

1. 식품 위생법상에서 화학적 합성품을 얻은 반응이 아닌 것은?
 가. 분해반응 나. 합성반응
 다. 중합반응 라. 부가반응
2. 마요네즈에 이디티에이(EDTA) 칼슘 2 나트륨을 사용하였다. 사용 용도는 어느 것인가?
 가. 세균에 대한 정균작용으로 보존성을 높인다.
 나. 우유와 가까운 색깔이 나도록 한다.
 다. 금속이온을 분쇄하여 산화를 방지한다.
 라. 마요네즈 특유의 향을 증진시킨다.
3. 조리사가 식중독 기타 위생상 중대한 사고를 발생하게 한 경우에 받는 3차 위반시 행정처분 기준은?
 가. 업무정지 1월 나. 업무정지 2월
 다. 업무정지 3월 라. 면허취소
4. 일반음식점의 영업신고는 누구에게 하는가?
 가. 관할 보건소장 나. 관할 시, 도시사
 다. 관할 시장, 군수, 구청장 라. 식품의약품안전청장
5. 식품위생법상 과대광고 범위에 해당되지 않는 것은?
 가. 제품 중에 함유된 성분과 다른 내용의 광고
 나. 외국어 사용 등으로 외제품으로 혼동할 우려가 있는 광고
 다. 질병의 치료에 효능이 있다는 내용의 광고
 라. 식품첨가물 사용 용도에 대한 내용의 광고
6. 식중독 중 해산어류를 통해 많이 발병하는 식중독은?
 가. 살모넬라 식중독
 나. 클로스트리디움 보툴리슴 식중독
 다. 포도상구균 식중독
 라. 장염 비브리오 식중독
7. 빵이나 과자류 을 만들 때 잘 부풀게 할 목적으로 사용하는 첨가물은?
 가. 팽창제 나. 유화제
 다. 피막제 라. 산화방지제
8. 감자의 발아부위와 녹색부위에 분포하는 자연독 성분은?
 가. 솔라닌(solanine) 나. 고시폴(gossypol)
 다. 무스카린(muscarine) 라. 아플라톡신(aflatoxin)
9. 미생물의 발육을 억제하여 식품의 부패나 변질을 방지할 목적으로 사용될 수 있는 것은?
 가. 안식향산 나트륨 나. 호박산 나트륨
 다. 클루타민산 나트륨 라. 규소수지
10. 베네루핀(venerupin) 중독을 일으킬 수 있는 것은?
 가. 복어 나. 바지락
 다. 대합조개 라. 독미나리
11. 다음 중 그람 음성 균은?
 가. 클로스트리디움균 나. 대장균
 다. 리스테리아균 라. 디프테리아균
12. 다음 물질 중 신선도가 저하된 콩치, 고등어 등의 섭취로 인한 알레르기(Allergy)성 식중독의 원인 성분은?
 가. 트리메틸아민(trimethylamine)
 나. 히스타민 (histamine)
 다. 엔테로톡신(enterotoxine)
 라. 시큐톡신 (cicutoxin)
13. 화학물질에 의한 식중독으로 일반 중독증상과 시신경의 염증으로 실명의 원인이 되는 물질은?
 가. 납 나. 수은
 다. 메틸알콜 라. 청산
14. 마이코톡신(mycotoxine)의 특징과 거리가 먼 것은?
 가. 사람과 동물에 질병이나 생리작용의 이상을 유발한다.
 나. 탄수화물이 풍부한 농산물에서 많이 발생한다.
 다. 세균이 생성한 독소이다.
 라. 원인식에서 곰팡이가 분리되는 경우가 많다.
15. 클로스트리디움 보툴리눔균이 생산하는 독소는?
 가. enterotoxine(엔테로톡신)
 나. neurotoxine(뉴로톡신)
 다. saxitoxine(삭시톡신)
 라. ergotoxine(에르고톡신)
16. 온도에 따른 맛의 변화를 설명한 것으로 틀린 것은?
 가. 초절임류는 온도에 따라 신맛의 변화가 거의 없다.
 나. 국은 식을수록 짜게 느껴진다.
 다. 커피는 따뜻할수록 쓴맛이 커진다.
 라. 초콜릿은 체온 정도에서 가장 달게 느껴진다.
17. 다음 연결한 것 중 적당하지 않은 것은?
 가. 과자류 - 박력분
 나. 면류 - 중력분
 다. 식빵, 마카로니 - 박력분
 라. 케이크 -박력분
18. 육류의 글리코겐(glycogen) 함량이 적을 때는 언제인가?
 가. 심한 운동으로 피로가 심할 때
 나. 사료를 충분히 섭취하였을 때
 다. 운동을 하지 않고 휴식을 하였을 때
 라. 적온에 방치하여 두었을 때
19. 신선한 과일의 껍질을 제거 시 발생하는 갈변 현상을 억제하기 위한 방법으로 부적당한 것은?
 가. 통풍이 잘 되게 보관 한다.
 나. 소금물에 담근다.
 다. 밀봉하여 냉장 보관한다.
 라. 레몬즙에 담근다.
20. 대두의 가공에 대한 설명 중 맞지 않는 것은?
 가. 응고제에 따라 두부의 수율과 품질이 달라진다.
 나. 두부는 단백질이 응고제에 의하여 상호 결합된 겔(gel) 식품이다.
 다. 보통 두부는 비지를 제거한 후 두유에 응고제를 첨가 한다.
 라. 유바는 두유를 응고시킨 후 얇게 성형하여 건조한 제품이다.

