

1. 식품위생법으로 정의한 “식품”이란?  
 가. 모든 음식물  
 나. 의약품을 제외한 모든 음식물  
 다. 담배 등의 기호품과 모든 음식물  
 라. 포장·용기와 모든 음식물
2. 다음 중 표백제가 아닌 것은?  
 가. 과산화수소                      나. 취소산칼륨  
 다. 차아황산나트륨                  라. 아황산나트륨
3. 식품접객업 중 주로 주류를 조리·판매하는 영업으로 서 유흥중사자를 두지 않고 손님이 노래를 부르는 행위 가 허용되는 영업은?  
 가. 휴게음식점영업                  나. 일반음식점영업  
 다. 단란주점영업                      라. 유흥주점영업
4. 식품위생감시원의 직무가 아닌 것은?  
 가. 수입·판매 또는 사용 등이 금지된 식품 등의 취급 여부에 관한 단속  
 나. 영업자의 법령이행여부에 관한 확인·지도  
 다. 위생사의 위생교육에 관한 사항  
 라. 식품 등의 압류·폐기 등에 관한 사항
5. 조리사가 타인에게 면허를 대여하여 사용하게 한 때 1차 위반 시 행정처분기준은?  
 가. 업무정지 1월                      나. 업무정지 2월  
 다. 업무정지 3월                      라. 면허취소
6. 은행, 살구씨 등에 함유된 물질로 청산 중독을 유발할 수 있는 것은?  
 가. 리신(ricin)                          나. 솔라닌(solanine)  
 다. 아미그달린(amygdalin)          라. 고시폴(gossypol)
7. 세균이 자라는데 필수적인 인자와 가장 거리가 먼 것 은?  
 가. 온도                                  나. 수분  
 다. 영양분                                라. 압력
8. 곰팡이독(mycotoxin)과 관계 깊은 것은?  
 가. 엔테로톡신(enterotoxin)        나. 라이신(lysine)  
 다. 아플라톡신(aflatoxin)          라. 테트르도톡신(tetrodotoxin)
9. 단백질의 부패 생성물이 아닌 것은?  
 가. 암모니아                            나. 아민류  
 다. 글리세린                            라. 황화수소
10. 특히 칼슘(Ca)과 인(P)의 대사이상을 초래하여 골연화증(骨軟化症)을 유발하는 유해금속은?  
 가. 철                                      나. 카드뮴  
 다. 수은                                    라. 주석
11. 햄이나 소시지 등의 진공 포장된 식품이 주된 원인식품이며, 시력저하, 운동장애, 언어장애 등의 신경증상을 일으키는 식중독은?  
 가. 포도상구균 식중독  
 나. 클로스트리디움 보툴리눔 식중독  
 다. 살모넬라 식중독  
 라. 장염비브리오 식중독
12. 일반적으로 식품의 세균성 식중독 방지와 가장 관계 깊은 처리방법은?  
 가. 마스크 사용                          나. 예방접종  
 다. 냉장과 냉동                          라. 방사능물질 오염방지
13. 식품 첨가물 중 유해한 착색료는?  
 가. 아우라민(auramine)              나. 돌신(dulcin)  
 다. 롱가릿(rongalite)                  라. 붕산(boric acid)
14. 식품의 신맛을 부여하기 위하여 사용되는 첨가물은?  
 가. 산미료                                  나. 향미료  
 다. 조미료                                  라. 강화제
15. 살모넬라(salmonella)균의 특성이 잘못된 것은?  
 가. 생육 최적온도는 37℃이다.  
 나. 최적 pH는 7 - 8 이다.  
 다. 주모성 편모가 있다.  
 라. 그람(Gram) 양성균이다.
16. 꿀의 경우 갈변현상이 심하게 나타나지 않는 이유는?  
 가. 비타민 C의 함량이 높기 때문에  
 나. 갈변효소가 존재하지 않기 때문에  
 다. 비타민 A의 함량이 높기 때문에  
 라. 갈변의 원인 물질이 없기 때문에
17. 무기염류에 의한 단백질 변성을 이용한 식품은?  
 가. 곱탕                                      나. 버터  
 다. 두부                                      라. 요구르트
18. 일반적으로 포테이토칩, 양파링 등 스낵류에 질소총전포장을 실시할 때 얻어지는 효과로 가장 거리가 먼 것은?  
 가. 유지의 산화 방지                      나. 조식의 파손 방지  
 다. 세균의 발육 억제                      라. 제품의 투명성 유지
19. 발효식품이 아닌 것은?  
 가. 두유                                      나. 김치  
 다. 된장                                      라. 버터
20. 결합수에 관한 특성 중 맞는 것은?  
 가. 식품조직을 압착하여도 제거되지 않는다.  
 나. 끓는점과 녹는점이 매우 높다.  
 다. 미생물의 번식과 발아에 이용된다.  
 라. 보통의 물보다 밀도가 작다.
21. HLB 값과 관련이 가장 깊은 것은?  
 가. 에멀전화제                            나. 시유 신선도  
 다. 맥주의 쓴맛                            라. 꿀의 단맛
22. 어육 가공품의 원료육인 수리미(surimi)를 이용한 대 표적인 가공품과 가장 거리가 먼 것은?  
 가. 살라미(salami)                        나. 게맛살  
 다. 새우맛살                                라. 가마보코(kamaboko)

