1. 식품위생법의 주요한 목적과 가장 거리가 먼 것은?
가. 식품영양의 질적 향상 도모
나. 전염병에 관한 예방 관리
다. 국민보건의 증진에 기여
라. 식품으로 인한 위생상의 위해 방지

2. 식품위생법상 집단급식소에 대한 설명 중 올바른 것은?
가. 일시적으로 불특정 다수인에게 음식물을 공급하는 영리 급식시설
나. 계속적으로 특정 다수인에게 음식물을 공급하는 비영리 급식시설
다. 일시적으로 불특정 다수인에게 음식물을 공급하는 비영리 급식시설
라. 계속적으로 특정 다수인에게 음식물을 공급하는 영리 급식시설

3. 식품위생법규상 허위표시·과대광고 범위에 속하지 않는 것은?
가. 질병의 치료에 효능이 있다는 내용
나. 공인된 제조방법에 대한 내용
다. 외국어의 사용 등으로 외국제품으로 혼동할 우려가 있는 표시·광고
라. 허가받은 사항과 다른 내용의 표시·광고

4. 식품위생법에서 다루고 있지 않는 내용은?
가. 식품첨가물을 넣은 용기
나. 식품저장 중 식품에 직접 접촉되는 기계
다. 농업에서 식품의 채취에 사용되는 기구
라. 화학적 수단에 의하여 분해반응 이외의 화학반응을 일으켜 얻어진 식품첨가물

5. 식품위생법 규정에 의한 "신고를 하여야 하는 변경사항"에 해당하지 않는 것은?
가. 즉석판매제조·가공업을 하는 경우 즉석판매제조, 가공 대상 식품 중 식품의 유형을 달리하여 새로운 식품을 제조·가공하고자 하는 경우
나. 식품자동판매기영업을 하는 경우 동일 읍·면·동에서 식품자동판매기의 설치대수를 증감하고자 하는 경우
다. 식품첨가물이나 다른 원료를 사용하지 아니한 농·임·수산물 단순 가공품의 건조 방법을 달리하고자 하는 경우
라. 식품 운반업의 경우 냉장·냉동차량을 증감하고자 하는 경우

6. 다음은 식품위생과 관계있는 것들이다. 이 중 미생물과 거리가 먼 것은?
가. 세균 나. 효모
다. 곰팡이 라. 기생충

7. 부패된 어류에 나타나는 현상은?
가. 눈알이 들어가고 맑지 않다.
나. 아가미 색깔이 선홍색이다.
다. 비늘에 광택이 있고 점액이 적다.
라. 육질에 탄력이 있다.

8. 생선이나 조개류의 생식과 가장 관계 깊은 식중독은?
가. 살모넬라 식중독 나. 병원성 대장균 식중독
다. 장염비브리오 식중독 라. 포도상구균 식중독

9. 다음 세균성 식중독 중 신경증상을 일으키는 것은?
가. 아리조나 식중독
나. 리스테리아 식중독
다. 클로스트리디움 보툴리늄 식중독
라. 장염비브리오 식중독

10. 대합조개의 독성분은?
가. 솔라닌(solanine) 나. 콜린(choline)
다. 삭시톡신(saxitoxin) 라. 무스카린(muscarine)

11. 곰팡이의 대사 산물에 의해 사람이나 동물에 질병이나 생리적 장애를 유발하는 물질군은?
가. 식물성 자연독 나. 동물성 자연독
다. 진균독 라. 권패류독

12. 식품 첨가물 중 유해한 착색료는?
가. 붕산(boric acid) 나. 롱가릿(rongalite)
다. 아우라민(auramine) 라. 둘신(dulcin)

13. 사용이 금지된 감미료는?
가. 사카린나트륨(Saccharin sodium)
나. 아스파탐(aspartame)
다. 페릴라틴(Peryllartine)
라. 디-소르비톨(D-sorbitol)

14. 식중독 발생시 보호자의 조치사항 중 잘못된 것은?
가. 식중독 발생 사실을 신고한다.
나. 즉시 환자를 의사에게 진단하게 한다.
다. 환자의 가검물을 원인조사시 까지 보관한다.
라. 항생제를 복용시킨다.

