

1. 다음 중 보존료가 아닌 것은?
 가. 안식향산(Benzoic acid)
 나. 소르빈산(Sorbic acid)
 다. 프로피온산(Propionic acid)
 라. 구아닐산(Guanylic acid)
2. 식품등의 표시기준상 과자류에 포함되지 않는 것은?
 가. 캔디류 나. 츄잉껌
 다. 유바 라. 병과류
3. 그 질병으로 인하여 죽은 동물의 고기·뼈·젖·장기 또는 혈액을 식품으로 판매하거나 판매할 목적으로 채취·수입·가공·사용·조리·저장 또는 운반하거나 진열하지 못하는 질병과 관련이 없는 것은?
 가. 리스테리아병 나. 살모넬라병
 다. 선모충증 라. 아니사키스
4. 다음 중 식품위생법령상 위해평가대상이 아닌 것은?
 가. 국내·외 연구·검사기관에서 인체의 건강을 해할 우려가 있는 원료 또는 성분 등을 검출한 식품 등
 나. 바람직하지 않은 식습관 등에 의해 건강을 해할 우려가 있는 식품 등
 다. 국제식품규격위원회 등 국제기구 또는 외국의 정부가 인체의 건강을 해할 우려가 있다고 인정하여 판매 등을 금지하거나 제한한 식품 등
 라. 새로운 원료 성분 또는 기술을 사용하여 생산·제조·조합되거나 안정성에 대한 기준 및 규격이 정하여지지 아니하여 인체의 건강을 해할 우려가 있는 식품 등
5. 5'-이노신산나트륨, 5'-구아닐산나트륨, L-글루탐산나트륨의 주요 용도는?
 가. 표백제 나. 조미료
 다. 보존료 라. 산화방지제
6. 다음 세균성식중독 중 독소형은?
 가. 살모넬라 식중독 나. 장염비브리오 식중독
 다. 알레르기성 식중독 라. 포도상구균 식중독
7. 감자의 싹과 녹색부위에서 생성되는 독성 물질은?
 가. 솔라닌(Solanine) 나. 리신(Ricin)
 다. 시큐톡신(Cicutoxin) 라. 아미그달린(Amygdalin)
8. 굴을 먹고 식중독에 걸렸을 때 관계되는 독성물질은?
 가. 시큐톡신(Cicutoxin) 나. 베네루핀(Venerupin)
 다. 테트라민(Tetramine) 라. 테무린(Temuline)
9. 식품의 부패시 생성되는 물질과 거리가 먼 것은?
 가. 암모니아(Ammonia) 나. 트리메틸아민(Trimethylamine)
 다. 글리코겐(Glycogen) 라. 아민(Amine)
10. 곰팡이 독소(Mycotoxin)에 대한 설명으로 틀린 것은?
 가. 곰팡이가 생산하는 2차 대사산물로 사람과 가축에 질병이나 이상생리작용을 유발하는 물질이다.
 나. 온도 24-35℃, 수분7% 이상의 환경조건에서는 발생하지 않는다.
 다. 곡류, 견과류와 곰팡이가 번식하기 쉬운 식품에서 주로 발생한다.
 라. 아플라톡신(Aflatoxin)은 간암을 유발하는 곰팡이 독소이다.
11. 다음 식품 첨가물 중 주요 목적이 다른 것은?
 가. 과산화벤조일 나. 과황산암모늄
 다. 이산화염소 라. 아질산나트륨
12. 일반 가열 조리법으로 예방하기 가장 어려운 식중독은?
 가. 살모넬라에 의한 식중독
 나. 웰치균에 의한 식중독
 다. 포도상구균에 의한 식중독
 라. 병원성 대장균에 의한 식중독
13. 화학 물질을 조금씩 장기간에 걸쳐 실험동물에게 투여했을 때 장기나 기관에 어떠한 장애나 중독이 일어나는가를 알아보는 시험으로, 최대무작용량을 구할 수 있는 것은?
 가. 급성독성시험 나. 만성독성시험
 다. 안전독성시험 라. 아급성독성시험
14. 중국에서 멜라민 오염 식품에 의해 유아가 사망한 이유는?
 가. 강력한 발암물질이기 때문이다.
 나. 유아의 간에 축적되어 간독성을 나타내기 때문이다.
 다. 배설되지 않고 생체 내에 전량이 잔류하기 때문이다.
 라. 분유를 주식으로 하는 유아가 고농도의 멜라민에 노출되었기 때문이다.
15. 식육 및 어육제품의 가공시 첨가되는 아질산과 이급아민이 반응하여 생기는 발암물질은?
 가. 벤조피렌(Benzopyrene)
 나. PCB(Polychlorinated Biphenyl)
 다. 니트로사민(N-nitrosamine)
 라. 말론알데히드(Malonaldehyde)
16. 냉장의 목적과 가장 거리가 먼 것은?
 가. 미생물의 사멸 나. 신선도 유지
 다. 미생물의 증식억제 라. 자기소화 지연 및 억제
17. 콩치 160g의 단백질 양은? (단, 콩치 100g당 단백질 양은 24.9g)
 가. 28.7g 나. 34.6g
 다. 39.8g 라. 43.2g
18. 경단백질로서 가열에 의해 젤라틴으로 변하는 것은?
 가. 케라틴(Keratin) 나. 콜라겐(Collagen)
 다. 엘라스틴(Elastin) 라. 히스톤(Histone)
19. 과실 중 밀감이 쉽게 갈변되는 않는 가장 주된 이유는?
 가. 비타민 A의 함량이 많으므로
 나. Cu, Fe 등의 금속이온이 많으므로
 다. 섬유소 함량이 많으므로
 라. 비타민 C의 함량이 많으므로
20. 고추의 매운맛 성분은?
 가. 무스카린(Muscarine) 나. 캡사이신(Capsaicin)
 다. 뉴린(Neurine) 라. 몰핀(Morphine)
21. 다음 식품의 분류 중 곡류에 속하지 않는 것은?
 가. 보리 나. 조
 다. 완두 라. 수수

