1. 음식을 먹기 전에 가열하여도 식중독 예방이 가장 어려운 균은?
가. 포도상구균 나. 살모넬라균
다. 장염비브리오균 라. 병원성 대장균

2. 미생물이 자라는데 필요한 조건이 아닌 것은?
가. 온도 나. 햇빛
다. 수분 라. 영양분

3. 황변미 중독을 일으키는 오염 미생물은?
가. 곰팡이 나. 효모
다. 세균 라. 기생충

4. 식품첨가물 중 보존제의 목적과 가장 거리가 먼 것은?
가. 수분 감소의 방지 나. 신선도 유지
다. 식품의 영양가 보존 라. 변질 및 부패 방지

5. 체내에서 흡수되면 신장의 재흡수장애를 일으켜 칼슘 배설을 증가시키는 중금속은?
가. 납 나. 수은
다. 비소 라. 카드뮴

6. 소독의 지표가 되는 소독제는?
가. 석탄산 나. 크레졸
다. 과산화수소 라. 포르말린

7. 감자, 고구마 및 양파와 같은 식품에 싹이 나고 싹이 트는 것을 억제하는 효과가 있는 것은?
가. 자외선 살균법 나. 적외선 살균법
다. 일광 소독법 라. 방사선 살균법

8. 주류 발효과정에서 존재하면 포도주, 사과주 등에 메탄올이 생성되어 함유될 수 있으며, 중독증상은 구토, 복통, 설사 및 심하면 실명하게 되는 성분은?
가. 펙틴 나. 구연산
다. 지방산 라. 아미노산

9. 식품첨가물의 사용목적이 나닌 것은?
가. 변질, 부패방지 나. 관능개선
다. 질병예방 라. 품질개량, 유지

10. 육류의 직화구이 및 훈연 중에 발생하는 발암물질은?
가. 아크릴아마이드(Acrylamide)
나. 니트로사민(N-nitrosamine)
다. 에틸카바메이트(Ethylcarbamate)
라. 벤조피렌(Benzopyrene)

11. 식품위생수준 및 자질향상을 위하여 조리사 및 영양사에게 교육을 받을 것을 명할 수 있는 자는?
가. 보건소장 나. 시장·군수·구청장
다. 식품의약품안전청장 라. 보건복지부장관

12. 일반음식점을 개업하기 위하여 수행하여야 할 사항과 관할 관청은?
가. 영업허가 - 지방식품의약품안전청
나. 영업신고 - 지방식품의약품안전청
다. 영업허가 - 특별자치도·시·군·구청
라. 영업신고 - 특별자치도·시·군·구청

13. 식품위생법상 허위표시, 과대광고, 비방광고 및 과대포장의 범위에 해당하지 않는 것은?
가. 허가·신고 또는 보고한 사항이나 수입신고한 사항과 다른 내용의 표시·광고
나. 제조방법에 관하여 연구하거나 발견한 사실로서 식품학·영양학 등의 분야에서 공인된 사항의 표시
다. 제품의 원재료 또는 성분과 다른 내용의 표시·광고
라. 제조연월일 또는 유통기한을 표시함에 있어서 사실과 다른 내용의 표시·광고

14. 식품위생법에서 사용하는 '표시'에 대한 용어의 정의는?
가. 식품, 식품첨가물에 기재하는 문자, 숫자를 말한다.
나. 식품, 식품첨가물에 기재하는 문자, 숫자 또는 도형을 말한다.
다. 식품, 식품첨가물, 기구 또는 용기·포장에 기재하는 문자, 숫자를 말한다.
라. 식품, 식품첨가물, 기구 또는 용기·포장에 적는 문자, 숫자 또는 도형을 말한다.

15. 식품위생법상 조리사를 두어야 하는 영업장은?
가. 유흥주점 나. 단란주점
다. 일반레스토랑 라. 복어조리점

16. 불포화지방산을 포화지방산으로 변화시키는 경화유에는 어떤 물질이 첨가되는가?
가. 산소 나. 수소
다. 질소 라. 칼슘

17. 치즈 제품을 굳기에 따라 구분할 때 일반적으로 가장 경도가 높은 것은?
가. 체다 치즈(Cheddar Cheese)
나. 블루 치즈(Blue Cheese)
다. 카멤벌트 치즈(Camembert Cheese)
라. 크림 치즈(Cream Cheese)

18. 식품의 수분활성도(Aw)란?
가. 식품의 수증기압과 그 온도에서의 물의 수증기압의 비
나. 자유수와 결합수의 비
다. 식품의 단위시간당 수분증발량
라. 식품의 상대습도와 주위의 온도와의 비

19. 녹색 채소의 색소고정에 관계하는 무기질은?
가. 알루미늄(Al) 나. 염소(Cl)
다. 구리(Cu) 라. 코발트(Co)

20. 식품을 구성하는 성분 중 특수성분인 것은?
가. 수분 나. 효소
다. 섬유소 라. 단백질

21. 두부의 응고제 중 간수의 주성분은?
가. KOH 나. KCl
다. NaOH 라. $MgCl_2$

22. 신맛성분과 주요 소재식품의 연결이 틀린 것은?
가. 초산(Acetic acid) - 식초
나. 젖산(Lactic acid) - 김치류
다. 구연산(Citric acid) - 시금치
라. 주석산(Tartaric acid) - 포도

23. 카로티노이드에 대한 설명으로 옳은 것은?
가. 클로로필과 공존하는 경우가 많다.
나. 산화효소에 의해 쉽게 산회되지 않는다.
다. 자외선에 대해서 안정하다.
라. 물에 쉽게 용해된다.

