

1. 식품위생법규상 우수업소의 지정기준으로 틀린 것은?  
 가. 건물은 작업에 필요한 공간을 확보하여야 하며, 환기가 잘 되어야 한다.  
 나. 원료처리실, 제조가공실, 포장실 등 작업장은 분리·구획되어야 한다.  
 다. 작업장, 냉장시설, 냉동시설 등에는 온도를 측정할 수 있는 계기가 눈에 잘 보이지 않는 곳에 설치되어야 한다.  
 라. 작업장의 바닥·내벽 및 천장은 내부처리를 하여야 하며, 항상 청결하게 관리되어야 한다.
2. 식품 등의 위생적 취급에 관한 기준으로 틀린 것은?  
 가. 식품 등을 취급하는 원료보관실, 제조가공실, 포장실 등의 내부는 항상 청결하게 관리하여 한다.  
 나. 식품 등의 원료 및 제품 중 부패·변질이 되기 쉬운 것은 냉동·냉장시설에 보관·관리하여야 한다.  
 다. 식품 등의 제조, 가공, 조리 또는 포장에 직접 종사하는 자는 위생모를 착용하는 등 개인위생관리를 철저히 하여야 한다.  
 라. 유통기한이 경과된 식품 등은 판매의 목적으로 전시하여 진열 보관하여도 된다.
3. 식품접객업 중 단란주점영업을 허가하는 자는?  
 가. 시장·군수·구청장 나. 시·도지사  
 다. 보건복지가족부장관 라. 식품의약품 안전청장
4. 집단급식소를 설치·운영하는 자는 조리한 식품의 매회 1인분 분량을 보건복지가족부령이 정하는 바에 따라 몇 시간 이상 보관해야 하는가?  
 가. 12시간 나. 24시간  
 다. 72시간 라. 1000시간
5. 다음 중 조리사 면허를 받을 수 없는 사람은?  
 가. 미성년자  
 나. 마약중독자  
 다. 비전염성 간염환자  
 라. 조리사 면허를 취소처분을 받고 그 취소된 날부터 1년이 지난 자
6. 칼슘(Ca)과 인(P)의 대사이상을 초래하여 골연화증을 유발하는 유해금속은?  
 가. 철(Fe) 나. 카드뮴(Cd)  
 다. 은(Ag) 라. 주석(Sn)
7. 살모넬라 식중독 원인균의 주요 감염원은?  
 가. 채소 나. 바다생선  
 다. 식육 라. 과일
8. 다음 중 국내에서 허가된 인공감미료는?  
 가. 돌신(dulcin)  
 나. 식카린나트륨(sodium saccharin)  
 다. 사이클라민산나트륨(sodium cyclamate)  
 라. 엘틸렌글리콜(ethylene glycol)
9. 황색포도상구균에 의한 식중독에 대한 설명으로 틀린 것은?  
 가. 잠복기는 1~5시간 정도이다.  
 나. 감염형식중독을 유발하며 사망률이 높다.  
 다. 주요 증상은 구토, 설사, 복통 등이다.  
 라. 장독소(enterotoxin)에 의한 독소형이다.
10. 화학물질을 시험동물에 1회 또는 24시간 안에 반복 투여하거나, 흡입될 수 있는 화학물질을 24시간 안에 노출 시켰을 때 1일~2주 안에 나타나는 독성은?  
 가. 급성독성 나. 만성독성  
 다. 아급성독성 라. 특수독성
11. 일반적으로 식품 1g 중 생균수가 약 얼마 이상일 때 초기부패가 판정하는가?  
 가. 10<sup>2</sup>개 나. 10<sup>4</sup> 개  
 다. 10<sup>7</sup> 개 라. 10<sup>15</sup> 개
12. 신선도가 저하된 콩치, 고등어 등의 섭취로 인한 알레르기성 식중독의 원인 성분은?  
 가. 트리메틸아민(trimethylamine)  
 나. 히스타민(histamine)  
 다. 엔테로톡신(enterotoxin)  
 라. 시큐톡신(cicutoxin)
13. 유동파라핀의 사용 용도는?  
 가. 껌기초제 나. 이형제  
 다. 소포제 라. 추출제
14. 음식물과 함께 섭취된 미생물이 식품이나 체내에서 다량 증식하여 장관 점막에 위해를 끼침으로서 일어나는 식중독은?  
 가. 독소형 세균성 식중독 나. 감염형 세균성 식중독  
 다. 식물성 자연독 식중독 라. 동물성 자연독 식중독
15. 장마철 후 저장쌀이 적홍색 또는 황색으로 착색된 현상에 대한 설명으로 틀린 것은?  
 가. 수분함량이 15% 이상 되는 조건에서 저장할 때 발생한다.  
 나. 기후조건 때문에 동남아시아 지역에서 발생하기 쉽다.  
 다. 저장된 쌀에 곰팡이류가 오염되어 그 대사산물에 의해 쌀이 황색으로 변한 것이다.  
 라. 황변미는 일적인 현상이므로 위생적으로 무해하다.
16. 유화(emulsion)와 관련이 적은 식품은?  
 가. 버터 나. 마요네즈  
 다. 두부 라. 우유
17. 생선의 신선도가 저하되었을 때의 변화로 틀린 것은?  
 가. 살이 물러지고 뼈와 쉽게 분리된다.  
 나. 표피의 비늘이 떨어지거나 잘 벗겨진다.  
 다. 아가미의 빛깔이 선홍색으로 단단하여 꼭 닫혀있다.  
 라. 휘발성 염기물질이 생성된다.
18. 먹다 남은 찹쌀떡을 보관하려고 할때 노화가 가장 빨리 일어나는 보관 방법은?  
 가. 상온 보관 나. 온장고 보관  
 다. 냉동고 보관 라. 냉장고 보관
19. 다음 영양소 중 열량소에 해당하지 않는 것은?  
 가. 비타민 나. 단백질  
 다. 지방 라. 탄수화물
20. 캐러멜화(caramelization) 반응을 일으키는 것은?  
 가. 당류 나. 아미노산  
 다. 지방질 라. 비타민
21. 가열에 의해 고유의 냄새성분이 생성되지 않는 것은?  
 가. 장어구이 나. 스테이크  
 다. 커피 라. 포도주

