

1. 식품을 구입하였는데 포장에 아래와 같은 표시가 있었다. 어떤 종류의 식품 표시인가?



- 가. 방사선조사식품 나. 녹색신고식품
다. 자진회수식품 라. 유기농식품

2. 식품위생법령상 영업허가 대상인 업종은?
가. 일반음식점영업 나. 식품조사처리업
다. 식품소분·판매업 라. 즉석판매제조·가공업
3. 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
4. 다음 중 식품위생법에서 다루는 내용은?
가. 영양사의 면허 결정사유
나. 디프테리아 예방
다. 공중이용시설의 위생관리
라. 가축전염병의 검역 절차
5. 식품위생감시원의 직무가 아닌 것은?
가. 식품 등의 위생적 취급기준의 이행지도
나. 수입, 판매 또는 사용 등이 금지된 식품 등의 취급여부에 관한 단속
다. 시설기준의 적합여부의 확인, 검사
라. 식품 등의 기준 및 규격에 관한 사항 작성
6. 클로스트리디움 보툴리눔(Clostridium botulinum) 식중독에 대한 설명으로 옳은 것은?
가. 독소는 독성이 강한 단백질 성분으로 열에 강하다.
나. 주요 증상은 현기증, 두통, 신경장애, 호흡곤란이다.
다. 발병시기는 음식물 섭취후 3~5시간 이내이다.
라. 균은 아포를 형성하지 않는다.
7. 삭카린나트륨을 사용할 수 없는 식품은?
가. 된장 나. 김치류
다. 어육가공품 라. 빵튀기
8. 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
9. 식품위생 대책에 대한 설명으로 틀린 것은?
가. 한번 가열, 조리된 식품은 저장시 미생물의 오염 염려가 없다.
나. 젖은 행주에는 공기 중의 세균이나 곰팡이가 오염되어 온도가 높아지면 미생물이 증식하기 쉬우므로 사용 중에도 건조한 상태를 유지하도록 한다.
다. 식품 찌꺼기는 위생해충의 서식에 이용될 수 있으므로 철저히 처리한다.
라. 식품취급자의 손은 식중독과 경구전염병균의 침입경로가 되므로 손의 수세 및 소독에 유의한다.

10. 식품과 자연독의 연결이 틀린 것은?
가. 독버섯 - 무스카린(muscarine)
나. 감자 - 솔라닌(solanine)
다. 살구씨 - 파세오루나틴(phaseolunatin)
라. 목화씨 - 고시폴(gossypol)
11. 오래된 과일이나 산성 채소 통조림에서 유래되는 화학성 식중독의 원인물질은?
가. 갈슘 나. 주석
다. 철분 라. 아연
12. 다음 중 미생물에 의한 식품의 부패원인과 가장 관계가 깊은 것은?
가. 습도 나. 냄새
다. 색도 라. 광택
13. 장염 비브리오균 식중독에 대한 예방법이 아닌 것은?
가. 비브리오 중독 유행기에는 어패류를 생식하지 않는다.
나. 저온저장하여 균의 증식을 억제한다.
다. 식품을 먹기 전에 충분히 가열한다.
라. 쥐, 바퀴벌레, 파리가 매개체이므로 해충을 구제한다.
14. 식품첨가물의 사용이 잘못된 경우는?
가. 값이 싸고 색이 아름다우며 사용상 편리하여 과자를 만들 때 아우라민(auramine)을 사용하였다.
나. 허용된 첨가물이라도 과용하면 식중독이 유발될 수 있으므로 사용량을 잘 지켜 사용하였다.
다. 통가릿은 밀가루 또는 물엿의 표백작용이 있으나 독성물질의 잔류 때문에 사용하지 않았다.
라. 보존료로서 식품첨가물로 지정되어 있는 것은 사용기준이 정해져 있으므로 이를 잘 지켜 사용하였다.
15. 식품 위생의 대상에 해당되지 않는 것은?
가. 영양제 나. 비빔밥
다. 과자봉지 라. 합성착색료
16. 육류 조리시의 향미성분과 관계가 먼 것은?
가. 핵산분해물질 나. 유기산
다. 유리아미노산 라. 전분
17. 전화당의 구성 성분과 그 비율로 옳은 것은?
가. 포도당 : 과당이 3:1인 당
나. 포도당 : 맥아당이 2:1인 당
다. 포도당 : 과당이 1:1인 당
라. 포도당 : 자당이 1:2인 당
18. 비타민 A의 전구물질로 당근, 호박, 고구마, 시금치에 많이 들어 있는 성분은?
가. 안토시아닌 나. 카로틴
다. 리코펜 라. 에르고스테롤
19. 버터의 수분함량이 17% 라면 버터 15g 은 몇 칼로리(kcal) 정도의 열량을 내는가?
가. 10kcal 나. 112kcal
다. 210kcal 라. 315kcal
20. 보리를 할맥도정하는 이유가 아닌 것은?
가. 소화율을 증가시키기 위해
나. 조리를 간편하게 하기 위해
다. 수분 흡수를 빠르게 하기 위해
라. 부스러짐을 방지하기 위해

