

1. 아질산염과 아민류가 산성조건하에서 반응하여 생성하는 물질로 강한 발암성을 갖는 물질은?
가. N-nitrosamine 나. Benzopyrene
다. Formaldehyde
라. Poly chlorinated biphenyl(PCB)
2. 식품과 독성분의 연결이 틀린 것은?
가. 복어-테트로도톡신 나. 섭조개-시큐톡신
다. 모시조개-베네루핀 라. 청매-아미그달린
3. 사용이 허가된 산미료는?
가. 구연산 나. 계피산
다. 말톨 라. 초산에틸
4. 다음 중 곰팡이 독소가 아닌 것은?
가. 아플라톡신(aflatoxin) 나. 시트리닌(citrinin)
다. 색시톡신(sacitoxin) 라. 파툴린(patulin)
5. 곰팡이 중독증의 예방법으로 틀린 것은?
가. 곡류 발효식품을 많이 섭취한다.
나. 농수축산물의 수입 시 검역을 철저히 행한다.
다. 식품가공 시 곰팡이가 피지 않은 원료를 사용한다.
라. 음식물은 습기가 차지 않고 서늘한 곳에 밀봉해서 보관한다.
6. 다음 중 감염형 식중독이 아닌 것은?
가. 포두상구균 식중독 나. 살모넬라 식중독
다. 장염비브리오 식중독 라. 리스테리아 식중독
7. 엔테로톡신에 대한 설명으로 옳은 것은?
가. 해조류 식품에 많이 들어 있다.
나. 100℃에서 10분간 가열하면 파괴된다.
다. 황색 포도상구균이 생성한다.
라. 잠복기는 2~5일이다.
8. 노로바이러스에 대한 설명으로 틀린 것은?
가. 발병 후 자연치유 되지 않는다.
나. 크기가 매우 작고 구형이다.
다. 급성 위장염을 일으키는 식중독 원인체이다.
라. 감염되면 설사, 복통, 구토 등의 증상이 나타난다.
9. 다음 중 사용이 허용된 밀가루 개량제는?
가. 메타중아황산칼륨 나. 아황산나트륨
다. 산성아황산나트륨 라. 과황산암모늄
10. 내용물이 산성인 통조림이 개봉된 후 용해되어 나올 수 있는 유해금속은?
가. 주석 나. 비소
다. 카드뮴 라. 아연
11. 식품을 제조·가공 업소에서 직접 최종소비자에게 판매하는 영업의 종류는?
가. 식품운반업 나. 식품소분·판매업
다. 즉석판매제조·가공업 라. 식품보존업

12. 판매나 영업을 목적으로 하는 식품의 조리·사용하는 기구·용기의 기준과 규격을 정하는 기관은?
가. 보건소 나. 농림수산식품부
다. 환경부 라. 식품의약품안전청
13. 조리사를 두어야 할 영업은?
가. 식품첨가물 제조업 나. 인삼제품 제조업
다. 복어조리·판매업 라. 식품 제조업
14. 다음 중 영업허가를 받아야 할 업종이 아닌 것은?
가. 유흥주점영업 나. 단란주점영업
다. 식품제조·가공업 라. 식품조사처리업
15. 식품위생법상 허위표시 등의 금지에 대한 내용으로 틀린 것은?
가. 허위표시의 범유 및 기타 필요한 사항은 대통령령으로 정한다.
나. 포장에 있어서는 과대포장을 하지 못한다.
다. 식품의 표시에 있어서는 의약품과 혼동할 우려가 있는 표시를 하거나 광고를 하여서는 아니 된다.
라. 식품첨가물의 영양가·원재료·성분·용도에 관하여 허위표시 또는 과대광고를 하지 못한다.
16. 식품에 식염을 직접 뿌리는 염장법은?
가. 물간법 나. 마른간법
다. 압착염장법 라. 염수주사법
17. 50g의 달걀을 접시에 깨뜨려 놓았더니 난황 높이는 1.5cm, 난황 직경은 4cm이었다. 이 달걀의 난황계수는?
가. 0.188 나. 0.232
다. 0.336 라. 0.375
18. 다음 식품 중 수분활성도가 가장 낮은 것은?
가. 생선 나. 소시지
다. 과자류 라. 과일
19. 다음 냄새 성분 중 어류와 관계가 먼 것은?
가. 트리메틸아민(trimethylamine)
나. 암모니아(ammonia)
다. 피페리딘(piperidine)
라. 디아세틸(diacetyl)
20. 된장의 발효 숙성 시 나타나는 변화가 아닌 것은?
가. 당화작용 나. 단백질 분해
다. 지방산화 라. 유기산 생성
21. 어묵제조에 대한 내용으로 맞는 것은?
가. 생선에 설탕을 넣어 익힌다.
나. 생선에 젤라틴을 첨가한다.
다. 생선의 지방을 분리한다.
라. 생선에 소금을 넣어 익힌다.
22. 단백질의 변성으로 인한 변화에 대한 설명으로 틀린 것은?
가. 용해도가 변화한다.
나. 단백질의 1차, 2차, 3차 구조가 모두 변한다.
다. 일반적으로 소화율이 증가한다.
라. 생물학적 활성이 감소한다.

