

1. 식품위생법상 식품위생의 정의는?
 - 가. 음식과 의약품에 관한 위생을 말한다.
 - 나. 농산물, 기구 또는 용기. 포장의 위생을 말한다.
 - 다. 식품 및 식품첨가물만을 대상으로 하는 위생을 말한다.
 - 라. 식품, 식품첨가물, 기구 또는 용기. 포장을 대상으로 하는 음식에 관한 위생을 말한다.
2. 아래는 식품 등의 표시기준상 통조림제품의 제조연월일표시 방법이다. ()안에 알맞은 것을 순서대로 나열하면?

통조림제품에 있어서 연의 표시는 ()만을, 10월, 11월, 12월의 월 표시는 각각 ()로, 1일 내지 9일까지의 표시는 바로 앞에 0을 표시 할 수 있다.

 - 가. 끝 숫자, O, N, D 나. 끝 숫자, M, N D
 - 다. 앞 숫자, O, N, D 라. 앞 숫자, F, N, D
3. 식품접객업 중 음주행위가 허용되지 않는 영업은?
 - 가. 일반음식점영업 나. 단란주점영업
 - 다. 휴게음식점영업 라. 유흥주점영업
4. 다음 중 식품위생법상 판매가 금지된 식품이 아닌 것은?
 - 가. 병원미생물에 의하여 오염되어 인체의 건강을 해할 우려가 있는 식품
 - 나. 영업신고 또는 허가를 받지 않은 자가 제조한 식품
 - 다. 안전성평가를 받아 식용으로 적합한유전자 재조합 식품
 - 라. 썩었거나 상하였거나 설익은 것으로 인체의 건강을 해할 우려가 있는 식품
5. 다음 중 무상서거대상 식품에 해당하지 않는 것은?
 - 가. 출입검사의 규정에 의하여 검사에 필요한 식품 등을 수거할 때
 - 나. 유통 중인 부정. 불량식품 등을 수거할 때
 - 다. 도소매 업소에서 판매하는 식품 등을 시험검사용으로 수거할 때
 - 라. 수입식품 등을 검사할 목적으로 수거할 때
6. 세균성식중독과 병원성소화기계전염병을 비교한 것으로 틀린 것은?

<u>세균성 식중독</u>	<u>병원성소화기계전염병</u>
가. 식품은 원인물질 축적체	식품은 병원균 운반체
나. 2차 감염이 빈번함	2차 감염이 없음
다. 식품위생법으로 관리	전염병예방법으로 관리
라. 비교적 짧은 잠복기	비교적 긴 잠복기
7. 엔테로톡신(enterotoxin)이 원인이 되는 식중독은?
 - 가. 살모넬라 식중독 나. 장염비브리오 식중독
 - 다. 병원성대장균 식중독 라. 황색포도상구균 식중독
8. 카드뮴(cd) 중독에 의해 발생하는 질병은?
 - 가. 미나마타(Minamata)병
 - 나. 이타이이타이(Itai-itai)병
 - 다. 스팔가눔병(Sparganosis)
 - 라. 브루셀라(Brucellosis)병
9. 집단식중독이 발생하였을 때의 조치사항으로 부적합한 것은?6번
 - 가. 보건소 또는 해당관청에 신고한다.
 - 나. 의사 처방전이 없더라도 항생물질을 즉시 복용시킨다.
 - 다. 원인식을 조사한다.
 - 라. 원인을 조사하기 위해 환자의 가검물을 보관한다.

