

1. 과일통조림으로부터 용출되어 다량 섭취 시 구토, 설사, 복통 등을 일으킬 가능성이 있는 물질은?  
가. 아연(Zn)                      나. 납(Pb)  
다. 구리(Cu)                      라. 주석(Sn)
2. 증식에 필요한 최저 수분활성도(Aw)가 높은 미생물부터 바르게 나열된 것은?  
가. 세균-효모-곰팡이            나. 곰팡이-효모-세균  
다. 효모-곰팡이-세균            라. 세균-곰팡이-효모
3. 곰팡이 독으로서 간장에 장해를 일으키는 것은?  
가. 시트리닌(citrinin)            나. 파툴린(patulin)  
다. 아플라톡신(aflatoxin)      라. 솔라렌(psoralene)
4. 어육의 초기 부패 시에 나타나는 휘발성 염기질소의 양은?  
가. 5~10mg%                      나. 15~25mg%  
다. 30~40mg%                    라. 50mg% 이상
5. 맥각중독을 일으키는 원인물질은?  
가. 루브라톡신(rubratoxin)  
나. 오크라톡신(ochratoxin)  
다. 에르고톡신(ergotoxin)  
라. 파툴린(patulin)
6. 산업장, 조각장 등에서 발생하는 발암성 환경오염 물질은?  
가. 안티몬(antimon)  
나. 벤조피렌(benzopyrene)  
다. PBB(polybrominated biphenyl)  
라. 다이옥신(dioxin)
7. 혐기성균으로 열과 소독약에 저항성이 강한 아포를 생산하는 독 소형 식중독은?  
가. 장염 비브리오균  
나. 클로스트리디움 보툴리눔  
다. 살모넬라균  
라. 포도상구균
8. 유해감미료에 속하는 것은?  
가. 둘신                              나. D-소르비톨  
다. 자일리톨                      라. 아스파탐
9. 유지나 지질을 많이 함유한 식품이 빛, 열, 산소등과 접촉하여 산패를 일으키는 것을 막기 위하여 사용하는 첨가물은?  
가. 피막제                          나. 착색제  
다. 산미료                          라. 산화방지제
10. 다음 중 식품의 가공 중에 형성되는 독성 물질은?(  
가. tetrodotoxin                    나. solanine  
다. nitrosoamine                라. trypsin inhibitor
11. 식품 또는 식품첨가물의 완제품을 나누어 유통할 목적으로 재 포장, 판매하는 영업은?  
가. 식품제조 가공업            나. 식품운반업  
다. 식품소분업                    라. 즉석판매제조, 가공업

12. 아래의 식품들의 표시기준상 영양성분별 세부표시방법에서 ( ) 안에 알맞은 것은?

열량의 단위는 킬로칼로리(kcal)로 표시하되, 그 값을 그대로 표시하거나 그 값에 가장 가까운 ( ) 단위로 표시하여야 한다. 이 경우 ( ) 미만은 "0"으로 표시할 수 있다.

- |           |           |
|-----------|-----------|
| 가. 5kcal  | 나. 10kcal |
| 다. 15kcal | 라. 20kcal |
13. 식품위생법에서 그 자격이나 직무가 규정되어 있지 않은 것은?  
가. 조리사                              나. 영양사  
다. 제빵기능사                      라. 식품위생감시원
  14. 식품접객업 중 시설기준상 객실을 설치할 수 없는 영업은?  
가. 유흥주점영업                    나. 일반음식점영업  
다. 단란주점영업                    라. 휴게음식점영업
  15. 식품위생법규상 수입식품의 검사결과 부적합한 식품에 대해서 수입신고인이 취해야 하는 조치가 아닌 것은?  
가. 수출국으로의 반송  
나. 식품의약품안전청장이 정하는 경미한 위반사항이 있는 경우 보완하여 재수입 신고  
다. 관할 보건소에서 재검사 실시  
라. 다른 나라로의 반출
  16. 어류의 혈합육에 대한 설명으로 틀린 것은?  
가. 정어리, 고등어, 꽂치 등의 육질에 많다.  
나. 비타민 B군의 함량이 높다.  
다. 헤모글로빈과 미오글로빈의 함량이 높다.  
라. 운동이 활발한 생선은 함량이 낮다.
  17. 우유 가공품이 아닌 것은?  
가. 치즈                                  나. 버터  
다. 마요네즈                          라. 액상 발효유
  18. 튀김에 사용한 기름을 보관하는 방법으로 가장 적절한 것은?  
가. 식힌 후 그대로 서늘한 곳에 보관한다.  
나. 공기와의 접촉면을 넓게 하여 보관한다.  
다. 망에 거른 후 갈색 병에 담아 보관한다.  
라. 철제 팬에 담아 보관한다.
  19. 다음 중 오탄당이 아닌 것은?  
가. 리보즈(ribose)                    나. 자일로즈(xylose)  
다. 갈락토즈(Galactose)        라. 아라비노즈(arabinose)
  20. 20%의 수분(분자량:18)과 20%의 포도당(분자량:180)을 함유하는 식품의 이온적인 수분활성도는 약 얼마인가?  
가. 0.82                                  나. 0.88  
다. 0.91                                  라. 1
  21. 젤 형성을 이용한 식품과 젤 형성 주체정순의 연결이 바르게 된 것은?  
가. 양갱 - 펙틴                          나. 도토리묵 - 한천  
다. 과일잼 - 전분                      라. 죽편 - 젤라틴
  22. 밀의 주요 단백질이 아닌 것은?  
가. 알부민(albumin)                나. 글리아딘(gliadin)  
다. 글루테닌(glutenin)            라. 덱스트린(dextrin)

