

1. 다음 중 식품위생법상 식품위생의 대상은?
 가. 식품, 약품, 기구, 용기, 포장
 나. 조리법, 조리시설, 기구, 용기, 포장
 다. 조리법, 단체급식, 기구, 용기, 포장
 라. 식품, 식품첨가물, 기구, 용기, 포장
2. 조리사가 타인에게 면허를 대여하여 사용하게 한 때 1차 위반시 행정처분 기준은?
 가. 업무정지 1월 나. 업무정지 2월
 다. 업무정지 3월 라. 면허취소
3. 판매를 목적으로 하는 식품에 사용하는 기구, 용기포장의 기준과 규격을 정하는 기관은?
 가. 농림부 나. 산업자원부
 다. 보건소 라. 식품의약품안전청
4. 다음 중 식품위생감시원의 직무가 아닌 것은?
 가. 식품 제조방법에 대한 기준 설정
 나. 시설기준의 적합 여부의 확인/검사
 다. 식품 등의 압류, 폐기 등
 라. 영업소의 폐쇄를 위한 간판제거 등의 조치
5. 식품위생수준 및 자질의 향상을 위하여 조리사 및 영양사에게 교육을 받을 것을 명할 수 있는 자는?
 가. 보건복지부장관 나. 식품의약품안전청장
 다. 보건소장 라. 시장 군수 구청장
6. 식품위생 행정을 과학적으로 뒷받침하는 중앙 기구로 시험, 연구업무를 수행하는 기관은?
 가. 시/도 위생과 나. 국립의료원
 다. 식품의약품안전청 라. 경찰청
7. 다음 중 식품의 부패와 가장 거리가 먼 것은?
 가. 토코페롤 나. 단백질
 다. 미생물 라. 유기물
8. 손에 상처가 있는 사람이 만든 크림빵을 먹은 후 식중독 증상이 타났을 경우, 가장 의심되는 식중독 균은?
 가. 포도상구균 나. 클로스트리디움 보툴리눔
 다. 병원성 대장균 라. 살모넬라균
9. 다음 중 세균성 식중독에 해당하는 것은?
 가. 감염형 식중독 나. 자연독 식중독
 다. 화학적 식중독 라. 곰팡이독 식중독
10. 간장독을 일으키는 곰팡이독은?
 가. 파툴린(patulin) 나. 시트리닌(citrinin)
 다. 말토리진(maltoryzine) 라. 아플라톡신(aflatoxin)
11. 다음 식품첨가물 중 유해한 착색료는?
 가. 아우라민 나. 들신
 다. 롱가릿 라. 붕산
12. 식중독 예방과 가장 관련이 적은 것은?
 가. 식재료 및 기구의 청결 나. 기생충 구제
 다. 식품의 적절한 온도관리 라. 조리자의 위생관리
13. 육류의 발색제로 사용되는 아질산염이 산성조건에서 식품 성분과 반응하여 생성되는 발암성 물질은?
 가. 지질 과산화물 나. 벤조피렌
 다. 니트로사민 라. 포름알데히드
14. 세균성 식중독의 일반적인 특성으로 틀린 것은?
 가. 주요 증상은 두통, 구역질, 구토, 복통 설사이다
 나. 살모넬라균, 장염 비브리오균, 포도상구균 등이 원인이다.
 다. 감염 후 면역성이 획득된다.
 라. 발병하는 식중독의 대부분은 세균에 의한 세균성 식중독이다.
15. 다음 중 독버섯의 유독 성분은?
 가. 솔라닌 나. 무스카린
 다. 아미그달린 라. 테트로도톡신
16. 다음 중 결합수의 특성이 아닌 것은?
 가. 수증기압이 유리수보다 낮다.
 나. 압력을 가해도 제거하기 어렵다.
 다. 0℃에서 매우 잘 언다.
 라. 용질에 대해서 용매로서 작용하지 않는다.
17. 곡류에 관한 설명으로 옳은 것은?
 가. 강력분은 글루텐의 함량이 13% 이상으로 케익 제조에 알맞다.
 나. 박력분은 글루텐의 함량이 10% 이하로 과자, 비스킷 제조에 알맞다.
 다. 보리의 고유한 단백질은 오리제닌이다.
 라. 압맥, 할맥은 소화율을 저하시킨다.
18. 전분을 구성하는 주요 원소가 아닌 것은?
 가. 탄소(C) 나. 수소(H)
 다. 질소(N) 라. 산소(O)
19. 마멀레이드(marmalade)에 대하여 바르게 설명한 것은?
 가. 과일즙에 설탕을 넣고 가열/농축한 후 냉각시킨 것이다
 나. 과일의 과육을 전부 이용하여 점성을 띠게 농축한 것이다.
 다. 과일즙에 설탕, 과일의 껍질, 과육의 얇은 조각을 섞어 가열, 농축한 것이다.
 라. 과일을 설탕시럽과 같이 가열하여 과일이 연하고 투명한 상태로 된 것이다.
20. 인체에 필요한 직접 영양소는 아니지만, 식품에 색, 냄새, 맛 등을 부여하여 식욕을 증진시킨 것은?
 가. 단백질 식품 나. 인스턴트 식품
 다. 기호 식품 라. 건강 식품

