

1. Staphylococcus aureus 균이 분비하는 장독소가 원인이 되는 식중독은?
 가. 살모넬라 식중독 나. 장염비브리오 식중독
 다. 병원성대장균 식중독 라. 황색포도상구균 식중독
2. 유독성 금속화합물에 의한 식중독을 일으킬 수 있는 경우는?
 가. 철분강화식품
 나. 요오드강화 밀가루
 다. 칼슘강화우유
 라. 종자살균용 유기수은제 처리 콩나물
3. 자외선 살균 등의 특징과 거리가 먼 것은?
 가. 사용법이 간단하다.
 나. 조사대상물에 거의 변화를 주지 않는다.
 다. 잔류효과는 없는 것으로 알려져 있다.
 라. 유기물 특히 단백질이 공존시 효과가 증가한다.
4. 과채류의 품질유지를 위한 피막제로만 사용되는 식품첨가물은?
 가. 실리콘수지 나. 몰포린지방산염
 다. 인산나트륨 라. 만니톨
5. 식중독에 관한 설명으로 틀린 것은?
 가. 자연독이나 유해물질이 함유된 음식을 섭취함으로써 생긴다.
 나. 발열, 구역질, 구토, 설사, 복통 등의 증세가 나타난다.
 다. 세균, 곰팡이, 화학물질 등이 원인물질이다.
 라. 대표적인 식중독은 콜레라, 세균성이질, 장티푸스 등이 있다.
6. 식품의 부패 정도를 측정하는 지표로 가장 거리가 먼 것은?
 가. 휘발성염기질소(VBN)
 나. 트리메틸아민(TMA)
 다. 수소이온농도(pH)
 라. 총질소(TN)
7. 단백질이 탈탄산반응에 의해 생성되어 알레르기성 식중독의 원인이 되는 물질은?
 가. 암모니아 나. 아민류
 다. 지방산 라. 알코올류
8. 곰팡이독(mycotoxin) 중에서 간장독을 일으키는 독소가 아닌 것은?
 가. 아이스란디톡신(islanditoxin)
 나. 시트리닌(citrinin)
 다. 아플라톡신(aflatoxin)
 라. 루테오스키린(luteolysin)
9. 식품위생법상 식품첨가물이 식품에 사용되는 방법이 아닌 것은?
 가. 침윤 나. 반응
 다. 첨가 라. 혼입
10. 식품에 존재하는 유기물질을 고온으로 가열할 때 단백질이 나 지방이 분해되어 생기는 유해물질은?
 가. 에틸카바메이트(ethylcarbamate)
 나. 다환방향족탄화수소(polycyclic aromatic hydrocarbon)
 다. 엔-니트로소아민(N-nitrosoamine)
 라. 메탄올(methanol)
11. 식품 등을 제조·가공하는 영업자가 식품 등이 기준과 규격에 맞는지 자체적으로 검사하는 것을 일컫는 식품위생법의 용어는?
 가. 제품검사 나. 자가품질검사
 다. 수거검사 라. 정밀검사
12. 식품위생법상 영업신고 대상 업종이 아닌 것은?
 가. 위탁급식영업
 나. 식품냉동·냉장업
 다. 즉석판매제조·가공업
 라. 양곡가공업 중 도정업
13. 식품위생법상 영업 중 “신고를 하여야 하는 변경사항”에 해당 하지 않는 것은?
 가. 식품운반업을 하는 자가 냉장·냉동차량을 증감 하려는 경우
 나. 식품자동판매기영업을 하는 자가 같은 시·군·구에서 식품자동판매기의 설치 대수를 증감하려는 경우
 다. 즉석판매제조·가공업을 하는 자가 즉석판매제조·가공 대상 식품 중 식품의 유형을 달리하여 새로운 식품을 제조·가공하려는 경우(단, 자가품질검사 대상인 경우)
 라. 식품첨가물이나 다른 원료를 사용하지 아니한 농·임·수산물 단순가공품의 건조 방법을 달리하고자 하는 경우
14. 식품공전상 찬 곳이라 함은 따로 규정이 없는 한 몇 도를 의미하는가?
 가. -48 ~ -20℃ 나. -14 ~ -10℃
 다. -5 ~ 0℃ 라. 0 ~ 15℃
15. 아래는 식품위생법상 교육에 관한 내용이다. () 안에 알맞은 것을 순서대로 나열하면?

