

1. 식품공전에 규정되어 있는 표준온도는?
가. 10℃ 나. 15℃
다. 20℃ 라. 25℃
2. 식품위생법령상 영업신고 대상 업종이 아닌 것은?
가. 위탁급식영업 나. 식품냉동, 냉장업
다. 즉석 판매제조, 가공업 라. 양곡가공업 중 도정업
3. 식품위생법령상 주류를 판매할 수 없는 업종은?
가. 휴게음식점영업 나. 일반음식점영업
다. 유흥주점영업 라. 단란주점영업
4. 식품위주법규상 판매 등이 금지되고 가축 전체를 이용하지 못하는 질병은?
가. 선모충증 나. 회충증
다. 폐기증 라. 방선균증
5. 다음 중 식품위생법에서 다루고 있는 내용은?
가. 먹는물 수질관리 나. 전염병예방시설의 설치
다. 식육의 원산지 표시 라. 공중위생감시원의 자격
6. 황색포도상구균 식중독의 일반적인 특성으로 옳은 것은?
가. 설사변이 혈변의 형태이다.
나. 급성위장염 증세가 나타난다.
다. 잠복기가 길다
라. 치사율이 높은 편이다.
7. 다음 미생물 중 곰팡이가 아닌 것은?
가. 아스퍼질러스(Aspergillus) 속
나. 페니실러움(Penicillium) 속
다. 클로스트리디움(Clostridium) 속
라. 리조푸스(Rhizopus) 속
8. 다음 중 건조식품, 곡류 등에 가장 잘 번식하는 미생물은?
가. 효모 나. 세균
다. 곰팡이 라. 바이러스
9. 세균성 식중독의 전염 예방 대책이 아닌 것은?
가. 원인균의 식품오염을 방지한다.
나. 위염환자의 식품조리를 금한다.
다. 냉장, 냉동 보관하여 오염균의 발육, 증식을 방지한다.
라. 세균성 식중독에 관한 보건 교육을 철저히 실시한다.
10. 식물과 그 유독성분이 잘못 연결된 것은?
가. 감자 - 솔라닌 나. 청매 - 프시로신(psilocine)
다. 피마자 - 리신 라. 독미나리 - 시큐톡신
11. 식품의 부패 정도를 알아보는 시험 방법이 아닌 것은?
가. 유산균수 검사 나. 관능 검사
다. 생균수 검사 라. 산도 검사
12. 식품첨가물에 대한 설명으로 틀린 것은?
가. 보존료는 식품의 미생물에 의한 부패를 방지할 목적으로 사용된다.
나. 규소수지는 주로 산화방지제로 사용된다.
다. 산화형 표백제로서 식품에 사용이 허가된 것은 과산화벤조일이다.
라. 과황산암모늄은 소맥분 이외의 식품에 사용하여서는 안 된다.
13. 복어독에 관한 설명으로 잘못된 것은?
가. 복어독은 햇볕에 약하다.
나. 난소, 간, 내장 등에 독이 많다.
다. 복어독은 테크로도톡신이다.
라. 복어독에 중독되었을 때에는 신속하게 위장 내의 독소를 제거하여야 한다.
14. 다음 중 화학성 식중독의 원인이 아닌 것은?
가. 설상성 패류 중독
나. 환경오염에 기인하는 식품 유독성분 중독
다. 중금속에 의한 중독
라. 유해성 식품첨가물에 의한 중독
15. 식품이 세균에 오염되는 것을 막기 위한 방법으로 바람직하지 않은 것은?
가. 식품취급 장소의 위생동물관리
나. 식품취급자의 마스크 착용
다. 식품취급자의 손을 역성비누로 소독
라. 식품의 철제 용기를 석탄산으로 소독
16. 새우나 게 등의 갑각류에 함유되어 있으며 사후 가열되면 적색을 띠는 색소는?
가. 안토시아닌(anthocyanin)
나. 아스타산틴(astaxanthin)
다. 클로로필(chlorophyll)
라. 멜라닌(melanine)
17. 동물에서 추출되는 천연 검질 물질로만 짜지어진 것은?
가. 펙틴 구아검 나. 한천, 알긴산 염
다. 젤라틴, 키틴 라. 가티검, 전분
18. 아밀로펙틴에 대한 설명으로 틀린 것은?
가. 찹쌀은 아밀로펙틴으로만 구성되어 있다.
나. 기본단위는 포도당이다.
다. α-1,4결합과 α-1,6 결합으로 되어 있다.
라. 요오드와 반응하면 갈색을 띤다.
19. 식품의 산성 및 알칼리성을 결정하는 기준 성분은?
가. 중성지방(triglyceride)
나. 유리지방산(free fatty acid)
다. 하이드로과산화물(hydroperoxide)
라. 알코올(alcohol)
20. 육류의 사후경직 후 숙성 과정에서 나타나는 현상이 아닌 것은?
가. 근육의 경직상태 해제 나. 효소에 의한 단백질 분해
다. 아미노태질소 증가 라. 액토미오신의 합성
21. 전통적인 식혜 제조방법에서 엿기름에 대한 설명이 잘못된 것은?
가. 엿기름의 효소는 수용성이므로 물에 담그면 용출된다.
나. 엿기름을 가루로 만들면 효소가 더 쉽게 용출된다.
다. 엿기름 가루를 물에 담가 두면서 주물러 주면 효소가 더 빠르게 용출된다.
라. 식혜 제조에 사용되는 엿기름의 농도가 낮을수록 당화 속도가 빨라진다.