21. 전분 가루를 물에 풀어두면 금장 가라앉는데, 주된 이유는?
 가. 전분이 물에 완전히 녹으므로
 나. 전분의 비중이 물보다 무거우므로
 다. 전분의 호화현상 때문에
 라. 전분의 유화현상 때문에
22. 두류 가공품 중 발효과정을 거치는 것은?
 가. 두유 나. 피넛 버터
 다. 유부 라. 된장
23. 강화미에서 가장 우선적으로 강화해야 할 영양소로 짝지어진 것은?
 가. 비타민 A, 비타민 B₁ 나. 비타민 D, 칼슘
 다. 비타민 B₁, 비타민 B₂ 라. 비타민 D, 나이아신
24. 다음 중 식품의 손질방법이 잘못된 것은?
 가. 해파리를 끓는 물에 오래 삶으면 부드럽게 되고 짠맛이 잘 제거된다.
 나. 청포묵의 겉면이 굳었을 때는 끓는 물에 담갔다 건져 부드럽게 한다.
 다. 양장피는 끓는 물에 삶은 후 찬물에 헹구어 조리한다.
 라. 도토리묵에서 짙은 맛이 심하게 나면 따뜻한 물에 담가두었다가 사용한다.
25. 우유의 저온장시간살균법에서의 처리 온도와 시간은?
 가. 50~55℃에서 50분간 나. 63~65℃에서 30분간
 다. 76~78℃에서 15초간 라. 130℃에서 1초간
26. 생선묵의 점탄성을 부여하기 위해 첨가하는 물질은?
 가. 소금 나. 전분
 다. 설탕 라. 술
27. 식품의 단백질이 변성되었을 때 나타나는 현상이 아닌 것은?
 가. 소화효소의 작용을 받기 어려워진다.
 나. 용해도가 감소한다.
 다. 점도가 증가한다.
 라. 폴리펩티드(polypeptide) 사슬이 풀어진다.
28. 20%의 수분(분자량:18)과 20%의 포도당(분자량:180)을 함유하는 식품의 이론적인 수분활성도는 약 얼마인가?
 가. 0.82 나. 0.88
 다. 0.91 라. 1
29. 펜토산(pentosan)으로 구성된 석세포가 들어 있으며, 즙을 갈아 넣으면 고기가 연해지는 식품은?
 가. 배 나. 유지
 다. 굴 라. 레몬
30. 영양소와 급원식품의 연결이 옳은 것은?
 가. 동물성 단백질 - 두부, 쇠고기
 나. 비타민 A - 당근, 미역
 다. 필수지방산 - 대두유, 버터
 라. 칼슘 - 우유, 뱅어포
31. 각 조리법의 유의사항으로 옳은 것은?
 가. 떡이나 빵을 찌 때 너무 오래 찌면 물이 생겨 형태와 맛이 저하된다.
 나. 멸치국물을 낼 때 끓는 물에 멸치를 넣고 끓여야 수용성 단백질과 지미성분이 빨리 용출되어 맛이 좋아진다.
 다. 튀김 시 기름의 온도를 측정하기 위하여 소금을 떨어뜨리는 것은 튀김기름에 영향을 주지 않으므로 온도계를 사용하는 것보다 더 합리적이다.
 라. 물오징어 등을 삶을 때 둥글게 말리는 것은 가열에 의해 무기질이 용출되기 때문이므로 내장이 있는 안쪽 면에 칼집을 넣어준다.
32. 노화가 잘 일어나는 전분은 다음 중 어느 성분의 함량이 높은가?
 가. 아밀로오스 나. 아밀로 펙틴
 다. 글리코겐 라. 한천
33. 녹색 채소를 데칠 때 소다를 넣을 경우 나타나는 현상이 아닌 것은?
 가. 채소의 질감이 유지된다.
 나. 채소의 색을 푸르게 고정시킨다.
 다. 비타민 C가 파괴된다.
 라. 채소의 섬유질을 연화시킨다.
34. 어패류의 조리법에 대한 설명으로 옳은 것은?
 가. 조개류는 높은 온도에서 조리하여 단백질을 급격히 응고시킨다.
 나. 바닷가재는 껍질이 두꺼우므로 찬물에 넣어 오래 끓여야 한다.
 다. 작은 생새우는 강한 불에서 연한 갈색이 될 때 까지 삶은 후 배 쪽에 위치한 모래정맥을 제거한다.
 라. 생선숙회는 신선한 생선편을 끓는 물에 살짝 데치거나 끓는 물을 생선에 끼얹어 회로 이용한다.
35. 위의 소화작용에 의해 반액체 상태로 된 유미즙의 소화가 본격적으로 진행되는 곳은?
 가. 맹장 나. 소장
 다. 대장 라. 간장
36. 다음 중 성인의 필수아미노산이 아닌 것은?
 가. 트립토판 나. 리신
 다. 메티오닌 라. 티로신
37. 신선도가 저하된 생선의 설명으로 옳은 것은?
 가. 히스타민 함량이 많다. 나. 꼬리가 약간 치켜 올라갔다.
 다. 살이 탄력적이다. 라. 비늘이 고르게 밀착되어 있다.
38. 학교급식의 목적과 가장 거리가 먼 것은?
 가. 편식 습관의 교정 나. 국민 체력 향상의 기초 확립
 다. 질병치료 라. 국민 식생활의 개선
39. 원가에 대한 설명으로 틀린 것은?
 가. 원가의 3요소는 재료비, 노무비, 경비이다.
 나. 간접비는 여러 제품의 생산에 대하여 공통으로 사용되는 원가이다.
 다. 직접비에 제조 시 소요된 간접비를 포함한 것은 제조원가이다.
 라. 제조원가에 관리 비용만 더한 것은 총원가이다.