22. 동물성 식품의 시간에 따른 변화 경로는?  
 가. 사후강진 → 자기소화 → 부패  
 나. 자기소화 → 사후강직 → 부패  
 다. 사후강직 → 부패 → 자기소화  
 라. 자기소화 → 부패 → 사후강직
23. 다음중 이당류가 아닌 것은?  
 가. 설탕(sucrose)           나. 유당(lactose)  
 다. 과당(fructose)        라. 맥아당(maltose)
24. 각 식품에 대한 설명 중 틀린 것은?  
 가. 쌀은 라이신, 트레오닌 등의 필수아미노산이 부족하다.  
 나. 당근은 비타민 A의 급원식품이다.  
 다. 우유는 단백질과 칼슘의 급원식품이다.  
 라. 육류는 알칼리성 식품이다.
25. 하루 동안 섭취한 음식 중에 단백질 70g, 지질 35g, 당질 400g이 있었다면 이 때 얻을 수 있는 열량은?  
 가. 1995 kcal                나. 2095kcal  
 다. 2195kcal                라. 2295kcal
26. 곡류의 특성에 관한 설명으로 틀린 것은?  
 가. 곡류의 호분층에는 단백질, 지질, 비타민, 무기질, 효소 등이 풍부하다.  
 나. 멥쌀의 아밀로오스와 아밀로펙틴의 비율은 보통 80:20이다  
 다. 밀가루로 면을 만들었을 때 잘 늘어나는 이유는 글루텐성분의 특성 때문이다.  
 라. 맥아는 보리의 싹을 틔운 것으로서 맥주제조에 이용된다.
27. 박력분에 대한 설명으로 맞는 것은?  
 가. 경질의 밀로 만든다.  
 나. 다목적용도로 사용된다.  
 다. 탄력성과 점성이 약하다.  
 라. 마카로니, 식빵 제조에 알맞다.
28. 아밀로펙틴에 대한 설명으로 틀린 것은?  
 가. 찹쌀은 아밀로펙틴으로만 구성되어 있다.  
 나. 기본단위는 포도당이다.  
 다. α-1,4 결합과 α-1,6 결합으로 되어 있다.  
 라. 요오드와 반응하면 갈색을 띤다.
29. 식소다(baking soda)를 넣어 만든 빵의 색깔이 누렇게 되는 이유는?  
 가. 밀가루의 플라본 색소가 산에 의해서 변색된다.  
 나. 밀가루의 플라본 색소가 알칼리에 의해서 변색된다.  
 다. 밀가루의 안토시아닌 색소가 가열에 의해서 변색된다.  
 라. 밀가루의 안토시아닌 색소가 시간이 지나면서 퇴색된다.
30. 식품구성탐 중 5층에 해당하는 식품은?  
 가. 채소류, 과일류        나. 곡류, 전분류  
 다. 유지, 견과, 당류       라. 고기, 생선, 계란, 콩류
31. 전분의 호정화(dextrinization)가 일어난 예로 적합하지 않은 것은?  
 가. 누룽지                    나. 토스트  
 다. 미숫가루                라. 묵
32. 식품과 주요 특수성분간의 연결이 옳은 것은?  
 가. 마늘 : 알리신            나. 무 : 진저론  
 다. 후추 : 메틸메르캅탄    라. 고추 : 차비신

