

1. 우리나라에서 허가된 발색제가 아닌 것은?
 가. 아질산나트륨 나. 황산제일철
 다. 질산칼륨 라. 아질산칼륨
2. 다환방향족 탄화수소이며, 훈제육이나 태운 고기에서 다량 검출되는 발암 작용을 일으키는 것은?
 가. 질산염 나. 알코올
 다. 벤조피렌 라. 포름알데히드
3. 에탄올 발효시 생성되는 메탄올의 가장 심각한 중독 증상은?
 가. 구토 나. 경기
 다. 실명 라. 환각
4. 식품의 변질현상에 대한 설명 중 틀린 것은?
 가. 통조림 식품의 부패에 관여하는 세균에는 내열성인 것이 많다.
 나. 우유의 부패시 세균류가 관계하여 적변을 일으키기도 한다.
 다. 식품의 부패에는 대부분 한 종류의 세균이 관계한다.
 라. 가금육은 주로 저온성 세균이 주된 부패균이다.
5. 일반적으로 식품 1g중 생균수가 약 얼마 이상일 때 초기부패로 판정하는가?
 가. 10^2 개 나. 10^4 개
 다. 10^7 개 라. 10^{15} 개
6. 독소형 세균성 식중독으로 짝지어진 것은?
 가. 살모넬라 식중독, 장염 비브리오 식중독
 나. 리스테리아 식중독, 복어독 식중독
 다. 황색포도상구균 식중독, 클로스트리디움 보툴리눔균 식중독
 라. 맥각독 식중독, 콜리균 식중독
7. 복어독 중독의 치료법으로 적합하지 않은 것은?
 가. 호흡촉진제 투여 나. 진통제 투여
 다. 위세척 라. 최토제 투여
8. 식품 취급자의 화농성 질환에 의해 감염되는 식중독은?
 가. 살모넬라 식중독 나. 황색포도상구균 식중독
 다. 장염비브리오 식중독 라. 병원성대장균 식중독
9. 과실류, 채소류 등 식품의 살균목적으로 사용되는 것은?
 가. 초산비닐수지(polyvinyl acetate)
 나. 이산화염소(chlorine dioxide)
 다. 규소수지(silicone resin)
 라. 차아염소산나트륨(sodium hypochlorite)
10. 다음 중 내인성 위해 식품은?
 가. 지나치게 구운 생선 나. 푸른곰팡이에 오염된 쌀
 다. 싹이 튼 감자 라. 농약을 많이 뿌린 채소
11. 식품위생법상 허위표시, 과대광고의 범위에 해당하지 않는 것은?
 가. 국내산을 주된 원료로 하여 제조, 가공한 메주, 된장, 고추장에 대하여 식품영양학적으로 공인된 사실이라고 식품의약품안전청장이 인정한 내용의 표시, 광고
 나. 질병치료에 효능이 있다는 내용의 표시, 광고
 다. 외국과 기술 제휴한 것으로 혼동할 우려가 있는 내용의 표시, 광고
 라. 화학적 합성품의 경우 그 원료의 명칭 등을 사용하여 화학적 합성품이 아닌 것으로 혼동할 우려가 있는 광고
12. 우리나라 식품위생법의 목적과 거리가 먼 것은?
 가. 식품으로 인한 위생상의 위해 방지
 나. 식품영양의 질적 향상 도모
 다. 국민보건의 증진에 이바지
 라. 부정식품 제조에 대한 가중처벌
13. 식품위생법상에서 정의하는 "집단급식소"에 대한 정의로 옳은 것은?
 가. 영리를 목적으로 하는 모든 급식시설을 일컫는 용어이다.
 나. 영리를 목적으로 하지 않고 비정기적으로 1개월에 1회씩 음식을 공급하는 급식시설도 포함된다.
 다. 영리를 목적으로 하지 아니하면서 특정 다수인에게 계속하여 음식을 공급하는 급식시설을 말한다.
 라. 영리를 목적으로 하지 않고 계속적으로 불특정 다수인에게 음식을 공급하는 급식시설을 말한다.
14. 식품위생법상 식품위생감시원의 직무가 아닌 것은?