40. 집단급식소의 설치, 운영자의 준수사항으로 틀린 것은?
 가. 유통기한이 경과된 원료 또는 완제품을 조리할 목적으로 보관하거나 이를 음식물의 조리에 사용하여서는 아니 된다.
 나. 깨끗한 지하수를 식기 세척의 용도로만 사용할 경우 별도의 검사를 받지 않아도 된다.
 다. 동물의 내장을 조리한 경우에는 이에 사용한 기계, 기구류 등을 세척하고 살균하여야 한다.
 라. 물수건, 손가락, 젓가락, 식기 등은 살균/소독제 또는 열탕의 방법으로 소독한 것을 사용하여야 한다.
41. 튀김 조리시 흡유량에 대한 설명으로 틀린 것은?
 가. 흡유량이 많으면 입안에서의 느낌이 나빠진다.
 나. 흡유량이 많으면 소화속도가 느려진다.
 다. 튀김시간이 길어질수록 흡유량이 많아진다.
 라. 튀기는 식품의 표면적이 클수록 흡유량은 감소한다.
42. 단체급식소에서 식수인원 500명의 풋고추조리를 할 때 풋고추의 총발주량은 약 얼마인가? (단, 풋고추 1인분 30g, 풋고추의 폐기율 6%)
 가. 15kg 나. 16kg
 다. 20kg 라. 25kg
43. 다음 중 간장의 지미 성분은?
 가. 포도당 나. 전분
 다. 글루탐산 라. 아스코르빈산
44. 식품의 감별법으로 옳은 것은?
 가. 돼지고기는 진한 분홍색으로 지방이 단단하지 않은 것
 나. 고등어는 아가미가 붉고 눈이 들어가고 냄새가 없는 것
 다. 계란은 껍질이 매끄럽고 광택이 있는 것
 라. 쌀은 알갱이가 고르고 광택이 있으며 경도가 높은 것
45. 동결 중 식품에 나타나는 변화가 아닌 것은?
 가. 단백질 변성 나. 지방의 산화
 다. 탄수화물 호화 라. 비타민 손실
46. 아래의 식단에서 부족한 영양소는?
 밥, 시금치국, 삼치조림, 김구이, 사과
 가. 단백질 나. 지질
 다. 칼슘 라. 비타민
47. 곰국이나 스톱을 조리하는 방법으로 은근하게 오랫동안 끓이는 조리법은?
 가. 포우칭 나. 스티밍
 다. 블렌칭 라. 시머링
48. 다음과 같은 자료에서 계산한 제조원가는?

