1. 식품위생법의 화학적 수단에 의하여 원소 또는 화합물에 분해반응 외의 화학반응을 일으켜 얻은 물질은?
가. 식품첨가물 나. 화학적 합성품
다. 표시 라. 기구

2. 일반음식점영업 중 모범업소를 지정할 수 있는 권한을 가진 사람은?
가. 관할 시장 나. 관할 경찰서장
다. 관할 보건소장 라. 관할 세무서장

3. 식품 등의 위생적 취급에 관한 기준으로 옳지 않은 것은?
가. 식품의 조리에 직접 사용되는 기구는 사용 후에 세척, 살균하는 등 항상 청결하게 유지· 관리하여야 한다.
나. 식품의 조리에 종사하는 자는 위생모를 착용하는 등 개인 위생관리를 철저히 하여야 한다.
다. 유통기한이 경과된 식품을 판매의 목적으로 보관할 수 있다.
라. 식품원료 중 부패· 변질되기 쉬운 것은 냉동· 냉장 시설에 보관· 관리하여야 한다.

4. 조리사를 두지 않아도 되는 경우는?
가. 식품접객업 중 복어를 조리· 판매하는 영업
나. 국가· 지방자치단체가 설립· 운영하는 집단급식소
다. 학교, 병원, 사회복지시설에서 설립· 운영하는 집단급식소
라. 중소기업자가 설립· 운영하는 집단급식소

5. 영업의 종류와 그 허가관청의 연결로 잘못된 것은?
가. 단란주점영업 - 시장· 군수 또는 구청장
나. 식품첨가물제조업 - 식품의약품안전청
다. 식품조사처리업 - 시· 도지사
라. 유흥주점영업 - 시장· 군수 또는 구청장

6. 세균성 식중독 중 감염형이 아닌 것은?
가. 살모넬라 식중독 나. 병원성 대장균 식중독
다. 장염 비브리오 식중독 라. 포도상구균 식중독

7. 포도상구균 식중독의 원인물질은?
가. 엔테로톡신(enterotoxin) 나. 테트로도톡신(tetrodotoxin)
다. 에르고톡신(ergotoxin) 라. 아플라톡신(aflatoxin)

8. 다음 식품과 독성분의 관계가 틀린 것은?
가. 독보리-테물린(temuline)
나. 섭조개 - 삭시톡신(saxitoxin)
다. 복어 - 베네루핀(venerupin)
라. 독버섯 - 무스카린(muscarine)

9. 도자기류의 안료에서 문제가 될 수 있는 유해 물질은?
가. 석탄산 나. 카드뮴
다. 칼슘 라. 포르말린

10. 과일, 채소류의 선도유지를 위해 표면 처리하는 식품첨가물은?
가. 강화제 나. 피막제
다. 보존료 라. 품질개량제

11. 식당 종업원의 손 소독에 가장 적당한 것은?
가. 승홍수 나. 중성세제
다. 역성비누 라. 염소용액

12. 부패가 진행됨에 따라 식품은 특유의 부패취를 내는데 그 성분이 아닌 것은?
가. 인돌 나. 황화수소
다. 아세톤 라. 휘발성 아민

13. 미생물의 발육을 억제하여 식품의 부패나 변질을 방지할 목적으로 사용될 수 있는 것은?
가. 호박산나트륨 나. 글루타민산나트륨
다. 안식향산나트륨 라. 규소수지

14. 화학물질에 의한 식중독을 일으키지 않는 물질은?
가. 승홍 나. 만니톨
다. 붕산 라. 포르말린

15. 목화씨에 많이 들어 있는 독소는?
가. 솔라닌(solanine)
나. 고시폴(gossypol)
다. 테트로도톡신(tetrodotoxin)
라. 아미그달린(amygdalin)

16. 지용성 비타민만으로 된 항목은?
가. 비타민 A, D, E, K
나. 비타민 A, B, E, P
다. 비타민 B, C, P, K
라. 비타민 C, D, E, P

17. 과일잼 제조시 잼 형성의 기본요소와 거리가 먼 것은?
가. 소금 나. 설탕
다. 펙틴 라. 산

18. 다음 유지 중 건성유는?
가. 땅콩유 나. 참기름
다. 아마인유 라. 면실유

19. 다음 중 대표적인 콩 단백질은?
가. 글루텐(gluten) 나. 제인(zein)
다. 알부민(albumin) 라. 글리시닌(glycinin)

20. 다음 중 당질의 구성요소가 아닌 것은?
가. 탄소 나. 산소
다. 질소 라. 수소

21. 식품의 건조방법 중 분무건조법으로 만들어지는 것은?
가. 한천 나. 보리차
다. 분유 라. 건조쌀밥

22. 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 두면서 주물러 주면 효소가 더 빠르게 용출된다.
라. 식혜제조에 사용되는 엿기름의 농도가 낮을수록 당화 속도가 빨라진다.

