

1과목 : 식품위생 및 법규

1. 집단급식소는 상시 1회 몇 인에게 식사를 제공하는 급식소인가?

- ① 5인 이상 ② 10인 이상
③ 20인 이상 ④ 50인 이상

2. 다음 중 조리사 면허 취소 사유에 해당하지 않는 것은?

- ① 조리사가 식중독 기타 위생상 중대한 사고를 발생하게 하여 3차 위반을 한 경우
② 조리사가 타인에게 면허를 대여하여 이를 사용하게 하여 3차 위반을 한 경우
③ 조리사가 업무 정지 기간 중에 조리사의 업무를 한 때
④ 조리사가 식품위생법에 의한 교육을 받지 아니하여 3차 위반을 한 경우

3. 식품 등의 위생적 취급에 관한 기준이 아닌 것은?

- ① 식품 등을 취급하는 원료보관실, 제조가공실, 포장실 등의 내부는 항상 청결하게 관리한다.
② 식품 등의 원료 및 제품 중 부패 및 변질되기 쉬운 것은 냉동 및 냉장시설에 보관 관리한다.
③ 유통기한이 경과된 식품 등을 판매하거나 판매의 목적으로 진열, 보관하여서는 아니 된다.
④ 모든 식품 및 원료는 냉장, 냉동시설에 보관, 관리한다.

4. 식품 등의 표시기준을 수록한 식품 등의 공전을 작성, 보급하여야 하는 자는?

- ① 식품의약품안전청장 ② 보건소장
③ 시, 도지사 ④ 식품위생감시원

5. 식품위생법규상 영업에 종사하지 못하는 질병의 종류에 해당하지 않는 것은?

- ① <전염병예방법>에 의한 제1군 전염병 중 장출혈성 대장균감염증
② <전염병예방법>에 의한 제3군 전염병 중 결핵(비전염성인 경우를 제외한다.)
③ 피부병 기타 화농성질환
④ <전염병예방법>에 의한 제2군 전염병 중 홍역

6. 일반적으로 복어의 독성이 가장 강한 시기는?

- ① 2~3월 ② 5~6월
③ 8~9월 ④ 10~11월

7. 살모넬라(Salmonella)균으로 인한 식중독에 대한 설명으로 틀린 것은?

- ① 주요 증상으로 급성위장염을 일으킨다.
② 주로 통조림 등의 산소가 부족한 식품에서 유발된다.
③ 장내세균의 일종 이다.
④ 계란, 육류 및 어육가공품이 주요 원인식품이다.

8. 식품과 관련 독소의 연결이 잘못된 것은?

- ① 감자 - 솔라닌 ② 목화씨 - 고시폴
③ 바지락 - 엔테로톡신 ④ 모시조개 - 베네루핀

9. HACCP의 의무적용 대상 식품에 해당하지 않는 것은?

- ① 빙과류 ② 비가열음료

③ 껌류

④ 레토르트식품

10. 다음 식품첨가물 중 보존료가 아닌 것은?

- ① 데히드로초산 ② 소르빈산
③ 벤조산 ④ 부틸히드록시 아니솔

11. 노로바이러스에 대한 설명으로 틀린 것은?

- ① 발병 후 자연 치유되지 않는다.
② 크기가 매우 작고 구형이다.
③ 급성 위장관염을 일으키는 식중독 원인체이다.
④ 감염되면 설사, 복통, 구토 등의 증상이 나타난다.

12. 빵을 비롯한 밀가루제품에서 적당한 형태를 갖추게 하기 위해서 첨가되는 첨가물은?

- ① 팽창제 ② 유화제
③ 피막제 ④ 산화방지제

13. 다음 중 독소형 식중독은?

- ① 장염 비브리오균 식중독 ② 아리조나균 식중독
③ 포도상구균 식중독 ④ 살모넬라균 식중독

14. 식품의 신선도 또는 부패의 이화학적 판정에 이용되는 항목이 아닌 것은?

- ① 히스타민 함량 ② 당 함량
③ 휘발성염기질소 함량 ④ 트리메틸아민 함량

15. 다음 중 독버섯의 유독 성분은?

- ① 셉신 ② 아미그달린
③ 시큐톡신 ④ 마이코톡신

2과목 : 식품학

16. 식품의 수분활성도를 올바르게 설명한 것은?

