

1. 집단급식소는 상시 1회 몇 인에게 식사를 제공하는 급식소인가?
가. 5인 이상 나. 10인 이상
다. 20인 이상 라. 50인 이상
2. 다음 중 조리사 면허 취소 사유에 해당하지 않는 것은?
가. 조리사가 식중독 기타 위생상 중대한 사고를 발생하게 하여 3차 위반을 한 경우
나. 조리사가 타인에게 면허를 대여하여 이를 사용하게 하여 3차 위반을 한 경우
다. 조리사가 업무 정지 기간 중에 조리사의 업무를 한 때
라. 조리사가 식품위생법에 의한 교육을 받지 아니하여 3차 위반을 한 경우
3. 식품 등의 위생적 취급에 관한 기준이 아닌 것은?
가. 식품 등을 취급하는 원료보관실, 제조가공실, 포장실 등의 내부는 항상 청결하게 관리한다.
나. 식품 등의 원료 및 제품 중 부패 및 변질되기 쉬운 것은 냉동 및 냉장시설에 보관 관리한다.
다. 유통기한이 경과된 식품 등을 판매하거나 판매의 목적으로 진열, 보관하여서는 아니 된다.
라. 모든 식품 및 원료는 냉장, 냉동시설에 보관, 관리한다.
4. 식품 등의 표시기준을 수록한 식품 등의 공전을 작성, 보급하여야 하는 자는?
가. 식품의약품안전청장 나. 보건소장
다. 시, 도지사 라. 식품위생감시원
5. 식품위생법규상 영업에 종사하지 못하는 질병의 종류에 해당하지 않는 것은?
가. <전염병예방방법>에 의한 제1군 전염병 중 장출혈성 대장균감염증
나. <전염병예방방법>에 의한 제3군 전염병 중 결핵(비전염성인 경우를 제외한다.)
다. 피부병 기타 화농성질환
라. <전염병예방방법>에 의한 제2군 전염병 중 홍역
6. 일반적으로 복어의 독성이 가장 강한 시기는?
가. 2~3월 나. 5~6월
다. 8~9월 라. 10~11월
7. 살모넬라(Salmonella)균으로 인한 식중독에 대한 설명으로 틀린 것은?
가. 주요 증상으로 급성위장염을 일으킨다.
나. 주로 통조림 등의 산소가 부족한 식품에서 유발된다.
다. 장내세균의 일종 이다.
라. 계란, 육류 및 어육가공품이 주요 원인식품이다.
8. 식품과 관련 독소의 연결이 잘못된 것은?
가. 감자 - 솔라닌 나. 목화씨 - 고시폴
다. 바지락 - 엔테로톡신 라. 모시조개 - 베네루핀
9. HACCP의 의무적용 대상 식품에 해당하지 않는 것은?
가. 빙과류 나. 비가열음료
다. 껌류 라. 레토르트식품
10. 다음 식품첨가물 중 보존료가 아닌 것은?
가. 데히드로초산 나. 소르빈산
다. 벤조산 라. 부틸히드록시 아니솔
11. 노로바이러스에 대한 설명으로 틀린 것은?
가. 발병 후 자연 치유되지 않는다.
나. 크기가 매우 작고 구형이다.
다. 급성 위장관염을 일으키는 식중독 원인체이다.
라. 감염되면 설사, 복통, 구토 등의 증상이 나타난다.
12. 빵을 비롯한 밀가루제품에서 적당한 형태를 갖추게 하기 위해서 첨가되는 첨가물은?
가. 팽창제 나. 유화제
다. 피막제 라. 산화방지제
13. 다음 중 독소형 식중독은?
가. 장염 비브리오균 식중독 나. 아리조나균 식중독
다. 포도상구균 식중독 라. 살모넬라균 식중독
14. 식품의 신선도 또는 부패의 이화학적 판정에 이용되는 항목이 아닌 것은?
가. 히스타민 함량 나. 당 함량
다. 휘발성염기질소 함량 라. 트리메틸아민 함량
15. 주로 부패한 감자에 생성되어 중독을 일으키는 물질은?
가. 셉신 나. 아미그달린
다. 시큐톡신 라. 마이코톡신
16. 식품의 수분활성도를 올바르게 설명한 것은?
가. 임의의 온도에서 식품이 나타내는 수증기압에 대한 같은 온도에 있어서 순수한 물의 수증기압의 비율
나. 임의의 온도에서 식품이 나타내는 수증기압
다. 임의의 온도에서 식품의 수분함량
라. 임의의 온도에서 식품과 동량의 순수한 물의 최대수증기압
17. 과일잼 가공시 펙틴은 주로 어떤 역할을 하는가?
가. 신맛 증가 나. 구조 형성
다. 향 보존 라. 색소 보존
18. 오이나 배추의 녹색이 김치를 담구었을 때 점차 갈색을 띠게 되는데 이것은 어떤 색소의 변화 때문인가?
가. 카로티노이드 나. 클로로필
다. 안토시아닌 라. 안토잔틴
19. 조리와 가공 중 천연색소의 변색요인과 거리가 먼 것은?
가. 산소 나. 효소
다. 질소 라. 금속
20. 변성된 단백질 분자가 집합하여 질서정연한 망상 구조를 형성하는 단백질의 기능성과 관계가 먼 식품은?
가. 두부 나. 어묵
다. 빵 반죽 라. 북어
21. 수분활성도(Aw)에 대한 설명으로 틀린 것은?
가. 말린 과일은 생과일보다 Aw가 낮다.
나. 세균은 생육최저 Aw가 미생물 중에서 가장 낮다.
다. 효소활성은 Aw가 클수록 증가한다.
라. 소금이나 설탕은 가공식품의 Aw를 낮출 수 있다.

