

1. 식품첨가물 중 허용되어 있는 발색제는?
가. 식용적색 3호 나. 철 클로로필린 나트륨
다. 질산나트륨 라. 삼 이산화철
2. 빵을 만들 때 사용하는 보존료는 ?
가. 프로피온산 나. 아세트초산에틸
다. 안식향산 라. 구아닐산
3. 세균 번식이 잘되는 식품과 가장 거리가 먼 것은?
가. 온도가 적당한 식품 나. 습기가 있는 식품
다. 영양분이 많은 식품 라. 산이 많은 식품
4. 다음 중 곰팡이 독소와 독성을 나타내는 곳을 잘못 연결한 것은?
가. 오크라톡신(ochratoxin) - 간장독
나. 아플라톡신(aflatoxin) - 신경독
다. 시트리닌(citrinin) - 신장독
라. 스테리그마토시스틴(sterigmatocystin) - 간장독
5. 숯을 이용하여 고기를 구울 때의 설명으로 틀린 것은?
가. 열화가 이루어지기 전에 고기를 구어야 유해물질이 고기에 이행되는 것을 막을 수 있다.
나. 숯에는 중금속, 벤조피렌 등 각종 유기·무기 물질이 함유되어 있다.
다. 안전한 구이를 위해서는 석쇠보다 불판이 더 좋다.
라. 숯불 가까에서 구이를 구울 때 연기를 마시지 않도록 한다.
6. 아스퍼질러스 플라버스(Aspergillus flavre)가 만드는 발암물 질은?
가. 아플라톡신(aflatoxin)
나. 루브라톡신(rubratoxin)
다. 니트로사민(nitrosamine)
라. 아일랜드톡신(islanditoxin)
7. 해테로고리 아민류(Heterocyclic Amines)에 대한 설명으로 틀린 것은?
가. 구워 태운 생선, 육류 및 그 제조·가공품에서 생성된다.
나. 강한 돌연 변이 활성을 나타내는 물질을 함유한다.
다. 단백질이나 아미노산의 열분해의 의해 생성된다.
라. 변이원성 물질은 낮은 온도로 구울 때 많이 생성 된다.
8. 우유의 살균 방법으로 130 ~ 150℃ 에서 0.5 ~ 5초간 가열하는 것은?
가. 저온살균법 나. 고압증기멸균법
다. 고온단시간살균법 라. 초고온순간살균법
9. 식품과 자연독 성분이 잘못 연결 된 것은?
가. 섭조개 - 삭시톡신(saxitoxin)
나. 바지락 - 베네루핀(venerupin)
다. 피마자 - 리신(ricin)
라. 청매 - 시구아톡신(ciguatoxin)
10. 식품의 신선도 또는 부패의 이화화적인 판정에 이용되는 항목이 아닌 것은?
가. 히스타민 함량
나. 당 함량
다. 휘발성염기질소 함량
라. 트리메틸아민 함량
11. 식품위생법상의 각 용어에 대한 정의로 옳은 것은?
가. 기구 : 식품 또는 식품 첨가물을 넣거나 싸는 물품
나. 식품첨가물 : 화학적 수단으로 원소 또는 화합물에 분해 반응 외의 화학반응을 일으켜 얻는 물질
다. 표시 : 식품, 식품첨가물, 기구 또는 용기·포장에 적는 문자, 숫자 또는 도형
라. 집단 급식소 : 영리를 목적으로 불특정 다수인에게 음식물을 공급하는 대형음식점
12. 자가 품질 검사와 관련된 내용으로 틀린 것은?
가. 영업자가 다른 영업자에게 식품 등을 제조하게 하는 경우에는 직접 그 식품 등을 제조하는 자가 검사를 실시할 수 있다.
나. 직접 검사하기 부적합한 경우는 자가품질 위탁 검사 기관에 위탁하여 검사할 수 있다.
다. 자가품질 검사에 관한 기록서는 2년간 보관하여야 한다.
라. 자가품질 검사주기의 적용시점은 제품의 유통기한 만료일을 기준으로 산정한다.
13. 식품接客업 중 음주 행위가 허용되지 않는 영업은?
