

1. 경구감염병과 세균성 식중독의 주요 차이점에 대한 설명으로 옳은 것은?
 - 가. 경구감염병은 다량의 균으로, 세균성 식중독은 소량의 균으로 발병한다.
 - 나. 세균성 식중독은 2차 감염이 많고, 경구감염병은 거의 없다.
 - 다. 경구감염병은 면역성이 없고, 세균성 식중독은 있는 경우가 많다.
 - 라. 세균성 식중독은 잠복기가 짧고, 경구감염병은 일반적으로 길다.
2. 합성수지제 기구, 용기·표장제 등에서 검출될 수 있는 화학적 식중독 원인물질은?
 - 가. 아플라톡신(aflatoxin)
 - 나. 솔라닌(solanine)
 - 다. 포름알데히드(formaldehyde)
 - 라. 니트로사민(N - nitrosamine)
3. 식품의 조리·가공시 거품이 발생하여 작업에 지장을 주는 경우 사용하는 식품첨가물은?
 - 가. 규지 수지(silicone resin)
 - 나. n-헥산(n - hexane)
 - 다. 유동파라핀(liquid paraffin)
 - 라. 몰포린지방산염
4. 웰치균(Clostridium perfringens)에 대한 설명으로 옳은 것은?
 - 가. 아포는 60℃에서 10분 가열하면 사멸한다.
 - 나. 혐기성 균주이다.
 - 다. 냉장온도에서 잘 발육한다.
 - 라. 당질식품에서 주로 발생한다.
5. 통조림용 공관을 통해 주로 중독될 수 있는 유해 금속은?
 - 가. 수은 나. 주석
 - 다. 비소 라. 바륨
6. 식품의 변질 및 부패를 일으키는 주원인은?
 - 가. 미생물 나. 기생충
 - 다. 농약 라. 자연독
7. 밀가루의 표백과 숙성을 위하여 사용하는 식품첨가물은?
 - 가. 유화제 나. 개량제
 - 다. 팽창제 라. 점착제
8. 식품의 조리 가공, 저장 중에 생성되는 유해 물질 중 아민이나 아미드류와 반응하여 니트로소 화합물을 생성하는 성분은?
 - 가. 지질 나. 아황산
 - 다. 아질산염 라. 삼염화질소
9. 다음 중 살모넬라에 오염되기 쉬운 대표적인 식품은?
 - 가. 과실류 나. 해초류
 - 다. 난류 라. 통조림
10. 식물과 그 유독성분이 잘못 연결된 것은?
 - 가. 감자 - 솔라닌(solanine)
 - 나. 청매 - 프시로신(psilocin)
 - 다. 피마자 - 리신(ricin)
 - 라. 독미나리 - 시큐톡신(cicutoxin)
11. 영업허가를 받아야 할 업종이 아닌 것은?
 - 가. 단란주점영업 나. 유흥주점영업
 - 다. 식품조사처리업 라. 일반음식점영업
12. 조리사를 두지 않아도 가능한 영업은?
 - 가. 복어를 조리·판매하는 영업
 - 나. 국가가 운영하는 집단급식소
 - 다. 사회복지시설의 집단급식소
 - 라. 식사류를 조리하지 않는 식품접객업소
13. 식품위생법상 집단급식소는 상시 1회 몇 인에게 식사를 제공하는 급식소인가?
 - 가. 20명 이상 나. 40명 이상
 - 다. 50명 이상 라. 100명 이상
14. 허위표시, 과대광고, 비방광고 및 과대포장의 범위에 해당되지 않는 것은?
 - 가. 건강증진·체력유지·체질개선·식이요법 등에 도움을 준다는 표현
 - 나. 질병의 예방 또는 치료에 효능이 있다는 내용의 표시·광고
 - 다. 제품의 원재료 또는 성분과 다른 내용의 표시·광고
 - 라. 각종 상장 등을 이용하거나 "인증", "보증", "추천" 또는 이와 유사한 내용을 표현
15. 다음 중 소분·판매할 수 있는 식품은?
 - 가. 벌꿀제품 나. 어육제품
 - 다. 과당 라. 레토르트식품
16. 다음 중 다당류에 속하는 탄수화물은?
 - 가. 전분 나. 포도당
 - 다. 과당 라. 갈락토오스
17. 비타민 A의 함량이 가장 많은 식품은?
 - 가. 쌀 나. 당근
 - 다. 감자 라. 오이
18. 식품의 갈변현상을 억제하기 위한 방법과 거리가 먼 것은?
 - 가. 효소의 활성화 나. 염류 또는 당 첨가
 - 다. 아황산 첨가 라. 열처리
19. 지방산의 불포화도에 의해 값이 달라지는 것으로 짝지어진 것은?
 - 가. 용점, 산가 나. 검화가, 요오드가
 - 다. 산가, 유화가 라. 용점, 요오드가
20. 다음 식품 중 이소티오시아네이트(isothiocyanates)화합물에 의해 매운맛 내는 것은?
 - 가. 양파 나. 겨자
 - 다. 마늘 라. 후추
21. 다음 채소류 중 일반적으로 꽃 부분을 식용으로 하는 것과 거리가 먼 것은?
 - 가. 브로콜리(broccoli)
 - 나. 컬리플라워(cauliflower)
 - 다. 비트(beets)
 - 라. 아티초크(artiohoke)

