

1. 고온 색깔을 가진 과자를 만들기 위해 착색료를 사용하려고 한다. 다음 중 구체적인 사용기준을 알려면 참고해야 할 것은?
 가. 식품과학용어집 나. 식품성분표
 다. 학술잡지 라. 식품첨가물공전
2. 식품위생법상 화학적 합성품의 정의는?
 가. 모든 화학반응을 일으켜 얻은 물질을 말한다.
 나. 모든 분해반응을 일으켜 얻은 물질을 말한다.
 다. 화학적 수단에 의하여 원소 또는 화합물에 분해반응 외의 화학반응을 일으켜 얻은 물질을 말한다.
 라. 원소 또는 화합물에 화학반응을 일으켜 얻은 물질을 말한다.
3. 식품접객업 중 음식류를 조리, 판매하는 영업으로서 식사와 함께 부수적으로 음주행위가 허용되는 영업은?
 가. 단란주점영업 나. 유흥주점영업
 다. 휴게음식점영업 라. 일반음식점영업
4. "판매의 목적으로 식품을 제조·가공한 영업자가 그 식품으로 인해 위생상의 위해가 발생할 우려가 있다고 인정하는 경우" 라면 다음 내용 중 옳은 것은?
 가. 위생상의 위해가 발생할 우려가 있다는 점만으로는 아무런 조치를 취하지 않아도 된다.
 나. 이러한 경우는 식품의 위해요소중점관리기준에 따라 처리된다.
 다. 이러한 자진회수제도는 자동차 등에는 규정되어 있으나 식품과 관련하여서는 식품위생법에 아직 정해진 규정이 없다.
 라. 영업자는 그 사실을 국민에게 알리고 유통 중인 당해식품 등을 회수하도록 노력하여야 한다.
5. 영업허가 대상인 것은?
 가. 식품조사처리업 나. 식품소분·판매업
 다. 즉석판매제조가공업 라. 일반음식점영업
6. 식품이 미생물의 작용을 받아 분해되는 현상과 거리가 먼 것은?
 가. 부패(puterifaction) 나. 발효(fermentation)
 다. 변향(flavor reversion) 라. 변패(deterioration)
7. 식품에 있어서의 간접적인 변질현상은?
 가. 건조나 흡습 등에 의한 물리적 변화
 나. 온도나 일광에 의한 분해
 다. 미생물의 번식에 따른 부패
 라. 공기 중의 산소에 의한 산화현상
8. 우리나라에서 7 - 9월 중 해수세균에 의해 집중적으로 발생하는 식중독은?
 가. 클로스트리디움 보툴리눔 식중독
 나. 장염 비브리오 식중독
 다. 살모넬라 식중독
 라. 포도상구균 식중독
9. 통조림, 병조림과 같은 밀봉식품의 부패가 원인이 되는 식중독과 가장 관계 깊은 것은?
 가. 포도상구균 식중독 나. 클로스트리디움보툴리눔 식중독
 다. 리스테리아 식중독 라. 살모넬라 식중독
10. 통조림 식품의 통조림 관에서 유래될 수 있는 식중독 원인물질은?
 가. 주석 나. 카드뮴
 다. 페놀 라. 수은
11. 복어와 모시조개 섭취시 식중독을 유발하는 독성물질이 바르게 연결된 것은?
 가. 테트로도톡신(Tetrodotoxin), 베네루핀(Venerupin)
 나. 엔테로톡신(Enterotoxin), 사포닌(Saponin)
 다. 테트로도톡신(Tetrodotoxin), 듀린(Dhurrin)
 라. 엔테로톡신(Enterotoxin), 아플라톡신(Aflatoxin)
12. 섭조개 중독의 원인 물질은?
 가. 테트로도톡신(tetrodotoxin)
 나. 콜린(choline)
 다. 삭시톡신(saxitoxin)
 라. 베네루핀(venerupin)
13. 일반적으로 식품의 세균성 식중독 방지와 가장 관계 깊은 처리방법은?
 가. 예방접종 나. 마스크 사용
 다. 냉장과 냉동 라. 방사능물질 오염방지
14. 히스티딘 식중독을 유발하는 원인 단백질은 어느 것인가?
 가. 발린 나. 히스타민
 다. 알리신 라. 트립토판
15. 식품의 점착성을 증가시키고 유화 안정성을 좋게 하는 것은?
 가. 강화제 나. 호료
 다. 팽창제 라. 용제
16. 다음 중 발효 식품은?
 가. 치즈 나. 사이다
 다. 수정과 라. 우유
17. 식품과 그 저장법의 연결이 잘못된 것은?
 가. 보리차, 차-배건법 나. 당면, 한천-냉동건조법
 다. 고구마, 무, 배추-음저장 라. 햄, 베이컨-CA저장법
18. 버섯에 대한 일반적인 설명과 거리가 먼 것은?
 가. 엽록소가 들어 있다.
 나. 불검화물이 많다.
 다. 단백질 급원식품은 아니다.
 라. 비교적 소화율이 낮다.
19. 황 함유 아미노산은?
 가. 트레오닌 나. 프로린
 다. 글리신 라. 메티오닌
20. 식품의 가공 또는 저장, 조리 중 품질의 저하를 가져오는 갈색화 반응을 억제하는 방법과 거리가 먼 것은?
 가. 산소의 제거 나. 환원제의 첨가
 다. 실리콘오일의 첨가 라. 효소의 불활성화
21. 젤 형성을 이용한 식품과 젤 형성 주체성분의 연결이 바르게 된 것은?
 가. 양갱 - 펙틴 나. 도토리묵 - 한천
 다. 죽편 - 젤라틴 라. 과일잼 - 전분