()은 식품위생 수준 및 자질의 향상을 위하여 필요한 경우 조리사와 영양사에게 교육을 받을 것을 명할 수 있다. 다만, 집단급식소에 종사하는 조리사와 영양사는 ()교육을 받아야 한다.

 가. 식품의약품안전청장, 1년
 나. 식품의약품안전청장, 2년
 다. 보건복지부장관, 1년
 라. 보건복지부장관, 2년
16. 탕수육을 만들 때 전분을 물에 풀어서 넣을 때 용액의 성질은?
 가. 젤(gel) 나. 현탁액
 다. 유화액 라. 콜로이드 용액
17. 산과 당이 존재하면 특징적인 젤(gel)을 형성하는 것은?
 가. 섬유소(cellulose) 나. 펙틴(pectin)
 다. 전분(stsrch) 라. 클리코겐(glycogen)
18. 식혜는 엿기름 중의 어떠한 성분에 의하여 전분이 당화를 일으키게 되는가?
 가. 지방 나. 단백질
 다. 무기질 라. 효소
19. 유지의 산패를 차단하기 위해 상승제(synergist)와 함께 사용하는 물질은?
 가. 보존제 나. 발색제
 다. 향상화제 라. 표백제

20. 안토시아닌 색소를 함유하는 과일의 붉은색을 보존하려고 할 때 가장 좋은 방법은?
 가. 식초를 가한다. 나. 중조를 가한다.
 다. 소금을 가한다. 라. 수산화나트륨을 가한다.
21. 식품의 동결건조에 이용되는 주요 현상은?
 가. 응해 나. 기화
 다. 승화 라. 액화
22. 버터의 수분함량이 23% 라면, 버터 20g은 몇 칼로리(kcal) 정도의 열량을 내는가?
 가. 61.6 kcal 나. 138.6 kcal
 다. 153.6 kcal 라. 180.0 kcal
23. 식품의 응고제로 쓰이는 수산물 가공품은?
 가. 젤라틴 나. 셀룰로오스
 다. 한천 라. 펙틴
24. 육류의 조리·가공 중 색소성분의 변화에 대한 설명으로 옳은 것은?
 가. 미오글로빈(myoglobin)이 산화되면 메트미오글로빈(metmyoglobin)으로 되어 갈색이 된다.
 나. 육류 조직 내의 미오글로빈은 공기 중에 노출되면 산소와 결합하여 헤마틴(hematin)으로 되어 선명한 붉은색이 된다.
 다. 햄, 베이컨, 소시지 등의 육류 가공품은 질산염이나, 아질산염과 작용하여 옥시미오글로빈(oxy-myoglobin)으로 되어 선명한 붉은 색이 된다.
 라. 신선한 육류의 절단면이 계속 공기 중에 노출되면 옥시미오글로빈으로 되어 갈색이 된다.
25. 식품의 수분활성도를 올바르게 설명한 것은?
 가. 임의의 온도에서 식품이 나타내는 수증기압에 대한 같은 온도에 있어서 순수한 물의 수증기압의 비율
 나. 임의의 온도에서 식품이 나타내는 수증기압
 다. 임의의 온도에서 식품의 수분함량
 라. 임의의 온도에서 식품과 물량의 순수한 물의 최대 수증기압
26. 당지질인 cerebroside를 주로 구성하고 있는 당은?
 가. raffinose 나. fructose
 다. galactose 라. mannose
27. 강화미란 주로 어떤 성분을 보충한 쌀인가?
 가. 비타민 A 나. 비타민 B₁
 다. 비타민 D 라. 비타민 C
28. 김치류의 신맛 성분이 아닌 것은?
 가. 초산(acetic acid) 나. 호박산(succinic acid)
