

1. 식품 등의 표기기준에 명시된 표시사항이 아닌 것은?  
가. 업소명                                      나. 판매자 성명  
다. 성분명 및 함량                         라. 유통기한
2. 식품위생법령상에 명시된 식품위생감시원의 직무가 아닌 것은?  
가. 과대광고 금지의 위반 여부에 관한 단속  
나. 조리사 영양사의 법령준수사항 이행여부 확인지도  
다. 생산 및 품질관리 일지의 작성 및 비치  
라. 시설기준의 적합 여부의 확인검사
3. 식품위생법령상 집단급식소는 상시 1회 몇 이상에게 식사를 제공하는 급식소를 의미하는가?  
가. 20인    나. 30인  
다. 40인    라. 50인
4. 식품위생법규상 수입식품 검사결과 부적합한 식품 등에 대하여 취하여야 하는 조치가 아닌 것은?  
가. 수출국으로의 반송  
나. 식용외의 다른 용도로의 전환  
다. 관할 보건소에서 재검사 실시  
라. 다른 나라로의 반출
5. 허위표시 과대광고의 범위에 해당되지 않는 것은?  
가. 제조방법에 관하여 연구 또는 발견한 사실로서 식품학 영양학 등의 분야에서 공인된 사항의 표시광고  
나. 외국어의 사용 등으로 외국제품으로 혼동할 우려가 있는 표시광고  
다. 질병의 치료에 효능이 있다는 내용 또는 의약품으로 혼동할 우려가 있는 내용의 표시광고  
라. 다른 업소의 제품을 비방하거나 비방하는 것으로 의심되는 광고
6. 식품 속에 분변이 오염되었는지의 여부를 판별할 때 이용하는 지표균은?  
가. 장티푸스균                                 나. 살모넬라균  
다. 이질균                                         라. 대장균
7. 세균성 식중독 중에서 독소형은?  
가. 포도상구균식중독                         나. 장염비브리오균 식중독  
다. 살모넬라 식중독                          라. 리스테리아 식중독
8. 다음 중 유해성 표백제는?  
가. 롱가릿                                        나. 아우라민  
다. 포름알데히드                              라. 사이클라메이트
9. 살모넬라에 대한 설명으로 틀린 것은?  
가. 그람음성 간균으로 동식물계에 널리 분포하고 있다.  
나. 내열성이 강한 독소를 생성한다.  
다. 발육 적온은 37℃이며 10℃이하에서는 거의 발육하지 않는다.  
라. 살모넬라균에는 장티푸스를 일으키는 것도 있다.
10. 장마가 지난 후 저장되었던 쌀이 적홍색 또는 황색으로 착색되어 있었다. 이러한 현상의 설명으로 틀린 것은?  
가. 수분 함량이 15%이상 되는 조건에서 저장할 때 특히 문제가 된다.  
나. 기후 조건 때문에 동남아시아 지역에서 곡류 저장 시 특히 문제가 된다.  
다. 저장된 쌀에 곰팡이류가 오염되어 그 대사산물에 의해 쌀이 황색으로 변한 것이다.  
라. 황변미는 일시적인 현상이므로 위생적으로 무해하다.