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

16. 상온에서 일반적으로 식물성 유지는 액체상태로, 동물성 유지는 고체 상태로 존재하는 가장 중요한 이유는?
가. 구성 지방산의 종류에 따른 발연점의 차이로
나. 구성 지방산의 종류에 따른 융점의 차이로
다. 구성 지방산의 종류에 따른 가소성의 차이로
라. 구성 지방산의 종류에 따른 유화성의 차이로

17. 일반적으로 프로비타민 A를 많이 함유하는 식품은?
가. 효모 나. 녹엽채소
다. 콩나물 라. 감자

18. 산과 당이 존재하면 특징적인 젤(gel)을 형성하는 능력을 가진 것은?
가. 글리코겐(glycogen) 나. 섬유소(cellulose)
다. 펙틴(pectin) 라. 전분(starch)

19. 숙주나물을 올바르게 설명한 것은?
가. 완두를 싹 틔운 것 나. 납두를 싹 틔운 것
다. 대두를 싹 틔운 것 라. 녹두를 싹 틔운 것

20. 육류의 색의 안정제, 밀가루의 품질개량제, 과채류의 갈변과 변색 방지제로 이용되는 비타민은?
가. 나이아신(niacin) 나. 리보플라빈(riboflavin)
다. 티아민(thiamin) 라. 아스코르빈산(ascorbic acid)

21. 어유와 일반 식물유의 차이점은?
가. 어유는 포화지방산이 많고 요오드가가 적다.
나. 어유는 불포화지방산이 적고 요오드가가 높다.
다. 어유에는 불포화지방산이 많고 혼합 글리세리드이다.
라. 어유는 불포화지방산이 적고 요오드가가 적다.

22. 효소와 기질식품의 연결이 잘못된 것은?
가. 레닌(rennin) - 우유
나. 우레아제(urease) - 육류
다. 아밀라아제(amylase) - 전분
라. 파파인(papain) - 지방

23. 아밀로펙틴(amylopectin)의 함량이 가장 많은 것은?
가. 멥쌀 나. 보리
다. 찹쌀 라. 좁쌀

24. 빵의 노화시 생겨나는 현상이 아닌 것은?
가. 빵의 외피가 딱딱해진다.
나. 풍미를 상실하고 독특한 노화냄새를 낸다.
다. 빵의 흡수성이 증가한다.
라. 내부의 경도가 증가하여 외력이 증가되므로 부스러지기 쉽다.

25. 녹색채소를 삶을 때 녹황색으로 변하는 이유는?
가. 엽록소의 Mg이 Cu로 치환 되었으므로
나. 엽록소가 페오피틴(pheophytin)으로 변했으므로
다. 엽록소의 H가 Cu로 치환되었으므로
라. 엽록소가 클로로필라이드(chlorophyllide)로 변했으므로

26. 식품과 쓴맛성분이 맞지 않는 것은?
가. 양파껍질 - 히스타민(histamine)
나. 감귤류껍질 - 나린진(naringin)
다. 맥주 - 휴물론(humulone)
라. 오이꼭지 - 쿠쿠르비타신(cucurbitacin)

27. 생선의 육질이 육류보다 연한 이유는?
가. 미오글로빈 함량이 적으므로
나. 미오신과 액틴의 함량이 많으므로
다. 콜라겐과 엘라스틴의 함량이 적으므로
라. 불포화지방산의 함량이 많으므로

28. 식품에 있는 영양소 중 생리작용을 조절하는 것이 아닌 것은?
가. 단백질 나. 무기질
다. 지방 라. 비타민

29. 대두에 가장 많은 단백질은?
가. 글로불린 나. 알부민
다. 글루텔린 라. 프롤라민

30. 전분의 이화학적 처리 또는 효소 처리에 의해 생산되는 제품이 아닌 것은?
가. 가교 전분 나. 고과당(high fructose) 옥수수시럽
다. 덱스트란 라. 싸이클로덱스트린

