1. 식품 등의 표기기준에 의한 성분명 및 함량의 표시대상 성분이 아닌 영양성분은? (단, 강조표시를 하고자 하는 영양성분은 제외)
가. 트랜스지방 나. 나트륨
다. 콜레스테롤 라. 불포화지방

2. 식품 등의 위생적 취급에 관한 기준으로 틀린 것은?
가. 어류와 육류를 취급하는 칼·도마는 구분하지 않아도 된다.
나. 유통기한이 경과된 식품 등을 판매하거나 판매의 목적으로 진열, 보관하여서는 아니 된다
다. 식품원료 중 부패·변질되기 쉬운 것은 냉동·냉장시설에 보관·관리하여야 한다.
라. 식품의 조리에 직접 사용되는 기구는 사용 후에 세척 및 살균하는 등 항상 청결하게 유지 관리하여야 한다.

3. 일반음식점의 영업신고는 누구에게 하는가?
가. 동사무소장 나. 시장, 군수·구청장
다. 식품의의약품안전청장 라. 보건소장

4. 식품등의 표시기준상 "유통기한"의 정의는?
가. 해당식품의 품질이 유지될 수 있는 기한
나. 해당식품의 섭취가 허용되는 기한
다. 제품의 출고일 부터 대리점으로의 유통이 허용되는 기한
라. 제품의 제조일로부터 소비자에게 판매가 허용되는 기한

5. 식품접객업소의 조리판매 등에 대한 기준 및 규격에 의한 조리용 칼/도마, 식기류의 미생물 규격은? (단, 사용 중의 것은 제외한다.)
가. 살모넬라 음성, 대장균 양성
나. 살모넬라 음성, 대장균 음성
다. 황색포도상구균 양성, 대장균 음성
라. 황색포도상구균 음성, 대장균 양성

6. 식품과 자연독의 연결이 틀린 것은?
가. 독버섯- 무스카린(muscarine)
나. 감자-솔라닌(solanine)
다. 살구씨-파세오루나틴(phaseolunatin)
라. 목화씨-고시폴(gossypol)

7. 다음 중 위해요소중점관리기준(HACCP)을 수행하는 단계에 있어서 가장 먼저 실시하는 것은?
가. 중점관리점 규명 나. 관리기준의 설정
다. 기록유지방법의 설정 라. 식품의 위해요소를 분석

8. 곰팡이 독으로서 간장에 장해를 일으키는 것은?
가. 시트리닌(citrinin) 나. 파툴린(patulin)
다. 아플라톡신(aflatoxin) 라. 솔라렌(psoralens)

9. 어패류의 신선도 판정시 초기부패의 기준이 되는 물질은?
가. 삭시톡신(saxitoxin)
나. 베레루핀(venerupin)
다. 트리메틸아민(trimethylamine)
라. 아플라톡신(aflatoxin)

10. 식중독에 관한 설명으로 틀린 것은?
가. 자연독이나 유해물질이 함유된 음식물을 섭취함으로써 생긴다.
나. 발열, 구역질, 구토, 설사, 복통 등의 증세가 나타난다.
다. 세균, 곰팡이, 화학물질 등이 원인물질이다.
라. 대표적인 식중독은 콜레라, 세균성이질, 장티푸스 등이 있다.

11. 식품제조 공정 중 거품이 많이 날 때 거품제거의 목적으로 사용되는 식품첨가물은?
가. 용제 나. 소포제
다. 피막제 라. 보존제

12. 황변미 중독은 14~15% 이상의 수분을 함유하는 저장미에서 발생하는 쉬운데 그 원인 미생물은?
가. 곰팡이 나. 세균
다. 효모 라. 바이러스

13. 장염비브리오 식중독 예방 방법으로 맞는 것은?
가. 어류의 내장을 제거하지 않는다.
나. 식품을 실온에서 보관한다.
다. 어패류를 바닷물로만 씻는다.
라. 먹기 전에 가열한다.

14. 경구전염병과 비교하여 세균성식중독이 가지는 일반적인 특성은?
가. 소량의 균으로도 발병한다.
나. 잠복기가 짧다.
다. 2차 발병률이 매우 높다.
라. 감염환(infection cycle)이 성립한다.