22. 우유 100mL에 칼슘이 170mg 정도 들어있다면 우유 350mL에는 칼슘이 약 몇mg 정도 들어있는가?
 가. 360 mg 나. 540 mg
 다. 595 mg 라. 650 mg
23. 식품의 색소에 관한 설명 중 옳은 것은?
 가. 클로로필은 마그네슘을 중성원자로 하고 산에 의해 클로로필린이라는 갈색물질로 된다.
 나. 카로티노이드 색소는 카로틴과 크산토필 등이 있다.
 다. 플라보노이드 색소는 산성-중성-알칼리성으로 변함에 따라 적색-자색-청색으로 된다.
 라. 동물성 색소 중 근육색소는 헤모글로빈이고, 혈색소는 미오글로빈이다.
24. 숙성에 의해 품질향상 효과가 가장 큰 것은?
 가. 생선 나. 조개
 다. 쇠고기 라. 오징어
25. 다음 중 비타민 D의 전구물질로 프로비타민 D로 불리는 것은?
 가. 프로게스테론(progesterone)
 나. 에르고스테롤(ergosterol)
 다. 시토스테롤(sitosterol)
 라. 스티그마스테롤(stigmasterol)
26. 전분의 호화에 대한 설명으로 맞는 것은?
 가. α-전분이 β-전분으로 되는 현상이다.
 나. 전분의 미셀(micelle)구조가 파괴된다.
 다. 온도가 낮으면 호화시간이 빠르다.
 라. 전분이 덱스트린(dextrin)으로 분해되는 과정이다.
27. 단백질의 분해효소로 식물성 식품에서 얻어지는 것은?
 가. 펩신(pepsin) 나. 트립신(trypsin)
 다. 파파인(papain) 라. 레닌(rennin)
28. 건조 한천을 물에 담그면 물을 흡수하여 부피가 커지는 현상은?
 가. 이장 나. 응석
 다. 투석 라. 팽윤
29. 우유의 균질화(homogenization)에 대한 설명으로 옳은 것은?
 가. 우유의 성분을 일정하게 하는 과정을 말한다.
 나. 우유의 색을 일정하게 하기 위한 과정이다.
 다. 우유의 단백질 입자의 크기를 미세하게 하기 위한 과정이다.
 라. 우유의 지방의 입자의 크기를 미세하게 하기 위한 과정이다.
30. 다음 중 산미도가 가장 높은 것은?
 가. 주석산 나. 사과산
 다. 구연산 라. 아스코르브산
31. 찰쌀밥의 노화지연과 가장 관계가 깊은 것은?
 가. 아밀라아제 나. 아밀로펙틴
 다. 글리코겐 라. 글루코오스
32. 다음 중 신선란의 특징은?
 가. 난황이 넓적하게 퍼진다.
 나. 기실부가 거의 생성되지 않았다.
 다. 수양난백이 농후난백보다 많다.
 라. 삶았을 때 난황표면이 쉽게 암록색으로 변한다.

33. 다음 자료에 의하여 제조원가를 산출하면?

직접재료비	60000원
직접임금	100000원
소모품비	10000원
통신비	10000원
판매원급여	50000원

- 가. 175000원 나. 180000원
 다. 220000원 라. 230000원
34. 다음 중 비결정형 캔디가 아닌 것은?
 가. 캐러멜(caramel)
 나. 풍당(fondant)
 다. 마시멜로우(marshmallow)
 라. 태피(taffy)
35. 식혜를 만들 때 당화온도를 50~60℃ 정도로 하는 이유는?
 가. 옛기름을 호화시키기 위하여
 나. 프티알린의 작용을 활발하게 하기 위하여
 다. 아밀라아제의 작용을 활발하게 하기 위하여
 라. 밥알을 노화시키기 위하여
36. 달걀의 기포형성을 도와주는 물질은?
 가. 산, 수양난백 나. 우유, 소금
 다. 우유, 설탕 라. 지방, 소금
37. 햇볕에 노출하여 자외선을 쬐이게 되면 피부에서 합성되는 비타민은?
 가. 비타민 A 나. 비타민 B
 다. 비타민 C 라. 비타민 D
38. 채소류를 취급하는 방법으로 맞는 것은?
 가. 썩은 소금에 절여 물기를 꼭 짜낸 후 냉장 보관한다.
 나. 샐러드용 채소는 냉수에 담그었다가 사용한다.
 다. 도라지의 쓴맛을 빼내기 위해 1% 설탕물로만 담근다.
 라. 배추나 셀러리, 파 등은 옆으로 누워서 보관한다.
39. 당질의 기능에 대한 설명 중 틀린 것은?
 가. 당질은 평균 1g당 4kcal를 공급한다.
 나. 혈당을 유지한다.
 다. 단백질 절약작용을 한다.
 라. 당질을 섭취가 부족해도 체내 대사의 조절에는 큰 영향이 없다.
40. 식품과 유지의 특성이 잘못 짝지어진 것은?
 가. 버터크림 - 크리밍성
 나. 쿠키 - 점성
 다. 마요네즈 - 유화성
 라. 튀김 - 열매체
41. 단체급식의 특징으로 옳은 것은?
 가. 불특정 다수인을 대상으로 급식한다.
 나. 영리를 목적으로 하는 상업시설을 포함한다.
 다. 특정 다수인에게 계속적으로 식사를 제공하는 것이다.
 라. 대중음식점의 급식시설을 뜻한다.

