

1. 식품위생 법규상 허위표시 과대광고 범위에 속하지 않는 것은?
 가. 질병의 치료에 효능이 있다는 내용의 표시, 광고
 나. 제품의 성분과 다른 내용의 표시, 광고
 다. 공인된 제조방법에 대한 내용
 라. 외국어의 사용 등으로 외국제품으로 혼동할 우려가 있는 표시, 광고
2. 식품위생법상 식품위생의 대상이 되지 않는 것은?
 가. 식품 및 식품첨가물 나. 의약품
 다. 식품, 용기 및 포장 라. 식품, 기구
3. 위생관리상태 등이 우수한 식품접객업소를 선정하여 모범업소로 지정할 수 있는 자는?
 가. 보건복지부장관 나. 식품의약품안전청
 다. 시,도지사 라. 시장,군수,구청장
4. 조리사 또는 영양사 면허의 취소처분을 받고 그 취소된 날로부터 얼마가 경과되어야 면허를 받을 자격이 있는가?
 가. 1개월 나. 3개월
 다. 6개월 라. 1년
5. 우리나라 식품위생 행정을 담당하고 있는 기관은?
 가. 환경부 나. 노동부
 다. 보건복지부 라. 행정자치부
6. 세균성식중독을 예방하는 방법과 가장 거리가 먼 것은?
 가. 조리장의 청결유지 나. 조리기구의 소독
 다. 유독한부위의 제거 라. 신선한 재료의 사용
7. 일반적으로 미생물이 관계하여 일어나는 현상은?
 가. 유지의 자동산화 (autoxidation)
 나. 생선의 부패 (puterifaction)
 다. 과일의 호흡작용(후숙)
 라. 육류의 강직해체
8. 세균성 식중독이 병원성 소화기계전염병과 다른 점을 나열한 사항 중 잘못된 것은?
 세균성 식중독 소화기계 전염병
 가. 식품-원인물질 축적제 식품-병원균운반체
 나. 2차감염이 빈번함 2차감염이 없음
 다. 식품위생법으로 관리 전염병 예방방법으로 관리
 라. 비교적 짧은 잠복기 비교적 긴 잠복기
9. 식품위생행정의 목적과 가장 거리가 먼 것은?
 가. 식품위생상의 위해방지
 나. 식품영양의 질적 향상도모
 다. 식품의 안전성확보
 라. 식품의 판매촉진
10. 다음 식품첨가물중 유지의 산화방지제는?
 가. 소르빈산 칼륨 나. 차아염소산 나트륨
 다. 몰식자산 프로필 라. 아질산나트륨
11. 다음중 독소형 식중독인 것은?
 가. 살모넬라 식중독 나. 포도상구균 식중독
 다. 장염비브리오 식중독 라. 병원성대장균 식중독
12. 화학적 식중독에 대한 설명으로 틀린 것은?
 가. 체내흡수가 빠르다.
 나. 중독량에 달하면 급성증상이 나타난다.
 다. 체내분포가 느려 사망률이 낮다.
 라. 소량의 원인물질 흡수로도 만성중독이 일어난다.
13. 식품과 해당 독성분의 연결이 잘못된 것은?
 가. 복어-테트로도톡신(tetrodotoxine)
 나. 목화씨-고시폴(gossypol)
 다. 감자- 솔라닌(solanine)
 라. 독버섯- 베네루핀(venenupin)
14. 식용유 제조시 사용되는 식품첨가물 중 n-hexane(헥산)의 용도는?
 가. 추출제 나. 유화제
 다. 향신료 라. 보존료
15. 화학물질에 의한 식중독의 증상 중 틀린것 은?
 가. 유기인제농약-신경독 나. 메탄올-시각장애및 실명
 다. 돌신(dulcine)-혈액독 라. 봉산-체중과다
16. 냉동시켰던 쇠고기를 해동하니 드립(drip)이 많이 발생했다. 다음 중 가장 관계 깊은 것은?
 가. 단백질의 변성 나. 탄수화물의 호화
 다. 지방의 산패 라. 무기질의 분해
17. 오이의 녹색 꼭지부분에 함유된 쓴맛 성분은?
 가. 이포메아마론(ipomeamarone)
 나. 카페인(cafeine)
 다. 테오브로민(theobromine)
 라. 큐커바이타신(cucurbitacin)
18. 영양 결핍증상과 원인이 되는 영양소의 연결이 잘못된 것은?
 가. 빈혈 -엽산 나. 구순구각염-비타민 B12
 다. 야맹증 -비타민 A 라. 괴혈병-비타민C
19. 4월에서 5월 상순에 날카로운 가시가 있는 나뭇가지로부터 따낸 어린 순으로 다른 종류에는 독활이라 불리 우는 것이 있으며 쓴 맛과 떫은맛을 제거한 후 회나 전으로 이용하는 식품은?
 가. 죽순 나. 아스파라거스
 다. 샬러리 라. 두릅
20. 변형된 단백질 분자가 집합하여 질서정연한 망상구조를 형성하는 단백질의 중요한 기능성과 관계가 가장 먼 식품은?
 가. 두부 나. 어묵
 다. 빵 반죽 라. 복어
21. 안토시아닌색소의 특징을 가장 올바르게 설명한 것은?
 가. 당류에 의해 퇴색이 촉진 된다.
 나. 연속된 이소프렌(isoprene) 구조에 의해 색을 낸다.
 다. 황색과 오렌지색을 많이 낸다.
 라. 알칼리에서 플라빌리움(flavylium) 이온을 형성한다.

