

1과목 : 임의 구분

1. 내열성이 강해서 자비소독으로 효과가 없는 것은?
① 결핵균 ② 살모넬라균
③ 연쇄상구균 ④ 포자형성균
2. 투베르쿨린 반응검사의 목적은?
① 결핵 감염여부 진단 ② 결핵 완치여부 진단
③ 결핵균 배출여부 진단 ④ 결핵 진행여부 진단
3. 공중보건사업의 대상은?
① 지역사회전체주민 ② 일반근로자
③ 가족 ④ 저소득자
4. 사람에게 가장 쾌적감을 주는 습도의 범위는?
① 10~20% ② 20~40%
③ 40~70% ④ 70~90%
5. 학교급식의 교육적 측면에 해당하는 사항은?
① 올바른 식습관 형성 ② 건강증진 및 체위향상
③ 합리적인 영양공급 ④ 효율적인 학교급식
6. 고온환경에서 작업시 체내 수분 및 염분의 손실로 경련 발작 증상을 나타내는 것은?
① 열경련 ② 열허탈
③ 열사병 ④ 열성발진
7. 제1군 법정전염병에 해당하는 것은?
① 디프테리아 ② 세균성이질
③ 일본뇌염 ④ 유행성이하선염
8. 인구집단의 질병상태를 사람, 시간, 장소의 측면에서 관찰하는 1단계 역학은?
① 분석역학 ② 실험역학
③ 기술역학 ④ 이론역학
9. 2차 오염물질에 해당하는 것은?
① 황산화물 ② 일산화탄소
③ 질소산화물 ④ 광화학적 산화물
10. 연어나 송어를 생식할 때 걸리기 쉬운 기생충 질환은?
① 이질아메바증 ② 말레이사상충증
③ 광절열두조충증 ④ 갈고리촌충증
11. 매개곤충과 전염병의 연결이 틀린 것은?
① 이 - 발진티푸스, 재귀열
② 바퀴 - 이질, 콜레라, 회충
③ 파리 - 결핵, 페스트, 발진열
④ 모기 - 일본뇌염, 황열, 말라리아
12. 공중보건에 비하여 전통의학의 특성에 해당하는 것은?
① 지역사회중심 ② 개인의 진단
③ 보건팀의 접근 ④ 비용공동부담

13. 부패에 대한 설명 중 옳지 않은 것은?
① 부패란 식품성분이 저분자 화합물로 분해된 후 미생물이 증식하여 여러가지 부패산물을 생성하는 것이다.
② 단백질 식품이 부패되면 암모니아, 아민류, H₂S 등이 생성된다.
③ 붉은살 생선에 많이 들어 있는 히스티딘은 부패시 히스타민으로 되어 식중독을 일으킬 우려도 있다.
④ 해산어류의 감칠맛 성분인 트리메틸아민은 부패시 트리메틸아민옥시드가 되어 비린내를 낸다.
14. HACCP에서 CCP와 관계가 없는 것은?
① 조리(가열) 시간 ② 조리온도
③ 세척 ④ 재가열
15. 달걀, 쥐 등에서 주로 오염되는 식중독은?
① 장염 비브리오 식중독 ② 대장균 식중독
③ 살모넬라 식중독 ④ 보툴리누스 식중독
16. 살균제의 용도로 사용할 수 있는 물질은?
① 아질산 나트륨 ② 안식향산 나트륨
③ 차아염소산 나트륨 ④ 구연산 나트륨
17. 식품과 독성분이 맞게 연결된 것은?
① 독미나리 - 베네루핀(venerupin)
② 섭조개 - 삭시톡신(saxitoxin)
③ 청매 - 시큐톡신(cicutoxin)
④ 감자 - 아미그달린(amygdalin)
18. 먹는 물의 분변오염지표가 되는 세균속은?
① *Pseudomonas* 속 ② *Clostridium* 속
③ *Escherichia* 속 ④ *Salmonella* 속
19. 식품위생의 목적과 거리가 먼 것은?
① 식품 영양의 질적향상 도모
② 식품으로 인한 위생상의 위해 방지
③ 국민보건의 향상과 증진
④ 식품 영양가의 향상
20. 집단 식중독이 발생하였을 때의 처치사항을 설명한 것으로 틀린 것은?
① 환자의 가검물을 원인조사시까지 보관한다.
② 즉시 항생물질을 복용시킨다.
③ 관계기관에 즉시 신고한다.
④ 원인식을 조사한다.