23. 당류 중에 가장 단맛이 강한 것은?
 가. 포도당 나. 과당
 다. 설탕 라. 맥아당
24. 탄수화물 식품의 노화를 억제하는 방법과 가장 거리가 먼 것은?
 가. 황산화제의 사용 나. 수분함량 조절
 다. 냉동 건조 라. 유효산의 사용
25. 강한 환원력이 있어 식품가공에서 갈변이나 향이 변하는 산화반응을 억제하는 효과가 있으며, 안전하고 실용성이 높은 산화방지제로 사용되는 것은?
 가. 티아민(thiamin)
 나. 나이아신(niacin)
 다. 리보플라빈(riboflavin)
 라. 아스코르빈산(ascorbic acid)
26. 과실 저장고의 온도, 습도, 기체의 조성 등을 조절하여 장기간 동안 과실을 저장하는 방법은?
 가. 산 저장 나. 자외선 저장
 다. 무균포장 저장 라. CA 저장
27. 채소류에 관한 설명 중 틀린 것은?
 가. 비타민과 무기질을 많이 함유하고 있다.
 나. 채소류의 색소에는 클로로필(Chlorophyll), 카로티노이드(carotenoid), 플라보노이드(flavonoid), 안토시아닌(amthocyanin)계가 있다.
 다. 안토시아닌(amthocyanin) 색소는 붉은색이나 보라색을 띠는데 산성용액에서는 청색으로 변한다.
 라. 당근에는 아스코비나아제(ascorbinase)가 함유되어 있다.
28. 양배추를 삶았을 때 증가되는 단맛의 성분은?
 가. 아크로레인(acrolein)
 나. 트리메틸아민(trimethylamine)
 다. 디메틸 설파이드(dimethyl sulfide)
 라. 프로필 멀캡탄(propyl mercaptan)
29. 녹색 채소 조리 시 중조(NaHCO₃)를 가할 때 나타나는 결과에 대한 설명으로 틀린 것은?
 가. 진한 녹색으로 변한다.
 나. 비타민C가 파괴된다.
 다. 페오피틴(pheophytin)이 생성된다.
 라. 조직이 연화된다.
30. 라드(lard)는 무엇을 가공하여 만든 것인가?
 가. 돼지의 지방 나. 우유의 지방
 다. 버터 라. 식물성 기름
31. 감자를 썰어 공기 중에 놓아두면 갈변되는데 이 현상과 가장 관계가 깊은 효소는?
 가. 아밀라아제(amyase)
 나. 티로시나아제(tyrosinase)
 다. 알라핀(jalapin)
 라. 미로시나제(myrosinase)
32. 재료소비량을 알아내는 방법과 거리가 먼 것은?
 가. 계속기록법 나. 재고조사법
 다. 선입선출법 라. 역계산법

33. 김치공장에서 포기김치를 만든 원가자료가 다음과 같다면 포기김치의 판매가격은 총 얼마인가?

구분	금액
직접재료비	60,000원
간접재료비	19,000원
직접노무비	150,000원
간접노무비	25,000원
직접제조경비	20,000원
간접제조경비	15,000원
판매비와 관리비	제조원가의 20%
기대이익	판매원가의 20%

- 가. 289,000원 나. 346,800원
 다. 416,160원 라. 475,160원

34. 다른 식품과 혼합하여 질감을 좋게 하는 젤라틴의 응고에 관여하는 것이 아닌 것은?
 가. 산 나. 온도
 다. 효소 라. 지방
35. 녹색채소를 데칠 때 색을 선명하게 하기 위한 조리방법으로 부적합한 것은?
 가. 휘발성 유기산을 취발 시키기 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.
36. 쌀과 같이 당질을 많이 먹는 식습관을 가진 한국인에게 대사상 꼭 필요한 비타민은?
 가. 비타민 B₁ 나. 비타민 B₆
 다. 비타민 A 라. 비타민 D
37. 두부를 만들 때 콩 단백질을 응고시키는 재료와 거리가 먼 것은?
 가. MgCl₂ 나. CaCl₂
 다. CaSO₄ 라. H₂ SO₄
38. 신선도가 저하된 생선의 설명으로 옳은 것은?
 가. 히스타민(histamine)의 함량이 많다.
 나. 꼬리가 약간 치켜 올라갔다.
 다. 비늘이 고르게 밀착되어 있다.
 라. 살이 탄력적이다.
39. 주방에서 후드(hood)의 가장 중요한 기능은?
 가. 실내의 습도를 유지시킨다.
 나. 실내의 온도를 유지시킨다.
 다. 증기, 냄새 등을 배출시킨다.
 라. 바람을 들어오게 한다.
40. 다음 중 단체 급식의 목적이 아닌 것은?
 가. 급식영업을 통한 운영자의 이익 창출
 나. 급식대상자의 영양개선
 다. 급식대상자의 식비 절감
 라. 연대감을 통한 사회성 함양

