

1. 밀폐된 포장식품 중에서 식중독이 발생했다면 주로 어떤 균에 의해서인가?
가. 살모넬라균
나. 대장균
다. 아리조나균
라. 클로스트리디움 보툴리눔균
2. 독성분인 테트로도톡신(Tetrodotoxin)을 갖고 있는 것은?
가. 조개 나. 버섯
다. 복어 라. 감자
3. 쌀뜨물 같은 설사를 유발하는 경구전염병의 원인균은?
가. 살모넬라균 나. 포도상구균
다. 장염 비브리오균 라. 콜레라균
4. HACCP에 대한 설명으로 틀린 것은?
가. 어떤 위험을 미리 예측하여 그 위험요인을 사전에 파악하는 것이다.
나. 위해 방지를 위한 사전 예방적 식품안전관리체계를 말한다.
다. 미국, 일본, 유럽연합, 국제기구(Codex, WHO) 등 에서도 모든 식품에 HACCP을 적용할 것을 권장하고 있다.
라. HACCP 12절차의 첫 번째 단계는 위해요소 분석이다.
5. 집단 식중독 발생시 처치사항으로 잘못된 것은?
가. 원인식을 조사한다
나. 구토물 등의 원인균 검출에 필요하므로 버리지 않는다.
다. 해당 기관에 즉시 신고한다.
라. 소화제를 복용시킨다.
6. 노로바이러스 식중독의 예방 및 확산방지 방법으로 틀린 것은?
가. 오염지역에서 채취한 어패류는 85℃에서 1분 이상 가열하여 섭취한다.
나. 항바이러스 백신을 접종한다.
다. 오염이 의심되는 지하수의 사용을 자제한다.
라. 가열 조리한 음식물은 맨 손으로 만지지 않도록 한다.
7. 다음 중 식품첨가물과 주요용도의 연결이 바르게 된 것은?
가. 안식향산 - 착색제
나. 토코페롤 - 표백제
다. 질소나트륨 - 산화방지제
라. 피로인산칼륨 - 품질개량제
8. 영양 요구성으로 유기물이 없으면 생육하지 않는 종류의 균은?
가. 무기 영양균 나. 자력 영양균
다. 종속 영양균 라. 독립 영양균
9. 카드뮴이나 수은 등의 중금속 오염 가능성이 가장 큰 식품은?
가. 육류 나. 어패류
다. 식용유 라. 통조림
10. 섭조개 속에 들어 있으며 특히 신경계통의 마비증상을 일으키는 독성분은?
가. 무스카린 나. 시큐톡신
다. 베네루핀 라. 삭시톡신

11. 식품위생법규상 우수업소의 지정기준으로 틀린 것은?
가. 건물은 작업에 필요한 공간을 확보하여야 하며, 환기가 잘 되어야 한다.
나. 원료처리실, 제조가공실, 포장실 등 작업장은 분리, 구획 되어야 한다.
다. 작업장, 냉장시설, 냉동시설 등에는 온도를 측정 할 수 있는 계기가 눈에 잘 보이지 않는 곳에 설치되어야 한다.
라. 작업장의 바닥, 내벽 및 천장은 내수처리를 하여야 하며, 항상 청결하게 관리되어야 한다.

12. 쇠고기 등급에서 육질등급의 판단 기준이 아닌 것은?
가. 등지방 두께 나. 근내지방도
다. 육색 라. 지방색

13. 아래는 식품위생법의 일부를 발췌한 내용이다. 밑줄 친 조리 방법에 해당하지 않는 것은?

제12조 (육류 및 쌀, 김치류의 원산지 등 표시)

① 제35조 제1항 제3호의 식품접객업 중 대통령령으로 정하는 영업을 영위하는 자 또는 제88조의 집단급식소를 설치·운영하는 자는 쇠고기, 돼지고기, 닭고기를 대통령령으로 정하는 조리방법으로 조리하여 판매, 제공하는 경우에는 공정한 거래 질서 확립과 생산자 및 소비자 보호 등을 위하여 육류의 원산지 및 종류를 표시하여야 한다.

