

제 16판 영양사시험문제집 정오표 (1쇄)-수정16

페이지	오	정
1장 영양학 (p.38 문80)	(1)	(2)
1장 영양학 (p.49 문40 문제)	단백질 절약작용에 대한 설명으로 ~	탄수화물의 단백질 절약작용에 대한 설명으로 ~
1장 영양학 (p.50 문46 해설)	~ 제한아미노산은 리신과 메티오닌이다.	~ 제한아미노산은 리신과 트레오닌이다.
1장 영양학 (p.55 문68)	(2)	(1)
1장 영양학 (p.90 문11 (1)번 보기)	~성인 여자와 남자의 칼슘 권장섭취량은 700mg이다.	~성인 남녀의 칼슘 권장섭취량은 남자는 750mg, 여자는 650mg이다.
1장 영양학 (p.101 문64 (4)번 보기)	(4) ㉠	(4) 가, ㉠
1장 영양학 (p.130 문76 (2)번 보기)	(2) 저열량·동물성지방 ~	(2) 저열량·저동물성지방 ~
1장 생애주기영양학 (p.170 문4 해설)	~ 남자(15~19세)는 철분 평균필요량이 12mg, 권장섭취량은 16mg으로 여자(15~19세)와 같다.	~ 남자(15~18세)는 철분 평균필요량이 12mg, 권장섭취량은 17mg으로 여자(15~18세)와 같다.
" (p.171 문5 (4)번 보기)	27000	2700
" (p.171 문6 (3)번 보기)	16 mg	17 mg
2장 생화학 (p.192 문21 해설 3째줄)	~ pyruvate가 pyruvate dehydrogenase에 의하여 탈탄 ~	~ pyruvate가 pyruvate decarboxylase에 의하여 탈탄 ~
2장 생화학 (p.197 문46 해설 9째줄)	triosephosphat	triosephosphate
2장 생화학 (p.198 문50 (5)번 보기)	galctose	galactose
" (p.204 문8 해설 중간부분)	racemization 반응으로 D-methylmalony-CoA가 된다.	racemization 반응으로 D-methylmalony-CoA가 된다. ← 이 부분 삭제
3장 생리학 (p.257 문4, ㉡)	신경섬유 안쪽의 전압은 -90mV 정도이다.	신경섬유 안쪽의 전압은 -60mV ~ -90mV 정도이다.
" (p.266 문47)	(3)	(4)
" (p.279 문14 (1)번 보기)	~ 차지하는 비율은 약 5%이다.	~ 차지하는 비율은 약 55%이다.
" (p.301 문19)	(1)	(2)
" (p.303 문29 해설)	~ 가스트린은 위액분비를	~ 가스트린은 위액분비와 위운동을

	촉진시키고 위운동을 억제하나 위배출은 지연시킨다.	촉진시키고 위배출은 지연시킨다.
" (p.306 문41)	(5)	(2), (5)
" (p.326 문3 해설)	황체형성호르몬은 배란이 ~	황체호르몬은 배란이 ~
4장 식품위생학 (p.19 문17)	(4)	답 없음
" (p.54 문17)	(2)	답 없음
" (p.66 문8)	(4)	답 없음
" (p.67 문10 보기 ㉞)	㉞ 파라옥시안식향산 부틸	㉞ 파라옥시안식향산 에틸
" (p.67 문13)	(3)	(3), (4)
5장 영양교육 (p.145 문23 (3)번 보기, 정답)	(3) 식품기록법 답: (2)	(3) 식사기록법 답: (3)
5장 영양교육 (p.149 문38 해설)	생화학적 검사는 비특이성 ~	임상조사는 비특이성 ~
6장 식사요법 (p.209 문34)	(2)	(4)
7장 식품위생관계법규 (p.284 문13)	(5)	(1)
" (p.302 문37)	(2)	(1), (2)
" (p.306 문12)	(1)	답 없음
" (p.317 문61 (3), (5)번 보기)	(3) ~ 식품위생행정에 7년 이상 근무자 (5) 식품위생행정에 10년 이상 근무자	(3) ~ 식품위생행정에 5년 이상 근무자 (5) 식품위생행정에 8년 이상 근무자
" (p.318 문67 문제수정)	~ 종업원에게 명하는 교육훈련의 내용은?	~ 종업원에게 명하는 교육훈련내용이 아닌 것은?
" (p.329 문25 (1), (2)번 보기)	(1) 썩거나 상하거나 설익 어서 인체의 건강을 해칠 우려가 있는 것을 판매 (2)유독기구의 제조	(1) 탄저병에 걸린 동물을 사용 하여 판매를 목적으로 식품을 제조 가공한 경우 (2) 설익은 것을 판매
" (p.331 문29 (4)번 보기)	식품위생감시원의 ~	소비자식품위생감시원의 ~
8장 단체급식 (p.16 문62 (1)번 보기)	~ 식품학 또는 영양학을 ~	~ 식품학 또는 영양학을 ~
" (p.25 문6 (4)번 보기)	식품구성탑을 이용하여 ~	식품구성자전거를 이용하여 ~
" (p.43 문20)	애매해서 문제삭제	
9장 식품학 및 식품화학 (p.132 문10)	(5)	(1), (5)
" (p.133 문14 (3)번 보기)	~ α형이 더 안정하고 단맛도 강하다.	~α형이 더 안정하지는 않지만 단맛은 강하다.
" (p.146 문2 (3)번 보기)	~ 액체인 것을	~ 고체인 것을 유(oil)라고

