1. 식품접객업 중 음식류를 조리, 판매하는 영업으로서 음주행위가 허용되지 아니하는 영업이며 주로 다류를 조리, 판매하는 다방 및 주로 빵, 떡, 과자, 아이스크림류를 제조, 판매하는 과자점형태의 영업을 포함하고 있으며, 편의점, 슈퍼마켓, 휴게소 기타 음식류를 판매하는 장소에서 컵라면, 1회용 다류 기타 음식류에 뜨거운 물을 부어주는 경우를 제외한 영업을 무엇이라 하는가?
가. 휴게음식점영업 나. 일반음식점영업
다. 단란주점영업 라. 유흥주점영업

2. 식품의 조리에 사용되는 기구, 용기의 기준과 규격을 정하는 기관은?
가. 보건소 나. 농림부
다. 환경부 라. 식품의약품안정청

3. 조리사의 보수교육을 실시하는 단체가 교육실시결과를 누구에게 보고하여야 하는가?
가. 관할 교육청장 나. 관할 도지사
다. 보건복지부장관 라. 관할 시장, 군수, 구청장

4. 식품위생법상 화학적 합성품의 정의는?
가. 화학적 수단에 의하여 원소 또는 화합물의 분해반응 외의 화학반응을 일으켜 얻은 물질을 말한다.
나. 원소 또는 화합물에 화학반응을 일으켜 얻은 물질을 말한다.
다. 모든 화학반응을 일으켜 얻은 물질을 말한다.
라. 모든 분해반응을 일으켜 얻은 물질을 말한다.

5. 다음 중 산화 방지를 위해 사용하는 식품첨가물은?
가. 아스파탐 나. 디부틸히드록시톨루엔
다. 이산화타티늄 라. 파라옥시안식향산부틸

6. 일반적으로 복어의 식중독 원인 물질(tetrodoxin)이 가장 많이 들어있는 부위는?
가. 껍질 나. 근육
다. 아가미 라. 난소

7. 식품 오염과 관련하여 위생상 문제가 되는 방사능 물질과 관계가 적은 것은?
가. $^{90}Sr$ 나. $^{131}I$
다. $^{60}Co$ 라. $^{137}Cs$

8. 식품이 다음과 같은 현상이 나타났다. 이 중 품질저하 와 관계가 먼 것은?
가. 생선의 휘발성 염기질소량 증가
나. 콩단백질의 금속염에 의한 응고 현상
다. 황색으로 인한 쌀의 착색
라. 어두운 곳에서 어육 연제품의 인광 발생

9. 다음 미생물 중 곰팡이가 아닌 것은?
가. 아스퍼질러스속 나. 페니실리움속
다. 클로스트리디움속 라. 리조푸스속

10. 식품과 자연독의 관계를 연결한 것 중 잘못된 것은?
가. 독버섯-무스카린(muscarine)
나. 감자-솔라닌(solanine)
다. 살구씨-파세오루나틴(phaseolunatin)
라. 목화씨-고시풀(gossypol)

11. 미생물 종류 중 크기가 가장 작은 것은?
가. 세균(Bacteria) 나. 바이러스(Virus)
다. 곰팡이(Mold) 라. 효모(Veset)

12. 사용이 허가된 발색제는?
가. 폴리아크릴산나트륨 나. 카르복시메틸스타치나트륨
다. 아르긴산프로필렌글리콜 라. 아질산나트륨

13. 천연식품 상태보다 조리한 것이 부패되기 쉬운 상태로 되는 경우 그 이유를 설명한 것 중 잘못된 것은?
가. 식품의 가열로 조직이 연화되어
나. 가열로 어패류의 천연면역이 소실되어
다. 가용성분이 많아져 세균 증식에 좋은 조건이 되어
라. 가용성분이 많아져 세균 오염을 받기 쉽게 되어

14. 냉장고에 식품을 저장하는 설명으로 옳은 것은?
가. 생선과 버터는 가까이 두는 것이 좋다.
나. 식품을 냉장고에 저장하면 세균이 완전히 사멸된다.
다. 조리하지않은 식품과 조리한식품은 분리해서 저장한다.
라. 오랫동안 저장해야 할 식품은 냉장고 중에서 가장 온 도가 높은 곳에 저장한다.

