린 것은?  
 가. 양배추는 가법고 잎이 얇으며 신선하고 광택이 있는 것이 좋다.  
 나. 우엉은 살집이 굳고 외피가 부드러운 것이 좋다.  
 다. 당근은 둥글고 살찐 것으로 짧고 마디가 없는 것이 좋다.  
 라. 오이는 굵기가 고르며 만졌을 때 가시가 있고 무거운 느낌이 나는 것이 좋다.
40. 조리의 기본 조작 중 다음의 특성에 해당되는 것은?  
 재료의 균질화와 열전도의 균일화, 조미료의 침투를 쉽게 하고 점탄성을 증가시킨다.  
 가. 씻기                         나. 썰기  
 다. 가루내기                    라. 누르기
41. 홍조류에 속하며 무기질이 골고루 함유되어 있고 단백질도 많은 해조류는?  
 가. 미역                         나. 김  
 다. 우뚝가사리                 라. 다시마
42. 주방 설비 구역 중 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. 가열조리 구역            나. 식기세척 구역  
 다. 야채/과일처리 구역     라. 육류처리 구역

43. 콩 속의 영양저해 인자로 칼슘, 마그네슘, 철, 아연 등의 무기질 흡수를 방해하는 것은?  
 가. 안티트립신 나. 피트산  
 다. 사포닌 라. 헤마글루티닌
44. 단체급식의 공동목적이 아닌 것은?  
 가. 피급식자의 식비부담을 가중시킨다.  
 나. 피급식자의 영양을 확보하고 건강증진을 도모한다.  
 다. 급식을 통해 피급식자의 가정이나 지역사회에 대한 영양개선을 도모한다.  
 라. 도덕성, 사회성 함양과 올바른 인간관계 형성을 돕는다.
45. 빙과류에 대한 설명으로 틀린 것은?  
 가. 샤벳은 시럽에 과일즙을 첨가하였거나 과일에 젤라틴, 달걀흰자를 첨가하여 얼린 것이다.  
 나. 비타민류는 냉동에 의해 성분의 변화가 심하게 일어난다.  
 다. 지방이 많이 함유된 빙과류는 열량이 높다.  
 라. 빙과류의 종류에는 아이스크림, 파르페, 샤벳, 무스 등이 있다.
46. 유지에 관한 설명 중 옳은 것끼리 연결된 것은?

- ㉠ 튀김용으로 발연점이 높은 대두유나 옥수수유를 사용한다.
- ㉡ 튀김기름의 흡수량은 강력분보다는 박력분이 더 많다.
- ㉢ 새우튀김에 쇼트닝을 사용하는 것이 좋다.
- ㉣ 튀김옷 만들 때 밀가루의 0.5% 양의 중조를 넣으면 품질이 좋아진다.
- ㉤ 케이크제조시 크리밍(creaming) 시간이 과다하면 부피는 작고 경도는 높아진다.
- ㉥ 튀김옷을 만들 때 물의 1/3 정도를 달걀로 대체하면 튀김옷이 연해지고 맛이 좋다.

- 가. ㉠㉡ 나. ㉠㉢  
 다. ㉢㉣ 라. ㉡㉣
47. 다음 설명 중 이것은 어떤 조미료를 말하는가?  
 ○ 수란을 뜯 때 끓는 물에 이것을 넣고 달걀을 넣으면 난백의 응고를 돕는다.  
 ○ 작은 생선을 사용할 때 이것을 소량 가하면 뼈까지 부드러워진다.  
 ○ 기름기 많은 재료에 이것을 사용하면 맛이 부드럽고 산뜻해진다.  
 ○ 생강에 이것을 넣고 절이면 예쁜 적색이 된다.
- 가. 식초 나. 소금  
 다. 후추 라. 설탕
48. 다음의 조리용 소도구의 용도가 옳게 된 것은?  
 가. 그라인더(Grinder) - 쇠고기를 갈 때 사용  
 나. 휘퍼(Whipper) - 감자 껍질을 벗길 때 사용  
 다. 믹서(Mixer) - 재료를 다질 때 사용  
 라. 필러(Peeler) - 골고루 섞거나 반죽할 때 사용
49. 식혜를 제조할 때 이용되는 효소는?  
 가. 베타 아밀라아제( $\beta$ -amylase)  
 나. 리파아제(lipase)  
 다. 프로테아제(protease)  
 라. 카탈라아제(catalase)
50. 다음 옥수수의 품종 중 단맛이 강하고 샐러드나 중화요리에 사용되는 영콘(young corn)으로 널리 알려져 있는 것은?  
 가. 마치종(dent corn) 나. 감미종(sweet corn)  
 다. 경립종(flint corn) 라. 폭열종(pop corn)

51. 우리나라 농촌에서 공중보건학상 가장 우선적으로 시행되어야 할 사업은?  
 가. 전염병 관리 나. 모자보건  
 다. 가족계획 라. 상수도 관리
52. 자외선의 작용과 거리가 먼 것은?  
 가. 관절염 유발 나. 피부암 유발  
 다. 비타민 D 형성 라. 살균 작용
53. 작업장내의 부적당한 조명이 인체에 미치는 주 영향은?  
 가. 위궤양 나. 체중감소  
 다. 소화불량 라. 안정피로
54. 미생물을 사멸시킬 수 있지만 대기오염을 유발할 수 있는 쓰레기 처리 방법은?  
 가. 매립법 나. 투기법  
 다. 소각법 라. 재활용법
55. 유행성 간염에 관한 설명 중 잘못된 것은?  
 가. 병원체는 분변으로 배출되어 오염된다.  
 나. 음식물로 경구 감염된다.  
 다. 세균성 질환이다.  
 라. 후기에는 황달증상이 나타난다.
56. 병원체가 바이러스(Virus)인 전염병은?  
 가. 발진티푸스 나. 콜레라  
 다. 결핵 라. 일본뇌염
57. 전염병의 종류에 있어 제 3군 전염병이 아닌 것은?  
 가. 한센병 나. 성병  
 다. 세균성 이질 라. 결핵
58. 감수성지수(접촉감염지수)가 가장 낮은 것은?  
 가. 폴리오 나. 홍역  
 다. 성홍열 라. 디프테리아
59. 간디스토마는 제2중간숙주인 민물고기 내에서 어떤 형태로 존재하다가 인체에 감염을 일으키는가?  
 가. 레디아(redia) 나. 포자유충(sporocyst)  
 다. 유모유충(miracidium) 라. 피낭유충(metacercaria)
60. 화학약품으로 소독할 때 소독약으로서의 구비조건에 해당되지 않는 것은?  
 가. 살균력이 높을 것 나. 침투력이 강할 것  
 다. 용해성이 높을 것 라. 표백성이 높을 것

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

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