- ① 임의의 온도에서 식품이 나타내는 수증기압에 대한 같은 온도에 있어서 순수한 물의 수증기압의 비율
② 임의의 온도에서 식품이 나타내는 수증기압
③ 임의의 온도에서 식품의 수분함량
④ 임의의 온도에서 식품과 동량의 순수한 물의 최대수증기압

17. 과일잼 가공시 펙틴은 주로 어떤 역할을 하는가?

- ① 신맛 증가 ② 구조 형성
③ 향 보존 ④ 색소 보존

18. 오이나 배추의 녹색이 김치를 담구었을 때 점차 갈색을 띠게 되는데 이것은 어떤 색소의 변화 때문인가?

- ① 카로티노이드 ② 클로로필
③ 안토시아닌 ④ 안토잔틴

19. 조리와 가공 중 천연색소의 변색요인과 거리가 먼 것은?

- ① 산소 ② 효소
③ 질소 ④ 금속

20. 변성된 단백질 분자가 집합하여 질서정연한 망상 구조를 형성하는 단백질의 기능성과 관계가 먼 식품은?

- ① 두부 ② 어묵
③ 빵 반죽 ④ 북어

21. 수분활성도(Aw)에 대한 설명으로 틀린 것은?

- ① 말린 과일은 생과일보다 Aw가 낮다.
② 세균은 생육최저 Aw가 미생물 중에서 가장 낮다.
③ 효소활성은 Aw가 클수록 증가한다.
④ 소금이나 설탕은 가공식품의 Aw를 낮출 수 있다.

22. 감자류(서류)에 대한 설명으로 틀린 것은?

- ① 열량 공급원이다.
② 수분함량이 적어 저장성이 우수하다.
③ 탄수화물 급원식품이다.
④ 무기질 중 칼륨(K) 함량이 비교적 높다.

23. 콩치 160g의 단백질 양은? (단, 콩치 100g당 단백질 양: 24.9g)

- ① 28.7g ② 34.6g
③ 39.8g ④ 43.2g

24. 식품의 냉장효과를 가장 바르게 나타낸 것은?

- ① 식품의 영구보존 ② 식품의 동결로 세균의 멸균
③ 오염 세균의 사멸 ④ 식품의 보존효과 연장

25. 칼슘과 단백질의 흡수를 돕고 정장 효과가 있는 당은?

- ① 설탕 ② 과당
③ 유당 ④ 맥아당

26. 갈변반응으로 향기와 색이 좋아지는 식품이 아닌 것은?

- ① 홍차 ② 간장
③ 된장 ④ 녹차

27. 폴라보노이드계 색소로 채소와 과일 등에 널리 분포해 있으며 산화방지제로도 사용되는 것은?

- ① 루테인 ② 케르세틴
③ 아스타산틴 ④ 크립토산틴

28. 미역에 대한 설명 중 틀린 것은?

- ① 탄수화물의 대부분은 난소화성이다.
② 단백질의 질이 낮다.
③ 칼슘의 함량이 많다.
④ 당질은 글리코겐 형태로만 존재한다.

29. 달걀에 대한 설명으로 틀린 것은?

- ① 식품 중 단백가가 가장 높다.
② 난황의 레시틴은 유화제이다.
③ 난백의 수분이 난황보다 많다.
④ 당질은 글리코겐 형태로만 존재한다.

30. 다음 중 견과류에 속하는 식품은?

- ① 호두 ② 살구
③ 딸기 ④ 자두

3과목 : 조리이론과 원가계산

31. 튀김기름을 여러번 사용하였을 때 일어나는 현상이 아닌 것은?

- ① 불포화지방산의 함량이 감소한다.
② 흡유량이 작아진다.
③ 튀김 시 거품이 생긴다.
④ 점도가 증가한다.

32. 소화효소의 주요 구성 성분은?

- ① 알칼로이드 ② 단백질
③ 복합지방 ④ 당질

33. 직영급식과 비교하여 위탁급식의 단점에 해당하지 않는 것은?

