1. 식품위생법법규상 수입식품의 검사결과 부적합한 식품에 대해서 수입신고인이 취해야하는 조치가 아닌 것은?
가. 수출국으로의 반송
나. 식용 외의 다른 용도로의 전환
다. 관할 보건소에서 재검사 실시
라. 다른 나라로의 반출

2. 다음 중 영양사의 직무가 아닌 것은?
가. 식단 작성 나. 검식 및 배식관리
다. 식품 등의 수거 지원 라. 구매식품의 검수

3. 식품 등의 공전을 작성하는 자는?
가. 보건환경연구원장 나. 국립검역소장
다. 식품의약품안전청장 라. 농림수산식품부장관

4. 다음 중 산화방지를 위해 사용하는 식품첨가물은?
가. 아스파탐(aspartame)
나. 디부탈히드록시톨루엔(BHT)
다. 이산화티타늄(titanium dioxide)
라. 글리신(glycine)

5. 보건복지가족부령이 정하는 위생등급기준에 따라 위생관리상태 등이 우수한 집단급식소를 우수업소 또는 모범업소로 지정할 수 없는 자는?
가. 식품의약품안전청장 나. 보건환경연구원장
다. 시장 라. 군수

6. 포도상구균의 특징이 아닌 것은?
가. 감염형 식중독을 일으킨다.
나. 내열성 독소를 생성한다.
다. 손에 상처가 있을 경우 식품 오염 확률이 높다.
라. 주 증상은 급성 위장염이다.

7. 부패의 의미를 가장 잘 설명한 것은?
가. 비타민 식품이 광선에 의해 분해되는 상태
나. 단백질 식품이 미생물에 의해 분해되는 상태
다. 유지 식품이 산소에 의해 산화되는 상태
라. 탄수화물 식품이 발효에 의해 분해되는 상태

8. 식품의 변질에 관계하는 세균의 발육을 억제하는 조건은?
가. 중성의 pH 나. 30 ~ 40℃의 온도
다. 10%이하의 수분 라. 풍부한 아미노산

9. 다음 중 살모넬라에 오염되기 쉬운 대표적인 식품은?
가. 과실류 나. 해초류
다. 난류 라. 통조림

10. 다음 복어의 부위 중 독소 양이 가장 많은 것은?
가. 간장 나. 안구
다. 껍질 라. 근육

11. 식품첨가물의 사용목적과 첨가물이 잘못 연결된 것은?
가. 착색료 : 철클로로필린 나트륨
나. 산미제 : 벤조피렌
다. 표백제 : 메타중아황산칼륨
라. 감미료 : 삭카린나트륨

12. 감자의 발아부위와 녹색부위에 있는 자연독은?
가. 에르고톡신(ergotoxin)
나. 무스카린(muscarine)
다. 테트로도톡신(tetrodotoxin)
라. 솔라닌(solanine)

13. 다음 중 항히스타민제 복용으로 치료되는 식중독은?
가. 살모넬라 식중독 나. 알레르기성 식중독
다. 병원성 대장균 식중독 라. 장염 비브리오 식중독

14. 일반적으로 식중독을 방지하는데 기본적으로 가장 중요한 사항은?
가. 취급자의 마스크 사용
나. 감염자의 예방접종
다. 식품의 냉장과 냉동보관
라. 위생복의 착용

15. 과거에는 단무지, 면류 및 카레분 등을 사용하였으나 독성이 강하여 현재 사용이 금지된 색소는?
가. 아우라민(염기성 황색 색소)
나. 아마란스(식용 적색 제2호)
다. 타트라진(식용 황색 제4호)
라. 에리쓰로신(식용 적색 제3호)

16. 일반적으로 신선한 어패류의 수분활성도(Aw)는?
가. 1.10 ~ 1.15 나. 0.98 ~ 0.99
다. 0.65 ~ 0.66 라. 0.50 ~ 0.55