23. 육류나 어류의 구수한 맛을 내는 성분은?  
 가. 이노신산                      나. 호박산  
 다. 알리신                        라. 나린진
24. 식품의 변화에 관한 설명 중 옳은 것은?  
 가. 일부 유지가 외부로부터 냄새를 흡수하지 않아도 이취현상을 갖는 것은 호정화이다.  
 나. 천연의 단백질이 물리, 화학적 작용을 받아 고유의 구조가 변하는 것은 변형이다.  
 다. 당질을 180~200℃의 고온으로 가열했을 때 갈색이 되는 것은 효소적 갈변이다.  
 라. 마이야르 반응, 캐러멜화 반응은 비효소적 갈변이다.
25. 탈기, 밀봉의 공정과정을 거치는 제품이 아닌 것은?  
 가. 통조림                        나. 병조림  
 다. 레토르트 파우치            라. CA저장 과일
26. 식품의 가공, 저장시 일어나는 마이야르(Maillard) 갈변 반응은 어떤 성분의 작용에 의한 것인가?  
 가. 수분과 단백질              나. 당류와 단백질  
 다. 당류와 지방                라. 지방과 단백질
27. 다음 중 전분이 노화되기 가장 쉬운 온도는?  
 가. 0~5℃                        나. 10~15℃  
 다. 20~25℃                    라. 30~35℃
28. 감미재료와 거리가 먼 것은?  
 가. 사탕무                        나. 정향  
 다. 사탕수수                    라. 스테비아
29. 전분에 물을 가하지 않고 160℃이상으로 가열하면 가용성 전분을 거쳐 덱스트린으로 분해되는 반응은 무엇이며, 그 예로 바르게 짝지어진 것은?  
 가. 호화 - 식빵                    나. 호화 - 미숫가루  
 다. 호정화 - 찜빵                라. 호정화 - 빵튀기
30. 다음 중 결합수의 특징이 아닌 것은?  
 가. 용질에 대해 용매로 작용하지 않는다.  
 나. 자유수보다 밀도가 크다.  
 다. 식품에서 미생물의 번식과 발아에 이용되지 못한다.  
 라. 대기 중에서 100℃로 가열하면 쉽게 수증기가 된다.
31. 다음 중 기름의 발연점이 낮아지는 경우는?  
 가. 유리지방산 함량이 많을수록  
 나. 기름을 사용한 횟수가 적을수록  
 다. 기름 속에 이물질의 유입이 적을수록  
 라. 튀김용기의 표면적이 좁을수록
32. 완숙한 계란의 난황 주위가 변색하는 경우를 잘못 설명한 것은?  
 가. 난백의 유험과 난황의 철분이 결합하여 황화철(FeS)을 형성하기 때문이다.  
 나. pH가 산성일 때 더 신속히 일어난다.  
 다. 신선한 계란에서는 변색이 거의 일어나지 않는다.  
 라. 오랫동안 가열하여 그대로 두었을 때 많이 일어난다.
33. 쌀에서 섭취한 전분이 체내에서 에너지를 발생하기 위해서 반드시 필요한 것은?  
 가. 비타민 A                      나. 비타민 B<sub>1</sub>  
 다. 비타민 C                      라. 비타민 D