22. 감자류(서류)에 대한 설명으로 틀린 것은?
 가. 열량 공급원이다.
 나. 수분함량이 적어 저장성이 우수하다.
 다. 탄수화물 급원식품이다.
 라. 무기질 중 칼륨(K) 함량이 비교적 높다.
23. 콩치 160g의 단백질 양은? (단, 콩치 100g당 단백질 양: 24.9g)
 가. 28.7g 나. 34.6g
 다. 39.8g 라. 43.2g
24. 식품의 냉장효과를 가장 바르게 나타낸 것은?
 가. 식품의 영구보존 나. 식품의 동결로 세균의 멸균
 다. 오염 세균의 사멸 라. 식품의 보존효과 연장
25. 칼슘과 단백질의 흡수를 돕고 정장 효과가 있는 당은?
 가. 설탕 나. 과당
 다. 유당 라. 맥아당
26. 갈변반응으로 향기와 색이 좋아지는 식품이 아닌 것은?
 가. 홍차 나. 간장
 다. 된장 라. 녹차
27. 폴라보노이드계 색소로 채소와 과일 등에 널리 분포해 있으며 산화방지제로도 사용되는 것은?
 가. 루테인 나. 케르세틴
 다. 아스타산틴 라. 크립토산틴
28. 미역에 대한 설명 중 틀린 것은?
 가. 탄수화물의 대부분은 난소화성이다.
 나. 단백질의 질이 낮다
 다. 칼슘의 함량이 많다.
 라. 당질은 글리코겐 형태로만 존재한다.
29. 달걀에 대한 설명으로 틀린 것은?
 가. 식품 중 단백질가가 가장 높다.
 나. 난황의 레시틴은 유화제이다.
 다. 난백의 수분이 난황보다 많다.
 라. 당질은 글리코겐 형태로만 존재한다.
30. 다음 중 견과류에 속하는 식품은?
 가. 호두 나. 살구
 다. 딸기 라. 자두
31. 튀김기름을 여러번 사용하였을 때 일어나는 현상이 아닌 것은?
 가. 불포화지방산의 함량이 감소한다.
 나. 흡유량이 작아진다.
 다. 튀김 시 거품이 생긴다.
 라. 점도가 증가한다.
32. 소화효소의 주요 구성 성분은?
 가. 알칼로이드 나. 단백질
 다. 복합지방 라. 당질
33. 직영급식과 비교하여 위탁급식의 단점에 해당하지 않는 것은?
 가. 인건비가 증가하고 서비스가 잘 되지 않는다.
 나. 기업이나 단체의 권한이 축소된다.
 다. 급식경영을 지나치게 영리화하여 운영할 수 있다.
 라. 영양관리에 문제가 발생할 수 있다.
34. 밀가루 반죽에 첨가하는 재료 중 반죽의 점탄성을 약화시키는 것은?
 가. 우유 나. 설탕
 다. 달걀 라. 소금
35. 급식부문의 원가요소에서 직접원가의 급식재료비에 해당하지 않는 것은?
 가. 조미료비 나. 급식용구비
 다. 보험료 라. 조리제 식품비
36. 각 식품에 대한 대치식품의 연결이 적합하지 않는 것은?
 가. 돼지고기 - 두부, 쇠고기, 닭고기
 나. 고등어 - 삼치, 콩치, 동태
 다. 닭고기 - 우유 및 유제품
 라. 시금치 - 깻잎, 상추, 배추
37. 두부를 부드러운 상태로 조리하려고 할 때의 조치 사항으로 적합하지 않는 것은?
 가. 찌개를 끓일 때에는 두부를 나중에 넣는다.
 나. 소금을 가하여 두부를 조리한다.
 다. 칼슘이온을 첨가하여 콩 단백질과의 결합을 촉진시킨다.
 라. 식염수에 담가두었다가 조리한다.
38. 달걀의 난황 속에 있는 단백질이 아닌 것은?
 가. 리포비텔린 나. 리포비텔리닌
 다. 리비틴 라. 레시틴
39. 밀가루 반죽에 사용되는 물의 기능이 아닌 것은?
 가. 반죽의 경도에 영향을 준다.
 나. 소금의 용해를 도와 반죽에 골고루 섞이게 한다.
 다. 글루텐의 형성을 돕는다.
 라. 전분의 호화를 방지한다.
40. 식품첨가물에 대한 설명으로 틀린 것은?
 가. 바비큐소스와 우스터소스는 가공조미료이다.
 나. 맥주의 쓴맛을 내는 호프는 조미료에 속한다.
 다. HVP, HAP는 화학적 조미료이다.
 라. 설탕은 감미료이다.
41. 생선의 조리 방법에 관한 설명으로 옳은 것은?
 가. 선도가 낮은 생선은 양념을 담백하게 하고 뚜껑을 닫고 잠깐 끓인다.
 나. 지방함량이 높은 생선보다는 낮은 생선으로 구이를 하는 것이 풍미가 더 좋다.
 다. 생선조림은 오래 가열해야 단백질이 단단하게 응고되어 맛이 좋아진다.
 라. 양념간장이 끓을 때 생선을 넣어야 맛 성분의 유출을 막을 수 있다.