41. 오이피클 제조 시 오이의 녹색이 녹갈색으로 변하는 이유는?
 가. 클로로필리드가 생겨서
 나. 클로로필린이 생겨서
 다. 페오피틴이 생겨서
 라. 잔토피이 생겨서
42. 질이 좋은 김의 조건이 아닌 것은?
 가. 겨울에 생산되어 질소함량이 높다.
 나. 검은 색을 띠며 윤기가 난다.
 다. 불에 구우면 선명한 녹색을 나타낸다.
 라. 구멍이 많고 전체적으로 붉은 색을 띤다.
43. 발효식품이 아닌 것은?
 가. 김치 나. 젓갈
 다. 된장 라. 콩장
44. 생선에 레몬즙을 뿌렸을 때 나타나는 현상이 아닌 것은?
 가. 신맛이 가해져서 생선이 부드러워진다.
 나. 생선의 비린내가 감소한다.
 다. PH가 산성이 되어 미생물의 증식이 억제된다.
 라. 단백질이 응고된다.
45. 달걀을 삶았을 때 난황 주위에 일어나는 암녹색의 변색에 대한 설명으로 옳은 것은?
 가. 100℃의 물에서 5분 이상 가열 시 나타난다.
 나. 신선한 달걀일수록 색이 진해진다.
 다. 난황의 철과 난백의 황화수소가 결합하여 생성된다.
 라. 낮은 온도에서 가열할 때 색이 더욱 진해진다.
46. 부드러운 살코기로서 맛이 좋으며 구이, 전골, 산적용으로 적당한 쇠고기 부위는?
 가. 양지, 사태, 목심 나. 안심, 채끝, 우둔
 다. 갈비, 삼겹살, 안심 라. 양지, 설도, 삼겹살
47. 빙과류에 대한 설명으로 틀린 것은?
 가. 빙과류의 종류에는 아이스크림, 파르페, 셔벳, 무스 등이 있다.
 나. 지방이 많이 함유된 빙과류는 열량이 높다.
 다. 비타민류는 냉동에 의해 성분의 변화가 심하게 일어난다.
 라. 셔벳은 시럽에 과일즙을 첨가하였거나 과일에 젤라틴, 달걀흰자를 첨가하여 얼린 것이다.
48. 시금치나물을 조리할 때 1인당 80g이 필요하다면, 식수인원 1500명에 적합한 시금치 발주량은?
 가. 100kg 나. 110kg
 다. 125kg 라. 132kg
49. 유중수적형(W/O) 유화액은?
 가. 버터 나. 난황
 다. 우유 라. 마요네즈
50. 소금에 대한 설명 중 틀린 것은?
 가. 무기질의 공급원이다.
 나. 단맛을 높여준다.
 다. 제면 공정에 첨가하면 제품의 물성을 향상시킨다.
 라. 온도에 따른 용해도의 차가 크다.

51. 미생물을 사멸시킬 수 있는 가장 위생적인 진개(쓰레기)처리 방법은?
 가. 바다투기법 나. 소각법
 다. 매립법 라. 비료화법
52. 용존산소에 대한 설명으로 틀린 것은?
 가. 용존산소의 보족은 오염도가 높음을 의미한다.
 나. 용존산소가 부족하면 혐기성분해가 일어난다.
 다. 용존산소는 수질오염을 측정하는 항목으로 이용된다.
 라. 용존산소는 수중의 온도가 높을 때 증가하게 된다.
53. 일정기간 중의 평균 실근로자수 1,000명당 발생하는 재해건수의 발생빈도를 나타내는 지표는?
 가. 건수율 나. 도수율
 다. 강도율 라. 재해일수율
54. 간흡충증의 제2중간 숙주는?
 가. 잉어 나. 쇠우렁이
 다. 물벼룩 라. 다슬기
55. 잠함병의 발생과 가장 밀접한 관계를 갖고 있는 환경 요소는?
 가. 고압과 질소 나. 저압과 산소
 다. 고온과 이산화탄소 라. 저온과 일산화탄소
56. 제1군 감염병이 아닌 것은?
 가. 장출혈성대장균감염증
 나. 콜레라
 다. 백일해
 라. 세균성이질
57. 구충·구서의 일반 원칙과 가장 거리가 먼 것은?
 가. 구제대상동물의 발생원을 제거한다.
 나. 대상동물의 생태, 습성에 따라 실시한다.
 다. 광범위하게 동시에 실시한다.
 라. 성충시기에 구제한다.
58. 바이러스의 감염에 의하여 일어나는 감염병은?
 가. 폴리오 나. 세균성 이질
 다. 장티푸스 라. 파라티푸스
59. 모기가 매개하는 감염병이 아닌 것은?
 가. 말라리아 나. 일본뇌염
 다. 파라티푸스 라. 황열
60. 하수처리의 본 처리 과정 중 혐기성 분해처리에 해당하는 것은?
 가. 활성오니법 나. 접촉여상법
 다. 살수여상법 라. 부패조법

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

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