

1과목 : 식품위생 및 법규

- 고운 색깔을 가진 과자를 만들기 위해 착색료를 사용하려고 한다. 다음 중 구체적인 사용기준을 알려면 참고해야 할 것은?
① 식품과학용어집 ② 식품성분표
③ 학술잡지 ④ 식품첨가물공전
- 식품위생법상 화학적 합성품의 정의는?
① 모든 화학반응을 일으켜 얻은 물질을 말한다.
② 모든 분해반응을 일으켜 얻은 물질을 말한다.
③ 화학적 수단에 의하여 원소 또는 화합물에 분해반응 외의 화학반응을 일으켜 얻은 물질을 말한다.
④ 원소 또는 화합물에 화학반응을 일으켜 얻은 물질을 말한다.
- 식품접객업 중 음식류를 조리, 판매하는 영업으로서 식사와 함께 부수적으로 음주행위가 허용되는 영업은?
① 단란주점영업 ② 유흥주점영업
③ 휴게음식점영업 ④ 일반음식점영업
- "판매의 목적으로 식품을 제조·가공한 영업자가 그 식품으로 인해 위생상의 위해가 발생할 우려가 있다고 인정하는 경우" 라면 다음 내용 중 옳은 것은?
① 위생상의 위해가 발생할 우려가 있다는 점만으로는 아무런 조치를 취하지 않아도 된다.
② 이러한 경우는 식품의 위해요소중점관리기준에 따라 처리된다.
③ 이러한 자진회수제도는 자동차 등에는 규정되어 있으나 식품과 관련하여서는 식품위생법에 아직 정해진 규정이 없다.
④ 영업자는 그 사실을 국민에게 알리고 유통 중인 당해식품 등을 회수하도록 노력하여야 한다.
- 영업허가 대상인 것은?
① 식품조식처리업 ② 식품소분·판매업
③ 즉석판매제조가공업 ④ 일반음식점영업
- 식품이 미생물의 작용을 받아 분해되는 현상과 거리가 먼 것은?
① 부패(putrefaction) ② 발효(fermentation)
③ 변향(flavor reversion) ④ 변패(deterioration)
- 식품에 있어서의 간접적인 변질현상은?
① 건조나 흡습 등에 의한 물리적 변화
② 온도나 일광에 의한 분해
③ 미생물의 번식에 따른 부패
④ 공기 중의 산소에 의한 산화현상
- 우리나라에서 7 - 9월 중 해수세균에 의해 집중적으로 발생하는 식중독은?
① 클로스트리디움 보툴리눔 식중독
② 장염 비브리오 식중독
③ 살모넬라 식중독
④ 포도상구균 식중독

- 통조림, 병조림과 같은 밀봉식품의 부패가 원인이 되는 식중독과 가장 관계 깊은 것은?
① 포도상구균 식중독 ② 클로스트리디움보툴리눔 식중독
③ 리스테리아 식중독 ④ 살모넬라 식중독
- 통조림 식품의 통조림 관에서 유래될 수 있는 식중독 원인 물질은?
① 주석 ② 카드뮴
③ 페놀 ④ 수은
- 복어와 모시조개 섭취시 식중독을 유발하는 독성물질이 바르게 연결된 것은?
① 테트로도톡신(Tetrodotoxin), 베네루핀(Venerupin)
② 엔테로톡신(Enterotoxin), 사포닌(Saponin)
③ 테트로도톡신(Tetrodotoxin), 듀린(Dhurrin)
④ 엔테로톡신(Enterotoxin), 아플라톡신(Aflatoxin)
- 섬조개 중독의 원인 물질은?
① 테트로도톡신(tetrodotoxin) ② 콜린(choline)
③ 삭시톡신(saxitoxin) ④ 베네루핀(venerupin)
- 일반적으로 식품의 세균성 식중독 방지와 가장 관계 깊은 처리방법은?
① 예방접종 ② 마스크 사용
③ 냉장과 냉동 ④ 방사능물질 오염방지
- 히스티딘 식중독을 유발하는 원인 단백질은 어느 것인가?
① 발린 ② 히스타민
③ 알리신 ④ 트립토판
- 식품의 점착성을 증가시키고 유화 안정성을 좋게 하는 것은?
① 강화제 ② 효모
③ 팽창제 ④ 용제