- 가. 구이 나. 탕
다. 찌개 라. 튀김

14. 식품위생법상 기구로 분류되지 않는 것은?
가. 도마 나. 수저
다. 탈곡기 라. 도시락 통

15. 식품 등의 표시기준상 열람표시에서 몇 kcal미만을 “0”으로 표시할 수 있는가?
가. 2 kcal 나. 5 kcal
다. 7 kcal 라. 10kcal

16. 다음 중 가열조리에 의해 가장 파괴되기 쉬운 비타민은?
가. 비타민 C 나. 비타민 B₆
다. 비타민 A 라. 비타민 D

17. 온도가 미각에 영향을 미치는 현상에 대한 설명으로 틀린 것은?
가. 온도가 상승함에 따라 단맛에 대한 반응이 증가한다.
나. 쓴맛은 온도가 높을수록 강하게 느껴진다.
다. 신맛은 온도 변화에 거의 영향을 받지 않는다.
라. 짠맛은 온도가 높을수록 최소감량이 늘어난다.

18. 일반적인 잼의 설탕 함량은?
가. 15~25% 나. 35~45%
다. 60~70% 라. 90~100%

19. 우유 100g 중에 당질 5g, 단백질 3.5g, 지방 3.7g 이 함유되어 있다면 이 때 얻어지는 열량은?
가. 약 47 kcal 나. 약 67 kcal
다. 약 87 kcal 라. 약 107kcal

20. 18:2 지방산에 대한 설명으로 옳은 것은?
 가. 토코페롤과 같은 항산화성이 있다.
 나. 이중결합이 2개 있는 불포화지방산이다.
 다. 탄소수가 20개이며, 리놀렌산이다.
 라. 체내에서 생성되므로 음식으로 섭취하지 않아도 된다.
21. ()에 알맞은 용어가 순서대로 나열된 것은?
 당면은 감자, 고구마, 녹두 가루에 첨가물을 혼합, 성형하여 ()한 후 건조, 냉각하여 ()시킨 것으로 반드시 열을 가해 ()하여 먹는다.
 가. a화-β화-a화 나. a화-a화-β화
 다. β화-β화-a화 라. β화-a화-β화
22. 어패류의 주된 비린 냄새 성분은?
 가. 아세트알데히드(acetaldehyde)
 나. 부티르산(butyric acid)
 다. 트리메틸아민(trimethylamine)
 라. 트라마탈아민옥사이드(trimethylamine oxide)
23. 달걀 저장 중에 일어나는 변화로 옳은 것은?
 가. pH 저하 나. 중량 감소
 다. 난황계수 라. 수양난백 감소
24. 샌드위치를 만들고 남은 식빵을 냉장고에 보관할 때 식빵이 딱딱해지는 원인물질과 그 현상은?
 가. 단백질-젤화 나. 지방-산화
 다. 전분-노화 라. 전분-호화
25. 영양결핍 증상과 원인이 되는 영양소의 연결이 틀린 것은 ?
 가. 빈혈-엽산 나. 구순구각염-비타민B₁₂
 다. 야맹증-비타민 A 라. 괴혈병-비타민 C
26. 식초를 넣은 물에 레드 캐비지를 담그면 선명한 적색으로 변하는데, 주된 원인 물질은?
 가. 탄닌 나. 클로로필
 다. 멜라닌 라. 안토시아닌
27. 인산을 함유하는 복합지방질로서 유화제로 사용되는 것은 ?
 가. 레시틴 나. 그리세롤
 다. 스테롤 라. 글리콜
28. 건성유에 대한 설명으로 옳은 것은?
 가. 고도의 불포화지방산 함량이 많은 기름이다.
 나. 포화지방산 함량이 많은 기름이다.
 다. 공기 중에 방치해도 피막이 형성되지 않는 기름이다.
 라. 대표적인 건성유는 올리브유와 낙화생유가 있다.
29. 단백질의 특성에 대한 설명으로 틀린 것은?
 가. C.H.O.N.S.P.등의 원소로 이루어져 있다.
 나. 단백질은 뷰렛에 의한 정색반응을 나타내지 않는다.
 다. 조단백질은 일반적으로 질소의 양에 6.25를 곱한 값이다.
 라. 아미노산은 분자 중에 아미노기와 카르복실기를 갖는다.
30. 젓갈의 미생물 번식 방지를 위한 방법으로 틀린 것은?
 가. 수분활성도를 높인다.
 나. 보존료를 사용한다.
 다. 방습포장을 한다.
 라. 수증기 투과성이 적은 포장 재료를 사용한다.

