

1. 식품위생감시원의 직무에 해당되지 않는 것은?
 가. 종업원의 복지후생의 관한 사항
 나. 시설기준의 적합여부의 확인·검사
 다. 종업원의 건강진단 및 위생교육의 이행여부의 확인·지도
 라. 영업자의 법령이행여부에 관한 확인·지도
2. 조리사 면허증의 취소처분을 받을 때 반납은 누구에게 하는가?
 가. 보건복지부 장관 나. 시장·군수·구청장
 다. 식품의약품안전청장 라. 보건소장
3. 식품위생법상에서 식품위생이라 함은 무엇을 말하는가?
 가. 음식에 관한 위생을 말한다.
 나. 기구 또는 용기, 포장의 위생을 말한다.
 다. 식품 및 식품첨가물을 대상으로 하는 위생을 말한다.
 라. 식품, 식품첨가물, 기구 또는 용기, 포장을 대상으로 하는 음식에 관한 위생을 말한다.
4. 수출을 목적으로 하는 식품 또는 식품첨가물의 기준과 규격은?
 가. 수입자가 요구하는 기준과 규격에 의함
 나. 국립검역소장이 정하여 고시한 기준과 규격에 의함
 다. F. D. A의 기준과 규격에 의함
 라. 산업자원부장관의 별도 허가를 득한 기준과 규격에 의 함
5. 조리사의 면허를 받을 수 없는 사람은?
 가. 정신지체인 나. 비만한 사람
 다. 위산과다한 사람 라. 약물중독자
6. 화농성 상처가 있는 식품취급자에 의해 감염되기 쉬운 식중독균은?
 가. 포도상구균 나. 살모넬라균
 다. 장염 비브리오균 라. 클로스트리디움 보툴리눔
7. 식품의 점착성을 증가시키고 유화 안정성을 좋게 하는 것은?
 가. 호료 나. 팽창제
 다. 강화제 라. 용제
8. 세균의 번식이 잘 되는 식품과 가장 거리가 먼 것은?
 가. 온도가 적당한 식품 나. 습기가 있는 식품
 다. 영양분이 많은 식품 라. 양이 많은 식품
9. 식품위생법에서 의미하는 식품의 원료, 제조, 가공 및 유통의 각 단계에서 발생할 수 있는 위해요소를 분석 관리하여 식품의 안정성을 확보하는 제도란?
 가. 회수제도(Recall) 나. HACCP
 다. 공표세포 라. IOS 인증
10. 지방성분이 분해되어 독성물질이나 악취를 발생시키는 경우를 일컫는 말은?
 가. 산패 나. 발효
 다. 호흡 라. 부패
11. 빵을 구울 때 기계에 달라붙지 않고 분할이 쉽도록 하기 위하여 사용하는 첨가물은?
 가. 조미료 나. 유화제
 다. 피막제 라. 이형제
12. 알레르기성 식중독이 일어나기 가장 쉬운 식품은?
 가. 어묵 나. 닭고기
 다. 콩치 라. 돼지고기
13. 버섯으로 인해 식중독을 일으키는 독성분은?
 가. 아마나타독신(amanitotoxin)
 나. 엔테로톡신(enterotoxin)
 다. 솔라닌(solanine)
 라. 아트로핀(atropine)
14. 광명단을 사용하거나 소성온도 이하로 구운 옹기독에 산성음식물을 넣으면 옹기벽에서 용출될수 있는 대표적 인 유해물질은?
 가. 주석(Sn) 나. 납(Pb)
 다. 페놀(Phenol) 라. 피시비(P. C. B)
15. 미생물을 살균하는데 사용하는 살균제 또는 소독제가 가져야 할 조건은?
 가. 냄새가 강한 것 나. 침투력이 강할 것
 다. 살균력이 약할 것 라. 인체에 독성이 강할 것
16. 반건성유가 아닌 것은?
 가. 올리브유 나. 옥수수유
 다. 면실유 라. 참기름
17. 다음 유지 중 발연점이 가장 높은 유지는?
 가. 대두유 나. 참기름
 다. 돼지기름 라. 올리브유
18. 강한 유화작용을 갖고 있어 지방질 식품들의 유화제로 서 사용되고 있는 것은?
 가. 왁스 나. 스테로이드
 다. 맥아당 라. 레시틴
19. 전분 가루를 물에 풀어두면 금방 가라앉는 현상과 가장 관계가 깊은 것은?
 가. 전분이 완전히 물에 녹으므로
 나. 전분의 비중이 물보다 무거우므로
 다. 전분이 호화되므로
 라. 전분이 유화되므로
20. 검정 콩밥을 섭취하면 쌀밥을 먹었을 때 보다 어떤 영양소를 보충할 수 있는가?
 가. 단백질 나. 탄수화물
 다. 지방 라. 비타민
21. 다음 중 육장 단백질은?
 가. 헤모글로빈 나. 콜라겐
 다. 미오신 라. 엘라스틴
22. 채소와 과일의 가스 저장(CA저장)시 필수 요건이 아닌 것은?
 가. PH 조절 나. 기체의 조절
 다. 냉장온도 유지 라. 습도 유지
23. 유지의 산패에 영향을 미치는 인자가 아닌 것은?
 가. 온도 나. 광선
 다. 수분 라. 지방산의 탄소수