21. 비타민 A의 전구물질로 당근, 호박, 고구마, 시금치에 많이 들어 있는 성분은?
 가. 안토시아닌 나. 카로틴
 다. 리코펜 라. 에르고스테롤
22. 식품에 존재하는 물의 형태 중 유리수에 대하여 잘못 설명한 것은?
 가. 식품에서 미생물의 번식에 이용된다.
 나. -20℃에서도 얼지 않는다.
 다. 100℃에서 증발하여 수증기가 된다.
 라. 식품을 건조시킬 때 쉽게 제거된다.
23. 전분 식품의 노화를 억제하는 방법으로 부적당한 것은?
 가. 설탕을 첨가한다.
 나. 식품을 냉장 보관한다.
 다. 식품의 수분함량을 15%이하로 한다.
 라. 유화제를 사용한다.
24. 조리시 손실이 가장 큰 비타민은?
 가. 비타민 A 나. 비타민 B1
 다. 비타민 B2 라. 비타민 C
25. 식물성유를 요오드가로 분류한 내용 중 옳은 것은?
 가. 건성유 - 올리브유, 우유유지, 땅콩기름
 나. 반건성유 - 참기름, 채종유, 면실유
 다. 불건성유 - 아마인유, 해바라기유, 등유
 라. 경화유- 미강유, 야자유, 옥수수유
26. 뼈와 관련된 영양소로 연결된 것은?
 가. 엽산-철-비타민 C 나. 칼슘-단백질-지질
 다. 인-칼슘-비타민 D 라. 물-당질-지질
27. 젓갈의 부패를 방지하기 위한 방법이 아닌 것은?
 가. 고농도의 소금을 사용한다.
 나. 방습, 차광포장을 한다.
 다. 합성보존료를 사용한다.
 라. 수분활성도를 증가시킨다.
28. 새우나 게와 같은 갑각류의 색소는 가열에 의해 아스타잔틴 (astaxanthin)으로 되고 이 물질은 다시 산화되어 아스타신 (astasin)으로 변한다. 이 아스타신의 색은?
 가. 회록색 나. 청록색
 다. 적색 라. 황색
29. 동물에서 추출되는 천연 경질물질은?
 가. 펙틴, 전분 나. 한천, 알긴산염
 다. 젤라틴, 키틴 라. 메뚜기콩검, 구아검
30. 열무김치가 시어지면 색깔이 변하는데 이는 무엇 때문인가?
 가. 단백질의 증가 나. 탄수화물의 증가
 다. 비타민, 무기질의 증가 라. 유기산의 증가
31. 단체 급식의 목적이 아닌 것은?
 가. 싼값에 제공되는 식사이므로 영양적 요구는 충족시키기 어렵다.
 나. 이윤을 목적으로 하지 않기 때문에 경비를 절감할 수 있다.
 다. 피급식자에게 식(食)에 대한 인식을 고양하고 영양지도를 한다.
 라. 급식을 통해 연대감이나 정신적 안정을 갖는다.
32. 다음 해동 방법 중 가장 빠르게 해동되는 것은?
 가. 냉장고 안에서 해동 나. 흐르는 물에서 해동
 다. 전자레인지에서 해동 라. 실온에서 해동
33. 성인병 예방을 위한 급식에서 식단 작성을 하는데 가장 고려해야 할 점은 무엇인가?