31. 다음 자료의 의하여 제조원가를 산출하면?

| | |
|--------------|--------------|
| 직접재료비 60000원 | 직접임금 100000원 |
| 소모품비 10000원 | 통신비 5000원 |
| 판매원급료 50000원 | |

 가. 175000원 나. 210000원
 다. 215000원 라. 225000원
32. 밀가루 제품에서 팽창제의 역할을 하지 않는 것은?
 가. 소금 나. 달걀
 다. 이스트 라. 베이킹파우더
33. 영양소와 그 소화효소가 바르게 연결된 것은?
 가. 단백질-리파아제 나. 탄수화물-아밀라아제
 다. 지방-펩신 라. 유당-트립신
34. 식품의 관능적 요소를 겉모양, 향미, 텍스처로 구분할 때 겉모양(시각)에 해당하지 않는 것은?
 가. 색채 나. 점성
 다. 외피결합 라. 점조성
35. 달걀의 신선도를 판정하는 방법으로 틀린 것은?
 가. 신선한 달걀의 난황계수는 0.36~0.44이며 0.25 이하인 것은 오래된 것이다.
 나. 산란직후의 달걀의 비중은 1.04 정도이며 난각의 두께에 따라 좌우되기는 하지만 비중 1.028에서 떠오르는 것은 오래된 것으로 판정한다.
 다. 투시검란 경우는 기실이 작고 난황의 색이 선명하며, 운동성이 없는 것이 신선하다.
 라. 난각이 거칠고 매끄럽지 않으며 흔들어서 소리가 나지 않는 것이 신선하다.
36. 1일 총매출액이 1,200,000원, 식재료비가 780,000원인 경우의 식재료비 비율은?
 가. 55% 나. 60%
 다. 65% 라. 70%
37. 겨자를 갈 때 매운맛을 가장 강하게 느낄 수 있는 온도는?
 가. 20~25℃ 나. 30~35℃
 다. 40~45℃ 라. 50~55℃
38. 단시간에 조리되므로 영양소의 손실이 가장 적은 조리방법은?
 가. 튀김 나. 볶음
 다. 구이 라. 조림
39. 발연점을 고려했을 때 튀김용으로 가장 적합한 기름은?
 가. 쇼트닝(유화제 첨가) 나. 참기름
 다. 대두유 라. 피마자유
40. 오징어에 대한 설명으로 틀린 것은?
 가. 가열하면 근육섬유와 콜라겐섬유 때문에 수축하거나 둥글게 말린다.
 나. 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.

