

1. 세균성 식중독의 예방방법으로 적합하지 않은 것은?  
 가. 시설 및 식품을 위생적으로 취급한다.  
 나. 일단 조리한 식품은 빠른 시간 내에 섭취하도록 한다.  
 다. 식품을 냉동고에 보관할 때는 덩어리째 보관하여 사용  
 시마다 냉동 및 해동을 반복하여 조리한다.  
 라. 식기, 도마 등은 세척과 소독에 철저를 기한다.
2. 다음 산화방지제 중 사용 제한이 없는 것은?  
 가. L-아스코르빈산나트륨  
 나. 아스코르빌 팔미테이트  
 다. 디부틸히드록시톨루엔  
 라. 이디티에이 2 나트륨
3. 식품과 독성분의 연결이 틀린 것은?  
 가. 매실 - 베네루핀(venerupin)  
 나. 섭조개 - 식시톡신(saxitoxin)  
 다. 독버섯 - 무스카린(muscarine)  
 라. 독보리 - 테물린(temuline)
4. 다음 균에 의해 식사 후 식중독이 발생했을 경우 평균적으로 가장 빨리 식중독을 유발 시킬 수 있는 원인균은?  
 가. 살모넬라균                      나. 리스테리아  
 다. 포도상구균                      라. 장구균
5. 부패된 어류에 나타나는 현상은?  
 가. 아가미의 색깔이 선홍색이다.  
 나. 육질은 탄력성이 있다.  
 다. 눈알은 맑지 않다.  
 라. 비늘은 광택이 있고 점액이 별로 없다.
6. 식품을 조리 또는 가공할 때 생성되는 유해물질과 그 생성 원인을 잘못 짚은 것은?  
 가. 엔-니트로소아민(N-nitrosoamine) -육가공품의 발색제 사용으로 인한 아질산과 아민과의 반응 생성물  
 나. 다환방향족 탄화수소(Polycyclic aromatic hydrocarbon) - 유기물질을 고온으로 가열할 때 생성되는 단백질이나 지방의 분해 생성물  
 다. 아크릴아마이드(acrylamide) - 전분식품을 가열시 아미노산과 당의 열에 의한 결합 반응 생성물  
 라. 헤테로고리아민(heterocyclic amines) - 주류제조시 에탄올과 카바밀기의 반응에 의한 생성물
7. 보존제에 설명으로 옳은 것은?  
 가. 식품에 발생하는 해충을 사멸 시키는 물질  
 나. 식품의 변질 및 부패의 원인이 되는 미생물을 사멸시키거나 증식을 억제하는 작용을 가진 물질  
 다. 식품 중의 부패세균이나 전염병의 원인균을 사멸시키는 물질  
 라. 곰팡이의 발육을 억제시키는 물질
8. 영세균성 식중독의 가장 대표적인 증상은 ?  
 가. 중추신경마미                      나. 급성 위장염  
 다. 언어장애                              라. 시력장애
9. 우리나라 식품위생법에서 정의하는 식품 첨가물에 대한 설명으로 틀린 것은?  
 가. 식품의 조리과정에서 첨가되는 양념  
 나. 식품의 가공과정에서 첨가되는 천연물  
 다. 식품의 제조과정에서 첨가되는 화학적 합성품  
 라. 식품의 보존과정에서 저장성을 증가시키는 물질
10. 식품취급자가 손을 씻는 방법으로 적합하지 않은 것은?  
 가. 살균효과를 증대시키기 위해 역성 비누 액에 일반 비누 액을 섞어 사용한다.  
 나. 팔에서 손으로 씻어 내려온다.  
 다. 손을 씻은 후 비눗물을 흐르는 물에 충분히 씻는다.  
 라. 역성 비누원액을 몇 방울 손에 받아 30초 이상 문지르고 흐르는 물로 씻는다.
11. 소분업 판매를 할 수 있는 식품은?  
 가. 전분                                      나. 식용유지  
 다. 식초                                      라. 빵가루
12. 다음 중 식품위생법에 명시된 목적이 아닌 것은?  
 가. 위생상의 위해를 방지  
 나. 건전한 유통·판매를 도모  
 다. 식품영양의 질적 향상을 도모  
 라. 식품에 관한 올바른 정보를 제공
13. 집단 급식소란 영리를 목적으로 하지 아니하면서 특정다수인에게 계속하여 음식물을 공급하는 기숙사·학교·병원 그 밖의 후생기관 등의 급식 시설로서 1회 몇 인 이상에게 식사를 제공하는 급식소를 말하는가?  
 가. 30명                                      나. 40명  
 다. 50명                                      라. 60명
14. 영업신고를 하여야 하는 업종은?  
 가. 단란주점영업                      나. 유흥주점영업  
 다. 일반음식점영업                      라. 식품조사처리업
15. 허위표시, 과대광고 및 과대포장의 범위에 해당하지 않는 것은?  
 가. 허가·신고 또는 보고한 사항이 다른 내용의 표시광고  
 나. 인체의 건전한 성장 및 발달과 건강한 활동을 유지 하는데 도움을 준다는 표현  
 다. 제품의 원재료 또는 성분과 다른 내용의 표시·광고  
 라. 제조연월일 또는 유통기한을 표시함에 있어서 사실과 다른 내용의 표시·광고
16. 콩치의 160g의 단백질 양은? (단, 콩치 100g당 단백질 양 : 24.9g)  
 가. 28.7g                                      나. 34.6g  
 다. 39.8g                                      라. 43.2g
17. 찹쌀에 있어 아밀로오스와 아밀로펙틴에 대한 설명 중 맞는 것은?  
 가. 아밀로오스 함량이 더 많다.  
 나. 아밀로오스 함량과 아밀로펙틴의 함량이 거의 같다.  
 다. 아밀로펙틴으로 이루어져 있다.  
 라. 아밀로펙틴은 존재하지 않는다.
18. 아래의 안토시아닌(anthocyanin)의 화학적 성질에 대한 설명에서 ( )안에 알맞은 것을 순서대로 나열한 것은?  
 anthocyanin은 산성에서는 ( ), 중성에서는 ( ), 알칼리성에서는( )을 나타낸다.  
 가. 적색 - 자색 - 청색  
 나. 청색 - 적색 - 자색  
 다. 노란색 - 파란색 - 검정색  
 라. 검정색 - 파란색 - 노란색