2과목 : 임의 구분

21. 식품 위생학적으로 가장 위험한 식품 온도 범위는?
① 48~56℃ ② 30~38℃
③ 10~20℃ ④ 0~8℃
22. 환경오염 중 공장 폐수에 기인하는 식품오염에 있어서 원인 물질과 대표적인 병명(또는 증상)을 연결한 것 중에서 틀린 것은?

- ① 유기수은 - 간, 콩팥 등 일반장기 괴사를 수반한 급성 중독 증상
- ② 카드뮴 - 이타이 이타이병
- ③ 유기수은 - 미나마타병
- ④ 카드뮴 - 허리 등의 통통과 고관절부 통증(동통)을 수반하는 만성중독 증상

23. 가열에 의한 육류의 변화로 옳바른 것은?

- ① 고기가 가열되면 고기내부의 선명한 붉은색은 온도가 상승할수록 회색빛을 띤 갈색으로 변한다.
- ② 고기를 가열하는 목적은 오직 맛을 돋구기 위함이다.
- ③ 고기는 고열에 장시간 가열해야 연하고 부드럽다.
- ④ 소는 돼지보다 어릴 때 잡기 때문에 돼지고기보다 항상 연하다.

24. 검수원의 업무내용이 아닌 것은?

- ① 주방물품의 내용과 수량에 관한 검수
- ② 미납품, 또는 반품현황을 해당부서와 구매부로 전달
- ③ 필요에 따라 시식 또는 시험에 의한 검수
- ④ 발주서를 받고 송장을 구매 담당자에게 우송

25. 복어의 손질과 조리방법 중 맞지 않는 것은?

- ① 복어에는 장기, 아가미, 심장, 안구, 비장, 점막, 난소 등에 테트로도톡신이 분포되어 있으므로 반드시 제거하고 조리해야 한다.
- ② 식용 가능한 복은 별복, 선인복, 무늬복, 배복 등이 있다.
- ③ 복요리 코스는 복어진미, 복어전채, 맑은 국, 복어회, 튀김, 복냉비, 초회, 죽, 후식의 순이다.
- ④ 히레사케는 복 지느러미를 말려서 구운 다음 정종속에 불을 붙여 취음하는 술이며, 복요리와 잘 어울린다.

26. 다음 중 균형있는 한식 상차림을 하려면 보강되어야 할 식품군의 음식명은?

* 밥과 쇠고기 무국	* 배추김치	* 썩갠나물
* 부추전	* 고등어조림	* 달걀찜

- ① 돼지고기 볶음 ② 콩조림
- ③ 뽕어포 구이 ④ 콩나물 무침

27. 프랑스 요리에 대한 설명으로 맞는 것은?

- ① 전채요리에는 포아그라(Foie Gras) 테린이 있는데 철갑상어알을 이용하며 세계 3대 진미에 속한다.
- ② 스프는 주요리의 제1코스로서 포타지(Potage)는 맑게 끓인 스프이다.
- ③ 앙뜨레 요리인 샤또브리앙(Chateaubriand)은 필렛고기의 가운데 부분의 튼튼한 곳을 두껍게 절단하여 만든 것이다.
- ④ 채소요리로 치즈를 이용한 세보리는 "한입의 요리"라는 뜻으로 앙뜨레 다음에 꼭 나온다.

28. 음과 같은 특징을 갖는 조리법은?

<ul style="list-style-type: none"> • 고온으로 단시간 가열하기 때문에 식품의 색이 그대로 유지된다. • 비타민과 수용성 성분의 손실이 적다. • 조리과정 중 조미할 수는 있지만 조미성분의 첨가 느낌이 되어 조미를 약간 한 다음 조리하는 것이 좋다.

- ① 찜 ② 튀김
- ③ 직접구이 ④ 볶음

29. 우유의 조리에 의한 변화에 대한 설명 중 옳지 않은 것은?

- ① 밀가루를 만든 과자에 우유를 넣으면 노릇노릇한 색이 들기 쉽다.
- ② 우유의 피막형성은 냉비의 뚜껑을 닫거나, 거품을 내어 데우거나, 마시멜로우 같은 물질을 띄우거나 함으로써 방지할 수 있다.
- ③ 우유의 가열취는 우유단백질 중의 β-lactoglobulin이나 지방구 피막단백질의 열변성에 의한 -SH기에서 생겨난 것이다.
- ④ 우유를 끓이면 신선할 때에 비해 맛이 적어지는데 이는 가열에 의해서 알부민(albumin)이 날아가기 때문이다.

30. 다음 가열조리에 관한 연결 중 틀린 것은?

- ① 기름에 튀긴다 - 건열가열
- ② 볶는다 - 습열가열
- ③ 찐다 - 습열가열
- ④ 직화에 굽는다 - 건열가열

31. 단체급식에서 식품저장 방법에 대한 연결이 바르게 된 것은?