24. 어류의 보존성을 높이기 위한 가공품과 가장 거리가 먼 것은?
 가. 건어물류 나. 염장어류
 다. 훈제어류 라. 생선묵류
25. 일반적으로 단맛이 가장 큰 것은?
 가. 설탕 나. 유당
 다. 과당 라. 맥아당
26. 국수를 삶을 때 가장 적당한 물의 pH는?
 가. pH 2 나. pH 6
 다. pH 10 라. pH 14
27. 배당체 화합물이 아닌 것은?
 가. 시니그린(sinigrin) 나. 안토시아닌(anthocyanin)
 다. 나린진(naringin) 라. 테아닌(theanine)
28. 김치나 오이 절임을 오래 저장하면 갈색을 띠게 되는 것은 무슨 색소의 변화 때문인가?
 가. 카로티노이드(carotenoid)
 나. 클로로필(chlorophyll)
 다. 안토시아닌(anthocyanin)
 라. 안토잔틴(anthoxantin)
29. 근육의 자기소화에 의해 나타나는 현상은?
 가. 휘발성 지방산의 감소
 나. 가용성 질소화합물의 증가
 다. 글리코겐(glycogen)의 증가
 라. 젖산의 증가
30. 우유는 100g 중에 당질 5g, 단백질 3.5g, 지방 3.7g이 들어 있다. 몇 kcal를 내는가?
 가. 50.3kcal 나. 67.3kcal
 다. 74.3kcal 라. 82.3kcal
31. 표준조리 레시피를 만들 때 포함되어야 할 사항이 아닌 것은?
 가. 매뉴명 나. 조리시간
 다. 1일 단가 라. 조리방법
32. 조리용 기구의 표면 중 복사열을 흡수하기 쉬워 조리 온도를 신속히 높여줄 수 있는 것은?
 가. 희고 거친 것 나. 희고 반질반질한 것
 다. 검고 거친 것 라. 검고 반질반질한 것
33. 계량법에 대한 설명 중 잘못된 것은?
 가. 황설탕은 꼭꼭 눌러 잔다.
 나. 물을 계량할 때는 그 메니스커스(meniscus) 양끝과 눈금을 동일하게 맞도록 한다.
 다. 꿀이나 기름과 같이 점성이 높은 것은 나누어진 계량 컵 세트 중의 하나로 사용하는 것이 좋다.
 라. 밀가루는 측정 직전에 체로 쳐서 누르지 말고 계량한다.
34. 다음 자료를 가지고 재고조사법에 의하여 재료의 소비량을 산출하면 얼마인가?