15. 단성중독의 경우 반상치, 골경화증, 체중감소, 빈혈 등을 나타내는 물질은?
가. 붕산 나. 불소
다. 승홍 라. 포르말린

16. 전분에 대한 설명으로 틀린 것은?
가. 찬물에 쉽게 녹지 않는다.
나. 달지는 않으나 온화한 맛을 준다.
다. 동물 체내에 저장되는 탄수화물로 열량을 공급한다.
라. 가열하면 팽윤되어 점성을 갖는다.

17. 동. 식물체에 자외선을 쪼이면 활성화되는 비타민은?
가. 비타민A 나. 비타민D
다. 비타민E 라. 비타민K

18. 요오드값(iodine value)에 의한 식물성유의 분류로 맞는 것은?
가. 건성유- 올리브유, 우유유지, 땅콩기름
나. 반건성유- 참기름, 채종유, 면실유
다. 불건성유- 아마인유, 해바라기유, 동유
라. 경화유- 미강유, 야자유, 옥수수유

19. 과일의 갈변현상을 억제하기 위한 방법으로 적합한 것은?
가. 철로 된 칼로 껍질은 벗긴다.
나. 설탕물에 담근다.
다. 껍질은 벗긴 후 바람이 잘 통하게 둔다.
라. 금속제 쟁반에 껍질 벗긴 과일을 담는다.

20. 밀가루를 물로 반죽하여 면을 만들 때 반죽의 점성에 관계하는 주성분은?
가. 글로불린(globulin)
나. 글루텐(gluten)
다. 아밀로펙틴(amylopectin)
라. 덱스트린(dextrin)

21. 브로멜린(bromelin)이 함유되어 있어 고기를 연화시키는데 이용되는 과일은?
가. 사과 나. 파인애플
다. 귤 라. 복숭아

22. 육류 사후강직의 원인 물질은?
가. 액토미오신(actomyosin)
나. 젤라틴(gelatin)
다. 엘라스틴(elastin)
라. 콜라겐(collagen)

23. 참깨 중에 주로 함유되어 있는 항산화 물질은?
가. 고시폴 나. 세사몰
다. 토코페롤 라. 레시틴

24. 식품이 나타내는 수증기압이 0.75기압이고, 그 온도에서 순수한 물의 수증기압이 1.5기압일 때 식품의 수분활성도(Aw)는?
가. 0.5 나. 0.6
다. 0.7 라. 0.8

25. 다음 중 홍조류에 속하는 해조류는?
가. 김 나. 청각
다. 미역 라. 다시마

26. 마이야르(Maillard)반응에 영향을 주는 인자가 아닌 것은?
가. 수분 나. 온도
다. 당의 종류 라. 효소

27. 전분의 이화학적 처리 또는 효소 처리에 의해 생산되는 제품이 아닌 것은?
가. 가용성 전분 나. 고과당 옥수수시럽
다. 덱스트란 라. 사이클로덱스트린

28. 올리고당의 특징이 아닌 것은?
가. 장내 균총의 개선효과 나. 변비의 개선
다. 저칼로리 당 라. 충치 촉진

29. 사과를 깎아 방치했을 때 나타나는 갈변현상과 관계없는 것은?
가. 산화효소 나. 산소
다. 페놀류 라. 섬유소

30. 열무김치가 시어졌을 때 클로로필이 변색되는 이유는 김치가 익어감에 따라 어떤 성분이 증가하기 때문인가?
가. 단백질 나. 탄수화물
다. 칼슘 라. 유기산

31. 우엉의 조리에 관련된 내용으로 틀린 것은?
가. 우엉을 삶을 때 청색을 띠는 것은 독성물질 때문이다.
나. 껍질을 벗겨 공기 중에 노출하면 갈변된다.
다. 갈변현상을 막기 위해서는 물이나 1%정도의 소금물에 담근다.
라. 우엉의 떫은맛은 탄닌, 클로로겐산 등의 페놀성분이 함유되어 있기 때문이다.