 가. 영업소의 폐쇄를 위한 간판 제거 등의 조치
 나. 영업의 건전한 발전과 공동의 이익을 도모하는 조치
 다. 영업자 및 종업원의 건강진단 및 위생교육의 이행 여부의 확인, 지도
 라. 조리사 및 영양사의 법령 준수사항 이행여부의 확인, 지도
15. 식품위생법상 영업신고를 하지 않는 업종은?
 가. 즉석판매제조, 가공업
 나. 양곡관리법에 따른 양곡가공업 중 도정업
 다. 식품운반업
 라. 식품소분, 판매업
16. 마이야르(Maillard)반응에 영향을 주는 인자가 아닌 것은?
 가. 수분 나. 온도
 다. 당의종류 라. 효소
17. 다음 중 쌀 가공식품이 아닌 것은?
 가. 현미 나. 강화미
 다. 팽화미 라. a-화미
18. 다음 중 발효 식품은?(P.82)
 가. 치즈 나. 수정과
 다. 사이다 라. 우유
19. 채소와 과일의 가스저장(CA저장)시 필수 요건이 아닌 것은?
 가. pH조절 나. 기체의 조절
 다. 냉장온도 유지 라. 습도유지
20. 단백질에 관한 설명 중 옳은 것은?
 가. 인단백질은 단순단백질에 인산이 결합한 단백질이다.
 나. 지단백질은 단순단백질에 당이 결합한 단백질이다.
 다. 당단백질은 단순단백질에 지방이 결합한 단백질이다.
 라. 핵단백질은 단순단백질 또는 복합단백질이 화학적 또는 산소에 의해 변화된 단백질이다.
21. 한천의 용도가 아닌 것은?
 가. 훈연제품의 산화방지제
 나. 푸딩, 양갱 등의 젤화제
 다. 유제품, 청량음료 등의 안정제
 라. 곰팡이, 세균 등의 배지

22. 식품의 수분활성도(Aw)에 대한 설명으로 틀린 것은?
 가. 식품이 나타내는 수증기압과 순수한 물의 수증기압의 비를 말한다.
 나. 일반적인 식품의 Aw 값은 1보다 크다.
 다. Aw의 값이 작을수록 미생물의 이용이 쉽지 않다.
 라. 어패류의 Aw의 0.99~0.98정도이다.
23. 장기간의 식품보존방법과 가장 관계가 먼 것은?
 가. 배건법 나. 염장법
 다. 산저장법(초지법) 라. 냉장법
24. 대표적인 콩 단백질인 글로불린(globulin)이 가장 많이 함유하고 있는 성분은?
 가. 글리시닌(glycinin) 나. 알부민(albumin)
 다. 글루텐(gluten) 라. 제인(zein)
25. 라면류, 건빵류, 비스킷 등은 상온에서 비교적 장시간 저장해 두어도 노화가 잘 일어나지 않는 주된 이유는?
 가. 낮은 수분함량 나. 낮은 PH
 다. 높은 수분함량 라. 높은 PH
26. 신맛 성분에 유기산인 아미노기(-NH₂)가 있으면 어떤 맛이 가해진 산미가 되는가?
 가. 단맛 나. 신맛
 다. 쓴맛 라. 짠맛
27. 유지의 발연점에 영향을 주는 인자와 거리가 먼 것은?
 가. 용해도
 나. 유리지방산의 함량
 다. 노출된 유지의 표면적
 라. 불순물의 함량
28. 다음 당류 중 단맛이 가장 약한 것은?(P.156)
 가. 포도당 나. 과당
 다. 맥아당 라. 설탕
29. 다음 쇠고기 성분 중 일반적으로 살코기에 비해 간에 특히 더 많은 것은?
 가. 비타민 A, 무기질 나. 단백질, 전분
 다. 섬유소, 비타민 C 라. 전분, 비타민 A
30. 오징어 먹물색소의 주 색소는?
 가. 안토잔틴 나. 클로로필
 다. 유멜라닌 라. 플라보노이드
31. 급식인원이 1000명인 단체급식소에서 1인당 60g의 풋고추조림을 주려고 한다. 발주할 풋고추의 양은? (단, 풋고추의 폐기율은 9%이다.)
