

1. 식품공전에 따른 우유의 세균 수에 관한 규격은?
 가. 1ml 당 10000 이하이어야 한다.
 나. 1ml 당 20000 이하이어야 한다.
 다. 1ml 당 100000 이하이어야 한다.
 라. 1ml 당 1000 이하이어야 한다.
2. 식품공전에 의한 조리용 칼, 도마, 식기류의 미생물 규격은?
 (단, 사용 중의 것은 제외한다.)
 가. 살모넬라 음성, 대장균 양성
 나. 살모넬라 음성, 대장균 음성
 다. 황색포도상구균 음성, 대장균 음성
 라. 황색포도상구균 음성, 대장균 양성
3. 식품위생법상의 식품이 아닌 것은?
 가. 비타민 C약제 나. 식용얼음
 다. 유산균 음료 라. 채종유
4. 식품을 구입하였는데 포장에 아래와 같은 표시가 있었다. 어떤 종류의 식품 표시인가?



- 가. 방사선 조사식품 나. 녹색신고식품
 다. 자진회수식품 라. 유기농법제조식품

5. 질병에 걸린 경우 동물의 몸 전부를 사용하지 못하는 질병은?
 가. 리스테리아병 나. 염증
 다. 종양 라. 기생충증
6. 식중독에 대한 설명 중 잘못된 것은?
 가. 오염된 음식물에 의하여 일어난다.
 나. 세균의 독소에 의하여 일어난다.
 다. 장티푸스균, 콜레라균 등에 의하여 일어난다.
 라. 급성위장장애를 일으킨다.
7. 진균독(곰팡이독, mycotoxin)과 그 독성을 나타낸 것 중 잘못 짝지워진 것은?
 가. 아플라톡신(Aflatoxin) - 간장독
 나. 시트리닌(Citrinin) - 신장독
 다. 스포리데스민(Spiridesmin) - 광과민성 피부염물질
 라. 지아라레논(Zearalenone) - 세균성 무백혈구증
8. 다음 중 치사율이 가장 높은 독소는?
 가. 삭시톡신(Saxitoxin)
 나. 베네루핀(Venerupin)
 다. 테트로도톡신(Tetrodotoxin)
 라. 엔테로톡신(Enterotoxin)
9. 감자의 싹과 녹색부위에서 생성되는 독성 물질은?
 가. 솔라닌(solanine) 나. 리신(Ricin)
 다. 시큐톡신(Cicutoxin) 라. 아미그달린(Amygdalin)

10. 식품의 부패를 판정하는 기준으로 생균수를 측정하는 방법 중 일반적으로 식품 1g 중 생균수가 약 얼마 이상일 때 초기부패로 판정하는가?
 가. 10² 개 나. 10⁵ 개
 다. 10⁷ 개 라. 10¹⁵ 개
11. 밀폐된 포장식품 중에서 식중독이 발생했다면 주로 어떤 균에 의해서인가?
 가. 살모넬라균 (Salmonella)
 나. 대장균 (E. coli)
 다. 아리조나균 (Arisona)
 라. 클로스트리디움 보툴리눔 (Cl. botulinum)
12. 화학물질에 의한 식중독으로 일반 중독증상과 시신경의 염증으로 실명의 원인이 되는 물질은?
 가. 납 나. 수은
 다. 메틸알코올 라. 청산
13. 식사 후 식중독이 발생했다면 평균적으로 가장 빨리 식중독을 유발시킬 수 있는 원인균은?
 가. 살모넬라균 나. 리스테리아
 다. 포도상구균 라. 장구균
14. 다음 중 위생 지표세균에 속하는 것은?
 가. 리조푸스균 나. 캔디다균
 다. 대장균 라. 페니실리움균
15. 다음 중 현재 사용이 허가 된 감미료는?
 가. 글루타민산나트륨 (MSG)
 나. 에틸렌글리콜 (Ethylene glycol)
 다. 사이클라민산나트륨 (Sosium cyclamate)
 라. 삭카린 나트륨 (Saccharin sodium)
16. 다음 설명 중 잘못된 것은?
 가. 식품의 셀룰로오스는 인체에 중요한 열량영양소이다.
 나. 덱스트린은 전분의 중간분해산물이다.
 다. 아밀로텍스트린은 전분의 가수분해로 생성되는 덱스트린이다.
 라. 헤미셀룰로오스는 식이섬유소로 이용된다.
17. 육류의 사후강직의 원인 물질은?
 가. 액토미오신(actomyosin) 나. 젤라틴(gelatin)
 다. 엘라스틴(elastin) 라. 콜라겐 (collagen)
18. 유지의 발연점과 관련된 설명 중 옳은 것은?
 가. 발연점이 높은 유지가 조리엔 유리하다.
 나. 가열 횟수가 많으면 발연점이 높아진다.
 다. 정제도가 높으면 발연점이 낮아진다.
 라. 유리 지방산의 양이 많으면 발연점이 높아진다.
19. 육류의 글리코겐(glycogen) 함량이 적을 때는?
 가. 심한 운동으로 피로가 심할 때
 나. 사료를 충분히 섭취하였을 때
 다. 운동을 하지 않고 휴식을 하였을 때
 라. 적온에 방치하여 두었을 때