2과목 : 식품학

- 다음 중 발효 식품은?
① 치즈 ② 사이다
③ 수정과 ④ 우유
- 식품과 그 저장법의 연결이 잘못된 것은?
① 보리차, 차-배건법 ② 당면, 한천-냉동건조법
③ 고구마, 무, 배추-움저장 ④ 햄, 베이컨-CA저장법
- 버섯에 대한 일반적인 설명과 거리가 먼 것은?
① 엽록소가 들어 있다. ② 불경화물이 많다.
③ 단백질 급원식품은 아니다. ④ 비교적 소화율이 낮다.
- 황 함유 아미노산은?
① 트레오닌 ② 프로린
③ 글리신 ④ 메티오닌
- 식품의 가공 또는 저장, 조리 중 품질의 저하를 가져오는 갈색화 반응을 억제하는 방법과 거리가 먼 것은?

3과목 : 조리이론과 원가계산

- ① 산소의 제거 ② 환원제의 첨가
③ 실리콘오일의 첨가 ④ 효소의 불활성화
21. 젤 형성을 이용한 식품과 젤 형성 주체성분의 연결이 바르게 된 것은?
① 양갱 - 펙틴 ② 도토리묵 - 한천
③ 죽편 - 젤라틴 ④ 과일잼 - 전분
22. 간장이나 된장의 착색은 주로 어느 반응과 관계 깊은가?
① 캐러멜(caramel)화 반응
② 아미노 카르보닐(aminocarbonyl) 반응
③ 페놀(phenol) 산화반응
④ 아스코르빈산(ascorbic acid) 산화반응
23. 일반적으로 잼의 설탕함량은?
① 15 - 25% ② 90 - 100%
③ 35 - 45% ④ 60 - 70%
24. 전분질 식품은 시간이 경과함에 따라 노화된다. 다음 중 노화를 방지하는 방법과 관계가 적은 것은?
① 유화제를 첨가한다.
② 냉동고에 보관한다.
③ 수분함량을 15% 이하로 줄인다.
④ 냉장고에 보관한다.
25. 우유 가공품 중 발효유에 속하는 것은?
① 전지분유 ② 가당연유
③ 요구르트 ④ 무당연유
26. 적자색 채소를 조리할 때 식초나 레몬즙을 약간 넣었다. 가장 관계 깊은 현상은?
① 플라보노이드계 색소가 변색되어 청색으로 된다.
② 안토시아닌계 색소가 더욱 선명하게 유지된다.
③ 카로티노이드계 색소가 변색되어 녹색으로 된다.
④ 클로로필계 색소가 더욱 선명하게 유지된다.
27. 다음 근채류 중 생식하는 것 보다 기름에 볶는 조리법을 적용하는 것이 좋은 식품은?
① 당근 ② 토란
③ 무 ④ 고구마
28. 수박에 대한 설명 중 옳지 않은 것은?
① 과육의 색은 안토시아닌 색소이다.
② 무기질로서 K이 많고 비타민 A, B, C가 소량 들어 있다.
③ 과즙은 이뇨 효과가 있고 신장병에 좋다.
④ 수분과 당분이 많아서 여름 과실로 적합하다.
29. 유지의 변패정도를 나타내는 변수가 아닌 것은?
① 카르보닐가 ② 요오드가
③ 과산화물가 ④ 산가
30. 다음 중 효소가 아닌 것은?
① 유당(lactose) ② 말타아제(maltase)
③ 펩신(pepsin) ④ 레닌(rennin)

31. 녹색채소를 데칠 때 소다를 넣어서 생기는 현상이 아닌 것은?
① 채소의 색을 푸르게 고정시킨다.
② 채소의 섬유질을 연화시킨다.
③ 비타민 C가 파괴된다.
④ 채소의 질감을 유지한다.
32. 지질의 소화효소는?
① 레닌 ② 펩신
③ 리파아제 ④ 아밀라아제
33. 적혈구 형성시 필수적인 무기질은?
① 칼슘 ② 마그네슘
③ 인 ④ 철분
34. 식이 중 소금을 제한하는 질병과 가장 거리가 먼 것은?
① 통풍 ② 고혈압
③ 심장병 ④ 신장병
35. 식품감별 중 아가미 색깔이 선홍색인 생선은?
① 점액이 많은 생선 ② 부패한 생선
③ 냉동한 생선 ④ 신선한 생선
36. 보리밥, 냉이국, 장조림, 쑥갓나물, 무숙장아찌, 배추김치, 간장 과 같은 식단은 몇 점 반상인가?
① 7점 반상 ② 3점 반상
③ 9점 반상 ④ 5점 반상
37. 다음 자료에 의해서 계산하면 제조 원가는?