22. 간장이나 된장의 착색은 주로 어느 반응과 관계 깊은가?
 가. 캐러멜(caramel)화 반응
 나. 아미노 카르보닐(aminocarbonyl) 반응
 다. 페놀(phenol) 산화반응
 라. 아스코르빈산(ascorbic acid) 산화반응
23. 일반적으로 잼의 설탕함량은?
 가. 15 - 25% 나. 90 - 100%
 다. 35 - 45% 라. 60 - 70%
24. 전분질 식품은 시간이 경과함에 따라 노화된다. 다음 중 노화를 방지하는 방법과 관계가 적은 것은?
 가. 유화제를 첨가한다.
 나. 냉동고에 보관한다.
 다. 수분함량을 15% 이하로 줄인다.
 라. 냉장고에 보관한다.
25. 우유 가공품 중 발효유에 속하는 것은?
 가. 전지분유 나. 가당연유
 다. 요구르트 라. 무당연유
26. 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.
27. 다음 근채류 중 생식하는 것 보다 기름에 볶는 조리법을 적용하는 것이 좋은 식품은?
 가. 당근 나. 토란
 다. 무 라. 고구마
28. 수박에 대한 설명 중 옳지 않은 것은?
 가. 과육의 색은 안토시아닌 색소이다.
 나. 무기질로서 K이 많고 비타민 A, B, C가 소량 들어 있다.
 다. 과즙은 이뇨 효과가 있고 신장병에 좋다.
 라. 수분과 당분이 많아서 여름 과실로 적합하다.
29. 유지의 변패정도를 나타내는 변수가 아닌 것은?
 가. 카르보닐가 나. 요오드가
 다. 과산화물가 라. 산가
30. 다음 중 효소가 아닌 것은?
 가. 유당(lactose) 나. 말타아제(maltase)
 다. 펩신(pepsin) 라. 레닌(rennin)
31. 녹색채소를 데칠 때 소다를 넣어서 생기는 현상이 아닌 것은?
 가. 채소의 색을 푸르게 고정시킨다.
 나. 채소의 섬유질을 연화시킨다.
 다. 비타민 C가 파괴된다.
 라. 채소의 질감을 유지한다.