 가. 전체적인 영양의 균형을 생각하여 식단을 작성하며, 소금이 나 지나친 동물성 지방의 섭취를 제한한다.
 나. 맛을 좋게 하기 위하여 시중에서 파는 천연 또는 화학조미료를 사용하도록 한다.
 다. 영양에 중점을 두어 맛있고 변화가 풍부한 식단을 작성하며, 특히 기호에 중점을 둔다.
 라. 계절식품과 지역적 배려에 신경을 쓰며, 새로운 메뉴개발에 노력한다.
34. 다음 중 구매해도 좋은 것은?
 가. 오이 - 색이 좋고 가시가 없다.
 나. 오징어 - 몸통이 원형으로 붉은 색을 띠고 탄력성이 없다.
 다. 우유 - 독특한 향기가 나며 물속에서 퍼지면서 내려간다.
 라. 당근 - 둥글고 살쥔 것으로 내부에 심이 없다.
35. 조리의 목적이 아닌 것은?
 가. 소화를 용이하게 하여 영양효율을 높인다.
 나. 영양소의 함량을 증가시킨다.
 다. 유해물을 제거하여 위생상 안전하게 한다.
 라. 식품의 외관을 좋게 하고 맛있게 한다.
36. 불고기용 쇠고기 100kg의 손질 결과가 다음과 같이 산출되었다. [가식부분 : 70kg, 지방 : 25kg, 힘줄 및 핏물 : 5kg] 위의 고기로 500명분의 불고기를 만들려면 쇠고기를 약 몇 kg주 문해야 하겠는가? (단, 1인분의 쇠고기양은 120g으로 하였다.)
 가. 56kg 나. 60kg
 다. 70kg 라. 86kg
37. 어류의 선택 및 보관방법에 있어서의 설명으로 가장 맞는 것은?
 가. 어육은 수조육보다 수분함량이 많고 불포화지방산이 많아 산패가 잘 안되기 때문에 취급방식이 수조육과 다르다.
 나. 냉동한 것은 -18℃이하에서 저장하면 6개월 이상 저장이 가능하다.
 다. 어패류의 근육에는 수조육에 비해 결합조직이 많으므로 살이 쉽게 부패하므로 구입 후 바로 조리한다.
 라. 생선은 손으로 여러번 만지게 되면 세균의 오염이 심해져 바로 냉동 또는 냉장하는 것이 좋다.
38. 공기 중의 습기를 흡수하는 성질이 있어 뚜껑을 닫아서 보관해야 하는 것으로만 묶인 것은?
 가. 된장, 고추장 나. 소금, 설탕
 다. 물엿, 마요네즈 라. 간장, 식초
39. 팔을 물에 불리는 과정 없이 바로 가열을 하는 이유는?
 가. 팔의 안토시아닌의 색을 유지하기 위하여
 나. 팔의 흡수시간이 너무 길어 부패될 우려가 있으므로
 다. 팔의 섬유소를 분해하여 부드럽게 해 주기 위하여
 라. 팔의 사포닌 성분을 제거하기 위하여
40. 반복 사용된 튀김 기름의 변화 내용 중 틀린 것은?
 가. 점도의 증가 나. 유리지방산 함량의 증가
 다. 거품형성 라. 요오드가 증가