17. 미생물을 이용하여 제조하는 식품이 아닌 것은?
가. 김치 나. 치즈
다. 잼 라. 고추장

18. 주로 동결건조로 제조되는 식품은?
가. 설탕 나. 당면
다. 크림케이크 라. 분유

19. 1g당 발생하는 열량이 가장 큰 것은?
가. 당질 나. 단백질
다. 지방 라. 알코올

20. 김치에 대한 설명 중 틀린 것은?
가. 절임할 때의 소금물 농도는 10%가 적당하다.
나. 배추의 염도는 약 7%정도가 적당하다.
다. 총산함량이 0.6 ~ 0.8%일 때 김치의 맛이 가장 좋다.
라. 산막효모는 김치의 연부에 관여하는 미생물이다.

21. 연제품 제조에서 어육단백질을 용해하며 탄력성을 주기위해 꼭 첨가해야 하는 물질은?
가. 소금 나. 설탕
다. 펙틴 라. 글로타민산소다

22. 다음 중 효소가 관여하여 갈변이 되는 것은?
가. 식빵 나. 간장
다. 사과 라. 캐러멜

23. 다음 중 결합수의 특징이 아닌 것은?
가. 용질에 대해 용매로 작용하지 않는다.
나. 자유수보다 밀도가 크다.
다. 식품에서 미생물의 번식과 발아에 이용되지 못한다.
라. 대기 중에서 100℃로 가열하면 쉽게 수증기가 된다.

24. 다음 중 단백질 함량이 가장 높은 것은?
가. 치즈 나. 연유
다. 버터 라. 요구르트

25. 육류의 연화작용에 관계하지 않는 것은?
가. 파파야 나. 파인애플
다. 레닌 라. 무화과

26. 토마토의 붉은색을 나타내는 색소는?
가. 카로티노이드 나. 클로로필
다. 안토시아닌 라. 탄닌

27. 콩, 쇠고기, 달걀 중에 공통적으로 들어있는 주급원 영양소는?
가. 당질 나. 단백질
다. 비타민 라. 무기질

28. 옥수수의 필수아미노산 조성이 아래와 같을 때 옥수수의 제한 아미노산과 단백가는?

(mg수 / 100g 단백질)

아미노산	옥수수중의 함량	FAO 제안 필요량
루신	204	306
리신	540	270
메티오닌	216	144
트레오닌	90	180
트립토판	36	90

가. 루신, 67 나. 리신, 50
다. 메티오닌, 150 라. 트립토판, 40

29. 어패류와 육류에서 일어나는 자기소화의 원인은?
가. 식품 속에 존재하는 산에 의해 일어난다.
나. 식품 속에 존재하는 염류에 의해 일어난다.
다. 공기 중의 산소에 의해 일어난다.
라. 식품 속에 존재하는 효소에 의해 일어난다.

30. 녹색채소를 수확 후에 방치할 때 점차 그 색이 갈색으로 변하는 이유는?
가. 엽록소가 페오피틴(pheophytin)으로 변했으므로
나. 엽록소의 수소가 구리로 치환되었으므로
다. 엽록소가 클로로필라이드로 변했으므로
라. 엽록소의 마그네슘이 구리로 치환되었으므로

31. 향신료와 그 성분이 바르게 된 것은?
가. 생강 - 차비신(chavicine)
나. 겨자 - 알리신(allicin)
다. 후추 - 시니그린(sinigrin)
라. 고추 - 캡사이신(capsaicin)

32. 신김치로 찌개를 조리할 때 잎의 조직이 단단해지는 주된 이유는?
가. 고춧가루가 조직에 침투되기 때문에
나. 김치에 함유된 산이 조직을 단단하게 하기 때문에
다. 세포간의 물질이 쉽게 용해될 수 없기 때문에
라. 함유된 단백질이 응고하기 때문에

33. 냉동생선을 해동하는 방법으로 위생적이며 영양 손실이 가장 적은 경우는?
가. 18 ~ 22℃의 실온에 방치한다.
나. 40℃의 미지근한 물에 담가둔다.
다. 냉장고 속에서 해동한다.
라. 흐르는 물에 담가둔다.