22. 식품의 냄새성분과 소재식품의 연결이 잘못된 것은?
 가. 미르신(myrcene) - 미나리
 나. 멘톨(menthol) - 박하
 다. 푸르푸릴알콜(furfuryl alcohol) - 커피
 라. 메틸메르캡탄(methyl mercaptan) - 후추
23. 밀가루를 물로 반죽하여 면을 만들 때 반죽의 점성에 관계하는 주성분은?
 가. 글로불린(globulin) 나. 글루텐(gluten)
 다. 덱스트린(dextrin) 라. 아밀로펙틴(amylopectin)
24. 불건성유에 속하는 것은?
 가. 참기름 나. 땅콩기름
 다. 콩기름 라. 옥수수기름
25. 과일의 숙성에 대한 설명으로 잘못된 것은?
 가. 과일류의 호흡에 따른 변화를 되도록 촉진시켜 빠른 시간 내에 과일을 숙성시키는 방법으로 가스저장법 (CA)이 이용된다.
 나. 과일류 중 일부는 수확 후에 호흡작용이 특이하게 상승 되는 현상을 보인다.
 다. 호흡상승작용을 보이는 과일류는 적당한 방법으로 호흡을 조절하여 저장기간을 조절하면서 후숙 시킬 수 있다.
 라. 호흡상승현상을 보이지 않는 과일류는 수확하여 저장 하여도 품질이 향상되지 않으므로 적당한 시기에 수확하여 곧 식품 또는 가공하여야 한다.
26. 훈연(smoking)시 발생하는 연기성분을 나열한 것 중 틀린 것은?
 가. 페놀(phenol) 나. 포름알데히드(formaldehyde)
 다. 개미산(formic acid) 라. 사포닌(saponin)
27. 전분의 노화에 영향을 미치는 인자의 설명 중 틀린 것은?
 가. 노화가 가장 잘 일어나는 온도는 0~5°C이다
 나. 수분함량 10% 이하인 경우 노화가 잘 일어나지 않는다.
 다. 다량의 수소이온은 노화를 저지한다.
 라. 아밀로오스 함량이 많은 전분일수록 노화가 빨리 일어난다.
28. 무화과에서 얻는 육류의 연화효소는?
 가. 피신 나. 브로멜린
 다. 파파인 라. 레닌
29. 과실의 젤리화 3요소와 관계없는 것은?
 가. 젤라틴 나. 당
 다. 펙틴 라. 산
30. 지방의 성질 중 틀린 것은?
 가. 불포화지방산을 많이 함유하고 있는 지방은 오오드값 이 높다
 나. 검화란 지방이 산에 의해 분해되는 것이다
 다. 일반적으로 어류의 지방은 불포화지방산의 함량이 커서 상온에서 액체 상태로 존재 한다.
 라. 복합지질은 친수기와 친유기가 있어 지방을 유화시키려는 성질이 있다
31. 식품과 유지의 특성이 잘못 짝지어진 것은?
 가. 버터크림 -크림성 나. 쿠키- 점성
 다. 마요네즈-유화성 라. 튀김 -열매체