23. 인체 내에서 소화가 잘 안되며, 장내 가스발생인자로 잘 알려진 대두에 존재하는 소당류는?  
 가. 스타키오스(stachyose) 나. 과당(fructose)  
 다. 포도당(glucose) 라. 유당(lactose)
24. 다음 설명에 해당하는 성분은?  
 가. 연잎, 포도열매, 벌집 등의 표면을 덮고 있는 보호물질이다.  
 나. 과도한 수분의 증발 및 미생물의 침입을 방지한다.  
 다. 영양적 가치는 없으나 광택제로 사용한다.
- 가. 레시틴 나. 왁스  
 다. 배당체 라. 콜라겐
25. 식이섬유(dietary fiber)에 해당되지 않는 것은?  
 가. 전분(starch) 나. 키틴(chitin)  
 다. 펙틴(pectin)물질 라. 셀룰로오스(cellulose)
26. 다음 중 수중 유적형(oil in water : O/W) 식품끼리 짝지어진 것은?  
 가. 우유, 마요네즈 나. 우유, 마가린  
 다. 마요네즈, 버터 라. 마가린, 버터
27. 생육의 환원형 미오글로빈은 신선한 고기의 표면이 공기와 접촉하면 분자상의 산소와 결합하여 옥시미오글로빈으로 된다. 이 옥시미오글로빈의 색은?  
 가. 적자색 나. 선명한 적색  
 다. 회갈색 라. 분홍색
28. 단팥죽을 만들 때 약간의 소금을 넣었더니 맛이 더 달게 느껴졌다. 이 현상을 무엇이라고 하는가?  
 가. 맛의 상쇄 나. 맛의 대비  
 다. 맛의 변조 라. 맛의 억제
29. 다음의 당류 중 환원당은?  
 가. 맥아당(maltose)  
 나. 설탕(sucrose)  
 다. 트레할로오스(trehalose)  
 라. 라피노오스(raffinose)
30. 칼슘(calcium)이 가장 풍부한 식품은?  
 가. 우유, 멸치 나. 호박, 고추  
 다. 감자, 쇠고기 라. 사과, 미역
31. 단체급식의 특징을 설명한 것 중 옳은 것은?  
 가. 불특정 다수인을 대상으로 급식한다.  
 나. 영리를 목적으로 하는 상업시설을 포함한다.  
 다. 특정 다수인에게 계속적으로 식사를 제공하는 것이다.  
 라. 대중음식점의 급식 시설을 뜻한다.
32. 소금의 종류 중 불순물이 가장 많이 함유되어 있고 가정에서 배추를 절이거나 젓갈을 담글 때 주로 사용하는 것은?  
 가. 호염 나. 재제염  
 다. 식탁염 라. 정제염