가. 단란주점영업 나. 휴게음식점영업
다. 일반음식점영업 라. 유흥주점영업
14. 일반음식점의 시설기준으로 틀린 것은?
가. 일반음식점에 객실을 설치하는 경우 객실에는 잠금장치를 설치 할 수 없다.
나. 소방시설 설치유지 및 안전관리에 관한 법령이 정하는 소방·방화시설을 갖추어야 한다.
다. 객석을 설치하는 경우 객석에는 칸막이를 설치 할 수 없다.
라. 객실 안에는 무대장치, 음향 및 반주시설, 우주볼 등의 특수조명시설을 설치하여서는 아니 된다.
15. 모법업소 중 집단급식소의 지정기준이 아닌 것은?
가. 위해요소중점관리기준(HACCP) 적용업소 지정여부
나. 최근 3년간 식중독 발생여부
다. 1회 100인 이상 급식가능여부
라. 조리사 및 영양사의 근무여부
16. 어육을 가공하여 탄성이 있는 겔(gel)상태의 연제품을 만들 때 필수적으로 첨가해야 하는 것은?
가. 식염 나. 설탕
다. 들기름 라. 마늘
17. 중성지방의 구성 성분은?
가. 탄소와 질소 나. 아미노산
다. 지방산과 글리세롤 라. 포도당과 지방산
18. 두부는 콩단백질의 어떤 설질을 이용한 것인가?
가. 열응고 나. 알칼리응고
다. 효소에 의한 응고 라. 금속염에 의한 응고
19. 불고기를 먹기에 적당하게 구울 때 나타나는 현상은?
가. 단백질의 변성
나. 단백질이 C,H,O,N으로 분해
다. 탄수화물의 노화
라. 탄수화물이 C,H,O로 분해

20. 식품의 갈변 현상 중 성질이 다른 것은?
 가. 감자의 절단면의 갈색
 나. 홍차의 적색
 다. 된장의 갈색
 라. 다진 양송이의 갈색
21. 식품에 존재하는 물의 형태 중 유리수에 대한 설명으로 틀린 것은?
 가. 식품에서 미생물의 번식에 이용된다.
 나. -20℃에서도 얼지 않는다.
 다. 100℃에서 증발하여 수증기가 된다.
 라. 식품을 건조시킬 때 쉽게 제거된다.
22. 당류와 그 가수분해 생성물이 옳은 것은?
 가. 맥아당=포도당+과당
 나. 유당=포도당+갈락토오스
 다. 설탕=포도당+포도당
 라. 이눌린 = 포도당+셀룰로오스
23. 우뭇가사리를 주원료로 이들 점액을 얻어 굳힌 해조류 가공 제품은?
 가. 젤라틴 나. 곤약
 다. 한천 라. 키틴
24. 오이지의 녹색이 시간이 지남에 따라 갈색으로 되는 이유는?
 가. 클로로필의 마그네슘이 철로 치환되므로
 나. 클로로필의 수소가 질소로 치환되므로
 다. 클로로필의 마그네슘이 수소로 치환되므로
 라. 클로로필의 수소가 구리로 치환되므로
25. 쓴맛물질과 식품소재의 연결이 잘못된 것은?
 가. 데오브로민(theobromine) - 코코아
 나. 나린긴(naringin) - 감귤류의 과피
 다. 휴물론(humulone) - 맥주
 라. 쿠쿠르비타신(cucurbotacin) - 도토리
26. 새우, 게류를 삶을 때 나타나는 색소는?
 가. 헤모글로빈(hemoglobin) 색소
 나. 카로틴(carotene) 색소
 다. 안토시아닌(anthocyanin) 색소
 라. 아스타신(astacin) 색소
27. 식품에서 콜로이드 상태의 연속상과 비연속상이 모두 액체인 것은?
 가. 머랭 나. 사골국
 다. 젤라틴 용액 라. 샐러드드레싱
28. 설탕용액이 캐러멜로 되는 일반적인 온도는?
 가. 50 ~ 60℃ 나. 70 ~ 80℃
 다. 100 ~ 110℃ 라. 160 ~ 180℃
29. 5g의 버터(지방 80%, 수분 20%)가 내는 열량은?
 가. 36 kcal 나. 45 kcal
 다. 130 kcal 라. 170 kcal
30. 토마토의 붉은색을 나타내는 색소는?