23. 다음 채소류 중 일반적으로 꽃 부분을 식용으로 하는 것과 가장 거리가 먼 것은?
가. 브로커리(broccoli) 나. 컬리플라워(cauliflower)
다. 비트(beets) 라. 아티쵸크(artichoke)

24. 쌀에서 식용으로 하는 부분은?
가. 미강층 나. 배아
다. 배유 라. 외피

25. 후라이팬에 기름을 넣고 계속 가열하였더니 자극적인 냄새가 발생하였다. 어떤 물질이 생성되었기 때문인가?
가. 에테르 나. 알콜
다. 글리세롤 라. 아크롤레인

26. 칼슘의 흡수를 촉진시키는 물질은?
가. 젖산 나. 포도당
다. 올레인산 라. 전분

27. 냉동시켰던 쇠고기를 해동하니 드립(drip)이 많이 발생했다. 다음 중 가장 관계 깊은 것은?
가. 탄수화물의 호화 나. 단백질의 변성
다. 무기질의 분해 라. 지방의 산패

28. 새우, 게류를 삶을 때 나타나는 색소는?
가. 카로틴(carotene) 색소
나. 헤모글로빈(hemoglobin) 색소
다. 아스타신(astacin) 색소
라. 안토시아닌(anthocyanin) 색소

29. 사과, 배, 복숭아 등의 주된 향기성분은?
가. 알콜류 나. 황화합물류
다. 에스테르류 라. 테르펜류

30. 전분의 호화에 대한 설명 중 틀린 것은?
가. 부유 상태이다.
나. 미셀(micell)이 파괴된다.
다. X선 동심원율이 소실된다.
라. 점성이 생긴다.

31. 습열조리와 건열조리의 혼합이며, 결합조직이 많은 고기에 이용할 수 있는 조리법은?
가. 스튜(stew) 나. 스팀(steam)
다. 브로일링(broiling) 라. 브레이징(braising)

32. 열원의 사용방법에 따라 직접 구이와 간접구이로 분류할 때 직접 구이에 속하는 것은?
가. 오븐을 사용하는 방법
나. 철판을 이용하여 굽는 방법
다. 프라이팬에 기름을 두르고 굽는 방법
라. 숯불 위에서 굽는 방법

33. 아린 맛을 내는 대표적인 식품은?
가. 토란 나. 다시마
다. 토마토 라. 고추

34. 보통 백미로 밥을 지으려할 때 쌀과 물의 분량이 바른 것은?
가. 쌀 부피의 2배, 중량의 1.5배
나. 쌀 중량의 3배, 부피의 1.5배
다. 쌀 중량의 1.5배, 부피의 1.2배
라. 쌀 부피의 3배, 중량의 1.2배

35. 김치 저장 중 김치조직의 연부현상이 나타났다. 그 이유에 대한 설명으로 가장 거리가 먼 것은?
가. 조직을 구성하고 있는 펙틴질이 분해되기 때문에
나. 김치가 국물에 잠겨 수분을 흡수하기 때문에
다. 미생물이 펙틴분해효소를 생성하기 때문에
라. 용기에 꼭 눌러 담지 않아 내부에 공기가 존재하여 호기성 미생물이 성장번식하기 때문에

36. 쇠고기 부위 중 결체조직이 많아 구이에 부적당한 것은?
가. 등심 나. 채끝
다. 갈비 라. 사태

37. 어패류의 조리법에 대한 설명 중 바른 것은?
가. 바다가재는 껍질이 두꺼우므로 찬물에 넣어 오래 끓여야 한다.
나. 작은 생새우는 강한 불에서 연한 갈색이 될 때까지 삶은 후 배쪽에 위치한 모래정맥을 제거한다.
다. 조개류는 높은 온도에서 조리하여 단백질을 급격히 응고시킨다.
라. 생선숙회는 신선한 생선 편을 끓는 물에 살짝 데치거나 끓는 물을 생선에 끼얹어 회로 이용한다.

38. 튀김 음식을 할 때 두꺼운 용기를 사용하는 가장 큰 이유는?
가. 기름의 비열이 작아 온도가 쉽게 변화되므로
나. 기름의 비열이 커서 온도가 쉽게 변화되므로
다. 기름의 비중이 커서 물위에 쉽게 뜨므로
라. 기름의 비중이 작아 물위에 쉽게 뜨므로

39. 핵산의 구성성분이고 보조효소 성분으로 되어 있으며 생리상 중요한 당은?
가. 프럭토오스 나. 리보오스
다. 글루코오스 라. 미오신

40. 침(타액)에 들어있는 소화효소의 작용은?
가. 전분을 맥아당으로 변화시킨다.
나. 단백질을 펩톤으로 분해시킨다.
다. 카제인을 응고시킨다.
라. 설탕을 포도당과 과당으로 분해시킨다.