33. 튀김옷에 대한 설명으로 잘못된 것은?  
 가. 글루텐의 함량이 많은 강력분을 사용하면 튀김 내부에서 수분이 증발되지 못하므로 바삭하게 튀겨지지 않는다.  
 나. 달걀을 넣으면 달걀 단백질이 열 응고됨으로서 수분을 방출하므로 튀김이 바삭하게 튀겨진다.  
 다. 식소다를 소량 넣으면 가열 중 이산화탄소를 발생함과 동시에 수분도 방출되어 튀김이 바삭해진다.  
 라. 튀김옷에 사용하는 물의 온도는 30℃ 전후로 해야 튀김옷의 점도를 높여 내용물을 잘 감싸고 바삭해진다.
34. 손익분기점에 대한 설명으로 틀린 것은?  
 가. 총비용과 총수익이 일치하는 지점  
 나. 손해액과 이익액이 일치하는 지점  
 다. 이익도 손실도 발생하지 않는 지점  
 라. 판매총액이 모든 원가와 비용만을 만족시킨 지점
35. 필수지방산에 속하는 것은?  
 가. 리놀렌산 나. 올레산  
 다. 스테아르산 라. 팔미트산
36. 급식조리용 기기 중에서 고온, 고압에 의해 빠른 시간 내에 다량의 음식을 끓이고 데치고 볶아낼 수 있는 조리기기는?  
 가. 전기오븐 나. 스팀솔  
 다. 스팀오븐 라. 전기솔
37. 표준원가계산의 목적이 아닌 것은?  
 가. 효과적인 원가관리에 공헌할 수 있다.  
 나. 노무비를 합리적으로 절감할 수 있다.  
 다. 제조기술을 향상시킬 수 있다.  
 라. 경영기법상 실제원가통제 및 예산편성을 할 수 있다.
38. 마늘의 매운 맛과 향을 내는 것으로 비타민 B<sub>1</sub>의 흡수를 도와주는 성분은?  
 가. 알리신(allicin)  
 나. 알라닌(alanine)  
 다. 헤스페리딘(hesperidine)  
 라. 아스타신(astacin)
39. 다음의 식단에서 부족한 영양소는?  
 보리밥, 시금치된장국, 달걀부침, 콩나물 무침, 배추김치  
 가. 탄수화물 나. 단백질  
 다. 지방 라. 칼슘
40. 두류에 대한 설명으로 적합하지 않은 것은?  
 가. 콩을 익히면 단백질 소화율과 이용율이 더 높아진다.  
 나. 1%의 소금물에 담갔다가 그 용액에 삶으면 연화가 잘된다.  
 다. 콩에는 거품의 원인이 되는 사포닌이 들어있다.  
 라. 콩의 주요 단백질은 글루텐이다.
41. 다음 당류 중 단맛이 가장 강한 당은?  
 가. 과당 나. 설탕  
 다. 포도당 라. 맥아당