22. 곡류에 관한 설명으로 옳은 것은?
 가. 강력분은 글루텐의 함량이 13% 이상으로 케이크 제조에 알맞다.
 나. 박력분은 클루텐의 함량이 10% 이하로 과자, 비스킷 제조에 알맞다.
 다. 보리의 고유한 단백질은 오리제닌(Oryzenin)이다.
 라. 압맥·할맥은 소화율을 저하시킨다.
23. 고구마 등의 전분으로 만든 얇고 부드러운 전분피로 냉채 등에 이용되는 것은?
 가. 양장피 나. 해파리
 다. 한천 라. 무
24. 난황에 들어 있으며, 마요네즈 제조시 유화제 역할을 하는 성분은?
 가. 레시틴 나. 오브알부민
 다. 글로불린 라. 갈락토오스
25. 철과 마그네슘을 함유하는 색소를 순서대로 나열한 것은?
 가. 안토시아닌, 플라보노이드
 나. 카로티노이드, 미오글로빈
 다. 클로로필, 안토시아닌
 라. 미오글로빈, 클로로필
26. 생선의 자기소화 원인은?
 가. 세균의 작용 나. 단백질 분해효소
 다. 염류 라. 질소
27. 감칠맛 성분과 소재식품의 연결이 잘못된 것은?
 가. 베타인(Betaine)-오징어, 새우
 나. 크레아티닌(Creatinine)-어류, 육류
 다. 카노신(Carnosine)-육류, 어류
 라. 타우린(Taurine)-버섯, 죽순
28. 가공 육제품의 내포장재인 케이싱(Casing)에 대한 설명으로 옳은 것은?
 가. 가식성 콜라겐(Collagen) 케이싱은 동물의 콜라겐을 가공하여 튜브상으로 제조된 인조 케이싱이다.
 나. 셀룰로오스(Cellulose) 케이싱은 목재의 펄프와 목화의 식물성 셀룰로오스를 가공하여 다양한 크기로 만든 것으로 천연의 가식성 케이싱이다.
 다. 파이버로스(Fibrous) 케이싱은 비교적 큰 직경의 육제품에 이용되는 것으로 셀룰로오스를 주재료로 가공한 천연의 케이싱이다.
 라. 플라스틱(Plastic) 케이싱은 훈연제품에 이용되는 가식성 케이싱이다.
29. 곡물의 저장 과정에서 변화에 대한 설명으로 옳은 것은?
 가. 곡류는 저장시 호흡작용을 하지 않는다.
 나. 곡물 저장때 벌레에 의한 피해는 거의 없다.
 다. 쌀의 변질에 가장 관계가 깊은 것은 곰팡이이다.
 라. 수분과 온도는 저장에 큰 영향을 주지 못한다.
30. 함유된 주요 영양소가 바르게 짝지어진 것은?
 가. 뱀어표-당질, 비타민 B1
 나. 밀가루-지방, 지용성 비타민
 다. 사골-칼슘, 비타민 B2
 라. 두부-지방, 철분