20. 식품의 수분활성도(Aw)란?
 가. 식품의 수증기압과 그 온도에서의 물의 수증기압의 비
 나. 자유수와 결합수의 비
 다. 식품의 단위시간당 수분증발량
 라. 식품의 상대습도와 주위의 온도와의 비
21. 하루 동안에 섭취한 음식 중에 단백질 70g, 지질35g, 당질 400g이 있었다면 이 때 얻을 수 있는 열량은?
 가. 1995kcal 나. 2095kcal
 다. 2195kcal 라. 2295kcal
22. 잼 또는 젤리를 만들 때 가장 적당한 당분의 양은?
 가. 20 ~ 25% 나. 40 ~ 45%
 다. 60 ~ 65% 라. 80 ~ 85%
23. 지방의 산패를 촉진시키는 요인과 거리가 먼 것은?
 가. 효소 나. 자외선
 다. 금속 라. 토크페롤
24. 단당류에 속하는 것은?
 가. 맥아당 나. 포도당
 다. 설탕 라. 유당
25. 다음 가공 장류 중 삶은 콩에 코지(koji)를 이용하여 만든 장류가 아닌 것은?
 가. 간장 나. 된장
 다. 청국장 라. 고추장
26. 비타민에 관한 설명 중 잘못된 것은?
 가. 카로틴은 프로비타민 A이다.
 나. 비타민 E는 토크페롤이라고도 한다.
 다. 비타민 B₁₂는 코발트(Co)를 함유한다.
 라. 비타민 C가 결핍되면 각기병이 발생한다.
27. 마이야르(maillard)반응에 영향을 주는 인자가 아닌 것은?
 가. 수분 나. 온도
 다. 당의 종류 라. 효소
28. 난황에 함유되어 있는 색소는?
 가. 클로로필 나. 안토시아닌
 다. 카리티노이드 라. 플라보노이드
29. 사과를 깎아 방치했을 때 나타나는 갈변현상과 관계없는 것은?
 가. 산화효소 나. 산소
 다. 페놀류 라. 섬유소
30. 어묵의 탄력과 가장 관계 깊은 것은?
 가. 수용성 단백질-미오겐 나. 염용성 단백질-미오신
 다. 결합 단백질-콜라겐 라. 색소 단백질-미오글로빈
31. 일반적으로 채소의 조리시 가장 손실되기 쉬운 성분은?
 가. 비타민 A 나. 비타민 E
 다. 비타민 C 라. 비타민 B₆
32. 오징어 12 kg을 25000원에 구입하였다. 모두 손질한 후의 폐기율이 35%였다면 실사용량의 kg당 단가는 약 얼마인가?
 가. 5556원 나. 3205원
 다. 2083원 라. 714원
33. 조리장의 관리에 대한 설명 중 부적당한 것은?
 가. 충분한 내구력이 있는 구조일 것
 나. 배수 및 청소가 쉬운 구조일 것
 다. 창문, 출입구 등은 방서, 방충을 위한 금속망 설비 구조일 것
 라. 바닥과 바닥으로부터 10 cm까지의 내벽은 내수성 자재의 구조일 것
34. 우리 음식의 갈비찜을 하는 조리법과 비슷하여 오랫동안 은근한 불에 끓이는 서양식 조리법은?
 가. 브로일링 나. 로스팅
 다. 팬브로일링 라. 스팀잉
35. 높은 열량을 공급하고, 수용성 영양소의 손실이 가장 적은 조리 방법은?
 가. 삶기 나. 끓이기
 다. 찌기 라. 튀기기
36. 전분의 호정화는 일반적으로 언제 일어나는가?
 가. 전분에 물을 넣고 100℃로 끓일 때
 나. 전분에 물을 넣지 않고 160℃이상으로 가열할 때
 다. 전분에 액화효소를 가할 때
 라. 전분에 염분류를 가할 때
37. 단체급식의 식품구입에 대한 설명으로 잘못된 것은?
 가. 폐기율을 고려한다.
 나. 값이 싼 대체식품을 구입한다.
 다. 곡류나 공산품은 1년 단위로 구입한다.
 라. 제철식품을 구입하도록 한다.
38. 콩치 50g의 단백질량은? (단, 콩치 100g당 단백질량은 24.9g)
 가. 12.45g 나. 19.19g
 다. 25.96g 라. 49.18g
39. 조리대를 배치할 때 동선을 줄일 수 있는 효율적인 방법 중 잘못된 것은?
 가. 조리대의 배치는 오른손잡이를 기준으로 생각할 때 일의 순서에 따라 위에서 좌로 배치한다.
 나. 조리대에는 조리기에 필요한 용구나 기기 등의 설비를 가까이 배치한다.
 다. 각 작업공간이 다른 작업의 통로로 이용되지 않도록 한다.
 라. 식기와 조리용구의 세정장소와 보관장소를 가까이 두어 동선을 절약시킨다.
40. 생선의 어취 제거 방법으로 옳지 않은 것은?
 가. 미지근한 물에 담갔다다가 그 물과 함께 조리
 나. 조리 전 우유에 담갔다다가 꺼내어 조리
 다. 식초나 레몬즙 첨가
 라. 고추나 겨자 사용