15. 식품 첨가물 중 보존료를 가장 잘 설명한 것은?
가. 식품의 변질, 부패를 방지하는 약품
나. 식품의 변질, 부패를 방지하고 식품의 영양가와 신선도를 보존하기 위하여 사용하는 첨가물
다. 식품의 신선도를 유지시키기 위한 첨가물
라. 식품의 부패 및 신선도를 올리기 위하여 사용하는 약품

16. 밀가루의 수용성 단백질이 아닌 것은?
가. 글로불린(globulin) 나. 글루테닌(glutenin)
다. 에데스틴(edestin) 라. 류코신(leucosin)

17. 유지의 산패를 촉진시키는 인자가 아닌 것은?
가. 비타민 E 나. 광선
다. 산소 라. 철, 구리 등 금속

18. 식이 섬유소(Dietary fiber)가 아닌 것은?
가. 알긴산(alginic acid) 나. 라피노스(raffinose)
다. 한천(agar) 라. 펙틴(pectin)

19. 호화와 노화에 관한 설명 중 틀린 것은?
가. 수분함량이 적고 산성일수록 일부 무기염류가 존재 할수록 호화는 더 잘 일어난다.
나. 전분입자가 크고 지질함량이 많을수록 빨리 호화된다.
다. 0℃ 부근에서 노화가 가장 빨리 일어난다.
라. 60℃ 이상 에서는 노화가 잘 일어나지 않는다.

20. 갈변 반응과 직접적으로 관련이 없는 식품은?
가. 홍차 나. 맥주
다. 된장 라. 녹차

21. 유지를 가열할 때 일어나는 변화를 설명한 것 중 옳지 않은 것은?
가. 점성이 높아진다.
나. 거품이 나고 색이 짙어진다.
다. 강한 냄새가 난다.
라. 영양가의 변화는 크게 나타나지 않는다.

22. 육류의 사후경직을 설명한 것으로 관련이 가장 적은 것 은?
가. 근육에서 호기성 해당과정에 의해 산이 증가된다.
나. 해당과정으로 생성된 산에 의해 pH가 낮아진다.
다. 경직 속도는 도살전의 동물의 상태에 따라 다르다.
라. 근육의 글리코겐이 젖산으로 된다.

23. 제빵시 효모의 먹이로 발효를 촉진시키는 재료는?
가. 소금 나. 설탕
다. 지방 라. 물

24. 식품 유지의 화학적 특성에 대한 설명 중 맞는 것은?
가. 버터는 대두유보다 높은 비누화가(검화가)를 나타낸다.
나. 쇠기름(우지)은 야자유보다 높은 폴렌스케가를 나타낸다.
다. 올리브유는 대두유보다 높은 요오드가를 나타낸다.
라. 정제유는 조제유(crude oil)보다 높은 산가를 나타낸다.

25. 설탕의 특성을 설명한 것 중 틀린 것은?
가. 설탕은 물에 녹기 쉽다.
나. 설탕은 다른 당류와 함께 흡습성을 가지고 있다.
다. 설탕은 전분의 노화를 촉진시킨다.
라. 설탕은 농도가 높아지면 방부성을 지닌다.

26. 감칠맛 성분과 소재식품의 연결이 잘못된 것은?
가. 베타인(betaine) - 오징어, 새우
나. 크레아티닌(creatinine) - 어류, 육류
다. 카노신(carnosine) - 육류, 어류
라. 타우린(taurine) - 버섯, 죽순

27. 식품과 그 가공에 관계하는 주요 미생물을 잘못 연결한 것은?
가. 식초 - 세균 나. 빵 - 효모
다. 요구르트 - 세균 라. 개량메주 - 효모

28. 호박씨에 많이 들어 있는 지방산은?
가. 스테아르산(stearic acid)
나. 리놀레산(linoleic acid)
다. 아라키돈산(arachidonic acid)
라. 팔미트산(palmitic acid)

29. 과일을 조리할 때 일어나는 변화에 대한 설명 중 맞는 것은?
가. 조직을 연하게 하기 위하여 설탕을 가하고 삶아서 조직을 연화시킨 후에 물을 가한다.
나. 딸기는 서서히 가열을 하여 세포의 호흡에 필요한 산 소를 완전히 소모하면 색을 선명하게 보존할 수 있다.
다. 과일조직이 연해지는 것은 불용성의 펙틴(pectin)이 프로토펙틴(protopectin)으로 전환되기 때문이다.
라. 과일을 조리할 때는 열에 약한 카로틴(carotene)의 영 향을 많이 받는다.

30. 양갱의 점성, 탄력 및 투명도를 증가시키기 위해 넣는 재료는?
가. 설탕 나. 소금
다. 물 라. 팥앙금

31. 다음 중 재고관리에 대한 설명으로 틀린 것은?
가. 재고관리는 식재료의 원가를 계산하는데 반드시 필요하다.
나. 단체급식소에서는 재료관리상 적어도 월 1회는 필요하다.
다. 식품수불부의 기록과 현물재고량의 불일치는 원가상승 과는 무관하다.
라. 장부를 정리할 때는 언제든 재고량이 쉽게 파악되도록 한다.

