1. 칼슘(Ca)과 인(P)의 대사이상을 초래하여 골연화증을 유발하는 유해금속은?
가. 철(Fe) 나. 카드뮴(Cd)
다. 은(Ag) 라. 주석(Sn)

2. 미생물학적으로 식품 1g당 세균수가 얼마일 때 초기부패단계로 판정하는가?
가. 10^3 ~ 10^4 나. 10^4 ~ 10^5
다. 10^7 ~ 10^8 라. 10^{12} ~ 10^{13}

3. 혐기상태에서 생산된 독소에 의해 신경증상이 나타나는 세균성 식중독은?
가. 황색 포도상구균 식중독
나. 클로스트리디움 보툴리늄 식중독
다. 장염 비브리오 식중독
라. 살모넬라 식중독

4. 식품과 독성분이 잘못 연결된 것은?
가. 감자 - 솔라닌(solanine)
나. 조개류 - 삭시톡신(saxitoxin)
다. 독미나리 - 베네루핀(venerupin)
라. 복어 - 테트로도록신(tetrodotoxin)

5. 식품첨가물의 사용목적과 이에 따른 첨가물의 종류가 바르게 연결된 것은?
가. 식품의 영양 강화를 위한 것 - 착색료
나. 식품의 관능을 만족시키기 위한 것 - 조미료
다. 식품의 변질이나 변패를 방지하기 위한 것 - 감미료
라. 식품의 품질을 개량하거나 유지하기 위한 것 - 산미료

6. 다음 식품 첨가물 중 주요목적이 다른 것은?
가. 과산화벤조일 나. 과황산암모늄
다. 이산화염소 라. 아질산나트륨

7. 식품의 변화현상에 대한 설명 중 틀린 것은?
가. 산패 : 유지식품의 지방질 산화
나. 발효 : 화학물질에 의한 유기화합물의 분해
다. 변질 : 식품의 품질 저하
라. 부패 : 단백질과 유기물이 부패미생물에 의해 분해

8. 바이러스에 의한 감염이 아닌 것은?
가. 폴리오 나. 인플루엔자
다. 장티푸스 라. 유행성 감염

9. 통조림 식품의 통조림관에서 유래될 수 있는 식중독 원인물질은?
가. 카드뮴 나. 주석
다. 페놀 라. 수은

10. 곰팡이의 대사산물에 의해 질병이나 생리작용에 이상을 일으키는 원인이 아닌 것은?
가. 청매 중독 나. 아플라톡신 중독
다. 황변미중독 라. 오크라톡신 중독

11. 식품위생법상 위해식품 등의 판매 등 금지내용이 아닌 것은?
가. 불결하거나 다른 물질이 섞이거나 첨가된 것으로 인체의 건강을 해칠 우려가 있는 것
나. 유독·유해물질이 들어 있으나 삭품의약품안전청장이 인체의 건강을 해할 우려가 없다고 인정한 것
다. 병원 미생물에 의하여 오염되었거나 그 염려가 있어 인체의 건강을 해칠 우려가 있는 것
라. 썩거나 상하거나 설익어서 인체의 건강을 해칠 우려가 있는 것

12. 식품, 식품첨가물, 기구 또는 용기·포장의 위생적 취급에 관한 기준을 정하는 것은?
가. 보건복지부령 나. 농림수산식품부령
다. 고용노동부령 라. 환경부령

13. 식품위생법규상 무상수거 대상 식품은?
가. 도·소매업소에서 판매하는 식품 등을 시험검사용으로 수거할 때
나. 식품 등의 기준 및 규격 제정을 위한 참고용으로 수거할 때
다. 식품 등을 검사할 목적으로 수거할 때
라. 식품 등의 기준 및 규격 개정을 위한 참고용으로 수거할 때

14. 식품위생법상 명시된 영업의 종류에 포함되지 않는 것은?
가. 식품조사처리업 나. 식품접객업
다. 즉석판매제조·가공업 라. 먹는샘물제조업

15. 식품위성법상 조리사 면허를 받을 수 없는 사람은?
가. 미성년자
나. 마약중독자
다. B형간염환자
라. 조리사 면허의 취소처분을 받고 그 취소된 날부터 1년이 지난 자

16. 결합수의 특성으로 옳은 것은?
가. 식품조직을 압착하여도 제거되지 않는다.
나. 점성이 크다.
다. 미생물의 번식과 발아에 이용된다.
라. 보통의 물보다 밀도가 작다.