 가. 카로티노이드 나. 클로로필
 다. 안토시아닌 라. 탄닌
31. 신선도가 저하된 식품의 상태를 설명한 것은?
 가. 쇠고기를 손가락으로 눌렀더니 자국이 생겼다가 곧 없어졌다.
 나. 당근 고유의 색이 진하다.
 다. 햄을 손으로 눌렀더니 탄력이 있고 점질물이 없다.
 라. 우유의 pH가 3.0 정도로 낮다.
32. 김치의 1인 분량은 60g, 김치의 원재료인 포기배추의 폐기율은10%, 예상식수가 1000식인 경우 포기배추의 발주량은?
 가. 60 kg 나. 65 kg
 다. 67 kg 라. 70 kg
33. 단팥죽에 설탕 외에 약간의 소금을 넣으면 단맛이 더 크게 느껴진다. 이에 대한 맛의 현상은?
 가. 대비효과 나. 상쇄효과
 다. 상승효과 라. 변조효과
34. 대두의 성분 중 거품을 내며 용혈작용을 하는 것은?
 가. 사포닌 나. 레닌
 다. 아비딘 라. 청산배당체
35. 당용액으로 만든 결정형 캔디는?
 가. 풍당(fondant)
 나. 캐러멜(caramel)
 다. 마시멜로우(marshmallow)
 라. 젤리(jelly)
36. 튀김음식을 할 때 고려할 사항과 가장 거리가 먼 것은?
 가. 튀길 식품의 양이 많은 경우 동시에 모두 넣어 1회에 똑같은 조건에서 튀긴다.
 나. 수분이 많은 식품은 미리 어느 정도 수분을 제거한다.
 다. 이물질 제거하면서 튀긴다.
 라. 튀긴 후 과도하게 흡수된 기름은 종이를 사용하여 제거한다.
37. 다음 중 우유에 첨가하면 응고현상을 나타낼 수 있는 것으로만 짝지어진 것은?
 가. 설탕 - 레닌(rennin) - 토마토
 나. 레닌(rennin) - 설탕 - 소금
 다. 식초 - 레닌(rennin) - 페놀(phenol) 화합물
 라. 소금 - 설탕 - 카제인(casein)
38. 우유에 많이 함유된 단백질로 치즈의 원료가 되는 것은?
 가. 카제인(casein) 나. 알부민(albumin)
 다. 글로불린(globulin) 라. 미오신(myosin)
39. 다음 중 식육의 동결과 해동시 조직 손상을 최소화 할 수 있는 방법은?
 가. 급속동결, 급속해동 나. 급속동결, 완만해동
 다. 완만동결, 급속해동 라. 완만동결, 완만해동
40. 간장이나 된장을 만들 때 누룩곰팡이에 의해서 가수분해 되는 주된 물질은?
 가. 무기질 나. 단백질
 다. 지방질 라. 비타민
41. 다음 중 아이스크림 제조시 안정제로 사용되어지는 것은?
 가. 물 나. 유당
 다. 젤라틴 라. 유청

42. 호화와 노화에 대한 설명으로 옳은 것은?
 가. 쌀과 보리는 물이 없어도 호화가 잘 된다.
 나. 떡의 노화는 냉장고보다 냉동고에서 더 잘 일어난다.
 다. 호화된 전분을 80℃ 이상에서 급속이 건조하면 노화가 촉진된다.
 라. 설탕의 첨가는 노화를 지연시킨다.
43. 다음 중 한천과 젤라틴의 설명 중 틀린 것은?
 가. 한천은 해조류에서 추출한 식물성 재료이며 젤라틴은 육류에서 추출한 동물성 재료이다.
 나. 용해온도는 한천이 35℃, 젤라틴이 80℃정도로 한천을 사용하면 입에서 더욱 부드럽고 단맛을 빨리 느낄 수 있다.
 다. 응고온도는 한천이 25 ~ 35℃, 젤라틴이 10 ~ 15℃로 제품을 응고시킬 때 젤라틴은 냉장고에 넣어야 더 잘 굳는다.
 라. 모두 후식을 만들 때도 사용하는데 대표적으로 한천으로는 양갱, 젤라틴으로는 젤리를 만든다.