31. 다음과 같이 조리가 바람직하지 않게 된 이유로 부적당한 것은?
가. 튀긴 도넛에 기름 흡수가 많음 : 낮은 온도에서 튀겼기 때문
나. 생선을 굽는데 석쇠에 붙어 잘 떨어지지 않음 : 석쇠를 달구지 않았기 때문
다. 오이무침의 색이 누렇게 변함 : 식초를 미리 넣었기 때문
라. 장조림 고기가 단단하고 잘 찢어지지 않음 : 물에서 먼저 삶았기 때문

32. 밀가루를 계량하는 방법으로 올바른 것은?
가. 체에 친 후 스푼으로 수북히 담은 뒤 주걱(spatula)으로 싹 깎아서 측정한다.
나. 계량컵에 넣고 눌러주어 쏟았을 때 컵의 형태가나타나도록 하여 측정한다.
다. 체에 친 후 계량컵을 평평하게 되도록 흔들어 준 다음 측정한다.
라. 계량컵에 담고 살짝 흔들어 수평이 되게 한 다음 측정한다.

33. 일반적으로 채소의 조리시 가장 손실되기 쉬운 성분은?
가. 비타민 E 나. 비타민 A
다. 비타민 B6 라. 비타민 C

34. 음식의 색을 고려하여 녹색채소를 무칠 때 가장 나중에 넣어야 하는 조미료는?
가. 소금 나. 고추장
다. 설탕 라. 식초

35. 생선 비린내를 없애는 방법과 거리가 먼 것은?
가. 파, 마늘, 생강 등을 사용한다.
나. 우유를 사용한다.
다. 물로 씻어 낸다.
라. 설탕을 사용한다.

36. 식물성 액체유를 경화 처리한 고체 기름은?
가. 버터 나. 마요네즈
다. 라드 라. 쇼트닝

37. 담즙의 기능을 설명한 것 중 틀린 것은?
가. 유화작용 나. 약물 및 독소 등의 배설작용
다. 당질의 소화 라. 산의 중화작용

38. 침에 들어있는 소화효소의 작용은?
가. 지방을 지방산과 글리세린으로 분해한다.
나. 녹말을 맥아당으로 변화시킨다.
다. 단백질을 아미노산으로 분해한다.
라. 수용성 비타민을 분해한다.

39. 다음 설명 중 신선란은?
가. 수양난백이 농후난백보다 많다.
나. 난황이 넓적하게 퍼진다.
다. 삶았을 때 난황표면이 쉽게 암록색으로 변한다.
라. 기실부가 거의 생성되지 않았다.

40. 다음 중에서 직접비의 합계액은?
가. 제조원가 나. 총원가
다. 판매가격 라. 직접원가

41. 주방에서 후드(hood)의 가장 중요한 기능은?
가. 실내의 습도를 유지시킨다.
나. 증기, 냄새 등을 배출시킨다.
다. 실내의 온도를 유지시킨다.
라. 바람을 들어오게 한다.

42. 용량을 측정하는 단위에서 1쿼터(quart)는 약 몇 컵이 되는가?
가. 약 1컵 나. 약 2컵
다. 약 4컵 라. 약 3컵

43. 양갱을 만들 때 필요한 재료가 아닌 것은?
가. 한천 나. 팥앙금
다. 설탕 라. 젤라틴

44. 계산 경제성의 원칙을 다른 말로 무엇이라고 하는가?
가. 간접성의 원칙 나. 중요성의 원칙
다. 계산성의 원칙 라. 비교성의 원칙

45. 다음의 요리들은 육류조리의 어떤 원리를 특히 이용한 것인가?

사태찜, 족편, 꼬리곰탕, 쇠머리편육

가. 콜라겐 결합조직의 젤라틴화
나. 단백질의 열에 의한 응고
다. 국물의 부드럽고, 진한 맛
라. 오랜 시간의 가열에 의한 연화

46. 다음은 식단 작성의 순서이다. 맞게 연결된 것은?