42. 아이스크림을 만드는 데 필요한 주요 원료와 가장 거리가 먼 것은?
 가. 유화제 나. 지방
 다. 안정제 라. 한천
43. 식빵을 만드는데 가장 적합한 밀가루는?
 가. 강력분 나. 중력분
 다. 혼합밀가루 라. 박력분
44. 육류조리방법에 대한 설명으로 옳은 것은?
 가. 돼지고기찜에 토마토를 넣으려면 처음부터 함께 넣는다.
 나. 편육은 끓는 물에 넣어 삶는다.
 다. 탕을 끓일 때는 끓는 물에 소금을 약간 넣은 후 고기를 넣는다.
 라. 장조림을 할 때는 먼저 간장을 넣고 끓여야 한다.
45. 식육이 공기와 접촉하여 선홍색이 될 때 선홍색의 주체 성분은?
 가. 옥시미오글로빈(oxymyoglobin)
 나. 미오글로빈(myoglobin)
 다. 메트미오글로빈(metmyoglobin)
 라. 헤모글로빈(hemoglobin)
46. 쇠고기가 값이 비싼 돼지고기로 대체하려고 할 때 쇠고기 300g을 돼지고기 몇g으로 대체하면 되는가? (단, 식품분석표상 단백질함량은 쇠고기 20g, 돼지고기 15g이다.)
 가. 200g 나. 360g
 다. 400g 라. 460g
47. 토마토 크림스프를 만들 때 나타나는 응고 현상은?
 가. 산에 의한 우유의 응고
 나. 레닌에 의한 우유의 응고
 다. 염류에 의한 밀가루의 응고
 라. 가열에 의한 밀가루의 응고
48. 김의 보관 중 변질을 일으키는 인자와 거리가 먼 것은?
 가. 산소 나. 광선
 다. 저온 라. 수분
49. 식품의 풍미를 증진시키는 방법으로 적합하지 않은 것은?
 가. 부드러운 채소 조리시 그 맛을 제대로 유지하려면 조리시간을 단축해야 한다.
 나. 빵을 갈색이 나게 잘 구우려면 건열로 갈색반응이 일어날 때까지 충분히 구워야 한다.
 다. 사태나 양지머리와 같은 질긴 고기의 국물을 맛있게 맛을 내기 위해서는 약한 불에 서서히 끓인다.
 라. 빵은 증기로 찌거나 전자오븐을 신간을 단축시켜 조리한다.
50. 다음 중 저온저장의 효과가 아닌 것은?
 가. 미생물의 생육을 억제할 수 있다.
 나. 효소활성이 낮아져 수확 후 호흡, 발아 등의 대사를 억제할 수 있다.
 다. 살균효과가 있다.
 라. 영양가 손실 속도를 저하시킨다.
51. 쇠고기를 가열하지 않고 회로 먹을 때 생길 수 있는 가능성이 가장 큰 기생충은?
 가. 민촌충 나. 선모충
 다. 유구조충 라. 회충
52. 비말감염이 가장 잘 이루어질 수 있는 조건은?
 가. 군집 나. 영양결핍
 다. 피로 라. 매개곤충의 서식
53. 소음의 측정단위인 데시벨(dB)은?
 가. 음의 강도 나. 음의 질
 다. 음의 파장 라. 음의 전파
54. 리케차(rickettsia)에 의해서 발생하는 감염병은?
 가. 세균성이질 나. 파라티푸스
 다. 발진티푸스 라. 디프테리아
55. 피부온도의 상승이나 국소혈관의 확장작용을 나타내는 것은?
 가. 적외선 나. 가시광선
 다. 자외선 라. 감마선
56. 만성중독시 비점막 염증, 피부궤양, 비중격천공 등의 증상을 나타내는 것은?
 가. 수은 나. 벤젠
 다. 카드뮴 라. 크롬
57. 환자나 보균자의 분뇨에 의해서 감염될 수 있는 경구감염병은?
 가. 장티푸스 나. 결핵
 다. 인플루엔자 라. 티프테리아
58. 다음 중 대기오염을 일으키는 요인으로 가장 영향력이 큰 것은?
 가. 고기압일 때 나. 저기압일 때
 다. 바람이 불 때 라. 기온역전일 때
59. 하수처리 방법으로 혐기성처리 방법은?
 가. 살수여과법 나. 활성오니법
 다. 산화지법 라. 임호프탱크법
60. 평균수명에서 질병이나 부상으로 인하여 활동하지 못하는 기간을 뺀 수명은?
 가. 기대수명 나. 건강수명
 다. 비례수명 라. 자연수명

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

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