34. 과일의 조리에서 열에 의해 가장 영향을 많이 받는 비타민은?  
 가. 비타민 C                      나. 비타민 A  
 다. 비타민 B<sub>1</sub>                    라. 비타민 E
35. 다음 중 식품의 냉동 보관에 대한 설명으로 틀린 것은?  
 가. 미생물의 번식을 억제할 수 있다.  
 나. 식품 중의 효소작용을 억제하여 품질 저하를 막는다.  
 다. 급속 냉동시 얼음 결정이 작게 형성되어 식품의 조직 파괴가 적다.  
 라. 완만 냉동시 드립(drip) 현상을 줄여 식품의 질 저하를 방지할 수 있다.
36. 다음 중 계량방법이 잘못 된 것은?  
 가. 저울은 수평으로 놓고 눈금은 정면에서 읽으며 바늘은 0에 고정시킨다.  
 나. 가루상태의 식품은 계량기에 꼭꼭 눌러 담은 다음 윗면이 수평이 되도록 스파틀러로 깎아서 잰다.  
 다. 액체식품은 투명한 계량 용기를 사용하여 계량컵의 눈금과 눈높이를 맞추어서 계량한다.  
 라. 된장이나 다진 고기 등의 식품재료는 계량기구에 눌러 담아 빈 공간이 없도록 채워서 깎아 잰다.
37. 생선의 조리 방법에 관한 설명으로 옳은 것은?  
 가. 선도가 낮은 생선은 양념을 담백하게 하고 뚜껑을 닫고 잠깐 끓인다.  
 나. 지방함량이 높은 생선보다는 낮은 생선으로 구이를 하는 것이 풍미가 더 좋다.  
 다. 생선조림은 오래 가열해야 단백질이 단단하게 응고되어 맛이 좋아진다.  
 라. 양념간장이 끓을 때 생선을 넣어야 맛 성분의 유출을 막을 수 있다.
38. 전분에 물을 붓고 열을 가하여 70~75℃ 정도가 되면 전분입자는 크게 팽창하여 점성이 높은 반투명의 콜로이드 상태가 되는 현상은?  
 가. 전분의 호화                    나. 전분의 노화  
 다. 전분의 호정화                라. 전분의 결정
39. 식품원가율을 40%로 정하고 햄버거의 1인당 식품단가를 1000원으로 할 때 햄버거의 판매 가격은?  
 가. 4000원                        나. 2500원  
 다. 2250원                        라. 1250원
40. 다음 중 상온에서 보관해야 하는 식품은?  
 가. 바나나                        나. 사과  
 다. 포도                         라. 딸기
41. 원가의 종류가 바르게 설명된 것은?  
 가. 직접원가 = 직접재료비, 직접노무비, 직접경비, 일반관리비  
 나. 제조원가 = 직접재료비, 제조간접비  
 다. 총원가 = 제조원가, 지급이자  
 라. 판매가격 = 총원가, 직접원가
42. 뜨거워진 공기를 팬(fan)으로 강제 대류시켜 균일하게 열이 순환되므로 조리시간이 짧고 대량조리에 적당하나 식품표면이 건조해지기 쉬운 조리기기는?  
 가. 킬링튀김팬(kilring fry pan)  
 나. 튀김기(fryer)  
 다. 증기솥(steam kettles)  
 라. 컨벡션오븐(convectioin oven)