ㄱ. 3식의 영양량 배분	ㄴ. 주식의 종류와 양 결정
ㄷ. 미량 영양소 보급방법 결정	ㄹ. 조리시의 배합 고려
ㅁ. 급여영양량 결정	ㅂ. 부식의 결정

가. ㄷ→ㄴ→ㄱ→ㄹ→ㅂ→ㅁ 나. ㄹ→ㄱ→ㄷ→ㄴ→ㅂ→ㅁ
다. ㅁ→ㄱ→ㄴ→ㅂ→ㄷ→ㄹ 라. ㄱ→ㄷ→ㄹ→ㄴ→ㅁ→ㅂ

47. 유지의 품질 저하에 대한 설명으로 맞는 것은?
가. 불포화지방산이 많은 것은 공기의 산화를 받기 쉽다.
나. 유지를 갈색 병에 넣어 두면 햇빛이 비치는 곳이라도 상관없다.
다. 가열온도가 낮을수록 산화가 촉진된다.
라. 스테인리스 냄비를 사용했을 때 산화가 가장 빠르다.

48. 수입쇠고기 두근을 30,000원에 구입하여 50명의 식사를 공급하였다. 식단가격을 2,500원으로 정한다면 식품의 원가는 몇 %인가?
가. 12% 나. 83%
다. 42% 라. 24%

49. 식품의 감별로 적합하지 않은 것은?
가. 송이버섯 - 봉오리가 크고 줄기가 부드러운 것
나. 달걀 - 표면이 거칠고 광택이 없는 것
다. 감자, 고구마 - 병충해, 발아, 외상, 부패 등이 없는 것
라. 생과일 - 성숙하고 신선하며 청결한 것

50. 피급식자의 영양소요량 결정에 고려해야 할 조건으로만 묶여진 것은?
가. 연령, 성별, 노동강도 나. 연령, 신장, 체중
다. 연령, 노동강도, 신장 라. 연령, 성별, 체중

51. 세계보건기구(WHO)의 중요 기능이 아닌 것은?
가. 개인의 정신보건 향상
나. 회원국에 대한 기술지원 및 자료공급
다. 전문가 파견에 의한 기술자문 활동
라. 국제적인 보건사업의 지휘 및 조정

52. 공기의 조성원소 중에 가장 많은 체적 백분율을 차지하는것은?
가. 이산화탄소 나. 질소
다. 산소 라. 아르곤

53. 잠복기가 가장 긴 전염병은?
가. 파라티푸스 나. 디프테리아
다. 한센병 라. 콜레라

54. 아메바에 의해서 발생되는 질병은?
가. 장티푸스 나. 이질
다. 콜레라 라. 유행성 간염

55. 집단감염이 잘 되는 기생충은?
가. 회충 나. 요충
다. 구충 라. 편충

56. 민물고기를 생식한 일이 없는 경우에 간흡충에 감염될 가능성이 있는 것은?
가. 채소의 생식으로 감염
나. 가재, 게 등의 생식으로 감염
다. 요리 기구를 통해서 감염
라. 공기전파로 감염

57. 자외선에 의한 인체 건강 장애와 거리가 먼 것은?
가. 설안염 나. 결막염
다. 백내장 라. 폐기종

58. 쓰레기 소각처리시 가장 위생적으로 문제가 되는 것은?
가. 높은 열의 발생 나. 사후 폐기물 발생
다. 대기오염과 다이옥신 라. 화재발생

59. 장티푸스에 대한 예방대책으로 적절하지 않은 것은?
가. 검역을 강화한다.
나. 환경위생관리를 강화한다.
다. 보균자 관리를 강화한다.
라. 예방접종을 강화한다.

60. 포자(아포) 형성균의 멸균에 알맞은 소독법은?
가. 자비소독법 나. 저온 소독법
다. 고압증기멸균법 라. 희석법

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

[오답 및 오타 문의] ⇒ 건시스템(gunsys.com)