41. 식품 감별시 품질이 좋지 않은 것은?
 가. 석이버섯은 봉우리가 작고 줄기가 단단한 것
 나. 무는 가벼우며 어두운 빛깔을 띠는 것
 다. 토란은 껍질을 벗겼을 때 희색으로 단단하고 끈적끈적한 감이 강한 것
 라. 파는 굽기가 고르고 뿌리에 가까운 부분의 흰색이 긴 것
42. 다음 유화상태 식품 중 유중 수적형 식품은?
 가. 우유 나. 생크림
 다. 마가린 라. 마요네즈
43. 전체식수가 3,000명이고 식수변동률은 1.1, 식기 파손율을 1.07로 하였을 때 식기의 필요량은?
 가. 3,521개 나. 3,531개
 다. 3,541개 라. 3,551개
44. 푸른 채소를 데칠 때 색을 선명하게 유지시키며 비타민 C의 산화도 억제해 주는 것은?
 가. 소금 나. 설탕
 다. 기름 라. 식초
45. 원가분석과 관련된 식으로 틀린 것은?
 가. 메뉴품목별비율(%)=품목별식재료비/품목별메뉴가격×100
 나. 감가상각비=(구입가격-잔존가격)/내용년수
 다. 인건비비율(%)=인건비/총매출액×100
 라. 식재료비비율(%)=식재료비/총재료비×100
46. 영양 권장량에 대한 설명으로 틀린 것은?
 가. 권장량의 값은 다양한 가정을 전제로 하여 제정된다.
 나. 권장량은 필요량보다 높다.
 다. 권장량은 식생활 자료를 기초로 하여 구해진 값이다.
 라. 보충제를 통하여 섭취시 흡수율이나 대사상의 문제점도 고려한 값이다.
47. 곰국이나 스톡을 조리하는 방법으로 은근하게 오랫동안 끓이는 조리법은?
 가. 포우칭(poaching) 나. 스티밍(steaming)
 다. 블랜칭(blanching) 라. 시머링(simmering)
48. 쇠고기의 부위별 용도의 연결이 적합하지 않은 것은?
 가. 앞다리-불고기, 육회, 구이
 나. 설도-스테이크, 샤브샤브
 다. 목심-불고기, 국거리
 라. 우둔-산적, 장조림, 육포
49. 냉동식품의 해동에 관한 설명으로 틀린 것은?
 가. 비닐봉지에 넣어 50℃ 이상의 물속에서 빨리 해동시키는 것이 이상적인 방법이다.
 나. 생선의 냉동품은 반 정도 해동하여 조리하는 것이 안전하다.
 다. 냉동식품을 완전해동하지 않고 직접 가열하면 효소나 미생물에 의한 변질의 염려가 적다.
 라. 일단 해동된 식품은 더 쉽게 변질되므로 필요한 양만큼만 해동하여 사용한다.
50. 다음 중 비교적 가식부율이 높은 식품으로만 나열된 것은?
 가. 고구마, 동태, 파인애플
 나. 닭고기, 감자, 수박
 다. 대두, 두부, 숙주나물
 라. 고추, 대구, 게

51. 전염병의 예방대책 중 특히 전염경로에 대한 대책은?
 가. 환자를 치료한다.
 나. 예방 주사를 접종한다.
 다. 면역혈청을 주사한다.
 라. 손을 소독한다.
52. 다음 중 만성전염병은?
 가. 장티푸스 나. 폴리오
 다. 결핵 라. 백일해
53. 우유의 초고온순간살균법에 가장 적합한 가열 온도와 시간은?
 가. 200℃ 나. 162℃에서 5초간
 다. 150℃에서 5초간 라. 132℃에서 2초간
54. 우리나라의 4대 보험에 해당하지 않는 것은?
 가. 생명보험 나. 고용보험
 다. 산재보험 라. 국민연금
55. 감각온도(체감온도)의 측정에 작용하지 않는 인자는?
 가. 기온 나. 기압
 다. 기습 라. 기류
56. 먹는 물과 관련된 용어의 정의로 틀린 것은?
 가. 수처리제 : 물을 정수 또는 소독하거나 먹는 물 공급시설의 산화방지 등을 위하여 첨가하는 제제
 나. 먹는 샘물 : 해양심층수를 먹는데 적합하도록 화학적으로 처리하는 등의 방법으로 제조한 물
 다. 먹는 물 : 먹는 데에 통상 사용하는 자연 상태의 물, 자연 상태의 물을 먹기에 적합하도록 처리한 수돗물, 먹는 샘물, 먹는 해양 심층수 등을 말한다.
 라. 샘물 : 암반대수층 안의 지하수 또는 용천수 등 수질의 안전성을 계속 유지할 수 있는 자연 상태의 깨끗한 물을 먹는 용도로 사용할 원수
57. 국소진동으로 인한 질병 및 직업병의 예방대책이 아닌 것은?
 가. 보건교육 나. 완충장치
 다. 방열복 착용 라. 작업시간 단축
58. 전염병의 예방대책과 거리가 먼 것은?
 가. 병원소의 제거 나. 환자의 격리
 다. 식품의 저온보존 라. 예방 접종
59. 다수인이 밀집한 장소에서 발생하며 화학적 조성이나 물리적 조성의 큰 변화를 일으켜 불쾌감, 두통, 권태, 현기증, 구토 등의 생리적 이상을 일으키는 현상은?
 가. 빈혈 나. 일산화탄소 중독
 다. 분압 현상 라. 군집독
60. 폐흡충증의 제2중간숙주는?
 가. 잉어 나. 연어
 다. 게 라. 송어

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

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