31. 식품을 삶는 방법에 대한 설명으로 틀린 것은?
 가. 연근을 얇은 식초물에 삶으면 하얗게 삶아 진다.
 나. 가지를 백반이나 철분이 녹아있는 물에 삶으면 색이 안정된다.
 다. 완두콩은 황산구리를 적당량 넣은 물에 삶으면 푸른빛이 고정된다.
 라. 시금치를 저온에서 오래 삶으면 비타민 C의 손실이 적다.
32. 끓이는 조리법의 단점은?
 가. 식품의 중심부까지 열이 전도되기 어려워 조직이 단단한 식품의 가열이 어렵다.
 나. 영양분의 손실이 비교적 많고 식품의 모양이 변형되기 쉽다.
 다. 식품의 수용성분이 국물 속으로 유출되지 않는다.
 라. 가열 중 재료식품에 조미료의 충분한 침투가 어렵다.
33. 계란 후라이를 하기 위해 후라이팬에 계란을 깨뜨려 놓았을 때 다음 중 가장 신선한 달걀은?
 가. 난황이 터져 나왔다.
 나. 난백이 넓게 퍼졌다.
 다. 난황은 둥글고 주위에 농후난백이 많았다.
 라. 작은 혈액덩어리가 있었다.
34. 녹색채소를 데칠 때 색을 선명하게 하기 위한 조리방법으로 부적합 한 것은?
 가. 휘발성 유기산을 휘발시키기 위해 뚜껑을 열고 끓는 물에 데친다.
 나. 산을 희석시키기 위해 조리수를 다량 사용하여 데친다.
 다. 섬유소가 알맞게 연해지면 가열을 중지하고 냉수에 행군다.
 라. 조리수의 양을 최소로 하여 색소의 유출을 막는다.
35. 다음 중 어떤 무기질이 결핍되면 갑상선종이 발생 될 수 있는가?
 가. 칼슘(Ca) 나. 요오드(I)
 다. 인(P) 라. 마그네슘(Mg)
36. 비타민 B2가 부족하면 어떤 증상이 생기는가?
 가. 구각염 나. 괴혈병
 다. 아맹증 라. 각기병
37. 급식재료의 소비량을 계산하는 방법이 아닌 것은?
 가. 선입선출법 나. 재고조사법
 다. 계속기록법 라. 역계산법
38. 다음 중 집단급식소에 속하지 않는 것은?
 가. 초등학교의 급식시설 나. 병원의 구내식당
 다. 기숙사의 구내식당 라. 대중음식점
39. 다음 자료로 계산한 제조원가는 얼마인가?

-직접재료비 ₩180000	-간접재료비 ₩50000
-직접노무비 ₩100000	-간접노무비 ₩30000
-직접경비 ₩10000	-간접경비 ₩100000
-판매관리비 ₩120000	

 가. ₩ 590000 나. ₩ 470000
 다. ₩ 410000 라. ₩ 290000
40. 가공식품, 반제품, 급식 원재료 및 조미료 등 급식에 소요되는 모든 재료에 대한 비용은?
 가. 관리비 나. 급식재료비
 다. 소모품비 라. 노무비