19. 다음 중 천연 항산화제와 거리가 먼 것은?  
 가. 토코페롤                      나. 스테비아 추출물  
 다. 플라본 유도체                라. 고시폴
20. 전분의 변화에 대한 설명으로 옳은 것은?  
 가. 호정화란 전분에 물을 넣고 가열시켜 전분입자가 붕괴되고 미셀구조가 파괴되는 것이다.  
 나. 호화란 전분을 묽은 산이나 효소로 가수분해 시키거나 수분이 없는 상태에서 160~170℃로 가열하는 것이다.  
 다. 전분의 노화를 방지하려면 호화전분을 0℃이하로 급속 동결 시키거나 수분을 15% 이하로 감소시킨다.  
 라. 아밀로오스의 함량이 많은 전분이 아밀로펙틴이 많은 전분보다 노화되기 어렵다.
21. 결합수에 대한 설명으로 틀린 것은?  
 가. 용매로 작용한다.  
 나. 100℃로 가열해도 제거되지 않는다.  
 다. 0℃의 온도에서 얼지 않는다.  
 라. 미생물의 번식에 이용되지 못한다.
22. 다음 중 알칼리성의 식품의 성분에 해당하는 것은?  
 가. 유즙에 칼슘(Ca)    나. 생선의 유허(S)  
 다. 곡류의 염소(Cl)    라. 육류의 산소(O)
23. 질긴 부위의 고기를 물속에서 끓일 때 고기가 연하게 되는데, 이에 관여하는 주된 원인 물질은?  
 가. 헤모글로빈                      나. 젤라틴  
 다. 엘라스틴                        라. 미오글로빈
24. 유지의 신선도를 측정하기 위한 수치는?  
 가. 검화값                            나. 산값  
 다. 요오드값                        라. 아세틸값
25. 다음 중 효소가 아닌 것은?  
 가. 말타아제(maltase)    나. 펩신(pepsin)  
 다. 레닌(rennin)                    라. 유당(lactose)
26. a - amylase에 대한 설명으로 틀린 것은?  
 가. 전분의 a-1.4결합을 가수분해 한다.  
 나. 전분으로부터 덱스트린을 형성한다.  
 다. 발아중인 곡류의 종자에 많이 있다.  
 라. 당화 효소라고 한다.
27. 과일 잼 가공시 펙틴은 주로 어떤 역할을 하는가?  
 가. 신맛증가                        나. 구조형성  
 다. 향보존                            라. 색소보존
28. 아이코사펜타노익산(EPA : eicosapentanoic acid)과 같은 다가불포화지방산을 많이 함유하고 있는 생선은?  
 가. 고등어                            나. 갈치  
 다. 조기                                라. 대구
29. 신선도가 떨어진 어패류의 냄새 성분이 아닌 것은?  
 가. TMAO(trimethylamine oxide)  
 나. 암모니아(ammonia)  
 다. 황화수소(H<sub>2</sub> S)  
 라. 인돌(indole)
30. 다음 동물성 지방의 종류와 급원 식품이 잘못 연결된 것은?  
 가. 라드 - 돼지고기의 지방조직  
 나. 우지 - 소고기의 지방조직  
 다. 마가린 - 우유의 지방  
 라. DHA - 생선기름
31. 일반적으로 폐기율이 가장 높은 식품은?  
 가. 쇠살코기                        나. 계란  
 다. 생선                                라. 곡류
32. 비린내가 심한 어류의 조리방법으로 잘못된 것은?  
 가. 정종이나 포도주를 첨가하여 조리한다.  
 나. 물에 씻을수록 비린내가 많이 나므로 재빨리 씻어 조리한다.  
 다. 식초와 레몬즙 등의 신맛을 내는 조미료를 사용하여 조리한다.  
 라. 황화합물을 함유한 마늘, 파 및, 양파를 양념으로 첨가하여 조리한다.
33. 음식을 제공할 때 온도를 고려해야 한다. 다음 중 맛있게 느끼는 온도가 가장 높은 것은?  
 가. 전골                                나. 국  
 다. 커피                                라. 밥
34. 단맛을 내는 조미료에 속하지 않는 것은?  
 가. 올리고당(oligosaccharide)  
 나. 설탕(sucrose)  
 다. 스테비오사이드(stevioside)  
 라. 타우린(taurine)
35. 채소를 데칠 때 몽그리짐을 방지하기 위한 가장 적당한 소금의 농도는?  
 가. 1%                                나. 10%  
 다. 20%                                라. 30%
36. 다음 자료에 의해서 총 원가를 산출하면 얼마인가?  