10. 미생물의 발육을 억제하여 식품의 부패나 변질을 방지할 목적으로 사용되는 것은?
 - 가. 안식향산나트륨 나. 호박산나트륨
 - 다. 글루타민나트륨 라. 실리콘수지
11. 저장 중에 생긴 감자의 녹색 부위에 많이 들어 있는 독소는?
 - 가. 리신(ricin) 나. 솔라닌(solanine)
 - 다. 테물린(temuline) 라. 아미그달린(amygdalin)
12. 빵을 구울 때 기계에 달라붙지 않고 분할이 쉽도록 하기 위하여 사용하는 첨가물은?
 - 가. 조미료 나. 유화제
 - 다. 피막제 라. 이형제
13. 식품의 위생적 장애와 가장 거리가 먼 것은?
 - 가. 기생충 및 오염물질에 의한 장애
 - 나. 식품에 함유된 중금속 물질에 의한 장애
 - 다. 세균성식중독에 의한 장애
 - 라. 영양결핍으로 인한 장애
14. 다음 중 곰팡이 독소가 아닌 것은?
 - 가. 아플라톡신(atlatoxin) 나. 시트리닌(citrinin)
 - 다. 색시톡신(saxitoxin) 라. 파툴린(patulin)
15. 햄 등 육제품의 붉은색을 유지하기 위해 사용하는 첨가물은?
 - 가. 스테비오사이드 나. D-솔비톨
 - 다. 아질산나트륨 라. 아우라민
16. 훈연시 발생하는 연기성분에 해당하지 않는 것은?
 - 가. 페놀(phenol) 나. 포름알데히드(formaldehyde)
 - 다. 개미산(formaic acid) 라. 사포닌(saponin)
17. 감자 100g이 72kcal의 열량을 낼 때, 감자 450g은 얼마의 열량을 공할 하는가?
 - 가. 234kcal 나. 284kcal
 - 다. 324kcal 라. 384kcal
18. 다음 중 칼슘 급원 식품으로 가장 적합한 것은?
 - 가. 우유 나. 감자
 - 다. 참기름 라. 쇠고기
19. 중성지방의 구성 성분은?
 - 가. 탄소와 질소 나. 아미노산
 - 다. 지방산과 글리세롤 라. 포도당과 지방산
20. 카제인(casein)은 어떤 단백질에 속하는가?
 - 가. 당단백질 나. 지단백질
 - 다. 유도단백질 라. 인단백질
21. 전분의 노화 억제 방법이 아닌 것은?
 - 가. 설탕 첨가
 - 나. 유화제 첨가
 - 다. 수분함량을 10% 이하로 유지
 - 라. 0℃에서 보존
22. 잼 또는 젤리를 만들 때 설탕의 양으로 가장 적합한 것은?
 - 가. 20 ~ 25% 나. 40 ~ 45%
 - 다. 60 ~ 65% 라. 80 ~ 85%