11. 식중독을 일으키는 버섯의 독성분은?  
가. 아마니타독식                                나. 엔테로톡식  
다. 솔라닌                                        라. 아트르핀
12. 화학물질에 의한 식중독의 원인물질과 거리가 먼 것은?  
가. 제조과정 중에 혼합되는 유해 중금속  
나. 기구, 용기, 포장 재료에서 용출 이행하는 유해물질  
다. 식품자체에 함유되어 있는 동식물성 유해물질  
라. 제조, 가공 및 저장 중에 혼입된 유해 약품류
13. 용어에 대한 설명 중 틀린 것은?  
가. 소독: 병원성 세균을 제거하거나 감염력을 없애는 것  
나. 멸균: 모든 세균을 제거하는 것  
다. 방부: 모든 세균을 완전히 제거하여 부패를 방지하는 것  
라. 자외선 살균: 살균력이 가장 큰 250~260nm의 파장을 써서 미생물을 제거하는 것
14. 식품에서 흔히 볼 수 있는 푸른곰팡이는?  
가. 누룩곰팡이속나. 페니실린속  
다. 거미줄곰팡이속                          라. 푸사리움속
15. 우리나라에서 허가되어 있는 발색제가 아닌 것은?  
가. 질산칼륨                                        나. 질산나트륨  
다. 아질산나트륨라. 삼염화질소
16. 식품의 산성 및 알칼리성을 결정하는 기준 성분은?  
가. 필수지방산 존재 여부    나. 필수아미노산 존재 유무  
다. 구성 탄수화물                              라. 구성 무기질
17. 다음 중 황 함유 아미노산은?  
가. 메티오닌                                        나. 프로린  
다. 글리신                                         라. 트레오닌
18. 카로틴은 동물 체내에서 어떤 비타민으로 변하는가?  
가. 비타민D                                        나. 비타민B<sub>1</sub>  
다. 비타민A                                        라. 비타민C
19. 녹색 채소 조리시 증조를 가할 때 나타나는 결과에 대한 설명으로 틀린 것은?  
가. 진한 녹색으로 변한다.    나. 비타민C가 파괴된다.  
다. 페오피틴이 생성된다.    라. 조직이 연화된다.
20. 일반적으로 비스킷 및 퇴김의 제품적정에 가장 적합한 밀가루는?  
가. 박력분                                         나. 중력분  
다. 강력분                                         라. 반강력분
21. 연제품 제조에서 어육단백질을 용해하며 탄력성을 주기 위해 꼭 첨가해야 하는 물질은?  
가. 소금    나. 설탕  
다. 전분    라. 글루타민산소다.
22. 불포화지방산을 포화지방산으로 변화시키는 경화유에는 어떤 물질이 첨가되는가?  
가. 산소    나. 수소  
다. 질소    라. 칼슘