17. 사과, 바나나, 파인애플 등의 주요 향미성분은?
가. 에스테르(ester)류 나. 고급지방산류
다. 유황화합물류 라. 퓨란(furan)류

18. 다당류에 속하는 탄수화물은?
가. 펙틴 나. 포도당
다. 과당 라. 갈락토오스

19. 알코올 1g당 열량산출 기준은?
가. 0 kcal 나. 4 kcal
다. 7 kcal 라. 9kcal

20. 유지를 가열하면 점차 점도가 증하게 되는데 이것은 유지 분자들의 어떤 반응 때문인가?
가. 산화반응 나. 열분해반응
다. 중합반응 라. 가수분해반응

21. 젤라틴과 관계없는 것은?
가. 양갱 나. 족편
다. 아이스크림 라. 젤리

22. 다음 중 일반적으로 꽃 부분을 주요 식용부위로 하는 화채류는?
가. 비트(beets) 나. 파슬리(parsley)
다. 브로콜리(broccoli) 라. 아스파라거스(asparagus)

23. 색소 성분의 변화에 대한 설명 중 맞는 것은?
가. 엽록소는 알칼리성에서 갈색화
나. 플라본 색소는 알칼리성에서 황색화
다. 안토시안 색소는 산성에서 청색화
라. 카로틴 색소는 산성에서 흰색화

24. 칼슘과 단백질의 흡수를 돕고 정장 효과가 있는 것은?
가. 설탕 나. 과당
다. 유당 라. 맥아당

25. 두부 만들 때 간수에 의해 응고되는 것은 단백질의 변성 중 무엇에 의한 변성인가?
가. 산 나. 효소
다. 염류 라. 동결

26. 호화와 노화에 관한 설명 중 틀린 것은?
가. 전분의 가열온도가 높을수록 호화시간이 빠르며. 점도는 낮아진다.
나. 전분입자가 크고 지질함량이 많을수록 빨리 호화된다.
다. 수반함량이 0 ~ 60%, 온도가 0 ~ 4°C일 때 전분의 노화는 쉽게 일어난다.
라. 60°C 이상에서는 노화가 잘 일어나지 않는다.

27. 쓴 약을 먹은 직후 물을 마시면 단맛이 나는 것처럼 느끼게 되는 현상은?
가. 변조현상 나. 소실현상
다. 대비현상 라. 미맹현상

28. 오이나 배추의 녹색이 김치를 담그었을 때 점차 갈색을 띄게 되는 것은 어떤 색소의 변화 때문인가?
가. 카로티노이드(carotenoid)
나. 클로로필(chlorophyll)
다. 안토시아닌(anthocyanin)
라. 안토잔틴(anthoxanthin)

29. 가공치즈(processed cheese)의 설명으로 틀린 것은?
가. 자연치즈에 유화제를 가하여 가열한 것이다.
나. 일반적으로 자연치즈 보다 저장성이 높다.
다. 약 85°C에서 살균하여 pasteurizde cheese라고도 한다.
라. 가공치즈는 매일 지속적으로 발효가 일어난다.

30. 달걀에 가스저장을 실시하는 가장 중요한 이유는?
가. 알껍질이 매끄러워짐을 방지하기 위하여
나. 알껍질이 이산화탄소 발산을 억제하기 위하여
다. 알껍질의 수분증발을 방지하기 위하여
라. 알껍질의 기공을 통한 미생물 침입을 방지하기 위하여

31. 굵은 소금이라고도 하며, 오이지를 담글 때나 김장 배추를 절이는 용도로 사용하는 소금은?
가. 천일염 나. 재제염
다. 정제염 라. 꽃소금