- ① 인건비가 증가하고 서비스가 잘 되지 않는다.
② 기업이나 단체의 권한이 축소된다.
③ 급식경영을 지나치게 영리화하여 운영할 수 있다.
④ 영양관리에 문제가 발생할 수 있다.

34. 밀가루 반죽에 첨가하는 재료 중 반죽의 점탄성을 약화시키는 것은?

- ① 우유 ② 설탕
③ 달걀 ④ 소금

35. 급식부문의 원가요소에서 직접원가의 급식재료비에 해당하지 않는 것은?

- ① 조미료비 ② 급식용구비
③ 보험료 ④ 조리제 식품비

36. 각 식품에 대한 대치식품의 연결이 적합하지 않는 것은?

- ① 돼지고기 - 두부, 쇠고기, 닭고기
② 고등어 - 삼치, 콩치, 동태
③ 닭고기 - 우유 및 유제품
④ 시금치 - 깻잎, 상추, 배추

37. 두부를 부드러운 상태로 조리하려고 할 때의 조치 사항으로 적합하지 않는 것은?

- ① 찌개를 끓일 때에는 두부를 나중에 넣는다.
② 소금을 가하여 두부를 조리한다.
③ 칼슘이온을 첨가하여 콩 단백질과의 결합을 촉진시킨다.
④ 식염수에 담가두었다가 조리한다.

38. 달걀의 난황 속에 있는 단백질이 아닌 것은?

- ① 리포비텔린 ② 리포비텔리닌
③ 리비틴 ④ 레시틴

39. 밀가루 반죽에 사용되는 물의 기능이 아닌 것은?

- ① 반죽의 경도에 영향을 준다.
② 소금의 용해를 도와 반죽에 골고루 섞이게 한다.
③ 글루텐의 형성을 돕는다.
④ 전분의 호화를 방지한다.

40. 식품첨가물에 대한 설명으로 틀린 것은?

- ① 바비큐소스와 우스터소스는 가공조미료이다.
- ② 맥주의 쓴맛을 내는 호프는 조미료에 속한다.
- ③ HVP, HAP는 화학적 조미료이다.
- ④ 설탕은 감미료이다.

41. 생선의 조리 방법에 관한 설명으로 옳은 것은?

- ① 선도가 낮은 생선은 양념을 담백하게 하고 뚜껑을 닫고 잠깐 끓인다.
- ② 지방함량이 높은 생선보다는 낮은 생선으로 구이를 하는 것이 풍미가 더 좋다.
- ③ 생선조림은 오래 가열해야 단백질이 단단하게 응고되어 맛이 좋아진다.
- ④ 양념간장이 끓을 때 생선을 넣어야 맛 성분의 유출을 막을 수 있다.

42. 식소다(중조)를 넣고 채소를 데치면 어떤 영양소의 손실이 가장 크게 발생하는가?

- ① 비타민 A, E, K ② 비타민 B1, B2, C
- ③ 비타민 A, C, E ④ 비타민 B6, B12, D

43. 다음 중 원가의 구성으로 틀린 것은?

- ① 직접원가 = 직접재료비 + 직접노무비 + 직접경비
- ② 제조원가 = 직접원가 + 제조간접비
- ③ 총원가 = 제조원가 + 판매경비 + 일반관리비
- ④ 판매가격 = 총원가 + 판매경비

44. 영리를 목적으로 계속적으로 특정다수인에게 음식을 공급하는 기숙사는 식품위생법규상 집단급식소에 해당하지 않는다. 그 이유는?

- ① 집단급식소는 계속적으로 음식을 공급하지 않는다.
- ② 기숙사 식당은 급식시설에 해당하지 않는다.
- ③ 집단급식소는 특정다수인에게 음식을 공급하지 않는다.
- ④ 집단급식소는 영리를 목적으로 하지 않는다.

45. 영양소와 소화효소가 바르게 연결된 것은?

- ① 단백질 - 리파아제 ② 탄수화물 - 아밀라아제
- ③ 지방 - 펩신 ④ 유당 - 트립신

46. 다음 식단 작성의 순서를 바르게 나열한 것은?

- a. 영양기준량의 산출
- b. 음식수 계획
- c. 식품섭취량 3식 영양 배분 결정
- d. 주부식 구성의 결정
- e. 식단표 작성

- ① a-c-d-b-e ② a-b-c-d-e
- ③ a-c-b-d-e ④ a-b-c-e-d

47. 생선의 신선도를 판별하는 방법으로 잘못된 것은?