22. 단백질의 특성에 대한 설명으로 틀린 것은?
 가. C, H, O, N, S, P 등의 원소로 이루어져 있다.
 나. 단백질은 뷰렛에 의한 정색반응을 나타내지 않는다.
 다. 조단백질은 일반적으로 질소의 양에 6.25를 곱한 값이다.
 라. 아미노산은 분자 중에 아미노기와 카르복실기를 갖는다.
23. 박력분에 대한 설명으로 맞는 것은?
 가. 경질의 밀로 만든다.
 나. 다목적으로 사용된다.
 다. 탄력성과 점성이 약하다.
 라. 마카로니, 식빵 제조에 알맞다.
24. 다음 중 식품의 일반성분이 아닌 것은?
 가. 수분 나. 효소
 다. 탄수화물 라. 무기질
25. 식품의 신맛에 대한 설명으로 옳은 것은?
 가. 신맛은 식욕을 증진시켜 주는 작용을 한다.
 나. 식품의 신맛의 정도는 수소이온농도와 반비례한다.
 다. 동일한 pH에서 무기산이 유기산보다 신맛이 더 강하다.
 라. 포도, 사과와 상쾌한 신맛 성분은 호박산(succinic acid)과 이노신산(inosinic acid)이다.
26. 다음 중 레토르트식품의 가공과 관계가 없는 것은?
 가. 통조림 나. 파우치
 다. 플라스틱 필름 라. 고압술
27. 다음 유지 중 건성유는?
 가. 참기름 나. 면실유
 다. 아미노유 라. 올리브유
28. 생선 육질이 쇠고기 육질보다 연한 것은 주로 어떤 성분의 차이에 의한 것인가?
 가. 미오신(myosin) 나. 헤모글로빈(hemoglobin)
 다. 포도당(glucose) 라. 콜라겐(Collagen)
29. 마이야르(Maillard) 반응에 대한 설명으로 틀린 것은?
 가. 식품은 갈색화가 되고 독특한 풍미가 형성된다.
 나. 효소에 의해 일어난다.
 다. 당류와 아미노산이 함께 공존할 때 일어난다.
 라. 멜라노이딘 색소가 형성된다.
30. 다음 중 비타민 D2의 전구물질로 프로비타민 D로 불리는 것은?
 가. 프로게스테론(progesterone)
 나. 에르고스테롤(ergosterol)
 다. 시토스테롤(sitosterol)
 라. 스티그마스테롤(stigmasterol)
31. 튀김옷에 대한 설명 중 잘못된 것은?
 가. 중력분에 10~30%의 전분을 혼합하면 박력분과 비슷한 효과를 얻을 수 있다.
 나. 계란을 넣으면 글루텐 형성을 돕고 수분 방출을 막아 주므로 장시간 두고 먹을 수 있다.
 다. 튀김옷에 0.2% 정도의 중조를 혼합하면 오랫동안 바삭한 상태를 유지할 수 있다.
 라. 튀김옷을 반죽할 때 적게 저으면 글루텐 형성을 방지할 수 있다.
32. 전자레인지를 이용한 조리에 대한 설명으로 틀린 것은?
 가. 음식의 크기와 개수에 따라 조리시간이 결정된다.
 나. 조리시간이 짧아 갈변현상이 거의 일어나지 않는다.
 다. 법랑제, 금속제 용기 등을 사용할 수 있다.
 라. 열전달이 신속하므로 조리시간이 단축된다.
33. 다음 중 버터의 특성이 아닌 것은?
 가. 독특한 맛과 향기를 가져 음식에 풍미를 준다.
 나. 냄새를 빨리 흡수하므로 밀폐하여 저장하여야 한다.
 다. 포화지방산과 불포화지방산을 모두 함유하고 있다.
 라. 성분은 단백질이 80% 이상이다.
34. 식품의 냉동에 대한 설명으로 틀린 것은?
 가. 육류나 생선은 원형 그대로 혹은 부분으로 나누어 냉동한다.
 나. 채소류는 블렌칭(blanching)한 후 냉동한다.
 다. 식품을 냉동 보관하면 영양적인 손실이 적다.
 라. -10℃ 이하에서 보존하면 장기간 보존해도 위생상 안전하다.
35. 식초의 기능에 대한 설명으로 틀린 것은?
 가. 생선에 사용하면 생선살이 단단해진다.
 나. 붉은 비츠(beets)에 사용하면 선명한 적색이 된다.
 다. 양파에 사용하면 황색이 된다.
 라. 마요네즈 만들 때 사용하면 유화액을 안정시켜 준다.
36. 신선한 생선의 특징이 아닌 것은?
 가. 눈알이 밖으로 돌출된 것
 나. 아가미의 빛깔이 선홍색인 것
 다. 비늘이 잘 떨어지며 광택이 있는 것
 라. 손가락으로 눌렀을 때 탄력성이 있는 것
37. 단체급식에 대한 설명으로 틀린 것은?
 가. 싸값에 제공되는 식사이므로 영양적 요구는 충족시키기 어렵다.
 나. 식비의 경비 절감은 대체식품 등으로 가능하다.
 다. 피급식자에게 식(食)에 대한 인식을 고양하고 영양지도를 한다.
 라. 급식을 통해 연대감이나 정신적 안정을 갖는다.
38. 푸른 색 채소의 색과 질감을 고려할 때 데치기의 가장 좋은 방법은?
 가. 식소다를 넣어 오랫동안 데친 후 얼음물에 식힌다.
 나. 공기와의 접촉으로 산화되어 색이 변하는 것을 막기 위해 뚜껑을 닫고 데친다.
 다. 물을 적게 하여 데치는 시간을 단축시킨 후 얼음물에 식힌다.
 라. 많은 양의 물에 소금을 약간 넣고 데친 후 얼음물에 식힌다.
39. 다음, 당류 중 단맛이 가장 강한 것은?
 가. 맥아당 나. 포도당
 다. 과당 라. 유당
40. 한국인 영양섭취기준(KDRIs)의 구성요소가 아닌 것은?
 가. 평균필요량 나. 권장섭취량
 다. 하한섭취량 라. 총분섭취량
41. 식단의 형태 중 자유선택식단(카페테리아 식단)의 특징이 아닌 것은?
 가. 피급식자가 기호에 따라 음식을 선택한다.
 나. 적온급식설비와 개별식기의 사용은 필요하지 않다.
 다. 셀프서비스가 전제되어야 한다.
 라. 조리 생산성은 고정 메뉴식보다 낮다.