34. 다음 중 담즙의 기능이 아닌 것은?
가. 산의 중화작용 나. 유화작용
다. 당질의 소화 라. 약물 및 독소 등의 배설작용

35. 식품에 따른 저장온도와 저장기간이 위생적으로 바람직하지 않은 것은?
가. 우유 : 2~4℃, 2~3일
나. 빵 : 5℃, 10일
다. 달걀 : 3℃, 2주
라. 소시지 : 4~7℃, 7~10일

36. 생선조림에 대해서 잘못 설명한 것은?
가. 생선을 빨리 익히기 위해서 냄비뚜껑은 처음부터 닫아야 한다.
나. 생강이나 마늘은 비린내를 없애는데 좋다.
다. 가열시간이 너무 길면 어육에서 탈수작용이 일어나 맛이 없다.
라. 가시가 많은 생선을 조릴 때 식초를 약간 넣어 약한 불에서 졸이면 뼈째 먹을 수 있다.

37. 기본 조리법에 대한 설명 중 틀린 것은?
가. 채소를 끓는 물에 짧게 데치면 기공을 닫아 색과 영양의 손실이 적다.
나. 로스팅(roasting)은 육류나 조육류의 큰 덩어리 고기를 통째로 오븐에 구워내는 조리방법을 말한다.
다. 감자, 뼈 등은 찬물에 뚜껑을 열고 끓여야 물을 흡수하여 골고루 익는다.
라. 튀김을 할 때 온도는 160 ~ 180℃가 적당하다.

38. 수입쇠고기 두 근을 30000원에 구입하여 50명의 식사를 공급하였다. 식단가격을 2500원으로 정한다면 식품의 원가율은 몇 %인가?
가. 83% 나. 42%
다. 24% 라. 12%

39. 환자의 식단 작성시 가장 먼저 고려해야 할 점은?
가. 유동식부터 주는 원칙을 고려
나. 비타민이 풍부한 식단 작성
다. 균형식, 특별식, 연식, 유동식 등의 시가형태의 결정
라. 양질의 단백질 공급을 위한 식단의 작성

40. 식품을 구입, 조리, 배식하는 모든 과정부터 서빙까지 같은 장소에서 이루어지는 급식제도는?
가. 중앙공급식 급식제도 나. 예비조리식 급식제도
다. 조합식 급식제도 라. 전통적 급식제도

41. 분리된 마요네즈를 재싱 시키는 방법으로 옳은 것은?
가. 분리된 마요네즈에 난황을 넣어 약하게 저어준다.
나. 새 난황 한 개에 분리된 마요네즈를 조금씩 넣어 힘차게 저어준다.
다. 식초를 넣으면서 계속 힘차게 저어준다.
라. 소금을 소량 넣으면서 힘차게 저어준다.

42. 채소 샐러드용 기름으로 적합하지 않은 것은?
가. 올리브유 나. 경화유
다. 콩기름 라. 유채유

43. 철(Fe)에 대한 설명으로 옳은 것은?
가. 헤모글로빈의 구성 성분으로 신체의 각 조직에 산소를 운반한다.
나. 골격과 치아에 가장 많이 존재하는 무기질이다.
다. 부족 시에는 갑상선종이 생긴다.
라. 철의 필요량은 남녀에게 동일하다.

44. 냉동실 사용시 유의사항으로 맞는 것은?
가. 해동시킨 후 사용하고 남은 것은 다시 냉동보관하면 다음에 사용할 때에도 위생상 문제가 없다.
나. 액체류의 식품을 냉동시킬 때는 용기를 꽉 채우지 않도록 한다.
다. 육류의 냉동보관 시에는 냉기가 들어갈 수 있게 밀폐시키지 않도록 한다.
라. 냉동실의 서리와 얼음 등은 더운물을 사용하여 단시간에 제거하도록 한다.