23. 다음 냄새 성분 중 어류와 관계가 먼 것은?  
 가. 트리메틸아민            나. 암모니아  
 다. 피페리딘                라. 디아세틸
24. 효소에 대한 일반적인 설명으로 틀린 것은?  
 가. 기질 특이성이 있다.  
 나. 최적온도는 30~40℃정도이다.  
 다. 100℃에서도 활성은 그대로 유지된다.  
 라. 최적 pH는 효소마다 다르다.
25. 어떤 식품의 수분활성도(Aw)가 0.960이고 수증기압이 1.39일 때 상대습도는 몇%인가?  
 가. 0.69%                    나. 1.45%  
 다. 139%                     라. 96%
26. 붉은살 어류에 대한 일반적인 설명으로 맞는 것은?  
 가. 흰살 어류에 비해 지질 함량이 적다.  
 나. 흰살 어류에 비해 수분함량이 적다.  
 다. 해저 깊은 곳에 살면서 운동량이 적은 것이 특징이다.  
 라. 조기, 광어, 가자미 등이 해당된다.
27. 효소적 갈변반응에 의해 색을 나타내는 식품은?  
 가. 분말 오렌지            나. 간장  
 다. 캐러멜                  라. 홍차
28. 유지의 산패를 차단하기 위해 상산화제와 함께 사용하는 물질은?  
 가. 보존제                    나. 발색제  
 다. 항산화제                라. 표백제
29. 다음 색소 중 동물성 색소는?  
 가. 헤모글로빈            나. 클로로필  
 다. 안토시아닌            라. 플라보노이드
30. 효소적 갈변 반응을 방지하기 위한 방법이 아닌 것은?  
 가. 가열하여 효소를 불활성화 시킨다.  
 나. 효소의 최적조건을 변화시키기 위해 pH를 낮춘다.  
 다. 아황산가스 처리를 한다.  
 라. 산화제를 첨가한다.
31. 우유의 살균처리방법 중 다음과 같은 살균처리는?  
 71.1~75℃로 15~30초간 가열처리하는 방법  
 가. 저온살균법            나. 초저온살균법  
 다. 고온단시간살균법    라. 초고온살균법
32. 다음 중 향신료와 그 성분이 잘못 연결된 것은?  
 가. 후추-차비신            나. 생강-진저롤  
 다. 참기름-세사몰        라. 겨자-캡사이신
33. 식품의 갈변에 대한 설명 중 잘못된 것은?  
 가. 감자는 물에 담가 갈변을 억제할 수 있다.  
 나. 사과를 설탕물에 담가 갈변을 억제할 수 있다.  
 다. 냉동 채소의 전처리로 블렌칭을 하여 갈변을 억제할 수 있다.  
 라. 복숭아, 오렌지 등은 갈변 원인물질이 없기 때문에 미리 껍질을 벗겨 두어도 변색하지 않는다.
34. 생선을 조리할 때 어취를 제거하기 위하여 생강을 넣는다. 이때 생선을 미리 가열하여 열변성 시킨 후에 생강을 넣는 주된 이유는?  
 가. 생강을 미리 넣으면 다른 조미료가 침투되는 것을 방해하기 때문에  
 나. 열변성 되지 않은 어육단백질이 생강의 탈취작용을 방해하기 때문에  
 다. 생선의 비린내 성분이 지용성이기 때문에  
 라. 생강이 어육단백질이 응고를 방해하기 때문에
35. 다음 중 어떤 무기질이 결핍되면 갑상선종이 발생 될 수 있는가?  
 가. 칼슘                      나. 요오드  
 다. 인                        라. 마그네슘
36. 영양소와 해당 소화효소의 연결이 잘못된 것은?  
 가. 단백질-트립신        나. 탄수화물-아밀라제  
 다. 지방-리파아제        라. 설탕-말타아제
37. 다음 중 신선하지 않은 식품은?  
 가. 생선: 윤기가 있고 눈알이 약간 튀어나온 듯한 것  
 나. 고기: 육색이 선명하고 윤기 있는 것  
 다. 계란: 껍질이 반들반들하고 매끄러운 것  
 라. 오이: 가시가 있고 곧은 것
38. 밥짓기 과정의 설명으로 옳은 것은?  
 가. 쌀을 씻어서 2~3시간 푹 불리면 맛이 좋다.  
 나. 햅쌀은 묵은 쌀보다 물을 약간 적게 붓는다.  
 다. 쌀은 80~90℃에서 호화가 시작된다.  
 라. 묵은 쌀인 경우 쌀 중량의 약 2.5배 정도의 물을 붓는다.
39. 전분의 호정화에 대한 설명으로 옳지 않은 것은?  
 가. 호정화란 화학적 변화가 일어난 것이다.  
 나. 호화된 전분보다 물에 녹기 쉽다.  
 다. 전분을 150~190℃에서 물을 붓고 가열 할 때 나타나는 변화이다  
 라. 호정화 되면 덱스트린이 생성된다.
40. 굵은 소금이라고도 하며, 오이지를 담글 때나 김장 배추를 절이는 용도로 사용하는 소금은?  
 가. 천일염                    나. 재제염  
 다. 정제염                    라. 꽃소금
41. 다음의 식단 구성 중 편중되어 있는 영양가의 식품군은?  
 원두콩밥/된장국/장조림/명란알 찜/두부조림/생선구이  
 가. 탄수화물군            나. 단백질군  
 다. 비타민/무기질군      라. 지방군
42. 밀가루 반죽에 달걀을 넣었을 때의 달걀의 작용으로 틀린 것은?  
 가. 반죽에 공기를 주입하는 역할을 한다.  
 나. 팽창제의 역할을 해서 용적을 증가시킨다.  
 다. 단백질 연화 작용으로 반죽을 연하게 한다.  
 라. 영양, 조직 등에 도움을 준다.