32. 가열조리 시 얻을 수 있는 효과가 아닌 것은?
가. 병원균 살균 나. 소화흡수율 증가
다. 효소의 활성화 라. 풍미의 증가

33. 한국인의 균형된 식생활을 위해 제시된 식품구성탑에 대한 설명으로 틀린 것은?
가. 우리가 섭취해야 하는 각 식품군의 분량과 중요성을 알 수 있도록 그림으로 표시한 것이다.
나. 탑 모양으로 5개 층을 구성하며, 각 층은 각각 표시된 식품군을 나타낸다.
다. 식품구성탑의 맨 위층은 식비 중 가장 많이 차지하는 식품군으로 고기, 생선, 달걀 및 콩류이다.
라. 식품구성탑의 맨 아래층은 식생활 중 가장 많이 섭취되는 주식으로 곡류 및 전분류 식품이다.

34. 조리장 내에서 사용되는 기기의 주요 재질별 관리방법으로 부적합한 것은?
가. 알루미늄제 냄비는 거친 솔을 사용하여 알칼리성 세제로 닦는다.
나. 주철로 만든 국솥 등은 수세 후 습기를 건조시킨다.
다. 스테인리스 스틸제의 작업대는 스펀지를 사용하여 중성세제로 닦는다.
라. 철강제의 구이 기계류는 오물을 세제로 씻고 습기를 건조시킨다.

35. 기존 위생관리방법과 비교하여 HACCP의 특징에 대한 설명으로 옳은 것은?
가. 주로 완제품 위주의 관리이다.
나. 위생상의 문제 발생 후 조치하는 사후적 관리이다.
다. 시험분석방법에 장시간이 소요된다.
라. 가능성 있는 모든 위해요소를 예측하고 대응할 수 있다.

36. 기초대사량에 대한 설명으로 옳은 것은?
가. 단위체표면적에 비례한다.
나. 정상시보다 영양상태가 불량할 때 더 크다.
다. 근육조직의 비율이 낮을수록 더 크다.
라. 여자가 남자보다 대사량이 더 크다.

37. MSG(monosodium glutamate)의 설명으로 틀린 것은?
가. 아미노산계 조미료이다.
나. pH가 낮은 식품에는 정미력이 떨어진다.
다. 흡습력이 강하므로 장기간 방치하면 안된다.
라. 신맛과 쓴맛을 완화시키고 단맛에 감칠맛을 부여한다.

38. 채소를 냉동하기 전 블렌칭(blanching)하는 이유로 틀린 것은?
가. 효소의 불활성화 나. 미생물 번식의 억제
다. 산화반응 억제 라. 수분감소 방지

39. 계란의 열응고성에 대한 설명으로 틀린 것은?
가. 높은 온도에서 계속 가열하면 질겨진다.
나. 산이나 식염을 첨가하면 응고가 촉진된다.
다. 노른자는 65℃정도에서 응고가 시작된다.
라. 설탕은 응고온도를 낮추어준다.

40. 가식부율이 80%인 식품의 출고계수는?
가. 1.25 나. 2.5
다. 4 라. 5

41. 생선의 조리시 식초를 적당량 넣었을 때 장점이 아닌 것은?
가. 생선의 가시를 연하게 해준다.
나. 어취를 제거한다.
다. 살을 연하게 하여 맛을 좋게 한다.
라. 살균효과가 있다.

42. 어류의 사후강직에 대한 설명으로 틀린 것은?
가. 붉은살 생선이 흰살 생선보다 강직이 빨리 시작된다.
나. 자기소화가 일어나면 풍미가 저하된다.
다. 담수어는 자체 내 효소의 작용으로 해수어보다 부패 속도가 빠르다.
라. 보통 사후 12~14시간 동안 최고로 단단하게 된다.

43. 급식부분의 원가요소 중 인건비는 어디에 해당하는가?
가. 제조간접비 나. 직접재료비
다. 직접원가 라. 간접원가

44. 어떤 제품의 원가구성이 다음과 같을 때 제조원가는?

이익	20000원	제조간접비	15000원
판매관리비	17000원	직접재료비	10000원
직접노무비	23000원	직접경비	15000원

가. 40000원 나. 63000원
다. 80000원 라. 100000원

45. 트랜스지방은 식물성 기름에 어떤 원소를 첨가하는 과정에서 발생하는가?
가. 수소 나. 질소
다. 산소 라. 탄소

46. 아래와 같은 조건일 때 2월의 재고 회전율은 약 얼마인가?