44. 달걀의 난황 속에 있는 단백질이 아닌 것은?
 가. 리포비텔린(lipovtelling)
 나. 리포비텔리닌(lipoviteellenin)
 다. 리비틴(livetin)
 라. 레시틴(lecithin)
45. 달걀의 신선도를 판정하는 올바른 방법이 아닌 것은?
 가. 껍질이 까칠까칠한 것
 나. 달걀은 흔들어보아 소리가 들리지 않는 것
 다. 3~4% 소금물에 담그면 위로 뜨는 것
 라. 달걀을 깨어보아 난황계수가 0.36 ~ 0.44인 것
46. 총원가에 대한 설명으로 맞는 것은?
 가. 제조간접비와 직접원가의 합이다.
 나. 판매관리비와 제조원가의 합이다.
 다. 판매관리비, 제조간접비, 이익의 합이다.
 라. 직접재료비, 직접노무비, 직접경비, 직접원가, 판매관리비의 합이다.
47. 다음 중 급식소의 배수시설에 대한 설명으로 옳은 것은?
 가. S트랩은 수조형에 속한다.
 다. 배수를 위한 물매는 1/10 이상으로 한다.
 나. 찌꺼기가 많은 경우는 곡선형 트랩이 적합하다.
 라. 트랩을 설치하면 하수도로부터의 악취를 방지할 수 있다.
48. 다음 중 사과, 배 등 신선한 과일의 갈변 현상을 방지하기 위한가장 좋은 방법은?
 가. 철제 칼로 껍질을 벗긴다.
 나. 뜨거운 물에 넣었다 꺼낸다.
 다. 레몬즙에 담구어 둔다.
 라. 신선한 공기와 접촉시킨다.
49. 생선의 비린내를 억제하는 방법으로 부적합한 것은?
 가. 물로 깨끗이 씻어 수용성 냄새 성분을 제거한다.
 나. 처음부터 뚜껑을 닫고 끓여 생선을 완전히 응고시킨다.
 다. 조리 전에 우유에 담가 둔다.
 라. 생선 단백질을 응고된 후 생강을 넣는다.
50. 일정 기간 내에 기업의 경영활동으로 발생한 경제가치의 소비액을 의미하는 것은?
 가. 손익 나. 비용
 다. 감가상각비 라. 이익
51. 환경위생의 개선으로 발생이 감소되는 감염병과 가장 거리가 먼 것은?
 가. 장티푸스 나. 콜레라
 다. 이질 라. 홍역
52. 어패류 매개 기생충 질환의 가장 확실한 예방법은?
 가. 환경위생 관리 나. 생식금지
 다. 보건교육 라. 개인위생 철저
53. 공기의 성분 중 잠함병과 관련이 있는 것은?
 가. 산소 나. 질소
 다. 아르곤 라. 이산화탄소
54. 다음 중 병원체가 세균인 질병은?
 가. 폴리오 나. 백일해
 다. 발진티푸스 라. 홍역
55. 질병예방 단계 중 의학적, 직업적 재활 및 사회복귀 차원의 적극적인 예방단계는?
 가. 1차적 예방 나. 2차적 예방
 다. 3차적 예방 라. 4차적 예방
56. 산업재해지표와 관련이 적은 것은?
 가. 건수율 나. 이환율
 다. 도수율 라. 강도율
57. 분노의 종말처리 방법 중 병원체를 멸균할 수 있으며 진개 발생도 없는 처리 방법은?
 가. 소화처리법 나. 습식산화법
 다. 화학적처리법 라. 위생적매립법
58. 수질의 오염정도를 파악하기 위한 BOD(생물학적 산소요구량)의 측정시 일반적인 온도와 측정기간은?
 가. 10℃에서 10일간 나. 20℃에서 10일간
 다. 10℃에서 5일간 라. 20℃에서 5일간
59. 쥐가 매개하는 질병이 아닌 것은?
 가. 살모넬라증 나. 아나사키스증
 다. 유행성 출혈열 라. 페스트
60. 1일 8시간 기준 소음허용기준은 얼마 이하인가?
 가. 80dB 나. 90dB
 다. 100dB 라. 110dB

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

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