- ① 마요네즈 - 상온보관 ② 곡물 - 냉장보관
- ③ 마가린 - 상온보관 ④ 육가공품 - 냉장보관

32. 메뉴 평가의 한 방법인 메뉴 엔지니어링에 대한 설명 중 틀린 것은?

- ① 제공되는 메뉴에 대한 고객의 의견을 종합 평가하여 메뉴 운영에 반영하기 위한 조사이다.
- ② 단체급식이나 레스토랑에서의 메뉴평가 기법으로 활용되고 있다.
- ③ 메뉴 품목의 판매비율과 공헌마진에 따라 4가지의 범주로 분류된다.
- ④ Plowhorses로 판정된 품목들은 다소 인기는 있지만 수익이 낮은 메뉴이다.

33. 곡류의 조리에 관여하는 이론 중 옳지 않은 것은?

- ① 밥을 지을 때는 전분의 호화작용이 일어난다.
- ② 보리밥에는 식이섬유소의 함량이 많다.
- ③ 찰밥은 아밀로오스 함량이 많아 점착성이 강하다.
- ④ 초밥은 보통밥보다 더 빨리 단단해진다.

34. 조리의 목적에 해당되는 예가 아닌 것은?

- ① 채소를 물에 담가 아삭한 맛을 증가시킨다.
- ② 우유에 칼슘을 강화시킨다.
- ③ 감자의 싹을 제거한다.
- ④ 사과로 잼을 만들었다.

52. 면류의 제조방법에 따른 분류와 종류가 맞게 연결된 것은?
 ① 선절면류(線切麵) - 소면, 중화면
 ② 신연면(伸延麵) - 칼국수, 기계면
 ③ 압출면(壓出麵) - 마카로니, 당면
 ④ 측석면류 - 생우동면, 중화면
53. 짙은 맛의 원인이 되는 탄닌류에 속하지 않는 것은?
 ① 시부올(shibuol)
 ② 갈락탄(galactan)
 ③ 클로로겐산(chlorogenic acid)
 ④ 카테킨류(catechins)
54. 급속냉동(quick freezing)의 특징이 잘못된 것은?
 ① 미세한 얼음결정을 형성하여 식품세포의 파괴를 적게 한다.
 ② 급속한 냉동으로 인한 조직의 손상으로 식품의 원상유지가 어렵다.
 ③ 미생물의 성장이나 효소작용을 빨리 억제시킨다.
 ④ 해동시 드립(drip)의 발생량을 적게 한다.
55. 각 영양소를 분해하는 소화효소에 대한 설명으로 부적당한 것은?
 ① 펩신, 트립신은 단백질분해 효소이다.
 ② 프티알린은 당질분해 효소이다.
 ③ 아밀라아제는 단백질분해 효소이다.
 ④ 리파아제는 지방 분해 효소이다.
56. 다음 중 생리작용 조절 식품은?
 ① 생선 ② 국수
 ③ 풋고추 ④ 미숫가루
57. 어류 건조시 맛 성분의 변화를 가장 적게 일어나게 할 수 있는 건조법은?
 ① 천일건조 ② 열풍건조
 ③ 분무건조 ④ 동결건조
58. 우유의 균질화 효과가 아닌 것은?
 ① 유지방의 크기를 작게 한다.
 ② 유지방이 뭉치는 것을 막아준다.
 ③ 유지방의 소화를 쉽게 한다.
 ④ 우유의 미생물 번식을 억제한다.
59. 지방의 용점이 가장 낮은 식품은?
 ① 라드 ② 야자유
 ③ 참기름 ④ 팜유
60. 난백 단백질 중 날것으로 먹었을 때 비오틴 결핍증을 일으키게 하는 단백질은?
 ① 알부민(albumin) ② 아비딘(avidin)
 ③ 뮤코이드(mucoid) ④ 글로불린(globulin)

전자문제집 CBT PC 버전 : www.comcbt.com
 전자문제집 CBT 모바일 버전 : m.comcbt.com
 기출문제 및 해설집 다운로드 : www.comcbt.com/x

전자문제집 CBT란?
 종이 문제집이 아닌 인터넷으로 문제를 풀고 자동으로 채점하며 모의고사, 오답 노트, 해설까지 제공하는 무료 기출문제 학습 프로그램으로 실제 시험에서 사용하는 OMR 형식의 CBT를 제공합니다.
 PC 버전 및 모바일 버전 완벽 연동
 교사용/학생용 관리기능도 제공합니다.

오답 및 오탈자가 수정된 최신 자료와 해설은 전자문제집 CBT에서 확인하세요.

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