

1. 의약으로서 섭취하는 것을 제외한 모든 음식물은 무엇을 정의한 것인가?  
 가. 식품첨가물                      나. 식품  
 다. 수의약품                         라. 향생제
2. 조리사를 두어야 할 영업장은?  
 가. 유흥주점                         나. 북어조리점  
 다. 일반음식점                       라. 레스토랑
3. 식품위생법상 식품, 식품첨가물, 기구 또는 용기·포장에 기재하는 "표시"의 범위는?  
 가. 문자, 숫자                        나. 문자, 숫자, 도형  
 다. 문자                                라. 문자, 숫자, 도형, 음향
4. 조리사가 식품위생법 제 40조의 규정에 의한 교육을 받지 아니한 때 1차 위반시 행정처분 기준은?  
 가. 업무정지 4월                      나. 업무정지 2월  
 다. 업무정지 3월                      라. 업무정지 1월
5. 다음 중 영업허가를 받거나 신고를 하지 않아도 되는 경우는?  
 가. 식품첨가물이나 다른 원료를 사용하지 아니하고 농산물을 단순히 껍질을 벗겨 가공하려는 경우  
 나. 방사선을 쬐어 식품의 보존성을 물리적으로 높이려는 경우  
 다. 보건복지부령이 정하는 식품 또는 식품첨가물의 완제품을 나누어 유통을 목적으로 재포장·판매하려는 경우  
 라. 주로 주류를 조리·판매하는 영업으로서 손님이 노래를 부르는 행위가 허용되는 영업을 하려는 경우
6. 다음 중 감염형 세균성 식중독에 해당하는 것은?  
 가. 살모넬라 식중독  
 나. 독꼬치 식중독  
 다. 클로스트리디움 보툴리눔 식중독  
 라. 아플라톡신 식중독
7. 곰팡이독(mycotoxin)과 관계 깊은 것은?  
 가. 엔테로톡신(enterotoxin)  
 나. 라이신(lysine)  
 다. 테트로도톡신(tetrodotxin)  
 라. 아플라톡신(aflatoxin)
8. 중금속에 의한 화학적 식중독의 주요한 원인물질과 가장 관계가 적은 것은?  
 가. 수은                                나. 납  
 다. 금                                    라. 카드뮴
9. 식품 첨가물로서 대두 인지질의 용도는?  
 가. 추출제                             나. 유허제  
 다. 표백제                              라. 피막제
10. 식중독 예방과 가장 관련이 적은 것은?  
 가. 맛있는 조리방법 개발    나. 식품의 적절한 온도관리  
 다. 신속한 소비                      라. 식재료 및 기구의 청결
11. 포도상구균 식중독의 주원인은?  
 가. 세균에 오염된 포도의 섭취  
 나. 비위생적으로 처리된 채소의 섭취  
 다. 불충분하게 가열·살균된 통조림 식품  
 라. 식품 취급자의 화농성 염증
12. 식품 첨가물로서 조미료에 해당하는 것은?  
 가. 글루탐산나트륨                    나. 아질산나트륨  
 다. 피로인산나트륨                    라. 소르빈산나트륨
13. 해산어패류의 선도 평가에 적절한 지표성분은?  
 가. 트리메틸아민                      나. 암모니아  
 다. 메르캅탄                            라. 황화수소
14. Escherichia coli 에 대한 설명 중 잘못된 것은?  
 가. 그람음성의 무포자 간균으로 유당을 발효시켜 산과 가스를 생성한다.  
 나. 내열성이 강하며 독소를 생산한다.  
 다. 식품위생의 지표 미생물이다.  
 라. 병원성을 띠는 경우도 있다.
15. 피마자씨에 들어 있는 독성 물질로서 적혈구를 응집시키는 작용을 하는 것은?  
 가. 리신(ricin)                         나. 돌린(dhurrin)  
 다. 고시폴(gossypol)                 라. 아미그달린(amygdalin)
16. 버터나 마가린이 지니는 중요한 물리적 성질은?  