 가. 55kg 나. 60kg
 다. 66kg 라. 68kg
32. 단체급식이 갖는 운영상의 문제점이 아닌 것은?
 가. 단시간 내에 다량의 음식조리
 나. 식중독 등 대형 위생사고
 다. 대량구매로 인한 재고관리.
 라. 적은 급식의 어려움으로 음식의 맛 저하
33. 완두콩을 조리할 때 정량의 황산구리를 첨가하면 특히 어떤 효과가 있는가?
 가. 비타민이 보강된다.
 나. 무기질이 보강된다.
 다. 냄새를 보유할 수 있다.
 라. 녹색을 보유할 수 있다.
34. 신선한 달걀의 감별법 중 틀린 것은?
 가. 햇빛(전등)에 비출 때 공기집의 크기가 작다.
 나. 흔들 때 내용물이 흔들리지 않는다.
 다. 6% 소금물에 넣어서 떠오른다.
 라. 깨뜨려 접시에 놓으면 노른자가 볼록하고 흰자의 점도가 높다.
35. 다음 중 계량방법이 올바른 것은?
 가. 마가린을 썰 때는 실온일 때 계량컵에 꼭꼭 눌러 담고, 직선으로 된 칼이나 spatula로 깎아 계량한다.
 나. 밀가루를 썰 때는 측정 직전에 체로 친 뒤 눌러서 담아 직선 spatula로 깎아 측정한다.
 다. 흑설탕을 측정할 때는 체로 친 뒤 누르지 말고 가만히 수북하게 담고 직선 spatula로 깎아 측정한다.
 라. 쇼티닝을 계량할 때는 냉장온도에서 계량컵에 꼭 눌러 담은 뒤, 직선 spatula로 깎아 측정한다.
36. 육류, 생선류, 알류 및 콩류에 함유된 주된 영양소는?
 가. 단백질 나. 탄수화물
 다. 지방 라. 비타민
37. 젤라틴의 응고에 관한 내용으로 틀린 것은?
 가. 젤라틴의 농도가 높을수록 빨리 응고된다.
 나. 설탕의 농도가 높을수록 빨리 응고된다.
 다. 염류는 젤라틴이 물을 흡수하는 것을 막아 단단하게 응고시킨다.
 라. 단백질 분해효소를 사용하면 응고력이 약해진다.
38. 난백으로 거품을 만들 때의 설명으로 옳은 것은?
 가. 레몬즙을 1~2방울 떨어뜨리면 거품 형성을 용이하게 한다.
 나. 지방은 거품 형성을 용이하게 한다.
 다. 소금은 거품의 안정성에 기여한다.
 라. 묽은 달걀보다 신선란이 거품 형성을 용이하게 한다.
39. 다음 중 간장의 지미성분은?
 가. 포도당(glucose)
 나. 전분(starch)
 다. 글루탐산(glutamic acid)
 라. 아스코리빈산(ascorbic acid)
40. 홍조류에 속하며 무기질이 골고루 함유되어 있고 단백질도 많이 함유된 해조류는?
 가. 김 나. 미역
 다. 우뚝가사리 라. 다시마
41. 식품의 구매방법으로 필요한 품목, 수량을 표시하여 업자에게 견적서를 제출받고 품질이나 가격을 검토한 후 낙찰자를 정하여 계약을 체결하는 것은?
 가. 수의계약 나. 경쟁입찰
 다. 대량구매 라. 계약구입

42. 떡의 노화를 방지할 수 있는 방법이 아닌 것은?
 가. 찹쌀가루의 함량을 높인다.
 나. 설탕의 첨가량을 늘린다.
 다. 급속 냉동시켜 보관한다.
 라. 수분함량을 30~60%로 유지한다.
43. 우유에 산을 넣으면 응고물이 생기는데 이 응고물의 주체는?
 가. 유당 나. 레닌
 다. 카제인 라. 유지방
44. 불고기를 만들어 파는데 비용으로 1kg 기준으로 등심은 18000원, 양념비는 3500원이 소요되었다. 1인분에 200g을 사용하고 식재료 비율을 40%로 하려고 할 때 판매가격은?