21. 밀가루를 물로 반죽하여 면을 만들 때 반죽의 점성에 관계하는 주성분은?
 가. 글로불린(globulin)
 나. 글루텐(gluten)
 다. 아밀로펙틴(amylopectin)
 라. 텍스트린(dextrin)
22. 유지의 산패도를 나타내는 값으로 짝지어진 것은?
 가. 비누화가, 요오드가 나. 요오드가, 아세틸가
 다. 과산화물가, 비누화가 라. 산가, 과산화물가
23. 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.
24. 완전 단백질(complete protein)이란?
 가. 필수아미노산과 불필수아미노산을 모두 함유한 단백질
 나. 함유황아미노산을 다량 함유한 단백질
 다. 성장을 돕지는 못하나 생명을 유지시키는 단백질
 라. 정상적인 성장을 돕는 필수아미노산이 충분히 함유된 단백질.
25. 식품의 조리. 가공시 발생하는 갈변현상 중 효소가 관계하는 것은?
 가. 페놀성 물질의 산화.축합에 의한 멜라닌(Melanin)형성 반응
 나. 마이야르(Maillard) 반응
 다. 캐러멜화(Caramelization) 반응
 라. 아스코르빈산(Ascorbic acid) 산화 반응
26. 영양소와 그 기능의 연결이 틀린 것은?
 가. 유당(젖당) - 정장 작용
 나. 셀룰로오스 - 변비 예방
 다. 비타민 K - 혈액응고
 라. 칼슘 - 헤모글로빈 구성성분
27. 다음 중 근원성유를 구성하는 단백질은?
 가. 헤모글로빈 나. 콜라겐
 다. 미오신 라. 엘라스틴
28. 지방의 산패를 촉진시키는 요인이 아닌 것은?
 가. 효소 나. 자외선
 다. 금속 라. 토코페롤
29. 육류를 연화시키는 방법으로 적합하지 않은 것은?
 가. 생파인애플즙에 재워 놓는다.
 나. 칼등으로 두드린다.
 다. 소금을 적당히 사용한다.
 라. 끓여서 식힌 배즙에 재워놓는다.
30. 어취의 성분인 트리메틸아민(TMA : trimethylamine)에 대한 설명 중 맞는 것은?
 가. 어취는 트리메틸아민의 함량과 반비례한다.
 나. 지용성이므로 물에 씻어도 없어지지 않는다.
 다. 주로 해수어의 비린내 성분이다.
 라. 트리메틸아민 옥사이드(Trimethylamine oxide)가 산화되어 생성된다.
31. 다음 중 급식 부문의 간접원가에 속하지 않는 것은?
 가. 외주가공비 나. 보험료
 다. 연구연수비 라. 감가상각비
32. 채소를 데치는 요령으로 적합하지 않은 것은?
 가. 1~2% 식염을 첨가하면 채소가 부드러워지고 푸른색을 유지할 수 있다.
 나. 연근을 데칠 때 식초를 3~5% 첨가하면 조직이 단단해져서 씹을 때의 질감이 좋아진다.
 다. 죽순을 쌀뜨물에 삶으면 불미 성분이 제거된다.
 라. 고구마를 삶을 때 설탕을 넣으면 잘 부스러지지 않는다.
33. 신선한 생선의 특징이 아닌 것은?
 가. 눈알이 밖으로 돌출된 것
 나. 아가미의 빛깔이 선홍색인 것
 다. 비늘이 잘 떨어지며 광택이 있는 것
 라. 손가락으로 눌렀을 때 탄력성이 있는 것
34. 한국인의 영양섭취기준에 의한 성인의 탄수화물 섭취량은 전체 열량의 몇 %정도인가?
 가. 20~35% 나. 55~70%
 다. 75~90% 라. 90~100%
35. 4가지 기본적인 맛이 아닌 것은?
 가. 단맛 나. 신맛
 다. 짠맛 라. 쓴맛
36. 식단 작성시 무기질과 비타민을 공급하려면 다음 중 어떤 식품으로 구성하는 것이 가장 좋은가?
 가. 곡류, 감자류 나. 채소류, 과일류
 다. 유지류, 어패류 라. 육류
37. 국이 짜게 되었을 때 국물의 짠맛을 감소시킬 수 있는 방법으로 타당한 것은?
 가. 달걀흰자를 거품 내어 끓을 때 넣어 준다.
 나. 잘 저은 젤라틴 용액을 끓을 때 넣어 준다.
 다. 2% 설탕용액이나 술을 넣어 준다.
 라. 건조된 월계수 잎을 끓을 때 넣어 준다.
38. 성인병 예방을 위한 급식에서 식단 작성을 할 때 가장 고려해야 할 점은?
 가. 전체적인 영양의 균형을 생각하여 식단을 작성하며 소금이나 지나친 동물성 지방의 섭취를 제한한다.
 나. 맛을 좋게 하기 위하여 시중에서 파는 천연 또는 화학조미료를 사용하도록 한다.
 다. 영양에 중점을 두어 맛있고 변화가 풍부한 식단을 작성하며, 특히 기호에 중점을 둔다.
 라. 계절식품과 지역적 배려에 신경을 쓰며, 새로운 메뉴 개발에 노력한다.
39. 육류를 가열 조리할 때 일어나는 변화로 맞는 것은?
 가. 보수성의 증가
 나. 단백질의 변패
 다. 육단백질의 응고
 라. 미오글로빈이 옥시미오글로빈으로 변화
40. 예비조리식 급식제도의 일반적인 장점은?
 가. 다량 구입으로 비용을 절감할 수 있다.
 나. 음식을 데우는 기기가 있으면 덜 숙련된 조리사를 이용할 수 있다.
 다. 가스, 전기, 물 사용에 대한 관리비가 다른 제도에 비해서 적게 든다.
 라. 음식의 저장이 필요 없으므로 분배비용을 최소화할 수 있다.