- 전월이월량 : 200 kg
- 당월매입량 : 800 kg
- 기말재고량 : 300 kg

 가. 880kg 나. 700kg
 다. 420kg 라. 120kg

35. 재고회전율에 대한 설명이 맞는 것은?
 가. 수요량과 재고회전율의 관계는 반비례한다.
 나. 재고량과 재고회전율의 관계는 정비례한다.
 다. 일정기간동안 재고가 몇 번이고 0에 도달하였다가 보충되었는가를 측정하는 것이다.
 라. 재고회전율이 표준보다 높을 때는 재고가 많다는 뜻이다.
36. 곡이나 전골 등에 국물 맛을 독특하게 내는 조개류의 성분은?
 가. 요오드 나. 이노신산
 다. 구연산 라. 호박산
37. 된장찌개를 끓일 때 먼저 된장을 넣은 뒤 두부를 넣어 야 두부가 부드럽고 질감이 더욱 좋아진다. 그 이유를 설명한 것 중 가장 적합한 것은?
 가. 된장 중의 Na^+ 이 두부 중 미결합 상태의 단백질과 가열에 의해 결합되므로
 나. 된장 중의 단백질이 두부 중의 Na^+ 과 가열에 의해 결합되므로
 다. 된장 중의 Na^+ 이 두부 중 미결합 상태의 Ca^{++} 과 단백질이 가열에 의해 결합되는 것을 방지하므로
 라. 된장 중의 단백질이 두부 중 미결합 상태의 Ca^{++} 과 Na^+ 이 가열에 의해 결합되는 것을 방지하므로
38. 튀에서 흡유량에 대한 설명으로 옳지 않은 것은?
 가. 흡유량이 많으면 입안에서의 느낌이 나빠진다.
 나. 흡유량이 많으면 소화속도가 느리다.
 다. 튀김시간이 길어질수록 흡유량이 많아진다.
 라. 튀기는 식품의 표면적이 크면 클수록 흡유량은 감소한다.
39. 주방시설을 계획할 때 고려해야 할 요소 중 주방설비 형태에 영향을 미치는 요소가 아닌 것은?
 가. 작업동선 나. 급식형태
 다. 식단의 종류 라. 식품구매 형태
40. 냉동식품의 해동에 관한 내용으로 잘못된 것은?
 가. 비닐봉지에 넣어 50°C이상의 물속에서 빨리 해동시키는 것이 이상적인 방법이다.
 나. 생선의 냉동품은 반 정도 해동하여 조리하는 것이 안전하다.
 다. 냉동식품을 해동하지 않고 직접 가열하면 효소나 미생물에 의한 변질의 염려가 적다.
 라. 일단 해동된 식품은 더 쉽게 변질되므로 필요한 양만 큼만 해동하여 사용한다.
41. 다음 자료에 의해서 직접원가를 산출하면 얼마인가?

직접재료비 ₩ 150,000	간접재료비 ₩ 50,000
직접노무비 ₩ 120,000	간접노무비 ₩ 20,000
직접경비 ₩ 5,000	간접경비 ₩ 100,000

 가. ₩ 370,000 나. ₩ 320,000
 다. ₩ 275,000 라. ₩ 170,000
42. 단맛을 내는 조미료에 속하지 않는 것은?
 가. 올리고당(oligosaccharide)
 나. 설탕(sucrose)
 다. 스테비오사이드(stevioside)
 라. 타우린(taurine)

43. 식혜를 만드는 과정에서 밥과 엿기름을 섞은 후 보온을 유지하게 된다. 이 과정의 조리과학적 설명으로 옳지 않은 것은?
 가. 엿기름 내의 β-amylase의 작용이 활발하도록 최적 온도를 유지하는 것이다.
 나. β-amylase가 작용하면 전분이 맥아당으로 당화하여 단맛이 증가한다.
 다. 당화효소인 β-amylase의 최적온도인 40℃에서 보온해야 한다.
 라. 밥의 전분이 당으로 분해되어 용출되므로 밥알이 가벼워져 들 수 있게 된다.

44. 다음 식단 작성의 순서가 바르게 된 것은?