23. 짠맛에 소량의유기산이 첨가되면 나타나는 현상은?
 가. 짠맛이 강해진다. 나. 신맛이 강해진다.
 다. 단맛이 강해진다. 라. 짠맛이 강해진다.
24. 유지의 산패에 영향을 미치는 인자와 거리가 먼 것은?
 가. 온도 나. 광선
 다. 수분 라. 기압
25. 다음 중 비타민 B12가 많이 함유되어 있는 급원 식품은? 기본
 가. 사과, 배, 귤 나. 소간, 난황, 어육
 다. 미역, 김, 우뚝가사리 라. 당근, 오이, 양파
26. 쇠고기 가공시 발색제를 넣었을 때 나타나는 선홍색 물질은?
 가. 옥시미오글로빈(oxy myoglobin)
 나. 니트로소미오글로빈(nitrosomyoglobin)
 다. 미오글로빈(myoglobin)
 라. 메트미오글로빈(metmyoglobin)
27. 생선의 육질이 육류보다 연한 주 이유는?
 가. 콜라겐과 엘라스틴의 함량이 적으므로
 나. 미오신과 액틴의 함량이 많으므로
 다. 포화지방산의 함량이 많으므로
 라. 미오글로빈 함량이 적으므로
28. 지방의 경화에 대한 설명으로 옳은 것은?
 가. 물과 지방이 서로 섞여 있는 상태이다.
 나. 불포화지방산에 수소를 첨가하는 것이다.
 다. 기름을 7.2℃까지 냉각시켜서 지방을 여과하는 것이다.
 라. 반죽 내에서 지방층을 형성하여 글루텐 형성을 막는 것이다.
29. 육류의 결합조직을 장시간 물에 넣어 가열했을 때의 변화는?
 가. 콜라겐이 젤라틴으로 된다.
 나. 액틴이 젤라틴으로 된다.
 다. 미오신이 콜라겐으로 된다.
 라. 엘라스틴이 콜라겐으로 된다.
30. 5대 영양소의 기능에 대한 설명으로 틀린 것은?
 가. 새로운 조직이나 효소, 호르몬 등을 구성한다.
 나. 노폐물을 운반한다.
 다. 신체 대사에 필요한 열량을 공급한다.
 라. 소화, 흡수 등의 대사를 조절한다.
31. 밀가루를 반죽할 때 연화(소프트닝)작용과 팽화작용의 효과를 얻기 위해 넣는 것은?
 가. 소금 나. 지방
 다. 달걀 라. 이스트
32. 전분의 호화에 필요한 요소만으로 짝지어진 것은?
 가. 물, 열 나. 물, 기름
 다. 기름, 설탕 라. 열, 설탕
33. 단백질과 탈취작용의 관계를 고려하여 돼지고기나 생선의 조리시 생강을 사용하는 가장 적합한 방법은?
 가. 처음부터 생강을 함께 넣는다.
 나. 생강을 먼저 끓여낸 후 고기를 넣는다.
 다. 고기나 생선이 거의 익은 후에 생강을 넣는다.
 라. 생강즙을 내어 물에 혼합한 후 고기를 넣고 끓인다.
34. 침(타액)에 들어있는 소화효소의 작용은?
 가. 전분을 맥아당으로 변화시킨다.
 나. 단백질을 펩톤으로 분해시킨다.
 다. 설탕을 포도당과 과당으로 분해시킨다.
 라. 카제인을 응고시킨다.
35. 신선한 달걀의 난화계수(yolk index)는 얼마 정도인가?
 가. 0.14 ~ 0.17 나. 0.25 ~ 0.30
 다. 0.36 ~ 0.44 라. 0.55 ~ 0.66
36. 시금치나물을 조리할 때 1인당 80g이 필요하다면, 식수 인원 1500명에 적합한 시금치 발주량은? (단, 시금치 폐기율은 4%이다.)
 가. 100kg 나. 110kg
 다. 125kg 라. 132kg
37. 재료소비량을 알아내는 방법과 거리가 먼 것은?
 가. 계속기록법 나. 재고조사법
 다. 선입선출법 라. 역계산법
38. 각 식품의 보관요령으로 틀린 것은?
 가. 냉동육은 해동, 동결을 반복하지 않도록 한다.
 나. 건어물은 건조하고 서늘한 곳에 보관한다.
 다. 달걀은 깨끗이 씻어 냉장 보관한다.
 라. 두부는 찬물에 담갔다가 냉장시키거나 찬물에 담가 보관한다.
39. 다음 중 버터의 특성이 아닌 것은?
 가. 독특한 맛과 향기를 가져 음식에 풍미를 준다.
 나. 냄새를 빨리 흡수하므로 밀폐하여 저장하여야한다.
 다. 소화율이 높다.
 라. 성분은 단백질이 80% 이상이다.
40. 에너지 전달에 대한 설명으로 틀린 것은?
 가. 물체가 열원에 직접적으로 접촉됨으로써 가열되는 것을 전도라고 한다.
 나. 대류에 의한 열의 전달은 매개체를 통해서 일어난다.
 다. 대부분의 음식은 복합적 방법에 의해 에너지가 전달되어 조리된다.
 라. 열의 전달 속도는 대류가 가장 빨라 복사, 전도보이다 효율적이다.
41. 오징어에 대한 설명으로 틀린 것은?
 가. 오징어는 가열하면 근육섬유와 콜라겐섬유 때문에 수축하거나 등글게 말린다.
 나. 오징어의 살이 붉은색을 띠는 것은 색소포에 의한 것으로 신선도와는 상관이 없다.
 다. 신선한 오징어는 무색투명하며, 껍질에는 짙은 적갈색의 색소포가 있다.
 라. 오징어의 근육은 평활근으로 색소를 가지지 않으므로 껍질을 벗긴 오징어는 가열하면 백색이 된다.
42. 쓰거나 신 음식을 맛 본 후 금방 물을 마시면 물이 달게 느껴지는데 이는 어떤 원리에 의한 것인가?
 가. 변조현상 나. 대비효과
 다. 순응현상 라. 억제현상

43. 각 식품을 냉장고에서 보관할 때 나타나는 현상의 연결이 틀린 것은?
 가. 바나나 - 껍질이 검게 변한다.
 나. 고구마 - 전분이 변해서 맛이 없어진다.
 다. 식빵 - 딱딱해 진다.
 라. 감자 - 솔라닌이 생성된다.

