

1. 다음 중 일반적으로 사망률이 가장 높은 식중독은?
 가. 살모넬라 식중독
 나. 장염비브리오 식중독
 다. 클로스트리디움 보툴리눔 식중독
 라. 포도상구균 식중독
2. 식품첨가물의 사용목적이 아닌 것은?
 가. 식품의 기호성 증대
 나. 식품의 유해성 입증
 다. 식품의 부패와 변질을 방지
 라. 식품의 제조 및 품질개량
3. 식품의 부패과정에서 생성되는 불쾌한 냄새물질과 거리가 먼 것은?
 가. 암모니아 나. 포르말린
 다. 황화수소 라. 인돌
4. 세균성식중독 중 감염형이 아닌 것은?
 가. 살모넬라 식중독
 나. 황색포도상구균 식중독
 다. 장염 비브리오 식중독
 라. 병원성대장균 식중독
5. 웰치균에 대한 설명으로 옳은 것은?
 가. 아포는 60℃에서 10분 가열하면 사멸한다.
 나. 혐기성 균주이다.
 다. 냉장온도에서 잘 발육한다.
 라. 당질식품에서 주로 발생한다.
6. 아플라톡신(aflatoxin)에 대한 설명으로 틀린 것은?
 가. 기질수분 16%이상, 상대습도 80~85%이상에서 생성한다.
 나. 탄수화물이 풍부한 곡물에서 많이 발생한다.
 다. 열에 비교적 약하여 100℃에서 쉽게 불활성화 된다.
 라. 강산이나 강알칼리에서 쉽게 분해되어 불활성화 된다.
7. 다음 식품첨가물 중 영양강화제는?
 가. 비타민류 , 아미노산류
 나. 검류 , 락톤류
 다. 에테르류 , 에스테르류
 라. 지방산류 , 페놀류
8. 화학물질에 의한 식중독으로 일반 중독증상과 시신경의 염증으로 실명의 원인이 되는 물질은?
 가. 납 나. 수은
 다. 메틸알코올 라. 청산
9. 식중독 발생시 즉시 취해야 할 행정적 조치는?
 가. 식중독 발생신고 나. 원인식품의 폐기처분
 다. 연막 소독 라. 역학 조사
10. 식품의 보존료가 아닌 것은?
 가. 데히드로초산(dehydroacetic acid)
 나. 소르빈산(sorbic acid)
 다. 안식향산(benzoic acid)
 라. 아스파탐(aspartam)
11. 유기가공식품의 세부표시기준으로 틀린 것은?
 가. 당해 식품에 사용하는 용기·포장은 재활용이 가능하고, 생물에 의해 분해되지 않는 재질이어야 한다.
 나. 동일 원재료에 대하여 유기농산물과 비유기농산물을 혼합하여 사용하여서는 아니 된다.
 다. 방사선 조사 처리된 원재료를 사용하여서는 아니 된다.
 라. 유전자재조합 식품 또는 식품첨가물을 사용하거나 검출되어서는 아니 된다.
12. 음식류를 조리·판매하는 영업으로서 식사와 함께 부수적으로 음주행위가 허용되는 영업은?
 가. 휴게음식점영업 나. 단란주점영업
 다. 유흥주점영업 라. 일반음식점영업
13. 식품의 표시·광고에 대한 설명 중 옳은 것은?
 가. 허위표시·과대광고의 범위에는 용기·포장만 해당되며 인터넷을 활용한 제조방법·품질·영양가에 대한 정도는 해당되지 않는다.
 나. 자사제품과 직간접적으로 관련하여 각종 협회, 학회, 단체의 감사장 또는 상장, 체험기 등을 활용하여 “인증”·“보증” 또는 “추천” 을 받았다는 내용을 사용하는 광고는 가능하다.
 다. 질병의 치료에 효능이 있다는 내용의 표시·광고는 허위 표시·과대광고에 해당하지 않는다.
 라. 인체의 건전한 성장 및 발달과 건강한 활동을 유지하는데 도움을 준다는 표현은 허위표시·과대광고에 해당하지 않는다.
14. 식품위생법령상 조리사를 두어야 하는 영업자 및 운영자가 아닌 것은?
 가. 국가 및 지방자치단체의 집단급식소 운영자.
 나. 면적 100㎡ 이상의 일반음식점 영업자
 다. 학교, 병원 및 사회복지시설의 집단급식소 운영자
 라. 복어를 조리·판매하는 영업자
15. HACCP 인증 단체급식업소(집단급식소, 식품접객업소, 도시락류 포함)에서 조리한 식품은 소독된 보존식 전용 용기 또는 멸균 비닐봉지에 매회 1인분 분량을 담아 몇 ℃이하에서 얼마 이상의 시간동안 보관하여야 하는가?
 가. 4℃ 이하, 48시간 이상
 나. 0℃ 이하, 100시간 이상
 다. -10℃ 이하, 200시간 이상
 라. -18℃ 이하, 144시간 이상
16. 다음 중 5탄당은?
 가. 갈락토오스(galactose)
 나. 만오오스(mannose)
 다. 크실로오스(xylose)
 라. 프럭토오스(fructose)
17. 식품을 저온 처리할 때 단백질에서 나타나는 변화가 아닌 것은?
 가. 가수분해 나. 탈수현상
 다. 생물학적 활성 파괴 라. 용해도 증가
18. 가자미식해의 가공원리는?
 가. 건조법 나. 당장법
 다. 냉동법 라. 염장법
19. 우유의 가공에 관한 설명으로 틀린 것은?
 가. 크림의 주성분은 우유의 지방성분이다.
 나. 분유는 전유, 탈지유, 반탈지유 등을 건조시켜 분말화한 것이다.
 다. 저온 살균법은 61.6 ~ 65.6 ℃에서 30분간 가열하는 것이다.
 라. 무당연유는 살균과정을 거치지 않고, 유당연유만 살균과정을 거친다.
20. 알코올 1g당 열량산출 기준은?
 가. 0 kcal 나. 4 kcal
 다. 7 kcal 라. 9 kcal