41. 단체급식시설의 작업장별 관리에 대한 설명으로 잘못된 것은?
 가. 개수대는 생선용과 채소용을 구분하는 것이 식중독균의 교차오염을 방지하는데 효과적이다.
 나. 가열, 조리하는 곳에는 환기장치가 필요하다.
 다. 식품보관 창고에 식품을 보관시 바닥과 벽에 식품이 직접 닿지 않게 하여 오염을 방지한다.
 라. 자외선등은 모든 기구와 식품내부의 완전살균에 매우 효과적이다.

42. 냉동된 육.어류의 해동방법으로 가장 바람직한 것은?
 가. 5~10℃에서 자연 해동 나. 0℃ 이하 저온해동
 다. 전자렌지 고주파 해동 라. 비닐팩에 넣어 온탕해동

43. 꽃게탕을 하면 꽃게 껍질은 붉은색으로 변하는데, 이 현상과 관련된 꽃게에 함유된 색소는?
 가. 루테인(lutein) 나. 멜라닌(melanin)
 다. 아스타잔틴(astaxanthin) 라. 구아닌(guanine)

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. 열원의 사용방법에 따라 직접구이와 간접구이로 분류할 때 직접구이에 속하는 것은?
 가. 오븐을 사용하는 방법
 나. 프라이팬에 기름을 두르고 굽는 방법
 다. 숯불 위에서 굽는 방법
 라. 철판을 이용하여 굽는 방법

46. 식초의 기능에 대한 설명으로 틀린 것은?
 가. 다시마를 연하게 한다.
 나. 우유, 연근 등의 산화를 촉진시킨다.
 다. 고구마를 삶을 때 넣으면 고구마색을 아름답게 한다.
 라. 고사리, 고비 등의 점질물질을 제거한다.