24. 한천의 용도가 아닌 것은?
가. 훈연제품의 산화방지제
나. 푸딩, 양갱의 겔화제
다. 유제품, 청량음료 등의 안정제
라. 곰팡이, 세균 등의 배지

25. 당류 가공품 중 결정형 캔디는?
가. 퐁당(Fondant)
나. 캐러멜(Caramel)
다. 마쉬멜로우(Marshmellow)
라. 젤리(jelly)

26. 우유 100g 중에 당질 5g, 단백질 3.5g, 지방 3.7g이 들어있다면 우유 170g은 몇 kcal를 내는가?
가. 114.4kcal 나. 167.3kcal
다. 174.3kcal 라. 182.3kcal

27. 간장이나 된장의 착색은 주로 어떤 반응이 관계하는가?
가. 아미노 카르보닐(Aminocarbonyl) 반응
나. 캐러멜(Caramel)화 반응
다. 아스코르빈산(Ascorbic acid) 산화반응
라. 페놀(Phenol) 산화반응

28. 검정콩밥을 섭취하면 쌀밥을 먹었을 때보다 쌀에서 부족한 어떤 영양소를 보충할 수 있는가?
가. 단백질 나. 탄수화물
다. 지방 라. 비타민

29. 사과의 갈변촉진 현상에 영향을 주는 효소는?
가. 아밀라아제(Amylase)
나. 리파아제(Lipase)
다. 아스코르비나아제(Ascorbinase)
라. 폴리페놀 옥시다아제(Polyphenol Oxidase)

30. 유화액의 상태가 같은 것으로 묶여진 것은?
가. 우유, 버터, 마요네즈
나. 버터, 아이스크림, 마가린
다. 크림수프, 마가린, 마요네즈
라. 우유, 마요네즈, 아이스크림

31. 삼치구이를 하려고 한다. 정미중량 60g을 조리하고자 할 때 1인당 발주량은 약 얼마인가?(단, 삼치의 폐기율은 34%)
가. 43g 나. 67g
다. 91g 라. 110g

32. 다음 식품 중 직접 가열하는 급속해동법이 많이 이용되는 것은?
가. 생선류 나. 육류
다. 반조리 식품 라. 계육

33. 전분의 호화와 점성에 대한 설명 중 틀린 것은?
가. 곡류는 서류보다 호화온도가 높다.
나. 전분의 입자가 클수록 빨리 호화된다.
다. 소금은 전분의 호화와 점도를 억제한다.
라. 산첨가는 가수분해를 일으켜 호화를 촉진시킨다.

34. 난백에 기포가 생기는 것에 영향을 주는 것은?
가. 난백에 거품을 낼 때 식초를 조금 넣으면 거품이 잘 생긴다.
나. 난백에 거품을 낼 때 녹인 버터를 1큰술 넣으면 거품이 잘 생긴다.
다. 머랭을 만들 때 설탕은 맨 처음에 넣는다.
라. 난백은 0℃에서 가장 안정적이고 기포가 잘 생긴다.

35. 필수지방산에 속하는 것은?
가. 리놀렌산 나. 올레산
다. 스테아르산 라. 팔미트산

36. 우유를 응고시키는 요인과 거리가 먼 것은?
가. 가열 나. 레닌(Rennin)
다. 산 라. 당류

37. 육류의 근원섬유에 들어있으며, 근육의 수축이완에 관여하는 단백질은?
가. 미오겐(Myogen)
나. 미오신(Myosin)
다. 미오글로빈(Myoglobin)
라. 콜라겐(collagen)

38. 해조류에서 추출한 성분으로 식품에 점성을 주고 안정제, 유화제로서 널리 이용되는 것은?
가. 알긴산(alginic acid)
나. 펙틴(Pectin)
다. 젤라틴(Gelatin)
라. 이눌린(Inulin)

39. 습열 조리법으로 조리하지 않는 것은?
가. 편육 나. 장조림
다. 불고기 라. 꼬리곰탕

40. 햇볕에 말린 생선이나 버섯에 특히 많은 비타민은?
가. 비타민 C 나. 비타민 K
다. 비타민 D 라. 비타민 E

41. 어취 제거 방법에 대한 설명으로 틀린 것은?
가. 식초나 레몬즙을 이용하여 어취를 약화시킨다.
나. 된장, 고추장의 흡착성은 어취 제거 효과가 있다.
다. 술을 넣으면 알코올에 의하여 어취가 더 심해진다.
라. 우유에 미리 담가두면 어취가 약화된다.