44. 미역국을 끓일 때 1인분에 사용되는 재료와 필요량, 가격이 아래와 같다면 미역국10인분에 필요한 재료비는? (단, 총 조미료의 가격 70원은 1인분 기준임)

재료	필요량(g)	가격(원/100g당)
미역	20	150
쇠고기	60	850
총 조미료	-	70(1인분)

- 가. 610원 나. 6100원
 다. 870원 라. 8700원

45. 유지의 발연점이 낮아지는 원인이 아닌 것은?
 가. 유리지방산의 함량이 낮은 경우
 나. 튀김하는 그릇의 표면적이 넓은 경우
 다. 기름에 이물질이 많이 들어 있는 경우
 라. 오래 사용하여 기름이 지나치게 산패된 경우

46. 어류의 지방함량에 대한 설명으로 옳은 것은?
 가. 흰살생선은 5% 이하의 지방을 함유한다.
 나. 흰살생선이 붉은살 생선보다 함량이 많다
 다. 산란기 이후 함량이 많다.
 라. 등쪽이 배쪽보다 함량이 많다.

47. 찹쌀떡이 멍쌀떡보다 더 늦게 굳는 이유는?
 가. ph가 낮기 때문이다.
 나. 수분함량이 적기 때문에
 다. 아밀로오스의 함량이 많기 때문에
 라. 아밀로펙틴의 함량이 많기 때문에

48. 건조된 갈조류 표면의 흰가루 성분으로 단맛을 나타내는 것은?
 가. 만니톨 나. 알긴산
 다. 클로로필 라. 피코시아닌

49. 다음 중 조리실 바닥 재질의 조건으로 부적합한 것은?
 가. 산, 알칼리, 열에 강해야 한다.
 나. 습기와 기름이 스며들지 않아야 한다.
 다. 공사비와 유지비가 저렴하여야 한다.
 라. 요철(凹凸)이 많아 미끄러지지 않도록 해야 한다.

50. 급식산업에 있어서 위해요소관리(HACCP)에 의한 중요 관리점(CCP)에 해당하지 않는 것은?
 가. 교차오염 방지
 나. 권장된 온도에서의 냉각
 다. 생물학적 위해요소 분석
 라. 권장된 온도에서의 조리과 재가열

51. WHO 보건현장에 의한 건강의 정의는?
 가. 질병이 걸리지 않은 상태
 나. 육체적으로 편안하며 쾌적한 상태
 다. 육체적, 정신적, 사회적 안녕의 완전한 상태
 라. 허약하지 않고 심신이 쾌적하며 식욕이왕성한 상태

52. 다음 중 병원체가 세균인 질병은?

- 가. 폴리오 나. 백일해
 다. 발진티푸스 라. 홍역

53. 동맥경화증의 원인물질이 아닌 것은?

- 가. 트리글리세라이드 나. 유리지방산
 다. 콜레스테롤 라. 글리시닌

54. 광절열두조충의 제1중간 숙주와 제2중간 숙주를 옳게 짝지은 것은?

- 가. 연어-송어 나. 붕어-연어
 다. 물벼룩-송어 라. 참게-사람

55. 다음 기생충 중 주로 채소를 통해 감염되는 것으로만 짝지어 진 것은?

- 가. 회충, 민촌충 나. 회충, 편충
 다. 촌충, 광절열두조충 라. 십이지장충, 간흡충

56. 석탄산계수가 2이고, 석탄산의 희석배수가 40배인 경우 실제 소독약품의 희석배수는?

- 가. 20배 나. 40배
 다. 80배 라. 160배

57. 중독될 경우 소변에서 코프로포르피린(corproporphyrin)이 검출될 수 있는 중금속은?

- 가. 철(Fe) 나. 크롬(Cr)
 다. 납(Pb) 라. 시안화합물(Cn)

58. 다음 중 우리나라에서 발생하는 장티푸스의 가장 효과적인 관리 방법은?

- 가. 환경위생 철저 나. 공기정화
 다. 순화독소(toxoid) 접종 라. 농약 사용 자제

59. 살균소독제를 사용하여 조리 기구를 소독한 후 처리 방법으로 옳은 것은?

- 가. 마른 타월을 사용하여 닦아낸다.
 나. 자연건조(air dry) 시킨다.
 다. 표면의 수분을 완전히 마르지 않게 한다.
 라. 최종 세척시 음용수로 헹구지 않고 세제를 탄 물로 헹군다.

60. 다음의 상수처리 과정에서 가장 마지막 단계는?

- 가. 급수 나. 취수
 다. 정수 라. 도수

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

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