직접재료비 ₩ 180,000, 간접재료비 ₩ 50,000,
직접노무비 ₩ 100,000, 간접노무비 ₩ 30,000,
직접경비 ₩ 10,000, 간접경비 ₩ 100,000,
판매관리비 ₩ 120,000

- ① ₩ 290,000 ② ₩ 470,000
③ ₩ 410,000 ④ ₩ 590,000
38. 냉동 보관한 식품의 조리방법을 설명한 것 중 맞는 것은?
① 신선도가 떨어지는 식품도 냉동하면 위생상 문제가 되지 않는다.
② 가능한 큰 덩어리 상태로 냉동하였다가 필요시 부분 해동시켜 일정량 사용하고 다시 냉동시킨다.
③ 가능한 급속 냉동하여 식품조직의 손상을 적게 한다.
④ 국물은 용기에 공간 없이 가득 담아 냉동한다.
39. 제품의 제조수량 증감에 관계없이 매월 일정액이 발생하는 원가는?
① 채감비 ② 비례비
③ 변동비 ④ 고정비
40. 조리대를 배치할 때 동선을 줄일 수 있는 효율적인 방법 중 잘못된 것은?
① 조리대의 배치는 오른손잡이를 기준으로 생각할 때 일의

순서에 따라 우에서 좌로 배치한다.

- ② 조리대에는 조리에 필요한 용구나 기기 등의 설비를 가까이 배치한다.
 - ③ 식기와 조리용구의 세정장소와 보관 장소를 가까이 두어 동선을 절약시킨다.
 - ④ 각 작업공간이 다른 작업의 통로로 이용되지 않도록 한다.
41. 단체 급식을 성공시키기 위해 고려해야 할 점으로 가장 부적당한 것은?
- ① 경영자를 위한 경비 절감
 - ② 피급식자의 건강증진
 - ③ 급여대상자의 영양 기준량
 - ④ 피급식자의 생활시간 조사에 따른 3식의 영양량 배분
42. 분리된 마요네즈를 재생시키는 방법으로 가장 적합한 것은?
- ① 기름을 더 넣어 한 방향으로 빠르게 저어준다.
 - ② 레몬즙을 넣은 후 기름과 식초를 넣어 저어준다.
 - ③ 분리된 마요네즈를 양쪽 방향으로 빠르게 저어준다.
 - ④ 새로운 난황에 분리된 것을 조금씩 넣으며 한 방향으로 저어준다.
43. 달걀을 이용한 조리식품과 관계가 없는 것은?
- ① 수란
 - ② 치즈
 - ③ 커스터드
 - ④ 오믈렛
44. 달걀에 우유를 섞어 만든 요리가 아닌 것은?
- ① 오믈렛(Omelet)
 - ② 머랭(Meringue)
 - ③ 스크램블드 에그(Scrambled Egg)
 - ④ 커스타드(Custard)
45. 다음 중 각 단체급식의 목적이 잘못 연결된 것은?
- ① 산업체 급식-건강증진, 생산능률향상
 - ② 병원 급식-체력유지, 병의 회복촉진
 - ③ 학교 급식-바람직한 식습관, 사교성 형성
 - ④ 복지시설 급식-체력향상, 병의 치료
46. 향신료와 그 성분이 바르게 된 것은?
- ① 생강-차비신(chavicine)
 - ② 겨자-알리신(allycin)
 - ③ 고추-캡사이신(capsaicin)
 - ④ 후추-시니그린(sinigrin)
47. 꽃게탕을 하면 꽃게 껍질은 붉은색으로 변하는데, 꽃게에 함유된 색소는?
- ① 루테인(lutein)
 - ② 구아닌(guanine)
 - ③ 아스타크산틴(astaxanthin)
 - ④ 멜라닌(melanin)
48. 유지류의 조리원리에 대한 설명 중 맞는 것은?
- ① 유화액의 형태인 수중 유적형에는(O/W) 우유, 생크림, 마요네즈가, 유중 수적형에는(W/O) 버터, 마가린 등이 있다.
 - ② 유지의 크리밍성은 일반적으로 마가린이 가장 크리밍성이 높고 버터, 쇼트닝의 순으로 크리밍성이 높다.