42. 밀가루로 빵을 만들 때 첨가하는 다음 물질 중 글루텐(Gluten) 형성을 도와주는 것은?
가. 설탕 나. 지방
다. 중조 라. 달걀

43. 콩이나 콩나물을 삶을 때 뚜껑을 닫으면 콩 비린내 생성을 방지할 수 있다. 그 이유는?
가. 건조를 방지해서 나. 산소를 차단해서
다. 색의 변화를 차단해서 라. 오래 삶을 수 있어서

44. 식품을 계량하는 방법으로 틀린 것은?
가. 밀가루 계량은 부피보다 무게가 더 정확하다.
나. 흑설탕은 계량 전 체로 친 다음 계량한다.
다. 고체 지방은 계량 후 고무주걱으로 잘 긁어 옮긴다.
라. 꿀같이 점성이 있는 것은 계량컵을 이용한다.

45. 기름성분이 하수구로 들어가는 것을 방지하기 위해 가장 바람직한 하수관의 형태는?
가. S 트랩 나. P 트랩
다. 드럼 라. 그리스 트랩

46. 폐기율이 20%인 식품의 출고계수는 얼마인가?
가. 0.5 나. 1.
다. 1.25 라. 2.0

47. 일반적인 식품의 구매방법으로 가장 옳은 것은?
가. 고등어는 2주일분을 한꺼번에 구입한다.
나. 느타리버섯은 3일에 한 번씩 구입한다.
다. 쌀은 1개월분을 한꺼번에 구입한다.
라. 소고기는 1개월분을 한꺼번에 구입한다.

48. 급식시설의 유형 중 1인 1식을 제공하는데 사용하는 물의 양이 가장 많은 곳은?
가. 학교급식 나. 병원급식
다. 사업체급식 라. 기숙사급식

49. 고기의 질긴 결합조직 부위를 물과 함께 장시간 끓였을 때 연해지는 이유는?
가. 엘라스틴이 알부민으로 변화되어 용출되어서
나. 엘라스틴이 젤라틴으로 변화되어 용출되어서
다. 콜라겐이 알부민으로 변화되어 용출되어서
라. 콜라겐이 젤라틴으로 변화되어 용출되어서

50. 무기질만으로 짝지어진 것은?
가. 지방, 나트륨, 비타민 A
나. 칼슘, 인, 철
다. 지방산, 염소, 비타민 B
라. 아미노산, 요오드, 지방

51. 질병의 감염 경로로 틀린 것은?
가. 아메바성 이질 - 환자·보균자의 분변 ·음식물
나. 유행성 간염 A형 - 환자·보균자의 분변·음식물
다. 폴리오 - 환자·보균자의 콧물과 분변·음식물
라. 세균성 이질 - 환자·보균자의 콧물·재채기 등의 분비물·음식물

52. 회복기 보균자에 대한 설명으로 옳은 것은?
가. 병원체에 감염되어 있지만 임상증상이 아직 나타나지 않은 상태의 사람
나. 병원체를 몸에 지니고 있으나 겉으로는 증상이 나타나지 않는 건강한 사람
다. 질병의 임상 증상이 회복되는 시기에도 여전히 병원체를 지닌 사람
라. 몸에 세균 등 병원체를 오랫동안 보유하고 있으면서 자신은 병의 증상을 나타내지 아니하고 다른 사람에게 옮기는 사람

53. 간디스토마와 폐디스토마의 제1중간숙주를 순서대로 짝지어 놓은 것은?
가. 우렁이 - 다슬기 나. 잉어 - 가재
다. 사람 - 가재 라. 붕어 - 참게

54. 다음 감염병 중 바이러스(Virus)가 병원체인 것은?
가. 세균성 이질 나. 폴리오
다. 파라티푸스 라. 장티푸스

55. 음의 강도(음압)의 단위는?
가. Decibel 나. Phon
다. Sone 라. Hertz

56. 만성감염병과 비교할 때 급성감염병의 역학적 특성은?
가. 발생률은 낮고 유병률은 높다.
나. 발생률은 높고 유병률은 낮다.
다. 발생률과 유병률이 모두 높다.
라. 발생률과 유병률이 모두 낮다.

57. 집단감염이 잘되며 항문부위의 소양증을 유발하는 기생충은?
가. 회충 나. 구충
다. 요충 라. 간흡충

58. 중독될 경우 소변에서 코프로포르피린(Coproprophyrin)이 검출될 수 있는 중금속은?
가. 철(Fe) 나. 크롬(Cr)
다. 납(Pb) 라. 시안화합물(CN)

59. 자외선의 작용과 거리가 먼 것은?
가. 피부암 유발 나. 관절염 유발
다. 살균작용 라. 비타민 D 형성

60. 물의 자정작용에 해당되지 않는 것은?
가. 희석작용 나. 침전작용
다. 소독작용 라. 산화작용

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

[오답 및 오타 문의] ⇒ 건시스템(gunsys.com)