43. 직영급식과 비교하여 위탁급식의 단점에 해당하지 않는 것은?  
 가. 인건비가 증가하고 서비스가 잘 되지 않는다.  
 나. 기업이나 단체의 권한이 축소된다.  
 다. 급식경영을 지나치게 영리화 하여 운영할 수 있다.  
 라. 영양관리에 문제가 발생할 수 있다.
44. 다음 중 열량을 내지 않는 영양소로만 짝지어진 것은?  
 가. 단백질, 당질            나. 당질, 지질  
 다. 비타민, 무기질        라. 지질, 비타민
45. 두부 50g을 돼지고기로 대체할 때 필요한 돼지고기의 양은?  
 (단, 100g당 두부 단백질 함량 15g, 돼지고기 단백질 함량 18g이다.)  
 가. 39.45g                    나. 40.52g  
 다. 41.67g                    라. 42.81g
46. 다음 중 신선한 달걀은?  
 가. 후라이를 하려고 깨보니 난백이 넓게 퍼진다.  
 나. 난황과 난백을 분리하려는데, 난황막이 터져 분리가 어렵다.  
 다. 삶아 껍질을 벗겨보니 기공이 있는 부분이 음푹 들어갔다.  
 라. 삶아 반으로 잘라보니 노른자가 가운데에 있다.
47. 채소류, 두부, 생선 등 저장성이 낮고 가격변동이 많은 식품 구매시 적합한 계약방법은?  
 가. 수의계약                나. 장기계약  
 다. 일반경쟁계약        라. 지명경쟁입찰계약
48. 육류를 가열조리 할 때 일어나는 변화로 옳은 것은?  
 가. 보수성의 증가  
 나. 단백질의 변태  
 다. 육단백질의 응고  
 라. 미오글로빈이 옥시미오글로빈으로 변화
49. 사업소 급식에서 식당 면적과 조리실 면적은 얼마가 적절한가?  
 가. 식당: 0.5㎡/1식 - 조리실: 0.2㎡/1식  
 나. 식당: 0.5㎡/1식 - 조리실: 0.5㎡/1식  
 다. 식당: 1㎡/1식 - 조리실: 0.2㎡/1식  
 라. 식당: 1㎡/1식 - 조리실: 0.5㎡/1식
50. 시금치의 녹색을 최대한 유지시키면서 데치려고 할 때 가장 좋은 방법은?  
 가. 100℃다량의 조리수에서 뚜껑을 열고 단시간에 데쳐 재빨리 행군다.  
 나. 100℃다량의 조리수에서 뚜껑을 닫고 단시간에 데쳐 재빨리 행군다.  
 다. 100℃소량의 조리수에서 뚜껑을 열고 단시간에 데쳐 재빨리 행군다.  
 라. 100℃소량의 조리수에서 뚜껑을 닫고 단시간에 데쳐 재빨리 행군다.
51. 레이노드현상이란?  
 가. 손가락의 말초혈관 운동 장애로 일어나는 국소진통증이다.  
 나. 각종 소음으로 일어나는 신경장애 현상이다.  
 다. 혈액순환 장애로 전신이 곧아지는 현상이다.  
 라. 소음에 적응을 할 수 없어 발생하는 현상을 총칭하는 것이다.
52. 세계보건기구(WHO) 보건현장에 의한 건강의 의미로 가장 적합한 것은?  
 가. 질병과 허약의 부재상태를 포함한 육체적으로 완전무결한 상태  
 나. 육체적으로 완전하며 사회적 안녕이 유지되는 상태  
 다. 단순한 질병이나 허약의 부재상태를 포함한 육체적, 정신적 및 사회적 안녕의 완전한 상태  
 라. 각 개인의 건강을 제외한 사회적 안녕이 유지되는 상태
53. 검역질병의 검역기간의 그 감염병의 어떤 기간과 동일한가?  
 가. 유행기간                나. 최장 잠복기간  
 다. 이환기간                라. 세대기간
54. 생활쓰레기의 품목별 분류 중에서 동물의 사료로 이용 가능한 것은?  
 가. 주개                      나. 가연성 진개  
 다. 불연성 진개            라. 재활용성 진개
55. 분변 소독에 가장 적합한 것은?  
 가. 과산화수소            나. 알코올  
 다. 생석회                  라. 머큐로크롬
56. 대기오염 중 2차 오염물질로만 짝지어진 것은?  
 가. 먼지, 탄화수소        나. 오존, 알데히드  
 다. 연무, 일산화탄소    라. 일산화탄소, 이산화탄소
57. 돼지고기를 완전히 익히지 않고 먹을 경우 감염될 수 있는 기생충은?  
 가. 아나사키스            나. 무구낭미충  
 다. 선모충                  라. 광절열두조충
58. 복사선의 파장이 가장 크며, 열선이라고 불리는 것은?  
 가. 자외선                  나. 가시광선  
 다. 적외선                  라. 도르노선(Dorno ray)
59. 병원체가 생활, 증식, 생존을 계속하여 인간에게 전파 될 수 있는 상태로 저장되는 곳을 무엇이라 하는가?  
 가. 숙주                      나. 보균자  
 다. 환경                      라. 병원소
60. 광절열두조충의 중간숙주(제1중간숙주-제2중간숙주)와 인체 감염 부위는?  
 가. 다슬기-가재-폐        나. 물벼룩-연어-소장  
 다. 왜우렁이-붕어-간    라. 다슬기-은어-소장

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

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