41. 달걀의 조리 중 상호관계로 가장 거리가 먼 것은?
 가. 응고성-계란찜 나. 유화성-마요네즈
 다. 기포성-스펀지케이크 라. 가소성-수란
42. 총원가에서 판매비와 일반관리비를 제외한 원가는?
 가. 직접원가 나. 제조원가
 다. 제조간접비 라. 직접재료비
43. 제빵 시 베이킹파우더의 주 사용목적은?
 가. 팽창제 나. 유타제
 다. 향미제 라. 유화제
44. 식수가 1000명인 단체급식소에서 1인당 20g의 풋고추조림을 주려고 한다. 발주할 풋고추의 양은? (단, 풋고추의 폐기율은 6%이다.)
 가. 18.868Kg 나. 20Kg
 다. 21.277Kg 라. 25Kg
45. 구이에 의한 식품의 변화 중 틀린 것은?
 가. 살이 단단해 진다.
 나. 기름이 녹아 나온다.
 다. 수용성 성분의 유출이 매우 크다.
 라. 식욕을 돋구는 맛있는 냄새가 난다.
46. 단체급식에서 생길 수 있는 문제점으로 틀린 것은?
 가. 심리면에서 가정식에 대한 향수를 느낄 수 있다.
 나. 비용면에서 물가 상승으로 인한 부식비 부족으로 재료비가 충분치 못하다.
 다. 대량조리 중 불청결로 위생상의 사고위험이 있다.
 라. 불특정인을 대상으로 하므로 영양관리가 안 된다.
47. 체온유지 등을 위한 에너지 형성에 관계하는 영양소는?
 가. 탄수화물, 지방, 단백질
 나. 물, 비타민, 무기질
 다. 무기질, 탄수화물, 물
 라. 비타민, 지방, 단백질
48. 마요네즈의 저장 중 분리되는 경우가 아닌 것은?
 가. 얼렸을 경우
 나. 고온에 저장할 경우
 다. 뚜껑을 열어 건조시킨 경우
 라. 실온에 저장할 경우
49. 조리에서 후추 가루의 작용과 가장 거리가 먼 것은?
 가. 생선 비린내 제거
 나. 식욕증진
 다. 생선의 근육형태 변화방지
 라. 육류의 누린내 제거
50. 어패류의 동결냉장에 대한 설명으로 옳은 것은?
 가. 원료 상태의 신선도가 떨어져도 저장성에 영향을 주지 않는다.
 나. 지방 함량이 높은 어패류도 성분변화 없이 저장된다.
 다. 조개류는 내용물만 모아 찬물로 씻은 뒤 냉동시키기도 한다.
 라. 어묵, 어육소시지의 경우 -20℃로 저장하는 것이 가장 적당하다.

51. 자외선 살균의 특징으로 틀린 것은?
 가. 피조물에 조사하고 있는 동안만 살균효과가 있다.
 나. 비열(比熱)살균이다.
 다. 단백질이 공존하는 경우에도 살균효과에는 차이가 없다.
 라. 가장 유효한 살균대상은 물과 공기이다.
52. 집단감염이 잘 되며 항문주위에서 산란하는 기생충은?
 가. 요충 나. 회충
 다. 구충 라. 편충
53. 무색, 무취, 무자극성 기체로써 불안전 연소시 잘 발생하며 연탄가스 중독의 원인물질인 것은?
 가. CO 나. CO₂
 다. SO 라. NO
54. 호흡기계 전염병의 예방대책과 가장 관계 깊은 것은?
 가. 파리, 바퀴의 구제 나. 음료수의 소독
 다. 환자의 격리 라. 식사전 손의 세척
55. 세계보건기구(WHO)의 주요 기능이 아닌 것은?
 가. 국제적인 보건사업의 지휘 및 조정
 나. 회원국에 대한 기술지원 및 자료공급
 다. 개인의 정신보건 향상
 라. 전문가 파견에 의한 기술자문 활동
56. 위생해충과 이들이 전파하는 질병과의 관계가 잘못 연결된 것은?
 가. 바퀴 - 사상충 나. 모기 - 말라리아
 다. 쥐 - 유행성출혈열 라. 파리 - 장티푸스
57. 다음 중 공해로 분류되지 않는 것은?
 가. 대기오염 나. 수질오염
 다. 식품오염 라. 진동, 소음
58. 상수를 여과함으로써 얻는 효과는?
 가. 온도조절 나. 세균감소
 다. 수량조절 라. 탁도증가
59. 잠복기가 하루에서 이틀 정도로 짧으며 쌀뜨물 같은 설사를 동반한 1군 전염병이며 검역 전염병인 것은?
 가. 콜레라 나. 파라티푸스
 다. 장티푸스 라. 세균성 이질
60. 주로 동물성 식품에서 기인하는 기생충은?
 가. 구충 나. 회충
 다. 동양모양선충 라. 유구조충

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

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