41. 달걀의 신선도 검사와 관계가 가장 적은 것은?
가. 외관 검사 나. 무게 측정
다. 난황계수 측정 라. 난백계수 측정

42. 제품의 생산과 판매를 위하여 소비된 경제 가치는?
가. 판매비 나. 원가
다. 비용 라. 재료비

43. 채소를 냉동시킬 때 전처리로 데치기(blanching)를 하는 이유와 가장 거리가 먼 것은?
가. 살균 효과 나. 부피감소 효과
다. 효소파괴 효과 라. 탈색 효과

44. 짠맛을 내는 조미료인 소금에 대한 설명 중 틀린 것은?
가. 신맛을 줄여주고, 단맛을 높여준다.
나. 제빵, 제면에 첨가하면 제품의 물성을 향상시킨다.
다. 식품의 조리와 방부력을 지닌 보존료이며, 무기질의 공급원이다.
라. 온도에 따른 용해도의 차가 크다.

45. 조리장의 위생조건이 아닌 것은?
가. 주거, 세탁장과 격리되어 있어야 한다.
나. 내부는 조리실과 처리실이 구분되어 있지 않아도 무방하다.
다. 채광, 환기가 잘 되어야 한다.
라. 건조한 장소이어야 한다.

46. 식단 작성의 목적에 적합하지 않은 것은?
가. 영양과 기호의 충족
나. 식품비의 조절, 절약
다. 시간과 노력의 절약
라. 식량의 증산, 배분, 소비에 대한 이해를 지도

47. 조리시 발생하는 많은 열과 연기 등을 빨아들이는 후드장치는 어느 정도로 크기를 결정하는 것이 가장 효력이 클 것인가?
가. 가열기구의 설치 범위보다 작게 하여 집중적으로 빨아들이도록 한다.
나. 가열기구의 설치 범위보다 넓어야 흡입하는 효율성이 높다.
다. 가열기구의 설치범위와 똑같은 크기로 하는 것이 잘 빨아들인다.
라. 가열기구 설치범위와 상관없다.

48. 1인당 판매가격이 50,000원인 굴비구이 정식의 식재료 원가의 목표가 35%이다. 굴비를 제외한 보조식재료비를 총 식재료비의 10%로 한다면 얼마짜리 굴비를 구입해야 하겠는가?
가. 17,500원 나. 15,750원
다. 22,500원 라. 19,250원

49. 액포 속의 수용성물질은 어떤 상태로 분산되어 있는가?
가. 유화상태 나. 혼합물 상태
다. 현탁액 상태 라. 콜로이드 상태

50. 단체급식소에 속하는 것은?
가. 사회복지시설 식당 나. 특급호텔 한식당
다. 정통중국음식점 라. 관광지 식당

51. 공중보건사업의 최소단위가 되는 것은?
가. 가족 나. 지역사회
다. 국가 라. 개인

52. 공기 중의 일산화탄소가 많으면 중독을 일으키는 주된 이유는?
가. 혈압의 상승 나. 간세포의 섬유화
다. 조직 세포의 산소부족 라. 근육의 경직

53. 위생해충의 방제법 중 가장 근본적인 방법은?
가. 천적을 이용한 생물학적 방법
나. 살충제에 의한 화학적 방법
다. 유인에 의한 물리적 방법
라. 서식처 제거에 의한 환경적 방법

54. 제 2군 전염병에 해당되는 것은?
가. 콜레라 나. 파라티푸스
다. 백일해 라. 결핵

55. 다음 중 선천성 면역이 아닌 것은?
가. 자연능동면역성 나. 종속저항성
다. 개인저항성 라. 인종저항성

56. 폴리오는 무엇에 의해서 발생되는가?
가. 효모 나. 세균
다. 바이러스 라. 곰팡이

57. 회충란을 사멸시킬 수 있는 능력이 가장 강한 것은?
가. 저온 나. 건조
다. 습도 라. 일광

58. 자외선 살균의 특징과 가장 거리가 먼 것은?
가. 비열(非熱)살균이다.
나. 피조사물에 조사하고 있는 동안만 살균효과가 있다.
다. 가장 유효한 살균대상은 물과 공기이다.
라. 단백질이 공존하는 경우에도 살균효과에는 차이가 없다.

59. 작업복의 이상적인 조건과 가장 거리가 먼 것은?
가. 보온성 나. 유행성
다. 통기성 라. 흡습성

60. 호흡기 전염병에 속하지 않는 것은?
가. 일본뇌염 나. 홍역
다. 백일해 라. 디프테리아

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

[오답 및 오타 문의] ⇒ 건시스템(gunsys.com)