42. 식소다(중조)를 넣고 채소를 데치면 어떤 영양소의 손실이 가장 크게 발생하는가?
 가. 비타민 A, E, K 나. 비타민 B₁, B₂, C
 다. 비타민 A, C, E 라. 비타민 B₆, B₁₂, D
43. 다음 중 원가의 구성으로 틀린 것은?
 가. 직접원가 = 직접재료비 + 직접노무비 + 직접경비
 나. 제조원가 = 직접원가 + 제조간접비
 다. 총원가 = 제조원가 + 판매경비 + 일반관리비
 라. 판매가격 = 총원가 + 판매경비
44. 영리를 목적으로 계속적으로 특정다수인에게 음식물을 공급하는 기숙사는 식품위생법규상 집단급식소에 해당하지 않는다. 그 이유는?
 가. 집단급식소는 계속적으로 음식물을 공급하지 않는다.
 나. 기숙사 식당은 급식시설에 해당하지 않는다.
 다. 집단급식소는 특정다수인에게 음식물을 공급하지 않는다.
 라. 집단급식소는 영리를 목적으로 하지 않는다.
45. 영양소와 소화효소가 바르게 연결된 것은?
 가. 단백질 - 리파아제 나. 탄수화물 - 아밀라아제
 다. 지방 - 펩신 라. 유당 - 트립신
46. 다음 식단 작성의 순서를 바르게 나열한 것은?