47. 주방 설비 구역 중 특히 다음과 같은 점에 유의하여 설비해야 하는 곳은?

- 물을 많이 사용하므로 급/배수 시설이 중요하다.
- 흙이나 오물, 쓰레기 등의 처리가 용이해야 한다
- 냉장 보관시설이 잘되어야 한다.

- 가. 가열조리 구역 나. 식기세척 구역
 다. 육류처리 구역 라. 채소/과일처리 구역

48. 튀김옷에 대한 설명으로 잘못된 것은?
 가. 글루텐의 함량이 많은 강력분을 사용하면 튀김내부에서 수분이 증발되지 못하므로 바삭하게 튀겨지지 않는다.
 나. 달걀을 넣으면 달걀단백질이 열응고 됨으로서 수분을 방출하므로 튀김이 바삭하게 튀겨진다.
 다. 식소다를 소량 넣으면 가열 중 이산화탄소를 발생함과 동시에 수분도 방출되어 튀김이 바삭해진다.
 라. 튀김옷에 사용하는 물의 온도는 30℃ 전후로 해야 튀김옷의 점도를 높여 내용물을 잘 감싸고 바삭해진다.

49. 육류의 연한 정도와 관계가 가장 적은 것은?
 가. 조리온도와 시간 나. 고기의 부위
 다. 고기의 냄새 라. 결체조직의 양

50. 식이 중 소금을 제한하는 질병과 거리가 먼 것은?
 가. 심장병 나. 통풍
 다. 고혈압 라. 신장병

51. 자외선의 작용과 거리가 먼 것은?
 가. 구루병의 예방 나. 혈암강하작용
 다. 피부암 유발 라. 안구진탕증 유발

52. 개나 고양이 등과 같은 애완동물의 침을 통해서 사람에게 감염될 수 있는 인수공통전염병은?
 가. 결핵 나. 탄저
 다. 야토병 라. 톡소프라스마증

53. 미나마타(Minamata)병의 원인이 되는 오염유형과 물질의 연결이 옳은 것은?
 가. 수질오염 - 수은 나. 수질오염 - 카드뮴
 다. 방사능오염 - 구리 라. 방사능오염 - 아연

54. 다음 물질 중 소독의 효과가 가장 낮은 것은?
 가. 석탄산 나. 중성세제
 다. 크레졸 라. 알코올

55. 전염병 환자가 회복 후에 형성되는 면역은?
 가. 자연 능동면역 나. 자연 수동면역
 다. 인공 능동면역 라. 선천성 면역

56. 작업환경 조건에 따른 질병의 연결이 맞는 것은?
 가. 고기압 - 고산병 나. 저기압 - 잠함병
 다. 조리장 - 열쇠악 라. 채석장 - 소화불량

57. 평균수명에서 질병이나 부상으로 인하여 활동하지 못하는 기간을 뺀 수명은?
 가. 기대수명 나. 건강수명
 다. 비례수명 라. 자연수명

58. 먹는 물 소독시 염소 소독으로 사멸되지 않는 병원체로 전파되는 전염병은?
 가. 세균성이질 나. 콜레라
 다. 장티푸스 라. 전염성간염

59. 간흡충의 제2중간 숙주는?
 가. 다슬기 나. 가재
 다. 고등어 라. 붕어

60. 전염병과 발생원인의 연결이 틀린 것은?
 가. 임질 - 직접감염
 나. 장티푸스 - 파리
 다. 일본뇌염 - 큐렉스속 모기
 라. 유행성 출혈열 - 중국얼룩날개모기

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

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