32. 해리된 수소이온이 내는 맛과 가장 관계 깊은 것은?
 가. 신맛 나. 단맛
 다. 매운맛 라. 짠맛
33. 밥 짓기에 대한 설명으로 가장 잘못된 것은?
 가. 쌀을 미리 물에 불리는 것은 가열시 열전도를 좋게 하여주기 위함이다
 나. 밥물은 쌀 중량의 2.5배 부피의 1.5배 정도 되도록 붓는다.
 다. 쌀전분이 완전히 알파화 되려면 98도씨 이상에서 20분 정도 걸린다
 라. 밥맛을 좋게 하기 위하여 0.03% 정도의 소금을 넣을 수 있다.
34. 다음 보기의 조리과정은 공통적으로 어떠한 목적을 달성하기 위하여 수행하는 것인가?

[보기]
 - 펜에서 오이를 볶은 후 즉시 접시에 펼쳐놓는다
 - 시금치를 데칠 때 뚜껑을 열고 데친다.
 - 썩을 데친 후 즉시 찬물에 담근다.

- 가. 비타민 A 의 손실을 최소화하기 위함이다
 나. 비타민 C 의 손실을 최소화하기 위함이다
 다. 클로로필의 변색을 최소화하기 위함이다
 라. 안토시아닌의 변색을 최소화하기 위함이다
35. 다음 자료에 의해서 총원가를 산출하면 얼마인가?

- 직접 재료비 ₩150.000 - 간접 재료비 ₩50.000
 - 직접 노무비 ₩100.000 - 간접노무비 ₩20.000
 - 직접 경비 ₩ 5.000 - 간접경비 ₩100.000
 - 판매 및 일반관리비 ₩10.000

- 가. ₩ 435.000 나. ₩365.000
 다. ₩265.000 라. ₩180.000
36. 인덕션 (induction) 조리기에 대한 내용으로 틀린 것은?
 가. 조리기기 상부의 표면은 매끈한 세라믹물질로 만들어져 있다.
 나. 자기전류가 유도코일에 의하여 발생되어 상부에 놓인 조리기구와 자기마찰에 의한 가열이 되어 지는 것이다.
 다. 상부에 놓이는 조리 기구는 금속성 철을 함유한 것이어야 한다.
 라. 가열속도가 빠른 반면 열의 세기를 조절할 수 없는 단점이 있다.
37. 선달 그믐날의 절식은?
 가. 육개장 나. 편수
 다. 무시루떡 라. 골동반(비빔밥)
38. 우유를 가열할 때 용기 바닥이나 옆에 늘어붙은 것은 주로 어떤 성분인가?
 가. 카제인(casein) 나. 유청(whey)단백질
 다. 레시틴(lecithin) 라. 유당(lactose)
39. 단체급식에서 식품을 구매하고자 할 때 식품단가는 최소한 어느 정도 점검해야 하는가?
 가. 1개월에 2회 나. 2개월에 1회
 다. 3개월에 1회 라. 4개월에 2회