21. 효소적 갈변반응에 의해 색을 나타내는 식품은?
 가. 분말 오렌지 나. 간장
 다. 캐러멜 라. 홍차
22. 미숫가루를 만들 때 건열로 가열하면 전분이 열분해되어 덱스트린이 만들어진다. 이 열분해과정을 무엇이라고 하는가?
 가. 호화 나. 노화
 다. 호정화 라. 전화
23. 다음 중 단당류인 것은?
 가. 포도당 나. 유당
 다. 맥아당 라. 전분
24. 달걀에서 시간이 지남에 따라 나타나는 변화가 아닌 것은?
 가. 호흡작용을 통해 알칼리성으로 된다.
 나. 흰자의 점성이 커져 끈적끈적해진다.
 다. 흰자에서 황화수소가 검출된다.
 라. 주위의 냄새를 흡수한다.
25. 수확한 후 호흡작용이 특이하게 상승되므로 미리 수확하여 저장하면서 호흡작용을 인공적으로 조절할 수 있는 과일류와 가장 거리가 먼 것은?
 가. 아보카도 나. 사과
 다. 바나나 라. 레몬
26. 마가린, 쇼트닝, 튀김유 등은 식물성 유지에 무엇을 첨가하여 만드는가?
 가. 염소 나. 산소
 다. 탄소 라. 수소
27. 자유수와 결합수의 설명으로 맞는 것은?
 가. 결합수는 용매로서 작용한다.
 나. 자유수는 4℃에서 비중이 제일 크다.
 다. 자유수는 표면장력과 점성이 작다.
 라. 결합수는 자유수보다 밀도가 작다.
28. 게, 가재, 새우 등의 껍질에 다량 함유된 키틴(chitin)의 구성 성분은?
 가. 다당류 나. 단백질
 다. 지방질 라. 무기질
29. 동물성 식품(육류)의 대표적인 색소 성분은?
 가. 미오글로빈(myoglobin)
 나. 페오피틴(Pheophytin)
 다. 안토그산틴(Anthoxanthin)
 라. 안토시아닌(Anthocyanin)
30. 효소적 갈변 반응을 방지하기 위한 방법이 아닌 것은?
 가. 가열하여 효소를 불활성화 시킨다.
 나. 효소의 최적조건을 변화시키기 위해 pH를 낮춘다.
 다. 아황산가스 처리를 한다.
 라. 산화제를 첨가한다.
31. 냉동식품에 대한 보관료 비용이 아래와 같을 때 당월소비액은? (단, 당월선급액과 전월미지급액은 고려하지 않는다.)
- | |
|------------------|
| -당월지급액 : 60000원 |
| -전월선급액 : 10000원 |
| -당월미지급액 : 30000원 |
- 가. 70000원 나. 80000원
 다. 90000원 라. 100000원