a. 영양기준량의 산출	b. 음식수 계획
c. 식품섭취량 3식 영양 배분 결정	d. 주부식 구성의 결정
e. 식단표 작성	

 가. a-c-d-b-e 나. a-b-c-d-e
 다. a-c-b-d-e 라. a-b-c-e-d
47. 생선의 신선도를 판별하는 방법으로 잘못된 것은?
 가. 생선의 육질이 단단하고 탄력성이 있는 것이 신선하다.
 나. 눈의 수정체가 투명하지 않고 아가미색이 어두운 것은 신선하지 않다.
 다. 어체의 특유한 빛을 띄는 것이 신선하다.
 라. 트리메틸아민이 많이 생성된 것이 신선하다.
48. 채소의 조리가공 중 비타민 C의 손실에 대한 설명으로 옳은 것은?
 가. 시금치를 데치는 시간이 길수록 비타민 C의 손실이 적다.
 나. 당근을 데칠 때 크기를 작게 할수록 비타민 C의 손실이 적다.
 다. 무채를 곱게 썰어 공기 중에 장시간 방치하여도 비타민 C의 손실에는 영향이 없다.
 라. 동결처리한 시금치는 낮은 온도에 저장할수록 비타민 C의 손실이 적다.
49. 다음 중 비결정형 캔디가 아닌 것은?
 가. 캐러멜 나. 풍당
 다. 마시멜로우 라. 태피
50. 커피를 끓이는 방법에 대한 설명으로 옳은 것은?
 가. 알칼리도가 높은 물로 끓이면 커피 중의 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 증진된다.
 라. 곱게 분쇄된 원두커피는 여과법으로 준비하는 경우 맛과 향이 최대, 최적의 상태로 우려온다.

51. 다음 중 이타이이타이병의 유발물질은?
 가. 수은 나. 납
 다. 칼슘 라. 카드뮴
52. 쇠고기를 가열하지 않고 회로 먹을 때 생길 수 있는 가능성이 가장 큰 기생충은?
 가. 민촌충 나. 선모충
 다. 유구조충 라. 회충
53. 간디스토마는 제2중간숙주인 민물고기 내에서 어떤 형태로 존재하다가 인체에 감염을 일으키는가?
 가. 피낭유충(metacercaria)
 나. 레디아(redia)
 다. 유모유충(miracidium)
 라. 포자유충(sporocyst)
54. 일산화탄소(CO)에 대한 설명으로 틀린 것은?
 가. 헤모글로빈과의 친화성이 매우 강하다.
 나. 일반 공기 중 0.1% 정도 함유되어 있다.
 다. 탄소를 함유한 유기물이 불완전 연소 할 때 발생한다.
 라. 제철, 도시가스 제조 과정에서 발생한다.
55. 다음 중 먹는 물 소독에 가장 적합한 것은?
 가. 염소제 나. 알코올
 다. 과산화수소 라. 생석회
56. WHO에 의한 건강의 정의를 가장 잘 나타낸 것은?
 가. 질병이 없으며 허약하지 않은 상태
 나. 육체적, 정신적 및 사회적 안녕의 완전상태
 다. 탄소를 함유한 유기물이 불완전연소 할 때 발생한다.
 라. 육체적 고통이 없고 정신적으로 편안한 상태
57. 중금속과 중독 증상의 연결이 잘못된 것은?
 가. 카드뮴-신장기능 장애 나. 크롬-비중격천공
 다. 수은-홍독성 성분 라. 납-섬유화 현상
58. 장티푸스, 디프테리아 등이 수십 년을 한 주기로 대유행되는 현상은?
 가. 추세변화 나. 계절적 변화
 다. 순환 변화 라. 불규칙 변화
59. 전염병의 예방대책 중 특히 전염경로에 대한 대책은?
 가. 환자를 치료한다. 나. 예방 주사를 접종한다.
 다. 면역혈청을 주사한다. 라. 손을 소독한다.
60. 다음 중 자외선을 이용한 살균 시 가장 유효한 파장은?
 가. 250~260nm 나. 350~360nm
 다. 450~460nm 라. 550~560nm

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

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