-2월 초 초기 재고액 550000원
-2월 말 마감 재고액 50000원
-2월 한 달 동안의 소요 식품비 2300000원

가. 4.66 나. 5.66
다. 6.66 라. 7.66

47. 전분을 160~170℃의 건열로 가열하여 가루로 볶으면 물에 잘 용해되고 점성이 약해지는 성질을 가지게 되는데 이는 어떤 현상 때문인가?
가. 가수분해 나. 호정화
다. 호화 라. 노화

48. 호화와 노화에 대한 설명으로 옳은 것은?
가. 쌀과 보리는 물이 없어도 호화가 잘 된다.
나. 떡의 노화는 냉장고보다 냉동고에서 더 잘 일어난다.
다. 호화된 전분을 80℃ 이상에서 급속히 건조하면 노화가 촉진된다.
라. 설탕의 첨가는 노화를 지연시킨다.

49. 멥쌀과 찹쌀에 있어 노화속도 차이의 원인 성분은?
가. 아밀라아제(amylase)
나. 글리코겐(glycogen)
다. 아밀로펙틴(amylopectin)
라. 글루텐(gluten)

50. 일정 기간 내에 기업의 경영활동으로 발생한 경제가치의 소비액을 의미하는 것은?
가. 손익 나. 비용
다. 감가상각비 라. 이익

51. 다음 중 감수성지수(접촉감염지수)가 가장 낮은 것은?
가. 폴리오 나. 디프테리아
다. 성홍열 라. 홍역

52. 다수인이 밀집한 장소에서 발생하며 화학적 조성이나 물리적 조성의 큰 변화를 일으켜 불쾌감, 두통, 권태, 현기증, 구토 등의 생리적 이상을 일으키는 현상은?
가. 빈혈 나. 일산화탄소 중독
다. 분압 현상 라. 군집독

53. 역성비누를 보통비누와 함께 사용할 때 가장 올바른 방법은?
가. 보통비누로 먼저 때를 씻어낸 후 역성비누를 사용
나. 보통비누와 역성비누를 섞어서 거품을 내며 사용
다. 역성비누를 먼저 사용한 후 보통비누를 사용
라. 역성비누와 보통비누의 사용 순서는 무관하게 사용

54. 각 수질 판정기준과 지표간의 연결이 틀린 것은?
가. 일반세균수 : 무기물의 오염지표
나. 질산성질소 : 유기물의 오염지표
다. 대장균군수 : 분변의 오염지표
라. 과망간산칼륨소비량 : 유기물의 간접적 지표

55. 승홍수에 대한 설명으로 틀린 것은?
가. 단백질을 응고시킨다.
나. 강력한 살균력이 있다.
다. 금속기구의 소독에 적합하다.
라. 승홍의 0.1%수용액이다.

56. 다슬기가 중간숙주인 기생충은?
가. 무구조충 나. 유구조충
다. 폐디스토마 라. 간디스토마

57. 수인성 전염병의 역학적 유행특성이 아닌 것은?
가. 환자 발생이 폭발적이다.
나. 잠복기가 짧고 치명률이 높다.
다. 성별과 나이에 거의 무관하게 발생한다.
라. 급수지역과 발병지역이 거의 일치한다.

58. 공중보건에 대한 설명으로 틀린 것은?
가. 목적은 질병예방, 수명연장, 정신적·신체적 효율의 증진이다.
나. 공중보건의 최소단위는 지역사회이다.
다. 환경위생 향상, 전염병 관리 등이 포함된다.
라. 주요 사업대상은 개인의 질병치료이다.

59. 사람과 동물이 같은 병원체에 의하여 발생하는 질병은?
가. 기생충성질병 나. 세균성식중독
다. 법정전염병 라. 인수공통전염병

60. 집단감염이 잘되며 항문주위에서 산란하는 기생충은?
가. 요충 나. 회충
다. 구충 라. 편충

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

[오답 및 오타 문의] ⇒ 건시스템(gunsys.com)