- 42. 고등어 150g을 돼지고기로 대체하려고 한다. 고등어의 단백질 함량을 고려했을 때 돼지고기는 약 몇g 필요한가? (단, 고등어 100g 당 단백질 함량:20.2g, 지질:10.4g, 돼지고기100g당 단백질 함량:18.5g, 지질:13.9g)
가. 137g 나. 152g
다. 164g 라. 178g
- 43. 다음 중 두부의 응고제가 아닌 것은?
가. 염화마그네슘(MgCl₂) 나. 황산칼슘(CaSO₄)
다. 염화칼슘(CaCl₂) 라. 탄산칼륨(K₂CO₃)
- 44. 젤라틴과 한천에 관한 설명으로 틀린 것은?
가. 젤라틴은 동물성 급원이다.
나. 한천은 식물성 급원이다.
다. 젤라틴은 젤리, 양과자 등에서 응고제로 쓰인다.
라. 한천용액에 과즙을 첨가하면 단단하게 응고한다.
- 45. 달걀을 삶았을 때 난황 주위에 일어나는 암녹색의 변색에 대한 설명으로 옳은 것은?
가. 100℃의 물에서 5분 이상 가열시 나타난다.
나. 신선한 달걀일수록 색이 진해진다.
다. 난황의 철과 난백의 황화수소가 결합하여 생성된다.
라. 낮은 온도에서 가열할 때 색이 더욱 진해진다.