- 직접재료비 : 32000원	- 직접노무비 : 68000원
- 직접경비 : 10500원	- 제조간접비 : 20000원
- 판매경비 : 10000원	- 일반관리비 : 5000원

 가. 130500원 나. 140500원
 다. 145500원 라. 155500원
49. 감자를 썰어 공기 중에 놓아두면 갈변되는데 이 현상과 가장 관계가 깊은 효소는?
 가. 아밀라아제 나. 티로시나아제
 다. 알라핀 라. 미로시나제
50. 마늘에 함유도니 황화합물로 특유의 냄새를 가지는 성분은?
 가. 알리신 나. 디메틸설파이드
 다. 머스타드 오일 라. 캡사이신
51. 공중보건의 사업단위로 가장 알맞은 것은?
 가. 개인 나. 직장
 다. 가족 라. 지역사회
52. 대기 오염 물질로 산성비의 원인이 되며 달걀이 썩는 자극성 냄새가 나는 기체는?
 가. 일산화 탄소(CO) 나. 이산화황(SO₂)
 다. 이산화질소(NO₂) 라. 이산화탄소(CO₂)
53. 파리 구제의 가장 효과적인 방법은?
 가. 성충을 구제하기 위하여 살충제를 분무한다.
 나. 방충망을 설치한다.
 다. 천적을 이용한다.
 라. 환경위생의 개선으로 발생원을 제거한다.
54. 다음 중 전염병을 관리하는데 있어 가장 어려운 대상은?
 가. 급성전염병환자 나. 만성전염병환자
 다. 건강보균자 라. 식중독환자
55. 다음 중 국가필수예방접종 질병으로 생후 가장 먼저 실시하는 것은?
 가. 홍역 나. 디프테리아
 다. 결핵 라. 파상풍
56. 회충 알은 인체로부터 무엇과 함께 배출되는가?
 가. 분변 나. 소변
 다. 콧물 라. 혈액
57. 전염병과 발생원인의 연결이 틀린 것은?
 가. 장티푸스-파리 나. 일본뇌염-큐렉스속 모기
 다. 임질-직접 감염 라. 유행성 출혈열-중국얼룩날개 모기
58. 수질오염 중 부영양화 현상에 대한 설명으로 틀린 것은?
 가. 혐기성 분해로 인한 냄새가 난다.
 나. 물의 색이 변한다.
 다. 수면에 얇은 피막이 생긴다.
 라. 용존산소가 증가된다.
59. 다음 중 강한 산화력에 의한 소독효과를 가지는 것은?
 가. 크레졸 나. 석탄산
 다. 과망간산칼륨 라. 알코올
60. 기생충과 중간숙주와의 연결이 잘못된 것은?
 가. 간흡충 - 쇠우렁, 참붕어
 나. 요꼬가와흡충 - 다슬기, 은어
 다. 폐흡충 - 다슬기, 게
 라. 광절열두조충 - 돼지고기, 소고기

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

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