- ③ 튀김을 할 때는 열용량이 크고 두꺼운 금속으로 된 직경이 넓은 용기에 많은 양의 기름을 넣고 튀기는 것이 좋다.
- ④ 유지류의 쇼트닝파워는 동물성 지방일수록, 기름의 양이 적을수록, 온도가 낮을수록 증가하며 반죽에 들어가는 물질이 많을수록 증가한다.

49. 조리효과를 상승하는 향신료의 작용을 묶은 것 중 맞는 것은?

- ① 착색작용 - 마늘, 생강, 월계수
- ② 방향작용 - 올스파이스, 계피
- ③ 무향작용 - 파프리카, 레드페퍼
- ④ 식욕증진 작용 - 후추, 겨자, 레드페퍼

50. 작업장에서 발생하는 작업의 흐름에 따라 시설과 기기가 배치되는데, 작업의 흐름이 순서대로 연결된 것은?(일부 컴퓨터에서 원 문자가 보이지 않은것 같아서 괄호안에 다시 보기를 적어 났습니다. 참고 하세요.)

㉠ 전처리 ㉡ 장식, 배식 ㉢ 식기세척, 수납
㉣ 조리 ㉤ 식재료의 구매, 검수

- ① (ㄱ)-(ㄴ)-(ㄷ)-(ㄹ)-(ㅇ)(ㄱ-ㄴ-ㄷ-ㄹ-ㅇ)
- ② (ㄷ)-(ㄱ)-(ㄹ)-(ㅇ)-(ㄴ)(ㄷ-ㄱ-ㄹ-ㅇ-ㄴ)
- ③ (ㅇ)-(ㄱ)-(ㄹ)-(ㄷ)-(ㄴ)-(ㄷ)(ㅇ-ㄱ-ㄹ-ㄷ-ㄴ-ㄷ)
- ④ (ㅇ)-(ㄹ)-(ㄴ)-(ㄱ)-(ㄷ)(ㅇ-ㄹ-ㄴ-ㄱ-ㄷ)

4과목 : 공중보건

51. 세계보건기구(WHO)의 기능과 관계없는 사항은?

- ① 회원국의 기술지원
- ② 후진국의 경제보조
- ③ 회원국의 자료공급
- ④ 국제적 보건사업의 지휘·조정

52. 온열요소가 아닌 것은?

- ① 기압 ② 기류
③ 기온 ④ 기습

53. 바이러스(Virus)의 감염에 의하여 일어나는 전염병은?

- ① 장티푸스 ② 폴리오
③ 세균성 이질 ④ 파라티푸스

54. 인공능동면역에 의하여 면역력이 강하게 형성되는 전염병은?

- ① 디프테리아 ② 이질
③ 폴리오 ④ 말라리아

55. 다음 전염병 중 생후 가장 먼저 예방접종을 실시하는 것은?

- ① 흥역 ② 백일해
③ 결핵 ④ 파상품

56. 회충은 인체의 어느 부위에서 기생을 하는가?

- ① 간 ② 큰 창자
③ 허파 ④ 작은 창자

57. 아포형성균의 멸균에 가장 좋은 방법은?

- ① 저온소독법 ② 일광소독법
③ 초고온순간멸균법 ④ 고압증기멸균법

58. 채소류 및 과일류에 적당한 소독법은?

- ① 승홍수 ② 알콜소독
③ 클로르칼크소독 ④ 열탕소독

59. 다음 중 분변소독에 가장 적합한 것은?

- ① 생석회 ② 약용비누
③ 과산화수소 ④ 표백분

60. 기생충 감염의 중간숙주와 연결이 바르지 못한 것은?

- ① 무구조충-돼지고기
② 광절열두조충-송어, 연어
③ 폐디스토마-가재
④ 간디스토마-민물고기

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