32. 제품의 제조를 위하여 소비된 노동의 가치를 말하며 임금, 수당, 복리후생비 등이 포함되는 것은?
가. 노무비 나. 재료비
다. 경비 라. 훈련비

33. 국이나 전골 등에 국물 맛을 독특하게 내는 조개류의 성분은?
가. 요오드 나. 주석산
다. 구연산 라. 호박산

34. 우유에 대한 설명으로 틀린 것은?
가. 시판되고 있는 전유는 유지방 함량이 3.0% 이상이다.
나. 저지방우유는 유지방을 0.1% 이하로 낮춘 우유이다.
다. 유당소화장애증이 있으면 유당을 분해한 우유를 이용한다.
라. 저염우유란 전유 속의 Na(나트륨)을 K(칼륨)과 교환 시킨 우유를 말한다.

35. 냉동식품의 조리에 대한 설명 중 틀린 것은?
가. 쇠고기의 드립(drip)을 막기 위해 높은 온도에서 빨리 해동하여 조리한다.
나. 채소류는 가열처리가 되어 있어 조리하는 시간이 절약된다.
다. 조리된 냉동식품은 녹기 직전에 가열한다.
라. 빵, 케익은 실내 온도에서 자연 해동한다.

36. 다음 중 조리용 기기 사용이 틀린 것은?
가. 필러(peeler) : 감자, 당근 껍질 벗기기
나. 슬라이서(slicer) : 쇠고기 갈기
다. 세미기 : 쌀의 세척
라. 믹서 : 재료의 혼합

37. 김장용 배추포기김치 46kg을 담그려는데 배추 구입에 필요한 비용은 얼마인가? (단, 배추 5포기(13kg)의 갑은 13260원, 폐기률은 8%)
가. 23920원 나. 38934원
다. 46000원 라. 51000원

38. 날콩에 함유된 단백질의 체내 이용을 저해하는 것은?
가. 펩신 나. 트립신
다. 글로불린 라. 안티트립신

39. 식빵에 버터를 펴서 바를 때처럼 버터에 힘을 가한 후 그 힘을 제거해도 원래상태로 돌아오지 않고 변형된 상태로 유지하는 성질은?
가. 유화성 나. 가소성
다. 쇼트닝성 라. 크리밍성

40. 쇠고기 부위 중 결체조직이 많아 구이에 가장 부적당한 것은?
가. 등심 나. 갈비
다. 사태 라. 채끝

41. 버터나 마가린의 계량방법으로 가장 옳은 것은?
가. 냉장고에서 꺼내어 계량컵에 눌러담은 후 윗면을 직선으로 된 칼로 깎아 계량한다.
나. 실온에서 부드럽게 하여 계량컵에 담아 계량한다.
다. 실온에서 부드럽게 하여 계량컵에 눌러담은 후 윗면을 직선으로 된 칼로 깎아 계량한다.
라. 냉장고에서 꺼내어 계량컵의 눈금까지 담아 계랑한다.

42. 무나 양파를 오랫동안 익힐 때 색을 희게 하려면 다음 중 무엇을 첨가하는 것이 가장 좋은가?
가. 소금 나. 소다
다. 생수 라. 식초

43. 생선을 껍질이 있는 상태로 구울 때 껍질이 수축되는 주원인 물질과 그 처리방법은?
가. 생선살의 색소 단백질, 소금에 절이기
나. 생선살의 염용성 단백질, 소금에 절이기
다. 생선 껍질의 지방, 껍질에 칼집 넣기
라. 생선 껍질의 콜라겐, 껍질에 칼집 넣기

44. 육류조리에 대한 설명으로 틀린 것은?
가. 탕 조리시 찬물에 고기를 넣고 끓여야 추출물이 최대한 용출된다.
나. 장조림 조리 시 간장을 처음부터 넣으면 고기가 단단해지고 잘 찢기지 않는다.
다. 편육 조리 시 찬물에 넣고 끓여야 잘 익은 고기 맛이 좋다.
라. 불고기용으로는 결합조직이 되도록 적은 부위가 적당하다.