40. 분리된 마요네즈를 재생시키는 방법으로 가장 적합한 것은?
 가. 새로운 난황에 분리된 것을 조금씩 넣으며 한 방향으로 저어 준다.
 나. 기름을 더 넣어 한 방향으로 빠르게 저어준다
 다. 레몬즙을 넣은 후 기름과 식초를 넣어 저어준다
 라. 분리된 마요네즈를 양쪽 방향으로 빠르게 저어준다
41. 단체급식소의 식단(메뉴)으로 특정다수가 지속적으로 한곳의 급식 장소에서 제공하기에 적합하지 않는 식단은?
 가. 고정메뉴(fixed menu)
 나. 순환메뉴(cycle menu)
 다. 변동메뉴(changing menu)
 라. 선택식 메뉴(selective menu)
42. 커피를 끓이는 방법에 대한 설명 중 가장 옳은 것은?
 가. 알칼리도가 높은 물로 끓이면 커피중의 산이 중화되어 커피의 맛이 감퇴된다.
 나. 탄닌은 쓴맛을 주는 성분으로 커피를 끓여도 유출되지 않는다.
 다. 원두커피는 냉수에 넣고 오래 끓이면 모든 성분이 잘 우려나와 맛과 향이 증진 된다
 라. 굵게 분쇄된 원두커피는 여과법으로 준비하는 경우 맛과 향이 최대한 우려나온다.
43. 조미료의 침투속도를 고려한 사용 순서로 옳은 것은?
 가. 소금→설탕→식초 나. 설탕→소금→식초
 다. 소금→식초→설탕 라. 설탕→식초→소금
44. 조리작업장의 위치선정 조건으로 가장 거리가 먼 것은?
 가. 보온을 위해 지하인 곳
 나. 통풍이 잘되고 밝고 청결한 곳
 다. 음식의 운반과 배선이 편리한 곳
 라. 재료의 반입과 오물의 반출이 쉬운 곳
45. 어류의 부패속도에 대하여 가장 올바르게 설명한 것은?
 가. 해수어가 담수어보다 쉽게 부패한다.
 나. 얼음물에 보관하는 것보다 냉장고에 보관하는 것이 더 쉽게 부패한다.
 다. 토막을 친 것이 통째로 보관하는 것보다 쉽게 부패한다.
 라. 어류는 비늘이 있어서 미생물의 침투가 육류에 비해 늦다
46. 칼슘(Ca)의 기능이 아닌 것은?
 가. 골격 치아의 구성 나. 혈액의 응고작용
 다. 헤모글로빈의 생성 라. 신경의 전달
47. 재료 소비량을 결정하는 방법이 아닌 것은?
 가. 계속 기록법 나. 재고 조사법
 다. 선입선출법 라. 역계산법
48. 국수를 삶는 방법으로 가장 부적당한 것은?
 가. 끓는 물에 넣는 국수의 양이 많아서 안 된다.
 나. 국수 무게의 6~7배 무게의 물에서 삶는다.
 다. 국수를 넣은 후 물이 다시 끓기 시작하면 찬물을 넣는다.
 라. 국수가 다 익으면 많은 양의 냉수에서 천천히 식힌다.
49. 다음 각 영양소와 그 소화효소의 연결이 옳은 것은?
 가. 무기질 - 트립신(trypsin)
 나. 지방 - 아밀라아제(amyase)
 다. 단백질 - 리파아제(lipase)
 라. 당질 - 프티알린(ptyalin)
50. 냉동저장 채소로 가장 적합하지 않는 것은?
 가. 완두콩 나. 브로콜리
 다. 컬리플라워 라. 샐러리
51. 경구전염병으로 주로 신경계에 증상을 일으키는 것은?
 가. 폴리오 나. 장티푸스
 다. 콜레라 라. 세균성 이질
52. 불쾌지수 측정에 필요한 요소는?
 가. 건구온도, 습구온도 나. 기온, 풍속
 다. 기습, 풍속 라. 기습, 기동
53. 감각온도의 3요소에 속하지 않는 것은?
 가. 기온 나. 기습
 다. 기류 라. 기압
54. 윈슬로(Winslow)의 공중보건학에 대한 정의를 설명한 내용 중 틀린 것은?
 가. 모든 인류의 질병치료
 나. 지역사회주민의 질병예방
 다. 모든 인간의 수명 연장
 라. 지역사회 주민의 육체적 정신적 효율의 증진
55. 일반적으로 개달물(介達物) 전파가 가장 잘되는 것은?
 가. 공수병 나. 일본뇌염
 다. 트라코마 라. 황열
56. 바이러스와 포자형성균을 소독하는데 가장 좋은 소독법은?
 가. 일광소독 나. 알콜소독
 다. 건열소독 라. 고압증기멸균
57. 채소를 통하여 매개되는 기생충과 가장 거리가 먼 것은 ?
 가. 편충 나. 십이지장충
 다. 동양모양선충 라. 선모충
58. 진개처리법과 가장 거리가 먼 것은?
 가. 위생적 매립법 나. 소각법
 다. 비료화법 라. 활성슬러지법
59. 곤충을 매개로 간접 전파되는 전염병과 가장 거리가 먼 것은?
 가. 재귀열 나. 말라리아
 다. 인플루엔자 라. 쯤쯤가무시증
60. 호흡기 전염병에 속하지 않은 것은?
 가. 홍역 나. 일본 뇌염
 다. 디프테리아 라. 백일해

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

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