32. 어류를 가열조리 할 때 일어나는 변화와 거리가 먼 것은?
 가. 결합조직 단백질인 콜라겐의 수축 및 용해
 나. 근육섬유 단백질의 응고수축
 다. 열응착성 약화
 라. 지방의 용출
33. 조리에 사용하는 냉동식품의 특성이 아닌 것은?
 가. 완만 동결하여 조직이 좋다.
 나. 장기간 보존이 가능하다.
 다. 저장 중 영양가 손실이 적다.
 라. 비교적 신선한 풍미가 유지된다.
34. 체내 산·알칼리 평형유지에 관여하며 가공치즈나 피클에 많이 함유된 영양소는?
 가. 철분 나. 나트륨
 다. 황 라. 마그네슘
35. 냉동 중 육질의 변화가 아닌 것은?
 가. 육내의 수분이 동결되어 체적 팽창이 이루어진다.
 나. 건조에 의한 감량이 발생한다.
 다. 고기 단백질이 변성되어 고기의 맛을 떨어뜨린다.
 라. 단백질 용해도가 증가된다.
36. 식품을 구입할 때 식품감별이 잘못된 것은?
 가. 과일이나 채소는 색깔이 고운 것이 좋다.
 나. 육류는 고유의 선명한 색을 가지며, 탄력성이 있는 것이 좋다.
 다. 어육 연제품은 표면에 점액질의 액즙이 없는 것이 좋다.
 라. 토란은 겉이 마르지 않고, 갈랐을 때 점액질이 없는 것이 좋다.
37. 과일의 갈변을 방지하는 방법으로 바람직하지 않은 것은?
 가. 레몬즙, 오렌지즙에 담가둔다.
 나. 희석된 소금물에 담가둔다.
 다. -10℃ 온도에서 동결시킨다.
 라. 설탕물에 담가둔다.
38. 조리용 소도구의 용도가 옳은 것은?
 가. 믹서 (Mixer) - 재료를 다질 때 사용
 나. 휘퍼 (Whipper) - 감자 껍질을 벗길 때 사용
 다. 필러 (Peeler) - 골고루 섞거나 반죽할 때 사용
 라. 그라인더 (Grinder) - 쇠고기를 갈 때 사용
39. 마요네즈 제조시 안정된 마요네즈를 형성하는 경우는?
 가. 기름을 빠르게 많이 넣을 때
 나. 달걀 흰자만 사용할 때
 다. 약간 더운 기름을 사용할 때
 라. 유화제 첨가량에 비하여 기름의 양이 많을 때
40. 총고객수 900명, 좌석수 300석, 1좌석당 바닥면적 1.5㎡일 때, 필요한 식당의 면적은?
 가. 300㎡ 나. 350㎡
 다. 400㎡ 라. 450㎡
41. 10월 한달 간 과일통조림의 구입현황이 아래와 같고, 재고량이 모두 13캔인 경우 선입선출법에 따른 재고금액은?
- | 날 짜 | 구입량(캔) | 구입단가(원) |
|-------|--------|---------|
| 10/1 | 20 | 1000 |
| 10/10 | 15 | 1050 |
| 10/20 | 25 | 1150 |
| 10/25 | 10 | 1200 |
- 가. 14500 나. 150000원
 다. 15450원 라. 160000원