45. 다음 중 영양소의 손실이 가장 큰 조리법은?
가. 바삭바삭한 튀김을 위해 튀김옷에 중조를 첨가한다.
나. 푸른 채소를 데칠 때 약간의 소금을 첨가한다.
다. 감자를 껍질째 삶은 후 절단한다.
라. 쌀을 담가놓았던 물을 밥물로 사용한다.

46. 다음 중 원가계산의 원칙이 아닌 것은?
가. 진실성의 원칙 나. 확실성의 원칙
다. 발생기준의 원칙 라. 비정상성의 원칙

47. 마요네즈에 대한 설명으로 틀린 것은?
가. 식초는 산미를 주고, 방부성을 부여한다.
나. 마요네즈를 만들 때 너무 빨리 저어주면 분리되므로 주의한다.
다. 사용되는 기름은 냄새가 없고, 고도로 분리정제가 된 것을 사용한다.
라. 새로운 난황에 분리된 마요네즈를 조금씩 넣으면서 저어주면, 마요네즈 재생이 가능하다.

48. 조절 영양소가 비교적 많이 함유된 식품으로 구성된 것은?
가. 시금치, 미역, 귤 나. 쇠고기, 달걀, 두부
다. 두부, 감자, 쇠고기 라. 쌀, 감자, 밀가루

49. 소금절임시 저장성이 좋아지는 이유는?
가. pH가 낮아져 미생물이 살아갈 수 없는 환경이 조성된다.
나. pH가 높아져 미생물이 살아갈 수 없는 환경이 조성된다.
다. 고삼투성에 의한 탈수효과에 미생물의 생육이 억제된다.
라. 저삼투성에 의한 탈수효과로 미생물의 생육이 억제된다.

50. 성인여자의 1일 필요열량을 2000kcal라고 가정할 때, 이 중 15%를 단백질로 섭취할 경우 동물성 단백질의 섭취량은? (단, 동물성 단백질량은 일일단백질양의 1/3로 계산한다.)
가. 25 g 나. 35 g
다. 75 g 라. 100 g

51. 인공능동면역의 방법에 해당하지 않는 것은?
가. 생균 백신 접종 나. 글로불린 접종
다. 사균 백신 접종 라. 순화독소 접종

52. 주로 동물성 식품에서 기인하는 기생충은?
가. 구충 나. 회충
다. 동양모양선충 라. 유구조충

53. 인구정지형으로 출생률과 사망률이 모두 낮은 인구형은?
가. 피라미드형 나. 별형
다. 항아리형 라. 종형

54. 공기의 자정작용과 관계가 없는 것은?
가. 희석작용 나. 세정작용
다. 환원작용 라. 살균작용

55. <예비처리 - 본처리 - 오니처리> 순서로 진행되는 것은?
가. 하수 처리 나. 쓰레기 처리
다. 상수도 처리 라. 지하수 처리

56. 이산화탄소(CO_2)를 실내 공기의 오탁지표로 사용하는 가장 주된 이유는?
가. 유독성이 강하므로
나. 실내 공기조성의 전반적인 상태를 알 수 있으므로
다. 일산화탄소로 변화되므로
라. 항상 산소량과 반비례하므로

57. 폐기물 관리법에서 소각로 소각법의 장점으로 틀린 것은?
가. 위생적인 방법으로 처리할 수 있다.
나. 다이옥신(dioxin)의 발생이 없다.
다. 잔류물이 적어 매리하기에 적당하다.
라. 매립법에 비해 설치면적이 적다.

58. 진동이 심한 작업을 하는 사람에게 국소진동 장애로 생길 수 있는 직업병은?
가. 진폐증 나. 파킨슨씨병
다. 잠함병 라. 레노이드병

59. 조명이 불충분할 때는 시력저하, 눈의 피로를 일으키고 지나치게 강렬할 때는 어두운 곳에서 암순응능력을 저하시키는 태양광선은?
가. 전자파 나. 자외선
다. 적외선 라. 가시광선

60. 감수성지수(접촉감염지수)가 가장 높은 감염병은?
가. 폴리오 나. 홍역
다. 백일해 라. 디프테리아

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

[오답 및 오타 문의] ⇒ 건시스템(gunsys.com)