42. 식단 작성이 필요한 이유가 될 수 없는 것은?  
 가. 가족들이 좋아하는 음식만을 계속 만들어 제공할 수 있다.  
 나. 가족에 알맞은 영양을 제공할 수 있다.  
 다. 가정경제에 알맞은 식품선택을 할 수 있다.  
 라. 식단계획은 좋은 식습관을 형성한다.
43. 고기의 질감을 연하게 하는 단백질 분해효소와 가장 거리가 먼 것은?  
 가. 파파인(papain)            나. 브로멜린(bromelain)  
 다. 펩신(pepsin)            라. 글리코겐(glycogen)
44. 냉동식품에 대한 설명으로 잘못된 것은?  
 가. 어육류는 다듬은 후, 채소류는 데쳐서 냉동하는 것이 좋다.  
 나. 어육류는 냉동이나 해동시에 질감 변화가 나타나지 않는다.  
 다. 급속냉동을 해야 식품 중의 물이 작은 크기의 얼음 결정을 형성하여 조직의 파괴가 적게 된다.  
 라. 얼음 결정의 성장은 빙점 이하에서는 온도가 높을수록 빠르게 -18℃ 부근에서 저장하는 것이 바람직하다.
45. 전분의 변화와 그 예의 연결이 옳은 것은?  
 가. 호정화 - 팝콘            나. 호화 - 식은 밥  
 다. 당화 - 떡            라. 노화 - 식혜
46. 신체를 구성하는 전 무기질의 1/4정도를 차지하며 골격과 치아조직을 구성하는 무기질은?  
 가. 구리            나. 철  
 다. 인            라. 마그네슘
47. 급식소에서 재고관리의 의미가 아닌 것은?  
 가. 물품부족으로 인한 급식생산 계획의 차질을 미연에 방지할 수 있다.  
 나. 도난과 부주의로 인한 식품재료의 손실을 최소화 할 수 있다.  
 다. 재고도 자산인 만큼 가능한 많이 보유하고 있어 유사시에 대비하도록 한다.  
 라. 급식생산에 요구되는 식품재료와 일치하는 최소한의 재고량이 유지되도록 한다.
48. 생선을 조리 할 때 생선의 냄새를 없애는 데 도움이 되는 재료로서 가장 거리가 먼 것은?  
 가. 식초            나. 우유  
 다. 설탕            라. 된장
49. 어패류의 조리법에 대한 설명 중 옳은 것은?  
 가. 조개류는 높은 온도에서 조리하여 단백질을 급격히 응고시킨다.  
 나. 바다가재는 껍질이 두꺼우므로 찬물에 넣어 오래 끓여야 한다.  
 다. 작은 생새우는 강한 불에서 연한 갈색이 될 때까지 삶은 후 배 쪽에 위치한 모래정맥을 제거한다.  
 라. 생선숙회는 신선한 생선편을 끓는 물에 살짝 데치거나 끓는 물을 생선에 끼얹어 회로 이용한다.
50. 쌀에서 섭취한 전분이 체내에서 에너지를 발생하기 위해서 반드시 필요한 것은?  
 가. 비타민 A            나. 비타민 B<sub>1</sub>  
 다. 비타민 C            라. 비타민 D

51. 경태반 전염이 되는 질병은?  
 가. 이질            나. 홍역  
 다. 매독            라. 결핵
52. 공중보건사업의 최소단위가 되는 것은?  
 가. 가족            나. 국가  
 다. 개인            라. 지역사회
53. 인공능동면역에 의하여 면역력이 강하게 형성되는 전 염병은?  
 가. 이질            나. 말라리아  
 다. 폴리오            라. 디프테리아
54. 다음 중 가열하지 않고 기구를 소독할 수 있는 방법은?  
 가. 화염멸균법            나. 간헐멸균법  
 다. 자외선멸균법            라. 저온살균법
55. 회충의 전파경로는?  
 가. 분변            나. 소변  
 다. 타액            라. 혈액
56. 일반적으로 생물화학적 산소요구량(BOD)과 용존산소량(DO)은 어떤 관계가 있는가?  
 가. BOD가 높으면 DO도 높다.  
 나. BOD가 높으면 DO는 낮다.  
 다. BOD가 DO는 항상 같다.  
 라. BOD와 DO는 무관하다.
57. 미나마타(Minamata)병의 원인은?  
 가. 수질오염 - 수은            나. 수질오염 - 카드뮴  
 다. 방사능오염 - 구리            라. 방사능오염 - 아연
58. 포자형성균의 멸균에 가장 적절한 것은?  
 가. 알콜            나. 염소액  
 다. 역성비누            라. 고압증기
59. 회충의 생활사 중 부화 중 성충이 되기까지 거치는 장기가 아닌 것은?  
 가. 심장            나. 폐  
 다. 식도            라. 신장
60. 실내 자연환기의 근본 원인이 되는 것은?  
 가. 기온의 차이            나. 채광의 차이  
 다. 동력의 차이            라. 조명의 차이

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

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