 가. 9000원 나. 8600원
 다. 17750원 라. 10750원
45. 육류 조리 과정 중 색소의 변화 단계가 바르게 연결된 것은?
 가. 미오글로빈 - 메트미오글로빈 - 옥시미오글로빈 - 헤마틴
 나. 메트미오글로빈 - 옥시미오글로빈 - 미오글로빈 - 헤마틴
 다. 미오글로빈 - 옥시미오글로빈 - 메트미오글로빈 - 헤마틴
 라. 옥시미오글로빈 - 메트미오글로빈 - 미오글로빈 - 헤마틴
46. 머랭을 만들고자 할 때 설탕 첨가는 어느 단계에 하는 것이 가장 효과적인가?
 가. 처음 젓기 시작할 때
 나. 거품이 생기려고 할 때
 다. 충분히 거품이 생겼을 때
 라. 거품이 없어졌을 때
47. 마요네즈를 만들 때 기름의 분리를 막아주는 것은?
 가. 난황 나. 난백
 다. 소금 라. 식초
48. 고체화한 지방을 여과 처리하는 방법으로 셸러드유 제조시 이용되며, 유화상태를 유지하기 위한 가공 처리 방법은?
 가. 용출처리 나. 동유처리
 다. 정제처리 라. 경화처리
49. 주방의 바닥조건으로 맞는 것은?
 가. 산이나 알칼리에 약하고 습기, 열에 강해야 한다.
 나. 바닥전체의 물배는 1/20이 적당하다.
 다. 조리작업을 드라이 시스템화 할 경우의 물배는 1/100정도가 적당하다.
 라. 고무타일, 합성수지타일 등이 잘 미끄러지지 않으므로 적당하다.
50. 다음 중 돼지고기에만 존재하는 부위명은?
 가. 사태살 나. 갈매기살
 다. 채끝살 라. 안심살
51. 상수도와 관계된 보건 문제가 아닌 것은?
 가. 수도열 나. 반상치
 다. 레이노드병 라. 수인성 감염병
52. 규폐증과 관계가 먼 것은?
 가. 유리규산 나. 암석가공업
 다. 골연화증 라. 폐조직의 섬유화

53. 감염병 관리상 환자의 격리를 요하지 않는 것은?
 가. 콜레라 나. 디프테리아
 다. 파상풍 라. 장티푸스
54. ()안에 차례대로 들어갈 알맞은 내용은?
 생물화학적 산소요구량(BOD)은 일반적으로 ()을 ()에서 ()간 안정화 시키는데 소비한 산소량을 말한다.
 가. 무기물질, 15℃, 5일 나. 무기물질, 15℃, 7일
 다. 유기물질, 20℃, 5일 라. 유기물질, 20℃, 7일
55. 실내공기의 오염지표로 사용되는 것은?
 가. 일산화탄소 나. 이산화탄소
 다. 질소 라. 오존
56. 수인성 감염병의 특징을 설명한 것 중 틀린 것은?
 가. 단시간에 다수의 환자가 발생한다.
 나. 환자의 발생은 그 급수지역과 관계가 깊다.
 다. 발생율이 남녀노소, 성별, 연령별로 차이가 크다.
 라. 오염원의 제거로 일시에 종식될 수 있다.
57. 기생충과 인체감염원인 식품의 연결이 틀린 것은?
 가. 유구조충 - 돼지고기
 나. 무구조충 - 쇠고기
 다. 동양모양선충 - 민물고기
 라. 아니사키스 - 바다생선
58. 감염병 발생의 3대 요인이 아닌 것은?
 가. 예방접종 나. 환경
 다. 숙주 라. 병원
59. 기생충에 오염된 논, 밭에서 맨발로 작업 할 때 감염될 수 있는 가능성이 가장 높은 것은?
 가. 간흡충 나. 폐흡충
 다. 구충 라. 광절열두조충
60. 4대 온열요소에 속하지 않은 것은?
 가. 기류 나. 기압
 다. 기습 라. 복사열

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

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