32. 식품감별의 목적 중 옳지 않은 것은?
가. 올바른 식품지식을 가짐으로써 불량식품을 적발한다.
나. 불분명한 식품을 이화학적 방법 등에 의하여 밝힌다.
다. 식품의 일반분석이나 세균검사 등에 의하여 위생상 유해한 성분을 검출하여 식중독을 미연에 방지한다.
라. 현장에서의 식품감별은 장시간 내에 이루어져야 하므로 이화학적인 검사로는 사무처리가 어렵다.

33. 계란의 유화성을 이용한 대표적인 식품은?
가. 우유 나. 마요네즈
다. 미음 라. 치즈

34. 집단 급식의 고려사항이 아닌 것은?
가. 급식 대상자의 영양 기준량을 산출한다.
나. 지역적인 식습관을 고려한다.
다. 급식 대상자의 생활시간 조사에 따른 급식의 영양량을 배분한다.
라. 영양보다는 개인적인 기호를 우선 고려한다.

35. 미역국을 끓이는데 1인당 사용되는 재료와 필요량, 가 격은 다음과 같다. 미역국 10인분을 끓이는데 필요한 재료비는?

| 재료 | 필요량(g) | 가격 (원/100g당) |
|---|---|---|
| 미역 | 20 | 150 |
| 쇠고기 | 60 | 850 |
| 총 조미료 | - | 70 |

가. 610 원 나. 6,100원
다. 870 원 라. 8 700원

36. 가열에 의한 두부의 경화를 억제하는데 가장 효과적인 것은?
가. 소금 나. 식초
다. 전분 라. 마늘

37. 폰단트(fondant)와 퍼지(fudge)처럼 설탕 결정의 크기가 작게 형성되도록 하는 방법이 아닌 것은?
가. 설탕시럽에서 결정체가 생기기 시작할 때 많은 작은 핵이 생기도록 해야 한다.
나. 시럽이 뜨거울 때 저어주며 결정 형성이 완료될 때까 지 멈추지 않고 계속 저어 주어야 한다.
다. 우유, 초콜릿, 레몬즙, 난백 등의 물질을 넣는다.
라. 설탕시럽을 가열한 후 젓지 않고 그대로 식힌다.

38. 원가의 3요소에 해당되지 않는 것은?
가. 경비 나. 직접비
다. 재료비 라. 노무비

39. 고기를 썰 때 근육 결의 방향대로 썰어야 하는 것은?
가. 찌개용 고기 나. 편육이나 수육
다. 생선회 라. 구절판용 고기

40. 단체 급식에서 식품 구성에 따라 식단 작성을 할 때 이점이 아닌 것은?
가. 식품 배합을 충분히 생각하면서 무리가 없는 식단을 작성할 수 있다.
나. 주요 영양소 중 특히 단백질의 양을 확보할 수 있다.
다. 같은 종류의 식품간의 대치가 가능하여 변화 있는 식단이 된다.
라. 같은 식품군내에서 가격비교를 하여 식단재료의 교환 을 쉽게 해준다.

41. 침 속에 들어 있으며 녹말을 분해하여 엿당(맥아당)으로 만드는 효소는?
가. 리파아제 나. 펩신
다. 펩티다아제 라. 프티알린

42. 다음의 식품과 물에 대한 설명으로 맞지 않는 것은?
가. 물은 가열 기구로 부터 식품에 열을 전달하는 전도체 역 할을 한다.
나. 채소, 과일, 육류는 수분활성도가 높아 빨리 부패하며 당절임, 소금 절임, 탈수 등으로 저장성을 높일 수 있다.
다. 식품 중에 함유되어 있는 수분은 주변공기의 습도에 따라 증발되지만 주변으로부터 수분을 흡수하지는 않는다.
라. 물은 화학적, 미생물학적 부패의 원인이 되므로 저장 시에는 가급적 물의 함량을 줄이는 것이 바람직하다.

43. 조리공간에 대한 설명이 가장 올바르게 된 것은?
가. 조리실의 형태는 장방형보다 정방형이 좋다.
나. 천장의 색은 벽에 비해 어두운 색으로 한다.
다. 벽의 마감재로는 자기타일, 모자이크타일, 금속판, 내 수합판 등이 좋다.
라. 창면적은 벽면적의 40~50%로 한다.