43. 냉동어의 해동법으로 가장 좋은 방법은?  
 가. 저온에서 서서히 해동시킨다.  
 나. 얼린 상태로 조리한다.  
 다. 실온에서 해동시킨다.  
 라. 뜨거운 물속에 담가 빨리 해동시킨다.
44. 어떤 음식의 직접원가는 500원, 제조원가는800원 총원가는 1000원이다 . 이 음식의 판매관리비는?  
 가. 200원                      나. 300원  
 다. 400원                      라. 500원
45. 다음 중 유지의 산패에 영향을 미치는 인자에 대한 설명으로 맞는 것은?  
 가. 저장 온도가 0℃이하가 되면 산패가 방지된다.  
 나. 광선은 산패를 촉진하나 그 중 자외선은 산패에 영향을 미치지 않는다.  
 다. 구리, 철은 산패를 촉진하나 납, 알루미늄은 산패에 영향을 미치지 않는다.  
 라. 유지의 불포화도가 높을수록 산패가 활발하게 일어난 다.
46. 1일 2500kcal를 섭취하는 성인 남자 100명이 있다. 총 열량의 60%를 쌀로 섭취한다면 하루에 쌀 약 몇 kg정도가 필요한가? (단, 쌀 100g은 340kcal이다)  
 가. 12.70kg                      나. 44.12kg  
 다. 127.02kg                      라. 441.18kg
47. 위탁급식(전문급식업체)으로 운영되는 단체급식의 장점이 아닌 것은?  
 가. 과학적인 운영으로 운영비가 절약된다.  
 나. 영양관리, 위생관리가 철저하다.  
 다. 복잡한 노무관리의 직접적인 책임을 탈피할 수 있다.  
 라. 인건비와 대량 구입으로 식품원가를 절감 할 수 있다.
48. 다음 중 조리기기와 그 용도의 연결이 옳은 것은?  
 가. 그라인더-고기를 다질 때  
 나. 필러-난백 거품을 낼 때  
 다. 슬라이서-당근의 껍질을 벗길 때  
 라. 초퍼-고기를 일정한 두께로 저밀 때
49. 다음 원가요소에 따라 산출한 총원가로 옳은 것은?  

직접재료비:250000	제조간접비:120000
직접노무비:100000	판매관리비:60000
직접경비:40000	이익:100000

 가. 390000원                      나. 510000원  
 다. 570000원                      라. 610000원

51. WTO가 규정한 건강의 정의는?  
 가. 질병이 없고, 육체적으로 완전한 상태  
 나. 육체적, 정신적으로 완전한 상태  
 다. 육체적 완전과 사회적 안녕이 유지되는 상태  
 라. 육체적, 정신적, 사회적 안녕의 완전한 상태
52. 감각온도(체감온도)의 3요소에 속하지 않는 것은?  
 가. 기온                              나. 기습  
 다. 기압                              라. 기류
53. 전염병과 전염경로의 연결이 틀린 것은?  
 가. 성병-직접접촉                      나. 폴리오-공기전염  
 다. 결핵-개달물 전염                      라. 파상풍-토양전염
54. 다음 중 잠복기가 가장 긴 전염병은?  
 가. 한센병                              나. 파라티푸스  
 다. 콜레라                              라. 디프테리아
55. 다음 중 돼지고기에 의해 감염될 수 있는 기생충은?  
 가. 선모충                              나. 간흡충  
 다. 편충                              라. 아니사키스충
56. 일반적으로 사용되는 소독약의 희석농도로 가장 부적합한 것은?  
 가. 알코올 : 75%에탄올  
 나. 승홍수 : 0.01%의 수용액  
 다. 크레졸 : 3~5%의 비누액  
 라. 석탄산 : 3~5%의 수용액
57. 디피티(D.P.T)접종과 관계없는 질병은?  
 가. 디프테리아                              나. 콜레라  
 다. 백일해                              라. 파상풍
58. 하천수에 용존산소가 적다는 것은 무엇을 의미하는가?  
 가. 유기물 등이 잔류하여 오염도가 높다.  
 나. 물이 비교적 깨끗하다.  
 다. 오염과 무관하다.  
 라. 호기성 미생물과 어패류의 생존에 좋은 환경이다.
59. 폐흡충 증의 제 1,2 중간숙주가 순서대로 옳게 나열된 것은?  
 가. 왜우렁이, 붕어                              나. 다슬기, 참개  
 다. 물벼룩, 가물치                              라. 왜우렁이, 송어
60. 소독제에 살균력을 비교하기 위해서 이용되는 소독약은?  
 가. 석탄산                              나. 크레졸  
 다. 과산화수소                              라. 알코올

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

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