41. 다음은 단체급식의 영양관리에 대한 절차들이다. 순서대로 나열한 것은?

- | | |
|--------------|------------|
| ㉠ 식품의 구입 | ㉡ 식단작성 |
| ㉢ 평균영양급여량 산출 | ㉣ 급식 효과 만점 |

- 가. ㉠-㉡-㉢-㉣ 나. ㉡-㉢-㉣-㉠
 다. ㉢-㉠-㉡- 라. ㉢-㉡-㉠-㉣

42. 조리 기구를 교체하려고 할 때 업체에 유익한지를 판단할 수 있는 결정 요소가 아닌 것은?

- 가. 기기사용기간에 절약할 수 있는 인건비 총액
 나. 기기사용기간에 절약할 수 있는 총 세금액
 다. 기기사용기간 내의 수리비 및 보존 관리비
 라. 기기구입과 시설비로 인한 차용금의 이자

43. 영양 권장량 이용 상의 유의점이 아닌 것은?

- 가. 권장량의 값은 다양한 가정을 전제로 하여 제정된다.
 나. 권장량은 필요량보다 높다.
 다. 권장량은 식생활 자료를 기초로 하여 구해진 값이다.
 라. 보충제를 통하여 섭취시 흡수율이나 대사상의 문제점도 고려한 값이다.

44. 조미료의 침투속도를 고려한 사용 순서로 옳은 것은?

- 가. 소금→설탕→식초 나. 설탕→소금→식초
 다. 소금→식초→설탕 라. 설탕→식초→소금

45. 채소를 데칠 때 몽그러짐을 방지하기 위한 가장 적당한 소금의 농도는?

- 가. 1% 나. 10%
 다. 20% 라. 30%

46. 다음 중 우유에 첨가하면 응고현상을 나타낼 수 있는 것으로만 짝지어진 것은?

- 가. 설탕 - 레닌(rennin) - 토마토
 나. 레닌(rennin) - 설탕 - 소금
 다. 식초 - 레닌(rennin) - 페놀(phenol)화합물
 라. 소금 - 설탕 - 카제인

47. 어류를 가열 조리할 때 일어나는 변화와 거리가 먼 것은?

- 가. 결합조직 단백질인 콜라겐의 수축 및 용해
 나. 근육섬유단백의 응고수축
 다. 열응착성이 약해진다.
 라. 지방이 용출된다.

48. 실제원가를 통제하는 기능을 가진 것은?

- 가. 표준원가 나. 예정원가
 다. 총원가 라. 판매가

49. 검수 및 저장 공간으로 맞지 않는 것은?

- 가. 검수공간은 식품을 판별할 수 있도록 충분한 조도가 확보되어야 한다.
 나. 계측기나 운반차 등을 구비해 두면 편리하다.
 다. 저장 공간의 크기는 식품반입횟수, 저장식품의 양 등을 고려하여야 한다.
 라. 저장 공간으로는 냉장 저장 공간 보다 일반 저장 공간이 더 넓어야 한다.

50. 단백질의 소화효소는 ?

- 가. 펩신(pepsin) 나. 아밀라아제(amyase)
 다. 리파아제(lipase) 라. 옥시다아제(oxidase)

51. 인간 생명을 유지하기 위해 최소한도로 필요한 환경요소와 가장 거리가 먼 것은?

- 가. 공기 나. 자외선
 다. 물 라. 음식물

52. 아포형성균 멸균에 가장 적합한 소독 방법은?

- 가. 자비소독법 나. 저온소독법
 다. 고압증기멸균법 라. 자외선소독법

53. 병원체가 인체에 침입한 후 자각적·타각적 임상증상인 발병까지의 기간은?

- 가. 세대기 나. 이환기
 다. 잠복기 라. 전염기

54. 제2중간숙주인 은어를 생식하였을 때 감염될 수 있는 기생충은?

- 가. 일본주혈흡충 나. 무구조충
 다. 아메리카구충 라. 요코가와흡충

55. 잠복기가 하루에서 이틀 정도로 짧으며 쌀뜨물 같은 설사를 동반한 1군 전염병이며 검역 전염병인 것은?

- 가. 콜레라 나. 파라티푸스
 다. 장티푸스 라. 세균성 이질

56. 다음 기생충과 인체 감염 원인식품의 연결이 틀리게 된 것은?

- 가. 간흡충 - 민물고기 나. 유구조충 - 돼지고기
 다. 폐흡충 - 가재, 게 라. 무구조충 - 바다생선

57. 모체로부터 출생시 태반이나 모유를 통해 얻어지는 면역은?

- 가. 자연능동면역 나. 인공능동면역
 다. 자연수동면역 라. 인공수동면역

58. 회충 알은 인체로부터 무엇과 함께 배출되는가?

- 가. 분변 나. 소변
 다. 콧물 라. 혈액

59. 다음 하수처리 방법 중 호기성 분해처리에 해당되는 것은?

- 가. 사상건조법 나. 활성슬러지법
 다. 부패조법 라. 임호프 탱크법

60. 하천수의 용존산소(DO)량이 적은 것과 가장 관계 깊은 것은?

- 가. 하천수의 온도가 하강하였다.
 나. 가정하수, 공장폐수 등에 의해 많이 오염되었다.
 다. 중금속의 오염이 심하다.
 라. 비가 내리자 얼마 안 되었다.

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

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