33. 집단급식소에 해당하지 않는 것은?  
 가. 군부대의 급식소        나. 양로원의 급식소  
 다. 초등학교의 급식소      라. 호텔의 이벤트 급식소
34. 다음 중 신선한 달걀의 특징에 해당하는 것은?  
 가. 껍질이 매끈하고 윤기가 흐른다.  
 나. 식염수에 넣었더니 가라앉는다.  
 다. 깨뜨렸더니 난백이 넓게 퍼진다.  
 라. 노른자의 점도가 낮고 묽다.
35. 다음 원가요소에 따라 산출한 총 원가는?
- |               |               |
|---------------|---------------|
| 직접재료비 250000원 | 제조간접비 120000원 |
| 직접노무비 100000원 | 판매관리비 60000원  |
| 직접경비 40000원   | 이익 100000원    |
- 가. 390000원                나. 510000원  
 다. 570000원                라. 610000원
36. 미역에 대한 설명으로 틀린 것은?  
 가. 칼슘과 요오드가 많이 함유되어 있다.  
 나. 알칼리성 식품이다.  
 다. 갈조식물이다.  
 라. 점액질 물질인 알긴산은 중요한 열량급원이다.
37. 식품의 풍미를 증진시키는 방법으로 적합하지 않은 것은?  
 가. 부드러운 채소 조리시 그 맛을 제대로 유지하려면 조리시간을 단축해야 한다.  
 나. 빵을 갈색이 나게 잘 구우려면 건열로 갈색반응이 일어날 때까지 충분히 구워야 한다.  
 다. 사태나 양지머리와 같은 질긴 고기의 국물을 맛있게 맛을 내기 위해서는 약한 불에 서서히 끓인다.  
 라. 빵은 증기로 찌거나 전자 오븐으로 시간을 단축시켜 조리한다.
38. 안토시아닌 색소가 함유된 채소를 알칼리 용액에서 가열하면 어떻게 변색하는가?  
 가. 붉은색                    나. 황갈색  
 다. 무색                        라. 청색
39. 식품의 냉동에 대한 설명 중 틀린 것은?  
 가. 완두는 씻어서 소금물에 살짝 데쳐 식힌 후 냉동시키면 선명한 녹색을 유지할 수 있다.  
 나. 조리된 케이크, 빵, 떡 등은 부드러운 상태에서 밀봉하여 냉동 저장하였다가 상온에서 그대로 녹이면 거의 원상태로 돌아간다.  
 다. 파이껍질반죽, 쿠키반죽 등과 같은 반조리된 식품은 밀봉하여 냉동 저장하였다가 다시 사용할 수 없다.  
 라. 사과 등의 과일은 정량의 설탕이나 설탕시럽을 사용하여 냉동하면 향기나 질감의 손상을 어느 정도 막을 수 있다.
40. 식단의 형태 중 자유선택식단(카페테리아 식단)의 특징이 아닌 것은?  
 가. 피급식자가 기호에 따라 음식을 선택한다.  
 나. 적은급식설비와 개별식기의 사용은 필요하지 않다.  
 다. 셀프서비스가 전제되어야 한다.  
 라. 조리 생산성은 고정 메뉴식보다 낮다.