42. 총비용과 총수익(판매액)이 일치하여 이익도 손실도 발생되지 않는 기점은?
 가. 매상선점 나. 가격결정점
 다. 손익분기점 라. 한계이익점
43. 다음 중 열량산출에서 가장 격심한 활동에 속하는 것은?
 가. 모내기, 등산 나. 빨래, 마루닦이
 다. 다림질, 운전 라. 요리하기, 바느질
44. 젓갈제조 방법 중 큰 생선이나 지방이 많은 생선을 서서히 절이고자 할 때 생선을 일단 얼렸다가 절이는 방법은?
 가. 습염법 나. 혼합법
 다. 냉염법 라. 냉동염법
45. 작업장에서 발생하는 작업의 흐름에 따라 시설과 기기를 배치할 때 작업의 흐름이 순서대로 연결된 것은?
 ㉠ 전처리 ㉡ 장식·배식
 ㉢ 식기세척·수납 ㉣ 조리
 ㉤ 식재료의 구매·검수
- 가. ㉠ - ㉡ - ㉢ - ㉣ - ㉤
 나. ㉡ - ㉣ - ㉢ - ㉤ - ㉠
 다. ㉠ - ㉢ - ㉣ - ㉡ - ㉤
 라. ㉢ - ㉡ - ㉣ - ㉠ - ㉤
46. 아미노카르보닐화 반응, 캐러멜화 반응, 전분의 호정화가 일어나는 온도의 범위는?
 가. 20~50℃ 나. 50~100℃
 다. 100~200℃ 라. 200~300℃
47. 단체급식의 문제점 중 심리면에 대한 설명이 아닌 것은?
 가. 조리종사자의 실수로 독물이나 세균이 급식에 흡입되어 대규모의 식중독사고가 일어날 수 있다.
 나. 피급식자의 선택의 여지가 없을 때 불만이 생길 수 있다.
 다. 일정한 양을 공급하므로 충분하지 않게 느낄 수 있다.
 라. 분위기가 산만하고 지저분하면 섭취율이 저하된다.
48. 안토시아닌 색소가 함유된 채소를 알칼리 용액에서 가열하면 어떻게 변색하는가?
 가. 붉은색 나. 황갈색
 다. 무색 라. 청색
49. 밀가루 반죽시 지방의 연화작용에 대한 설명으로 틀린 것은?
 가. 포화지방산으로 구성된 지방이 불포화지방산보다 효과적이다.
 나. 기름의 온도가 높을수록 쇼트닝 효과가 커진다.
 다. 반죽횟수 및 시간과 반비례한다.
 라. 난황이 많을수록 쇼트닝 작용이 감소된다.
50. 다음 중 효소적 갈변반응이 나타나는 것은?
 가. 캐러멜 소스 나. 간장
 다. 장어구이 라. 사과쥬스
51. 눈 보호를 위해 가장 좋은 인공조명 방식은?
 가. 직접조명 나. 간접조명
 다. 반직접조명 라. 전반확산조명
52. 다음 중 음료수 소독에 가장 적합한 것은?
 가. 생석회 나. 알코올
 다. 염소 라. 승홍수

53. 채소류를 매개로 감염될 수 있는 기생충이 아닌 것은?
 가. 회충 나. 아니사키스
 다. 구충 라. 편충
54. 기생충과 중간숙주와의 연결이 틀린 것은?
 가. 간흡충 - 쇠우렁, 참붕어
 나. 요꼬가와흡충 - 다슬기, 은어
 다. 폐흡충 - 다슬기, 게
 라. 광절열두조충 - 돼지고기, 쇠고기
55. 분변소독에 가장 적합한 것은?
 가. 생석회 나. 약용비누
 다. 과산화수소 라. 표백분
56. 초기 청력장애시 직업성 난청을 조기 발견할 수 있는 주파수는?
 가. 1000Hz 나. 2000Hz
 다. 3000Hz 라. 4000Hz
57. 일산화탄소(CO)에 대한 설명으로 틀린 것은?
 가. 무색, 무취이다.
 나. 물체의 불완전연소시 발생한다.
 다. 자극성이 없는 기체이다.
 라. 이상 고기압에서 발생하는 잠함병과 관련이 있다.
58. 다음 중 공중보건상 전염병 관리가 가장 어려운 것은?
 가. 동물 병원소 나. 환자
 다. 건강 보건자 라. 토양 및 물
59. 질병을 매개하는 위생해충과 그 질병의 연결이 틀린 것은?
 가. 모기 - 사상충증, 말라리아
 나. 파리 - 장티푸스, 콜레라
 다. 진드기 - 유행성출혈열, 쯤쯤가무시증
 라. 이 - 페스트, 재귀열
60. 병원체가 바이러스(Virus)인 전염병은?
 가. 결핵 나. 회충
 다. 발진티푸스 라. 일본뇌염

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

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