직접재료비 ₩150000	간접재료비 ₩50000
직접노무비 ₩100000	간접노무비 ₩20000
직접경비 ₩5000	간접경비 ₩100000
판매 및 일반관리비 ₩10000	

 가. ₩435000                        나. ₩365000  
 다. ₩265000                        라. ₩180000
37. 묵에 대한 설명으로 틀린 것은?  
 가. 전분의 겔(gel)화를 이용한 우리나라 전통음식이다  
 나. 가루의 10배정도의 물을 가하여 쏜다.  
 다. 전분의 농도는 묵의 질에 영향을 준다.  
 라. 메밀, 녹두, 도토리 등의 가루를 이용하여 만든다.
38. 양파를 가열 조리시 단맛이 나는 이유는?  
 가. 황화아릴류가 증가하기 때문  
 나. 가열하면 양파의 매운맛이 제거되기 때문  
 다. 알리신이 티아민과 결합하여 알리티아민으로 변하기 때문  
 라. 황화합물이 프로필 메르캅탄(propyl mercaptan)으로 변하기 때문
39. 김장용 배추포기김치 46kg을 담그려는데 배추 구입에 필요한 비용은 얼마인가? (단, 배추 5통(13kg)의 값은 11960원, 폐기율은 8%)  
 가. 23920원                        나. 38934원  
 다. 42320원                        라. 46000원