 다. 젖산(lactic acid) 라. 수산(oxalic acid)
29. 아미노 카르보닐 반응에 대한 설명 중 틀린 것은?
 가. 마이야르반응(Maillard reaction) 이라고도 한다.
 나. 당의 카르보닐 화합물과 단백질 등의 아미노기가 관여하는 반응이다.
 다. 갈색 색소인 캐러멜을 형성하는 반응이다.
 라. 비효소적 갈변반응이다.
30. 우유 가공품이 아닌 것은?
 가. 마요네즈 나. 버터
 다. 아이스크림 라. 치즈
31. 콩밥은 쌀밥에 비하여 특히 어떤 영양소의 보완에 좋은가?
 가. 단백질 나. 당질
 다. 지방 라. 비타민
32. 버터 대용품으로 생산되고 있는 식물성 유지는?
 가. 쇼트닝 나. 마가린
 다. 마요네즈 라. 땅콩버터
33. 식단 작성시 필요한 사항과 가장 거리가 먼 것은?
 가. 식품 구입방법
 나. 영양 기준량 산출
 다. 3식 영양량 배분 결정
 라. 음식수의 계획
34. 생선을 후라이팬이나 석쇠에 구울 때 들러붙지 않도록 하는 방법으로 옳지 않은 것은?
 가. 낮은 온도에서 서서히 굽는다.
 나. 기구의 금속면을 테프론(teflon)으로 처리한 것을 사용한다.
 다. 기구의 표면에 기름을 칠하여 막을 만들어 준다.
 라. 기구를 먼저 달구어서 사용한다.
35. 매운맛을 내는 성분의 연결이 옳은 것은?
 가. 겨자 - 캡사이신(capsaicin)
 나. 생상 - 호박산(succinic acid)
 다. 마늘 - 알리신(allycin)
 라. 고추 - 진저롤(finferol)
36. 펙틴과 산이 적어 잼 제조에 가장 부적합한 과일은?
 가. 사과 나. 배
 다. 포도 라. 딸기
37. 나무 등을 태운 연기에 훈제한 육가공품이 아닌 것은?
 가. 육포 나. 베이컨
 다. 햄 라. 소시지
38. 다음 중 유화의 형태가 나머지 셋과 다른 것은?
 가. 우유 나. 버터
 다. 마요네즈 라. 아이스크림
39. 조리대 배치형태 중 환풍기와 후드의 수를 최소화할 수 있는 것은?
 가. 일렬형 나. 병렬형
 다. ㄷ자형 라. 아일랜드형
40. 서양요리 조리방법 중 건열조리와 거리가 먼 것은?
 가. 브로일링(broiling)
 나. 로우스팅(roasting)
 다. 팬 후라이(pan-frying)
 라. 시머링(simmering)
41. 탄수화물 급원인 쌀 100g을 고구마로 대체하려면 고구마는 몇 g 정도 필요한가? (단, 100g당 당질함량 - 쌀 80g, 고구마 32g)
 가. 250 g 나. 275 g
 다. 300 g 라. 325g

42. 두부를 만드는 과정은 콩 단백질의 어떠한 성질을 이용한 것인가?

- 가. 건조에 의한 변성 나. 동결에 의한 변성
다. 효소에 의한 변성 라. 무기염류에 의한 변성

43. 원가의 구성으로 옳은 것은?

- 가. 판매가격 = 이익 + 제조원가
나. 직접원가 = 직접재료비 + 직접노무비 + 직접경비
다. 총원가 = 제조간접비 + 직접원가
라. 제조원가 = 판매경비 + 일반관리비 + 제조간접비

44. 육류의 사후강직과 숙성에 대한 설명으로 틀린 것은?