45. 조리실의 설비에 관한 설명으로 맞는 것은?
가. 조리실 바닥의 물매는 청소시 물이 빠지도록 1/10정도로 해야 한다.
나. 조리실의 바닥면적은 창면적의 1/2 ~ 1/5로 한다.
다. 배수관의 트랩의 형태 중 찌꺼기가 많은 오수의 경우 곡선형이 효과적이다.
라. 환기설비인 후드(hood)의 경사각은 30°로, 후드의 형태는 4방개방형이 가장 효율적이다.

46. 가열조리 중 건열조리에 속하는 조리법은?
가. 찜 나. 구이
다. 삶기 라. 조림

47. 어떤 음식의 직접원가는 500원, 제조원가는 800원, 총원가는 1000원이다. 이 음식의 판매관리비는?
가. 200원 나. 300원
다. 400원 라. 500원

48. 식품 감별시 품질이 좋지 않은 것은?
가. 석이버섯은 봉우리가 작고 줄기가 단단한 것
나. 무는 가벼우며 어두운 빛깔을 띠는 것
다. 토란은 껍질을 벗겼을 때 흰색으로 단단하고 끈적끈적한 감이 강한 것
라. 파는 굵기가 고르고 뿌리에 가까운 부분의 흰색이 긴 것

49. 다음 중 조리를 하는 목적으로 적합하지 않은 것은?
가. 소화흡수율을 높여 영양효과를 증진
나. 식품 자체의 부족한 영양성분을 보충
다. 풍미, 외관을 향상시켜 기호성을 증진
라. 세균 등의 위해요소로부터 안전성 확보

50. 잔치국수 100그릇을 만드는 재료내역이 아래표와 같을 때 한 그릇의 재료비는 얼마인가? (단, 폐기율은 0%로 가정하고 총양념비는 100그릇에 필요한 양념의 총액을 의미한다.)

	100 그릇의 양(g)	100g당 가격(원)
건국수	8000	200
쇠고기	5000	1400
애호박	5000	80
달걀	7000	90
총양념비	-	7000(100그릇)

가. 1000원 나. 1125원
다. 1033원 라. 1200원

51. 충란으로 감염되는 기생충은?
가. 분선충 나. 동양모양선충
다. 십이지장충 라. 편충

52. 다음 중 법정전염병 제1군에 속하는 것은?
가. 일본뇌염 나. 성홍열
다. 장티푸스 라. 성병

53. 저지대에 쓰레기를 버린 후 복토하는 쓰레기 처리방법은?
가. 소각법 나. 퇴비화법
다. 투기법 라. 매립법

54. 소독약의 살균력 측정 지표가 되는 소독제는?
가. 석탄산 나. 생석회
다. 알코올 라. 크레졸

55. 공기 중에 먼지가 많으면 어떤 건강장해를 일으키는가?
가. 진폐증 나. 울열
다. 저산소증 라. 레이노드씨병

56. 다음 중 중간 숙주 없이 감염이 가능한 기생충은?
가. 아니사키스 나. 회충
다. 폐흡충 라. 간흡충

57. 하수처리방법 중 혐기성 분해처리에 해당하는 것은?
가. 부패조 나. 활성오니법
다. 살수여과법 라. 산화지법

58. 소화기계 질병의 가장 이상적인 관리 방법은?
가. 풍부한 영양 섭취 나. 외래 전염병 검역
다. 환경위생 철저 라. 보균자 관리

59. 금속부식성이 강하고, 단백질과 결합하여 침전이 일어나므로 주의를 요하며 소독시 0.1% 정도의 농돌 사용하는 소독약은?
가. 석탄산 나. 승홍
다. 크레졸 라. 알코올

60. 신생아는 출생 후 어느 기간까지를 말하는가?
가. 생후 7일 미만 나. 생후 10일 미만
다. 생후 28일 미만 라. 생후 365일 미만

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

[오답 및 오타 문의] ⇒ 건시스템(gunsys.com)