32. 지질의 소화효소는?
 가. 레닌 나. 펩신
 다. 리파아제 라. 아밀라아제
33. 적혈구 형성시 필수적인 무기질은?
 가. 칼슘 나. 마그네슘
 다. 인 라. 철분
34. 식이 중 소금을 제한하는 질병과 가장 거리가 먼 것은?
 가. 통풍 나. 고혈압
 다. 심장병 라. 신장병
35. 식품감별 중 아가미 색깔이 선홍색인 생선은?
 가. 점액이 많은 생선 나. 부패한 생선
 다. 냉동한 생선 라. 신선한 생선
36. 다음과 같은 식단은 몇 첩 반상인가?

보리밥, 냉이국, 장조림, 숙갓나물, 무숙장아찌, 배추김치, 간장

 가. 7첩 반상 나. 3첩 반상
 다. 9첩 반상 라. 5첩 반상
37. 다음 자료에 의해서 계산하면 제조 원가는?

직접재료비 ₩ 180,000	간접재료비 ₩ 50,000,
직접노무비 ₩ 100,000	간접노무비 ₩ 30,000,
직접경비 ₩ 10,000	간접경비 ₩ 100,000,
판매관리비 ₩ 120,000	

 가. ₩ 290,000 나. ₩ 470,000
 다. ₩ 410,000 라. ₩ 590,000
38. 냉동 보관한 식품의 조리방법을 설명한 것 중 맞는 것은?
 가. 신선도가 떨어지는 식품도 냉동하면 위생상 문제가 되지 않는다.
 나. 가능한 큰 덩어리 상태로 냉동하였다가 필요시 부분 해동시켜 일정량 사용하고 다시 냉동시킨다.
 다. 가능한 급속 냉동하여 식품조직의 손상을 적게 한다.
 라. 국물은 용기에 공간 없이 가득 담아 냉동한다.
39. 제품의 제조수량 증감에 관계없이 매월 일정액이 발생하는 원가는?
 가. 체감비 나. 비례비
 다. 변동비 라. 고정비
40. 조리대를 배치할 때 동선을 줄일 수 있는 효율적인 방법 중 잘못된 것은?
 가. 조리대의 배치는 오른손잡이를 기준으로 생각할 때 일의 순서에 따라 위에서 좌로 배치한다.
 나. 조리대에는 조리기에 필요한 용구나 기기 등의 설비를 가까이 배치한다.
 다. 식기와 조리용구의 세정장소와 보관 장소를 가까이 두어 동선을 절약시킨다.
 라. 각 작업공간이 다른 작업의 통로로 이용되지 않도록 한다.