41. 다음 중 배식하기 전 음식이 식지 않도록 보관하는 온장고내의 유지 온도로 가장 적합한 것은?
 가. 15~20℃ 나. 35~40℃
 다. 65~70℃ 라. 105~110℃
42. 냉동식품과 관계가 없는 내용은?
 가. 전처리를 하고 품온이 -18℃ 이하가 되도록 급속동결하여 포장한 식품
 나. 유통시에 낭비가 없는 인스턴트성 식품
 다. 수확기나 어획기에 관계없이 항상 구입할 수 있는 식품
 라. 일반적으로 온도가 10℃ 정도 상승해도 품질의 변화가 없는 식품
43. 구이에 의한 식품의 변화 중 틀린 것은?
 가. 살이 단단해 진다.
 나. 기름이 녹아 나온다.
 다. 수용성 성분의 유출이 매우 크다.
 라. 식욕을 돋구는 맛있는 냄새가 난다.
44. 구매한 식품의 재고관리시 적용되는 방법 중 최근에 구입한 식품부터 사용하는 것으로 가장 오래된 물품이 재고로 남게 되는 것은?
 가. 선입선출법(First-In, First-Out)
 나. 후입선출법(Last-In, First-Out)
 다. 총 평균법
 라. 최소-최대관리법
45. 생선조리 방법으로 적합하지 않은 것은?
 가. 탕을 끓일 경우 국물을 먼저 끓인 후에 생선을 넣는다.
 나. 생강은 처음부터 넣어야 어취 제거에 효과적이다.
 다. 생선조림은 간장을 먼저 살짝 끓이다가 생선을 넣는다.
 라. 생선 표면을 물로 씻으면 어취가 많이 감소된다.
46. 유지의 산패에 영향을 미치는 인자에 대한 설명으로 맞는 것은?
 가. 저장 온도가 0℃이하가 되면 산패가 방지된다.
 나. 광선은 산패를 촉진하나 그 중 자외선은 산패에 영향을 미치지 않는다.
 다. 구리, 철은 산패를 촉진하나 납, 알루미늄은 산패에 영향을 미치지 않는다.
 라. 유지의 불포화도가 높을수록 산패가 활발하게 일어난다.
47. 1일 총 급여 열량 2000Kcal 중 탄수화물 섭취 비율을 65%로 한다면, 하루 세끼를 먹을 경우 한끼당 쌀 섭취량은 약 얼마인가? (단, 쌀 100g 당 371kcal)
 가. 98g 나. 107g
 다. 117g 라. 125g
48. 아래의 조건에서 1회에 750명을 수용하는 식당의 면적을 구하면?
 피급식자 1인당 필요면적은 1.0㎡이며, 식기회수공간은 필요면적의 10%, 통로의 폭은 1.0~1.5m이다.
 가. 750㎡ 나. 760㎡
 다. 825㎡ 라. 835㎡
49. 가정에서 식품의 급속냉동방법으로 부적절한 것은?
 가. 충분히 식혀 냉동한다.
 나. 식품의 두께를 얇게 하여 냉동한다.
 다. 열전도율이 낮은 용기에 넣어 냉동한다.
 라. 식품 사이에 적절한 간격을 두고 냉동한다.
50. 다음 중 급식설비시 1인당 사용수 양이 가장 많은 곳은?
 가. 학교급식 나. 병원급식
 다. 기숙사급식 라. 사업체급식
51. 물로 전파되는 수인성전염병에 속하지 않는 것은?
 가. 장티푸스 나. 홍역
 다. 세균성이질 라. 콜레라
52. 각 환경요소에 대한 연결이 잘못된 것은?
 가. 이산화탄소(CO2)의 서한량 : 5%
 나. 실내의 쾌감습도 : 40~70%
 다. 일산화탄소(CO)의 서한량 : 0.1%
 라. 실내 쾌감기류 : 0.2~0.3 m/sec
53. 수인성전염병의 유행 특성에 대한 설명으로 옳지 않은 것은?
 가. 연령과 직업에 따른 이환율에 차이가 있다.
 나. 2~3일 내에 환자발생이 폭발적이다.
 다. 환자발생은 급수지역에 한정되어 있다.
 라. 계절에 직접적인 관계없이 발생한다.
54. 위생해충과 이들이 전파하는 질병과의 관계가 잘못 연결된 것은?
 가. 바퀴-사상충 나. 모기-말라리아
 다. 쥐-유행성출혈열 라. 파리-장티푸스
55. 오염된 토양에서 맨발로 작업할 경우 감염될 수 있는 기생충은?
 가. 회충 나. 간흡충
 다. 폐흡충 라. 구충
56. D.P.T 예방접종과 관계없는 전염병은?
 가. 파상풍 나. 백일해
 다. 페스트 라. 디프테리아
57. 다음 전염병 중 생후 가장 먼저 예방접종을 실시하는 것은?
 가. 백일해 나. 파상풍
 다. 홍역 라. 결핵
58. 간디스토마는 제2중간숙주인 민물고기 내에서 어떤 형태로 존재하다가 인체에 감염을 일으키는가?
 가. 피낭유충(Metacercaria)
 나. 레디아(Redia)
 다. 유모유충(Miracidium)
 라. 포자유충(Sporocyst)
59. 고열장해로 인한 직업병이 아닌 것은?
 가. 열경련 나. 일사병
 다. 열쇠약 라. 참호족
60. 다음 중 자외선을 이용한 살균 시 가장 유효한 파장은?
 가. 250~260 nm 나. 350~360 nm
 다. 450~460 nm 라. 550~560 nm

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

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