 가. 점탄성                                나. 탄성  
 다. 가소성                                라. 점성
17. 다른 식품과 비교하여 해조류에 많이 들어 있는 영양소는?  
 가. 비타민                                나. 단백질  
 다. 당질                                    라. 요오드
18. 고기의 숙성을 가져오는 주된 원인은?  
 가. 압력에 의한 파괴                    나. 세포내의 자가분해  
 다. 광선에 의한 파괴                    라. 세균에 의한 부패
19. 마카로니의 기본재료와 가장 거리가 먼 것은?  
 가. 소금                                    나. 밀가루(강력분)  
 다. 물                                        라. 쌀가루
20. 식품의 수분활성(Aw 값)에 대한 설명이 잘못된 것은?  
 가. 식품 중의 수분활성은 식품 중 효소작용의 속도에 영향을 준다.  
 나. 식품 중의 수분함량(%)과 수분활성은 같은 것이다.  
 다. 소금절임은 수분활성을 낮게, 삼투압을 높게 하여 미생물의 생육을 억제하는 방법이다.  
 라. 식품 중의 많은 화학반응은 수분활성에 큰 영향을 받는다.
21. 찹쌀떡은 멍쌀떡에 비하여 노화가 서서히 진행되는데 이는 무엇의 차이 때문인가?  
 가. 쌀의 단백질                         나. 쌀의 무기질  
 다. 쌀의 섬유질                         라. 쌀의 전분

22. 다음 당류 중 단맛을 느낄 수 없는 것은?  
 가. 전분                      나. 포도당  
 다. 설탕                        라. 과당
23. 다음 중 탄수화물이 아닌 것은?  
 가. 섬유소                    나. 젤라틴  
 다. 글리코겐                라. 펙틴
24. 밀가루의 종류 중 박력분의 설명이 맞는 것은?  
 가. 다목적용으로 사용된다.    나. 탄력성과 점성이 약하다.  
 다. 경질의 밀로 만든다.      라. 글루텐의 수분 흡착력이 크다.
25. 전분의 노화를 억제하는 방법으로 옳지 않은 것은?  
 가. 설탕의 첨가                나. 냉동  
 다. 산의 첨가                 라. 수분함량 조절
26. 이당류가 아닌 것은?  
 가. 설탕(sucrose)            나. 과당(fructose)  
 다. 유당(lactose)            라. 맥아당(maltose)
27. 무기질의 급원식품이 아닌 것은?  
 가. Cu - 간, 해조류, 채소류  
 나. Fe - 간, 난황, 녹황색 채소  
 다. K - 우유, 코코아, 콩  
 라. P - 멸치, 우유, 난황
28. 식품내 단백질이 변성되었을 때 나타나는 성질이 아닌 것은?  
 가. 소화 효소의 공격을 받기 어려움  
 나. 침전 용이  
 다. 점도 상승  
 라. 용해도 저하
29. 사과를 깎아 방치했을 때 나타나는 갈변현상과 관계없는 것은?  
 가. 산화효소                 나. 섬유소  
 다. 산소                        라. 페놀류
30. 사과, 바나나, 파인애플 등의 주요 향미성분은?  
 가. 에스테르(ester)류        나. 퓨란(furan)류  
 다. 유황화합물류            라. 고급지방산류
31. 찜은 무엇을 이용한 조리법인가?  
 가. 수증기의 삼투압        나. 수증기의 비중  
 다. 수증기의 표면장력      라. 수증기의 잠열
32. 약과를 반죽할 때 필요 이상으로 기름과 설탕을 넣으면 어떤 현상이 일어나는가?  
 가. 매끈하고 모양이 좋다.    나. 튀길 때 풀어진다.  
 다. 쪼가 좋게 생긴다.        라. 튀길 때 동글게 부풀다.
33. 무를 강판에 갈아 두었을 때 가장 쉽게 파괴되는 영양소는?  