- ① 생선의 육질이 단단하고 탄력성이 있는 것이 신선하다.
- ② 눈의 수정체가 투명하지 않고 아가미색이 어두운 것은 신선하지 않다.
- ③ 어체의 특유한 빛을 띄는 것이 신선하다.
- ④ 트리메틸아민이 많이 생성된 것이 신선하다.

48. 채소의 조리가공 중 비타민 C의 손실에 대한 설명으로 옳은 것은?

- ① 시금치를 데치는 시간이 길수록 비타민 C의 손실이 적다.
- ② 당근을 데칠 때 크기를 작게 할수록 비타민 C의 손실이 적다.
- ③ 무채를 곱게 썰어 공기 중에 장시간 방치하여도 비타민 C의 손실에는 영향이 없다.
- ④ 동결처리한 시금치는 낮은 온도에 저장할수록 비타민 C의 손실이 적다.

49. 다음 중 비결정형 캔디가 아닌 것은?

- ① 캐러멜 ② 폰당
- ③ 마시멜로우 ④ 태피

50. 커피를 끓이는 방법에 대한 설명으로 옳은 것은?

- ① 알칼리도가 높은 물로 끓이면 커피 중의 산이 중화되어 커피의 맛이 감퇴된다.
- ② 탄닌은 쓴맛을 주는 성분으로 커피를 끓여도 유출되지 않는다.
- ③ 원두커피는 냉수에 넣고 오래 끓이면 모든 성분이 잘 우려나와 맛과 향이 증진된다.
- ④ 굵게 분쇄된 원두커피는 여과법으로 준비하는 경우 맛과 향이 최대, 최적의 상태로 우려나온다.

4과목 : 공중보건

51. 다음 중 이타이타이병의 유발물질은?

- ① 수은 ② 납
- ③ 칼슘 ④ 카드뮴

52. 쇠고기를 가열하지 않고 회로 먹을 때 생길 수 있는 가능성이 가장 큰 기생충은?

- ① 민촌충 ② 선모충
- ③ 유구조충 ④ 회충

53. 간디스토마는 제2종간숙주인 민물고기 내에서 어떤 형태로 존재하다가 인체에 감염을 일으키는가?

- ① 피낭유충(metacercaria) ② 레디아(redia)
- ③ 유모유충(miracidium) ④ 포자유충(sporocyst)

54. 일산화탄소(CO)에 대한 설명으로 틀린 것은?

- ① 헤모글로빈과의 친화성이 매우 강하다.
- ② 일반 공기 중 0.1% 정도 함유되어 있다.
- ③ 탄소를 함유한 유기물이 불완전 연소 할 때 발생한다.
- ④ 제철, 도시가스 제조 과정에서 발생한다.

55. 다음 중 먹는 물 소독에 가장 적합한 것은?

- ① 염소제 ② 알코올
- ③ 과산화수소 ④ 생석회

56. WHO에 의한 건강의 정의를 가장 잘 나타낸 것은?

- ① 질병이 없으며 허약하지 않은 상태
- ② 육체적, 정신적 및 사회적 안녕의 완전상태
- ③ 탄소를 함유한 유기물이 불완전연소 할 때 발생한다.

④ 육체적 고통이 없고 정신적으로 편안한 상태

57. 중금속과 중독 증상의 연결이 잘못된 것은?

- ① 카드뮴-신장기능 장애 ② 크롬-비중격천공
③ 수은-홍독성 성분 ④ 납-섬유화 현상

58. 장티푸스, 디프테리아 등이 수십 년을 한 주기로 대유행되는 현상은?

- ① 추세변화 ② 계절적 변화
③ 순환 변화 ④ 불규칙 변화

59. 전염병의 예방대책 중 특히 전염경로에 대한 대책은?

- ① 환자를 치료한다. ② 예방 주사를 접종한다.
③ 면역혈청을 주사한다. ④ 손을 소독한다.

60. 다음 중 자외선을 이용한 살균 시 가장 유효한 파장은?

- ① 250~260nm ② 350~360nm
③ 450~460nm ④ 550~560nm

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