44. 유지류의 조리 이용 특성과 거리가 먼 것은?
가. 열 전달매체로서의 튀김(frying)
나. 밀가루제품의 연화작용(shortening)
다. 지방의 유화작용(emulsion)
라. 결합제로서의 응고성

45. 한국인의 균형된 식생활을 위해 제시된 식품구성탑에 대한 설명이 아닌 것은?
가. 우리가 섭취해야 하는 각 식품군의 분량과 중요성을 알 수 있도록 그림으로 표시한 것이다.
나. 탑모양으로 5개층을 구성하며, 각 층은 각각 표시된 식품군을 나타낸다.
다. 식품구성탑의 맨 아래층은 식 생활비 중 가장 많이 차지하는 식품군으로 고기, 생선, 달걀 및 콩류이다.
라. 식품구성탑의 맨 아래층은 식생활 중 가장 많이 섭취 되는 주식으로 곡류 및 전분류 식품이다.

46. 생선을 후라이팬이나 석쇠에 구울 때, 들러붙지 않도록 하는 방법으로 옳지 않은 것은?
가. 낮은 온도에서 서서히 굽는다.
나. 기구의 금속면을 테프론(teflon)으로 처리한 것을 사 한다.
다. 기구의 표면에 기름을 칠하여 막을 만들어 준다.
라. 기구를 먼저 달구어서 사용한다.

47. 어패류에 대한 설명으로 거리가 먼 것은?
가. 일반적으로 흰살 생선보다 붉음 살 생선의 지방함량이 높다.
나. 어패류의 붉은 살 색소는 아스타잔틴에 의한 것이다.
다. 어패류의 부패는 자기 소화효소에 의하여 더욱 쉽게 진행된다.
라. 어류의 근육조직은 수육류 보다 근섬유가 길고 얇다.

48. 콩조류에 속하며 무기질이 골고루 함유되어 있고 단백질도 많이 함유된 해조류는?
가. 김 나. 미역
다. 우뭇가사리 라. 다시마

49. 조리 후 배식하기 전 음식이 식지 않도록 보관하는 온 장고는 몇 ℃ 정도의 온도로 유지되는 것이 가장 적당 한가?
가. 15-20℃ 나. 35-40℃
다. 65-70 ℃ 라. 105-110℃

50. 채소의 조리가공 중 비타민C의 손실에 대한 설명이 맞는 것은?
가. 시금치를 데칠 때 사용수의 양이 많으면 비타민 C의 손실이 적다.
나. 당근을 데칠 때 크기를 작게 할수록 비타민C의 손실이 적다.
다. 무채를 곱게 썰어 공기 중에 장시간 방채해도 비타민 C의 손실에는 영향이 없다.
라. 동결처리한 시금치는 낮은 온도에 저장할수록 비타민 C의 손실이 적다.

51. 검역질병의 검역기간은 그 전염병의 무슨 기간과 동일한가?
가. 전염병의 유행기간 나. 전염병의 최장 잠복기간
다. 전염병의 이환기간 라. 전염병의 세대기간

52. 공중보건학적 사업이라 할 수 없는 것은?
가. 전염병 예방사업 나. 가족 계획사업
다. 성인병 치료사업 라. 직업병 예방사업

53. 정수과정의 응집에 대한 효과를 설명한 것 중 틀린 것은?
가. 침전 잔유물을 제거하기 위하여
나. 세균의 수를 감소하기 위하여
다. 색깔과 맛을 제거하기 위하여
라. 공기를 공급하기 위해서

54. 병원성 미생물의 발육과 그 작용을 저지 또는 중지시키는 것은?
가. 소독 나. 멸균
다. 방부 라. 응고

55. 질병 발생의 3대요소가 아닌 것은?
가. 환경 나. 면역
다. 숙주 라. 병인

56. 감각온도(체감온도)의 3요소에 속하지 않은 것은?
가. 기온 나. 기습
다. 기압 라. 기류

57. 돼지고기를 날로 먹었을 때 걸릴 수 있는 기생충은?
가. 무구조충 나. 유구조충
다. 광절열두조충 라. 왜소조충

58. 유행성 간염에 관한 설명 중 잘못된 것은?
가. 음식물로 경구를 감염된다.
나. 후기에는 황달증상이 나타난다.
다. 병원체는 분변으로 배출되어 오염된다.
라. 세균성 질환이다

59. 녹조를 일으키는 부영양화 현상과 밀접한 관계를 가지 고 있는 것은?
가. 황산염 나. 인산염
다. 탄산염 라. 수산염

60. 충탄 제거를 위해 가장 바람직한 채소류의 세척 법은?
가. 소금물에 세척 나. 염소소독 후 세척
다. 냉동한 후 세척 라. 흐르는 물에 세척

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

[오답 및 오타 문의] ⇒ 건시스템(gunsys.com)