	유(oil)라고 부른다.	부른다.
" (p.147 문5 해설)	~ 불포화도가 높을수록 융점이 상승한다.	~ 불포화도가 높을수록 융점이 낮아진다.
" (p.167 문43 보기(1), 답)	보기(1): ~ 근육내의 pH는 점차 증가된다. 답: (1)	보기(1): ~ 근육내의 pH는 점차 감소된다. 답: (1), (4)
" (p.183 문22)	(2)	(3)
" (p.187 문17)	(2)	(2), (5)
" (p.194 문13)	(4)	(1)

※3권의 10장 조리원리 부분

페이지	오	정
1.조리원리 기초지식(p.212 문1)	(3)	(4)
3.어패류 및 해조류 (p.226 문4)	(1)	(5)
" (p.230 문23, 보기번호)	(3)히스타민	(4)히스타민
" (p.230 문24, 보기번호, 해설)	(3)다시마 홍보류: 김, 우뚝가사리	(4)다시마 홍조류: 김, 우뚝가사리
" (p.230 문25, 보기번호)	(3)글루탐산	(4)글루탐산
4. 곡류 및 전분 (p.236 문29)	(4)	(5)
" (p.236 문30 해설)	루, 호정화, 식혜, 물엿, 고추장: 당화	루: 호정화 식혜, 물엿, 고추장: 당화
10장 조리원리 (p.249 문22 해설)	브릭치즈	브릭치즈
" (p.256 문14 해설)	감자는 모노테놀인 ~	감자는 모노페놀인 ~

※ 3권 단체급식, 20p의 78번 문제 해설은 80번 해설이고요, 79번 문제 옆의 해설은 78, 79번 문제 해설입니다.

※ 식품위생학, 19p, 문17 참고

보기 (4)번에서 cereus균 식중독의 독소중 구토형은 내열성이 강하고, 설사형은 내열성이 약한 것이 맞습니다. 여기에서는 cereus균 독소를 구토형과 설사형으로 분류하지 않고 나타낸 것이라 틀린 것은 아닙니다만, 정확하게 분류하여 나타내지 않아 오해가 있는 것 같아 답없음으로 하였습니다.

※ 식품위생학, 54p 문17 참고

변경된 감염병의 예방 및 관리에 관한 법률에서 1군~4군은 즉시 신고이고 기생충 감염증인 5군만 7일 이내 신고이므로, 보기에 맞는 답이 없습니다.

※ 식품위생학, 66p, 문8 참고

보기 (4)번의 파라옥시안식향산부틸은 과거에 약주 및 탁주에 사용되었으나, 2009년 1월에 지정취소되었으므로 현재는 사용할 수 없는 보존료라서 답없음으로 수정하였습니다.

※ 식품위생학, 80p, 문1 참고

부패·변질의 우려가 있는 미생물 검사용 검체는 멸균 용기에 무균적으로 채취하여 저온($5^{\circ}\text{C} \pm 3$ 이하)을 유지시키면서 24시간 이내 검사기관에 운반하여야 한다.