40. 어패류에 소금을 넣고 발효 숙성시켜 원료 자체 내 효소의 작용으로 풍미를 내는 식품은?  
가. 어육소시지 나. 어묵  
다. 통조림 라. 젓갈
41. 다음의 냉동 방법 중 얼음결정이 미세하여 조직의 파괴와 단백질 변성이 적어 원상유지가 가능하며 물리적 화학적 품질변화가 적은 것은?  
가. 침지동결법 나. 급속동결법  
다. 접촉동결법 라. 공기동결법
42. 단체급식에서 생길 수 있는 문제점과 거리가 먼 것은?  
가. 심리면에서 가정식에 대한 향수를 느낄 수 있다.  
나. 비용면에서 물가상승시 재료비가 충분하지 않을 수 있다.  
다. 청결하지 않게 관리할 경우 위생상의 사고 위험이 있다.  
라. 불특정 인을 대상으로 하므로 영양관리가 안 된다.
43. 근육의 주성분이며 면역과 관계가 깊은 영양소는?  
가. 비타민 나. 지질  
다. 단백질 라. 무기질
44. 육류, 채소 등 식품을 다지는 기구를 무엇이라고 하는가?  
가. 초퍼(chopper) 나. 슬라이서(slicer)  
다. 야채절단기(cutter) 라. 필러(peeler)
45. 갈비구이를 하기위한 양념장을 만드는 데 사용되는 양념 중 육질의 연화작용을 돕는 역할을 하는 재료로 짝지어진 것은?  
가. 참기름, 후춧가루 나. 배, 설탕  
다. 양파, 청주 라. 간장, 마늘
46. 다음 중 식단 작성시 고려해야할 사항으로 옳지 않은 것은?  
가. 급식대상자의 영양 필요량  
나. 급식대상자의 기호성  
다. 식단에 따른 종업원 및 필요기기의 활용  
라. 한식의 메뉴인 경우 국(찌개), 주찬, 부찬, 주식, 김치류의 순으로 식단표 기재
47. 다음 중 젤라틴을 이용하는 음식이 아닌 것은?  
가. 두부 나. 죽편  
다. 과일젤리 라. 아이스크림
48. 육류조리에 대한 설명으로 틀린 것은?  
가. 탕 조리시 찬물에 고기를 넣고 끓여야 추출물이 최대한 용출된다.  
나. 장조림 조리시 간장을 처음부터 넣으면 고기가 단단해지고 잘 찢기지 않는다.  
다. 편육 조리시 찬물에 넣고 끓여야 잘익고 고기 맛이 좋다.  
라. 불고기용으로는 결합조직이 되도록 적은 부위가 적당하다.
49. 난백의 기포성에 영향을 주는 인자에 대한 설명으로 옳은 것은?  
가. 난백의 온도가 낮을수록 기포 생성이 용이하다.  
나. 설탕은 난백의 기포성은 증진되나 안정성이 감소된다.  
다. 레몬즙을 넣으면 단백질 점도가 저하되어 기포성은 좋아진다.  
라. 물을 40% 첨가하면 기포성은 저하되고 안정성은 증가된다.
50. 다음 중 기름의 산패가 촉진되는 경우는?  
가. 밝은 창가에 보관할 때  
나. 갈색병에 넣어 보관할 때  
다. 저온에서 보관할 때  
라. 뚜껑을 꼭 막아 보관할 때
51. 상수를 정수하는 일반적인 순서는?  
가. 침전→여과→소독  
나. 예비처리→본처리→오니처리  
다. 예비처리→여과처리→소독  
라. 예비처리→침전→여과→소독
52. 쓰레기 소각처리시 공중보건상 가장 문제가 되는 것은?  
가. 대기오염과 다이옥신 나. 화재발생  
다. 사후 폐기물 발생 라. 높은 열의 발생
53. 병원체가 세균인 전염병은?  
가. 전염성 간염 나. 백일해  
다. 폴리오 라. 홍역
54. 자외선의 인체에 대한 내용 설명으로 틀린 것은?  
가. 살균작용과 피부암을 유발한다.  
나. 체내에서 비타민D를 생성시킨다.  
다. 피부결핵이나 관절염에 유해하다.  
라. 신진대사 촉진과 적혈구 생성을 촉진시킨다.
55. 심한 설사로 인하여 탈수증상을 나타내는 전염병은?  
가. 콜레라 나. 백일해  
다. 결핵 라. 홍역
56. 포자형성균의 별균에 알맞은 소독법은?  
가. 자비소독법 나. 저온소독법  
다. 고압증기멸균법 라. 희석법
57. 다음 중 중간숙주의 단계가 하나인 기생충은?  
가. 간디스토마 나. 폐디스토마  
다. 무구조충 라. 광절열두조충
58. 굴착, 착암작업 등에서 발생하는 진동으로 인해 발생할 수 있는 직업병은?  
가. 공업중독 나. 잠함병  
다. 레이노드병 라. 금속열
59. 병원체가 인체에 침입한 후 자각적·타각적 임상증상이 발병할 때까지의 기간은?  
가. 세대기 나. 이환기  
다. 잠복기 라. 전염기
60. 채소류로부터 감염되는 기생충은?  
가. 동양모양선충, 편충 나. 회충, 무구조충  
다. 십이지장충, 선모충 라. 요충, 유구조충

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

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