41. 단체 급식을 성공시키기 위해 고려해야 할 점으로 가장 부적당한 것은?
 가. 경영자를 위한 경비 절감
 나. 피급식자의 건강증진
 다. 급여대상자의 영양 기준량
 라. 피급식자의 생활시간 조사에 따른 3식의 영양량 배분
42. 분리된 마요네즈를 재생시키는 방법으로 가장 적합한 것은?
 가. 기름을 더 넣어 한 방향으로 빠르게 저어준다.
 나. 레몬즙을 넣은 후 기름과 식초를 넣어 저어준다.
 다. 분리된 마요네즈를 양쪽 방향으로 빠르게 저어준다.
 라. 새로운 난황에 분리된 것을 조금씩 넣으며 한 방향으로 저어준다.
43. 달걀을 이용한 조리식품과 관계가 없는 것은?
 가. 수란 나. 치즈
 다. 커스터드 라. 오믈렛
44. 달걀에 우유를 섞어 만든 요리가 아닌 것은?
 가. 오믈렛(Omelet)
 나. 머랭(Meringue)
 다. 스크램블드 에그(Scrambled Egg)
 라. 커스타드(Custard)
45. 다음 중 각 단체급식의 목적이 잘못 연결된 것은?
 가. 산업체 급식-건강증진, 생산능률향상
 나. 병원 급식-체력유지, 병의 회복촉진
 다. 학교 급식-바람직한 습관과, 사교성 형성
 라. 복지시설 급식-체력향상, 병의 치료
46. 향신료와 그 성분이 바르게 된 것은?
 가. 생강-차비신(chavicine) 나. 겨자-알리신(allycin)
 다. 고추-캡사이신(capsaicin) 라. 후추-시니그린(sinigrin)
47. 꽃게탕을 하면 꽃게 껍질은 붉은색으로 변하는데, 꽃게에 함유된 색소는?
 가. 루테인(lutein) 나. 구아닌(guanine)
 다. 아스타크산틴(astaxanthin) 라. 멜라닌(melanin)
48. 유지류의 조리원리에 대한 설명 중 맞는 것은?
 가. 유화액의 형태인 수중 유적형에는(O/W) 우유, 생크림, 마요네즈가, 유중 수적형에는(W/O) 버터, 마가린 등이 있다.
 나. 유지의 크리밍성은 일반적으로 마가린이 가장 크리밍성이 높고 버터, 쇼트닝의 순으로 크리밍성이 좋다.
 다. 튀김을 할 때는 열용량이 크고 두꺼운 금속으로 된 직경이 넓은 용기에 많은 양의 기름을 넣고 튀기는 것이 좋다.
 라. 유지류의 쇼트닝파워는 동물성 지방일수록, 기름의 양이 적을수록, 온도가 낮을수록 증가하며 반죽에 들어가는 물질이 많을수록 증가한다.
49. 조리효과를 상승하는 향신료의 작용을 묶은 것 중 맞는 것은?
 가. 착색작용 - 마늘, 생강, 월계수
 나. 방향작용 - 울스파이스, 계피
 다. 무향작용 - 파프리카, 레드페퍼
 라. 식욕증진 작용 - 후추, 겨자, 레드페퍼

50. 작업장에서 발생하는 작업의 흐름에 따라 시설과 기기가 배치되는 데, 작업의 흐름이 순서대로 연결된 것은?

㉠ 전처리	㉡ 장식, 배식	㉢ 식기세척, 수납
㉣ 조리	㉤ 식재료의 구매, 검수	

- 가. ㉠-㉡-㉢-㉣-㉤ 나. ㉢-㉠-㉤-㉡-㉣
 다. ㉤-㉠-㉤-㉡-㉣ 라. ㉤-㉤-㉡-㉠-㉣
51. 세계보건기구(WHO)의 기능과 관계없는 사항은?
 가. 회원국의 기술지원 나. 후진국의 경제보조
 다. 회원국의 자료공급 라. 국제적 보건사업의 지휘·조정
52. 온열요소가 아닌 것은?
 가. 기압 나. 기류
 다. 기온 라. 기습
53. 바이러스(Virus)의 감염에 의하여 일어나는 전염병은?
 가. 장티푸스 나. 폴리오
 다. 세균성 이질 라. 파라티푸스
54. 인공능동면역에 의하여 면역력이 강하게 형성되는 전염병은?
 가. 디프테리아 나. 이질
 다. 폴리오 라. 말라리아
55. 다음 전염병 중 생후 가장 먼저 예방접종을 실시하는 것은?
 가. 홍역 나. 백일해
 다. 결핵 라. 파상풍
56. 회충은 인체의 어느 부위에서 기생을 하는가?
 가. 간 나. 큰 창자
 다. 허파 라. 작은 창자
57. 아포형성균의 멸균에 가장 좋은 방법은?
 가. 저온소독법 나. 일광소독법
 다. 초고온순간멸균법 라. 고압증기멸균법
58. 채소류 및 과일류에 적당한 소독법은?
 가. 승홍수 나. 알콜소독
 다. 클로르칼키소독 라. 열탕소독
59. 다음 중 분변소독에 가장 적합한 것은?
 가. 생석회 나. 약용비누
 다. 과산화수소 라. 표백분
60. 기생충 감염의 중간숙주와 연결이 바르지 못한 것은?
 가. 무구조충-돼지고기 나. 광절열두조충-송어, 연어
 다. 페디스토마-가재 라. 간디스토마-민물고기

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

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