- 가. 사후강직은 근섬유가 액토미오신(actomtosin)을 형성하여 근육이 수축되는 상태이다.
나. 도살 후 글리코겐이 호기적 상태에서 젖산을 생성하여 pH가 저하 된다.
다. 사후강직 시기에는 보수성이 저하되고 육즙이 많이 유출 된다.
라. 자가분해효소인 카텝신(cathepsin)에 의해 연해지고 맛이 좋아진다.

45. 다음은 간장의 재고 대상이다. 간장의 재고가 10병일 때 선입선출법에 의한 간장의 재고자산은 얼마인가?

입고일자	수량	단가
5일	5병	3500
12일	10병	3500
20일	7병	3000
27일	5병	3500

- 가. 30000원 나. 31500원
다. 32500원 라. 35000원

46. 아이스크림을 만들 때 굵은 얼음 결정이 형성되는 것을 막아 부드러운 질감을 갖게 하는 것은?

- 가. 설탕 나. 달걀
다. 젤라틴 라. 지방

47. 셀프 서비스(self service) 배식형태로 가장 거리가 먼 것은?

- 가. 카페테리아(cafeteria)
나. 자동판매기(vending machine)
다. 카운터 서비스(counter service)
라. 뷔페 서비스(buffet service)

48. 칼슘의 흡수를 방해하는 인자는?

- 가. 유당 나. 단백질
다. 비타민 C 라. 옥살산

49. 달걀의 열응고성을 이용한 것은?

- 가. 마요네즈 나. 엔젤 케이크
다. 커스터드 라. 스펀지 케이크

50. 흰색 야채의 경우 흰색을 그대로 유지할 수 있는 방법으로 옳은 것은

- 가. 야채를 데친 후 곧바로 찬물에 담가둔다.
나. 약간의 식초를 넣어 삶는다.
다. 야채를 물에 담가 두었다가 삶는다.
라. 약간의 중조를 넣어 삶는다.

51. 순화독소(toxoid)를 사용하는 예방접종으로 면역이 되는 질병은?

- 가. 파상풍 나. 콜레라
다. 폴리오 라. 백일해

52. 환경위생을 철저히 함으로서 예방 가능한 감염병은?

- 가. 콜레라 나. 풍진
다. 백일해 라. 홍역

53. 주로 정상기압에서 고기압으로 변화하는 환경에서 작업시 발생하는 질환은?

- 가. 잠함병 나. 고산병
다. 항공병 라. 일산화탄소 중독

54. 바다에서 잡히는 어류(생선)를 먹고 기생충증에 걸렸다면 이와 가장 관계 깊은 기생충은?

- 가. 아니사키스충 나. 유규조충
다. 동양모양선충 라. 선모충

55. 수질검사에서 과망간산칼슘(KMnO₄)의 소비량이 의미하는 것은?

- 가. 유기물의 양 나. 탁도
다. 대장균의 양 라. 색도

56. 병원체가 바이러스(파견)인 질병은?

- 가. 장티푸스 나. 결핵
다. 유행성 간염 라. 발진열

57. 생활쓰레기의 분류 중 부엌에서 나오는 동식물성 유기물은?

- 가. 주개 나. 가연성 진개
다. 불연성 진개 라. 재활용성 진개

58. 사회보장 제도 중 공공부조에 해당하는 것은?

- 가. 고용보험 나. 건강보험
다. 의료급여 라. 국민연금

59. 카드뮴 만성중독의 주요 3대 증상이 아닌 것은?

- 가. 빈혈 나. 폐기종
다. 신장 기능 장애 라. 단백질

60. 모기가 매개하는 감염병이 아닌 것은?

- 가. 황열 나. 일본뇌염
다. 장티푸스 라. 사상충증

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

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