41. 시금치를 데칠 때 색을 보존하기 위한 조리방법으로 옳은 것은?  
 가. 뚜껑을 열고 다량의 조리수를 사용한다.  
 나. 뚜껑을 열고 소량의 조리수를 사용한다.  
 다. 뚜껑을 덮고 다량의 조리수를 사용한다.  
 라. 뚜껑을 덮고 소량의 조리수를 사용한다.
42. 식초의 기능에 대한 설명으로 틀린 것은?  
 가. 생선에 사용하면 생선살이 단단해진다.  
 나. 붉은 비츠(beets)에 사용하면 선명한 적색이 된다.  
 다. 양파에 사용하면 황색이 된다.  
 라. 마요네즈 만들 때 사용하면 유화액을 안정시켜 준다.
43. 식품 조리의 목적으로 부적합한 것은?  
 가. 영양소의 함량 증가 나. 풍미향상  
 다. 식욕증진 라. 소화되기 쉬운 형태로 변화
44. 달걀을 삶았을 때 난황 주위에 일어나는 암록색의 변색에 대한 설명으로 옳은 것은?  
 가. 100℃의 물에서 5분 이상 가열시 나타난다.  
 나. 신선한 달걀일수록 색이 진해진다.  
 다. 난황의 철과 난백의 황화수소가 결합하여 생성된다.  
 라. 낮은 온도에서 가열할 때 색이 더욱 진해진다.
45. 조리장의 설비 및 관리에 대한 설명 중 틀린 것은?  
 가. 조리장 내에는 배수시설이 잘되어야 한다.  
 나. 하수구에는 덮개를 설치한다.  
 다. 폐기물 용기는 목재 재질을 사용한다.  
 라. 폐기물 용기는 덮개가 있어야 한다.
46. 우리 몸 안에서 수분의 작용을 바르게 설명한 것은?  
 가. 영양소를 운반하는 작용을 한다.  
 나. 5대 영양소에 속하는 영양소이다.  
 다. 높은 열량을 공급하여 추위를 막을 수 있다.  
 라. 호르몬의 주요 구성성분이다.
47. 마요네즈를 만들 때 유화제 역할을 하는 것은?  
 가. 식초 나. 샐러드유  
 다. 설탕 라. 난황
48. 튀김에 대한 설명으로 맞는 것은?  
 가. 기름의 온도를 일정하게 유지하게 위해 가능한 적은 양의 기름을 사용한다.  
 나. 기름은 비열이 낮기 때문에 온도가 쉽게 변화된다.  
 다. 튀김에 사용했던 기름은 철로 된 튀김용 그릇에 담아 그대로 보관한다.  
 라. 튀김시 직경이 넓고, 얇은 용기를 사용하면 온도변화가 작다.
49. 취식자 1인당 취식면적을 1.3㎡, 식기회수 공간을 취사면적의 10%로 할 때, 1회 350인을 수용하는 식당의 면적은?  
 가. 500.5㎡ 나. 455.5㎡  
 다. 485.5㎡ 라. 525.5㎡
50. 오징어 12kg을 25000원에 구입하였다. 모두 손질한 후의 폐기율이 35%였다면 실사용량의 kg당 단가는 얼마인가?  
 가. 5556원 나. 3205원  
 다. 2083원 라. 714원
51. 순화독소(toxoid)를 사용하는 예방접종으로 면역이 되는 질병은?  
 가. 파상풍 나. 콜레라  
 다. 폴리오 라. 백일해

52. B형 간염에 대한 설명 중 틀린 것은?  
 가. 제2군 전염병이다.  
 나. 후기에는 황달증상이 나타난다.  
 다. 감염된 사람의 혈액에 의해 전염된다.  
 라. 세균성 감염이다.
53. 중간숙주가 제1중간숙주와 제2중간숙주로 두 가지인 기생충은?  
 가. 요충 나. 간디스토마  
 다. 회충 라. 아메바성 이질
54. 먹는물의 수질기준으로 틀린 것은?  
 가. 색도는 7도 이상이어야 한다.  
 나. 냄새와 맛은 소독으로 인한 냄새와 맛 이외의 냄새와 맛이 있어서는 안 된다.  
 다. 대장균·분원성 대장균군은 100ml에서 검출되지 않아야 한다.(단, 샘플·먹는샘물 및 먹는 해양심층수 제외)  
 라. 수소이온의 농도는 pH5.8이상 8.5이하이어야 한다.
55. 어패류 매개 기생충 질환의 가장 확실한 예방법은?  
 가. 환경위생 관리 나. 생식금지  
 다. 보건교육 라. 개인위생 철저
56. 세계보건기구(WHO)의 주요 기능이 아닌 것은?  
 가. 국제적인 보건사업의 지휘 및 조정  
 나. 회원국에 대한 기술지원 및 자료공급  
 다. 개인의 정신질환 치료 및 정신보건 향상  
 라. 전문가 파견에 의한 기술자문 활동
57. 아래에서 설명하는 소독법은?  

드라이오븐을 이용하여 유리기구, 주사침, 유지, 글리세린, 분말 등에 주로 사용하며 보통170℃에서 1~2시간 처리한다.

 가. 자비소독법 나. 고압증기멸균법  
 다. 건열멸균법 라. 유통증기멸균법
58. 소독약과 유효한 농도의 연결이 적합하지 않은 것은?  
 가. 알코올 - 5% 나. 과산화수소 - 3%  
 다. 석탄산 - 3% 라. 승홍수 - 0.1%
59. 하천수의 용존산소량이 적을 때의 원인으로 가장 적합한 것은?  
 가. 하천수의 온도가 하강하였다.  
 나. 가정하수, 공장폐수 등에 의해 오염되었다.  
 다. 증금속의 오염이 심각하였다.  
 라. 비가 내리지 얼마 안 되었다.
60. 심한 설사로 인하여 탈수 증상을 나타내는 전염병은?  
 가. 콜레라 나. 백일해  
 다. 결핵 라. 홍역

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

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