 가. 비타민 B<sub>1</sub>                나. 비타민 E  
 다. 비타민 C                 라. 비타민 K
34. 체조직의 구성과 성장을 촉진하는 영양소는?  
 가. 탄수화물                나. 비타민  
 다. 단백질                 라. 지방
35. 무기질의 기능과 무관한 것은?  
 가. 체액의 pH 조절        나. 열량 급원  
 다. 체액의 삼투압 조절      라. 효소 작용의 촉진
36. 단체급식에서 식품의 재고관리가 부적당한 경우는?  
 가. 먼저 구입된 것을 먼저 소비하도록 한다.  
 나. 각 식품에 적당한 재고기간을 파악하여 신선한 것을 이용하도록 한다.  
 다. 비상시에 대처하기 위해 가능한 많은 재고량을 확보하도록 한다.  
 라. 재고량 조사결과 차이가 발생할 때 건조, 폐기량 증가 등과 같은 오차의 면밀한 원인분석을 한다.
37. 급식재료의 소비량을 계산하는 방법이 아닌 것은?  
 가. 재고조사법                나. 역계산법  
 다. 선입선출법                라. 계속기록법
38. 제품을 제조할 때 제품의 전체 또는 여러 종류의 제조를 위해 공통적으로 사용된 재료의 소비가액은?  
 가. 간접재료비                나. 직접재료비  
 다. 제조간접비                라. 주요재료비
39. 조리장의 설비에 대한 설명 중 가장 부적당한 것은?  
 가. 조리장에는 음식물 또는 원재료를 보관할 수 있는 시설과 냉장 시설이 갖추어져 있어야 한다.  
 나. 조리장에는 위생상 필요한 환기시설을 갖추어야 한다.  
 다. 그리스(grease) 트랩은 하수관으로 지방 유입을 방지한다.  
 라. 대형 냉동시설의 바닥재는 내구성이 강하고 청소가 용이한 타일로 하고, 주방바닥보다 높게 한다.
40. 냉장고 사용이 잘못된 것은?  
 가. 대류가 용이하도록 식품량을 조절하여 넣는다.  
 나. 빨리 냉각시키기 위해 뜨거운 것을 넣어 보관한다.  
 다. 건조되지 않아야 할 식품은 밀폐된 용기에 넣어 보관한다.  
 라. 식품마다 적절한 냉각온도가 다르므로 식품 넣는 장소에 주의한다.
41. 참기름에 함유된 항산화 성분은?  
 가. 토코페롤                나. 고시폴  
 다. 세사몰                    라. 유계놀
42. 사태육 처럼 소가 운동을 많이 한 부분의 고기로 만들기에 가장 적당한 음식은?  
 가. 탕                         나. 조림  
 다. 볶음                      라. 구이
43. 생선이나 돼지고기의 조리시 탈취효과를 얻기 위해서 사용되는 양념은?  
 가. 고추                      나. 간장  
 다. 생강                      라. 설탕

44. 화학조미료가 가진 맛 성분을 다량 함유하고 있어서 천연 조미료로 사용될 수 있는 식품에 해당되지 않는 것은?  
 가. 다시마                      나. 마늘  
 다. 건표고 버섯                라. 멸치
45. 원가의 3요소에 해당되지 않는 것은?  
 가. 판매관리비                나. 노무비  
 다. 재료비                      라. 경비
46. 달걀 조리시 응고성에 대한 내용 중에서 틀린 것은?  
 가. 수란을 만들 때 끓는 물에 소금이나 식초를 넣으면 빨리 응고되나, 표면의 광택이 상실될 수 있다.  
 나. 설탕을 달걀혼합물에 넣으면 응고온도가 높아져 부드럽게 된다.  
 다. 달걀은 가열하면 응고되므로 농후제 또는 젤 형성을 위하여 사용된다.  
 라. 달걀은 높은 온도에서 신속히 가열하는 것이 부드러운 텍스처를 만들어 준다.