- 46. 미역국을 끓이는데 1인당 사용되는 재료와 필요량, 가격은 다음과 같다. 미역국 10인분을 끓이는데 필요한 재료비는? (단, 총 조미료의 가격 70원은 1인분 기준임)

재 료	필요량(g)	가격(원/100g당)
미 역	20	150
쇠고기	60	850
총 조미료	-	70(1인분)

- 가. 610원 나. 6100원
다. 870원 라. 8700원

- 47. 작업장에서 발생하는 작업의 흐름에 따라 시설과 기기를 배치할 때 작업의 흐름이 순서대로 연결된 것은?

ㄱ. 전처리	ㄴ. 장식, 배식
ㄷ. 식기세척, 수납	ㄹ. 조리
ㅁ. 식재료의 구매, 검수	

- 가. ㄱ-ㄱ-ㄹ-ㄴ-ㄷ 나. ㄱ-ㄴ-ㄷ-ㄹ-ㅁ
다. ㄱ-ㄹ-ㄴ-ㄱ-ㄷ 라. ㄷ-ㄱ-ㄹ-ㅁ-ㄴ

- 48. 튀김유의 보관 방법으로 바람직하지 않은 것은?
가. 공기와의 접촉을 막는다.
나. 튀김찌꺼기를 여과해서 제거한 후 보관한다.
다. 광선의 접촉을 막는다.
라. 사용한 철제팬의 뚜껑을 덮어 보관한다.

- 49. 조개류의 조리 시 독특한 국물 맛을 내는 주요 물질은?
가. 탄닌 나. 알코올
다. 구연산 라. 호박산

- 50. 입고가 먼저된 것부터 순차적으로 출고하여 출고단가를 결정하는 방법은?
가. 선입선출법 나. 후입선출법
다. 이동평균법 라. 총평균법

- 51. 다음 중 공중보건사업과 거리가 먼 것은?
가. 본건교육 나. 인구보건
다. 전염병치료 라. 보건행정
- 52. 병원성 미생물의 발육과 그 작용을 저지 또는 정지시켜 부패나 발효를 방해하는 조작용?
가. 산화 나. 멸균
다. 방부 라. 응고
- 53. 생물화학적 산소요구량(BOD)과 용존산소량(DO)의 일반적인 관계는?
가. BOD가 높으면 DO도 높다.
나. BOD가 높으면 DO는 낮다.
다. BOD와 DO는 상관이 없다.
라. BOD와 DO는 항상 같다.
- 54. 돼지고기를 불충분하게 가열하여 섭취할 경우 감염되기 쉬운 기생충은?
가. 간흡충 나. 무구조충
다. 폐흡충 라. 유구조충
- 55. 어패류 매개 기생충 질환의 가장 확실한 예방법은?
가. 환경위생 나. 생식금지
다. 보건교육 라. 개인위생
- 56. 인수공통전염병으로 그 병원체가 바이러스(virus)인 것은?
가. 발진열 나. 탄저
다. 광견병 라. 결핵
- 57. 이산화탄소(CO₂)를 실내 공기의 오락지표로 사용하는 가장 주된 이유는?
가. 유독성이 강하므로
나. 실내 공기조성의 전반적인 상태를 알 수 있으므로
다. 일산화탄소로 변화되므로
라. 항상 산소량과 반비례하므로
- 58. 다음 중 물, 기구, 용기 등의 소독에 가장 효과적인 자외선의 파장은?
가. 50nm 나. 150nm
다. 260nm 라. 410nm
- 59. 다음 중 병원체가 세균인 질병은?
가. 폴리오 나. 백일해
다. 발진티푸스 라. 홍역
- 60. 백신 등의 예방접종으로 형성되는 면역은?
가. 자연능동면역 나. 자연수동면역
다. 인공능동면역 라. 인공수동면역

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

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