- ① 영양기준량의 산출
- ② 음식 수, 요리 명 결정
- ③ 식품섭취량 3식 영양 배분 결정
- ④ 식단주기 결정
- ⑤ 식단표 작성

- 가. ①-③-④-②-⑤ 나. ①-②-③-④-⑤
 다. ①-③-②-④-⑤ 라. ①-②-③-⑤-④

45. 가열조리 방법 중 볶기의 특징이 아닌 것은?
 가. 비타민의 손실이 적다.
 나. 가열 중 조미할 수 없다.
 다. 기름 맛이 더해져 부드러운 입맛을 느낄 수 있다.
 라. 단시간 조리로 색이 유지된다.
46. 과일 전체를 그대로 시럽에 넣고 조리 연하고 투명하게 만드는 것을 무엇이라고 하는가?
 가. 잼(Jam) 나. 마말레이드(Marmalade)
 다. 컨서브(Conserve) 라. 프리저브(Preserve)
47. 다음 조리조작 중 침수를 할 때의 목적이 아닌 것은?
 가. 곡류, 두류, 건조물 등은 조리 전에 충분히 침수시켜 야 조미료의 침투를 용이하게 하고 조리시간을 단축시킬 수 있다.
 나. 불필요한 성분을 용출시키기 위함이며 염분, 나쁜 맛, 피 등을 빼내는 역할을 한다.
 다. 간장, 술, 식초, 조미액, 기름 등에 담가 필요한 성분을 침투시켜 맛을 좋게 해 준다.
 라. 당장법, 염장법 등과 같이 방부성과 보존성을 높일 수 있고, 식품을 장시간 담가둘수록 영양성분이 많이 침투되어 좋다.

48. 육류의 연한 정도와 관계가 가장 적은 것은?
 가. 조리온도와 시간 나. 고기의 부위
 다. 고기의 냄새 라. 결체조직의 양
49. 집단급식시설에서 배식과 관련된 설명으로 잘못된 것은?
 가. 음식의 1인분 양을 정하고 일정한 양으로 계속 배식 하면 음식의 과부족을 방지 할 수 있다.
 나. 배식의 조건 및 방법과 음식의 맛은 관련이 없다.
 다. 적은 급식을 위해 더운 음식은 식기를 충분히 보온한 후 담는다.
 라. 배식의 방법은 각 급식소의 조건에 맞는 것을 택하는 것이 좋다.

50. 당근에 함유된 색소로서 체내에서 비타민 A의 효력을 갖는 것은?
 가. β-카로틴 나. 클로로필
 다. 안토시아 라. 플라본
51. 전염병을 일으키는 3대 요소가 아닌 것은?
 가. 병원 나. 곤충
 다. 환경 라. 숙주
52. 분변소독에 가장 적합한 것은?
 가. 생석회 나. 약용비누
 다. 과산화수소 라. 표백분
53. 한 나라의 보건 수준이나 생활수준을 나타내는데 가장 많이 이용되는 지표는?
 가. 병상이용율 나. 의료보험수혜자수
 다. 영아사망율 라. 조출생율
54. 집단 감염이 가장 잘 되는 기생충은?
 가. 요충 나. 회충
 다. 구충 라. 간흡충
55. 아포를 형성하는 세균을 소독하기에 가장 좋은 방법은?
 가. 일광소독 나. 건열멸균
 다. 고압증기멸균 라. 역성비누소독
56. 제1군 법정 전염병이 아닌 것은?
 가. 장출혈성대장균감염증 나. 콜레라
 다. 백일해 라. 세균성이질
57. 음료수의 오염과 가장 관계가 깊은 전염병은?
 가. 홍역 나. 백일해
 다. 발진티푸스 라. 장티푸스
58. 햇빛에 의한 소독과 가장 관계가 깊은 것은?
 가. 엑스선 나. 가시광선
 다. 자외선 라. 적외선
59. 파리가 전파할 가능성이 가장 큰 질병은?
 가. 홍역 나. 발진티푸스
 다. 콜레라 라. 백일해
60. 소독약과 사용농도 연결이 올바르지 못한 것은?
 가. 알콜 - 90% 나. 과산화수소 - 3%
 다. 석탄산 - 3% 라. 승홍수 - 0.1%

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

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