47. 전분의 호화에 대한 영향을 미치는 내용 중에서 틀린 것은?  
 가. 젓는 정도가 너무 심하거나, 너무 오랫동안 저으면 호화전분은 점도가 점점 낮아진다.  
 나. 괴경류 식품의 전분이 곡류 식품의 전분보다 점도나 투명도가 더 낮다.  
 다. 빨리 가열된 호화전분이 천천히 가열한 것보다 더 걸쭉하다.  
 라. 설탕이나 식초 등을 호화된 후에 첨가하는 것이 점도에 영향을 덜 받게 된다.
48. 채소를 냉동하기 전 블렌칭(blanching)하는 이유로 틀린 것은?  
 가. 미생물 번식의 억제        나. 수분감소 방지  
 다. 산화반응 억제              라. 효소의 불활성화
49. 어류의 부패속도에 대하여 가장 올바르게 설명한 것은?  
 가. 얼음물에 보관하는 것보다 냉장고에 보관하는 것이 더 쉽게 부패한다.  
 나. 해수어가 담수어보다 쉽게 부패한다.  
 다. 어류는 비늘이 있어서 미생물의 침투가 육류에 비해 늦다.  
 라. 토막을 친 것이 통채로 보관하는 것보다 쉽게 부패한다.
50. 단체급식의 문제점 중 심리면에 대한 설명이 아닌 것은?  
 가. 일정한 량을 공급하므로 충분하지 않게 느낄 수 있다.  
 나. 조리종사자의 실수로 독물이나 세균이 급식에 혼입되어 대규모의 식중독사고가 일어날 수 있다.  
 다. 피급식자의 가정식에 대한 향수나 선택의 여지가 없을 때 불만이 생길 수 있다.  
 라. 분위기가 산만하고 지저분하면 섭취율이 저하된다.
51. 공중보건 사업에 있어서 최소 단위가 되는 것은?  
 가. 직장                        나. 개인  
 다. 지역사회                 라. 가족

52. 많은 사람이 모인 실내에 있으면 두통이 발생하는 가장 중요한 원인은?  
 가. 실내공기의 이화학적 조성의 변화  
 나. 실내기온의 증가  
 다. 실내공기의 화학적 변화  
 라. 공기성분 중 산소의 부족현상 초래
53. 음식물로 매개되는 전염병과 거리가 먼 것은?  
 가. 일본뇌염                    나. 유행성 간염  
 다. 폴리오                      라. 콜레라
54. 디.티.피(DTaP)와 관계 없는 질병은?  
 가. 파상풍                      나. 디프테리아  
 다. 페스트                      라. 백일해
55. BCG 예방접종은 어느 면역에 해당하는가?  
 가. 자연수동면역                나. 자연능동면역  
 다. 인공수동면역                라. 인공능동면역
56. 민물고기를 생식한 일이 없는데도 간디스토마에 감염될 수 있는 경우는?  
 가. 민물고기를 요리한 도마를 통해서  
 나. 해삼, 멍게를 생식했을 때  
 다. 다슬기를 생식했을 때  
 라. 오염된 야채를 생식했을 때
57. 포자를 형성한 세균의 멸균에 가장 좋은 방법은?  
 가. 고압증기멸균법            나. 저온소독법  
 다. 고온살균법                라. 자비소독법
58. 칼슘(Ca)과 인(P)이 소변 중으로 유출되는 골연화증 현상을 유발하는 유해 중금속은?  
 가. 주석                        나. 카드뮴  
 다. 납                            라. 수은
59. 소독제의 살균력을 비교하기 위해서 이용되는 소독약은?  
 가. 과산화수소(H2O2)        나. 알콜(alcohol)  
 다. 크레졸(cresol)            라. 석탄산(phenol)
60. 병원체가 바이러스인 것은?  
 가. 디프테리아                나. 콜레라  
 다. 장티푸스                 라. 유행성이하선염

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

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