

1과목 : 식품위생 및 법규

1. 식품 등의 표기기준에 의한 성분명 및 함량의 표시대상 성분이 아닌 영양성분은? (단, 강조표시를 하고자 하는 영양성분은 제외)

- ① 트랜지지방                      ② 나트륨  
③ 콜레스테롤                      ④ 불포화지방

2. 식품 등의 위생적 취급에 관한 기준으로 틀린 것은?

- ① 어류와 육류를 취급하는 칼·도마는 구분하지 않아도 된다.  
② 유통기한이 경과된 식품 등을 판매하거나 판매의 목적으로 진열, 보관하여서는 아니 된다  
③ 식품원료 중 부패·변질되기 쉬운 것은 냉동·냉장시설에 보관·관리하여야 한다.  
④ 식품의 조리·직접 사용되는 기구는 사용 후에 세척 및 살균하는 등 항상 청결하게 유지 관리하여야 한다.

3. 일반음식점의 영업신고는 누구에게 하는가?

- ① 동사무소장                      ② 시장, 군수·구청장  
③ 식품의약품안전청장                      ④ 보건소장

4. 식품등의 표시기준상 “유통기한”의 정의는?

- ① 해당식품의 품질이 유지될 수 있는 기한  
② 해당식품의 섭취가 허용되는 기한  
③ 제품의 출고일 부터 대리점에서의 유통이 허용되는 기한  
④ 제품의 제조일로부터 소비자에게 판매가 허용되는 기한

5. 식품접객업소의 조리판매 등에 대한 기준 및 규격에 의한 조리용 칼/도마, 식기류의 미생물 규격은? (단, 사용 중의 것은 제외한다.)

- ① 살모넬라 음성, 대장균 양성  
② 살모넬라 음성, 대장균 음성  
③ 황색포도상구균 양성, 대장균 음성  
④ 황색포도상구균 음성, 대장균 양성

6. 식품과 자연독의 연결이 틀린 것은?

- ① 독버섯-무스카린(muscarine)  
② 감자-솔라닌(solanine)  
③ 살구씨-파세오루나틴(phaseolunatin)  
④ 목화씨-고시폴(gossypol)

7. 다음 중 위해요소중점관리기준(HACCP)을 수행하는 단계에 있어서 가장 먼저 실시하는 것은?

- ① 중점관리점 규명                      ② 관리기준의 설정  
③ 기록유지방법의 설정                      ④ 식품의 위해요소를 분석

8. 곰팡이 독으로서 간장에 장애를 일으키는 것은?

- ① 시트리닌(citrinin)                      ② 파툴린(patulin)  
③ 아플라톡신(aflatoxin)                      ④ 솔라렌(psoralens)

9. 어패류의 신선도 판정시 초기부패의 기준이 되는 물질은?

- ① 삭시톡신(saxitoxin)                      ② 베네루핀(venerupin)  
③ 트리메틸아민(trimethylamine)                      ④ 아플라톡신(aflatoxin)

10. 식중독에 관한 설명으로 틀린 것은?

- ① 자연독이나 유해물질이 함유된 음식을 섭취함으로써 생긴다.  
② 발열, 구역질, 구토, 설사, 복통 등의 증세가 나타난다.  
③ 세균, 곰팡이, 화학물질 등이 원인물질이다.  
④ 대표적인 식중독은 콜레라, 세균성이질, 장티푸스 등이 있다.

11. 식품제조 공정 중 거품이 많이 날 때 거품제거의 목적으로 사용되는 식품첨가물은?

- ① 용제                      ② 소포제  
③ 피막제                      ④ 보존제

12. 황변미 중독은 14~15% 이상의 수분을 함유하는 저장미에서 발생하는 쉬운데 그 원인 미생물은?

- ① 곰팡이                      ② 세균  
③ 효모                      ④ 바이러스

13. 장염비브리오 식중독 예방 방법으로 맞는 것은?

- ① 어류의 내장을 제거하지 않는다.  
② 식품을 실온에서 보관한다.  
③ 어패류를 바닷물로만 씻는다.  
④ 먹기 전에 가열한다.

14. 경구전염병과 비교하여 세균성식중독이 가지는 일반적인 특성은?

- ① 소량의 균으로도 발병한다.  
② 잠복기가 짧다.  
③ 2차 발병률이 매우 높다.  
④ 감염환(infection cycle)이 성립한다.

15. 단성중독의 경우 반상치, 골경화증, 체중감소, 빈혈 등을 나타내는 물질은?

- ① 붕산                      ② 불소  
③ 승홍                      ④ 포르말린

2과목 : 식품학

16. 전분에 대한 설명으로 틀린 것은?

- ① 찬물에 쉽게 녹지 않는다.  
② 달지는 않으나 온화한 맛을 준다.  
③ 동물 체내에 저장되는 탄수화물로 열량을 공급한다.  
④ 가열하면 팽윤되어 점성을 갖는다.

17. 동. 식물체에 자외선을 쬔이면 활성화되는 비타민은?

- ① 비타민A                      ② 비타민D  
③ 비타민E                      ④ 비타민K

18. 요오드값(iodine value)에 의한 식물성유의 분류로 맞는 것은?

- ① 건성유- 올리브유, 우유유지, 땅콩기름  
② 반건성유- 참기름, 채종유, 면실유  
③ 불건성유- 아마인유, 해바라기유, 동유  
④ 경화유- 미강유, 야자유, 옥수수유

19. 과일의 갈변현상을 억제하기 위한 방법으로 적합한 것은?

- ① 철로 된 칼로 껍질은 벗긴다.  
 ② 설탕물에 담근다.  
 ③ 껍질은 벗긴 후 바람이 잘 통하게 둔다.  
 ④ 금속제 쟁반에 껍질 벗긴 과일을 담는다.
20. 밀가루를 물로 반죽하여 면을 만들 때 반죽의 점성에 관계하는 주성분은?  
 ① 글로불린(globulin) ② 글루텐(gluten)  
 ③ 아밀로펙틴(amylopectin) ④ 덱스트린(dextrin)
21. 브로멜린(bromelin)이 함유되어 있어 고기를 연화시키는데 이용되는 과일은?  
 ① 사과 ② 파인애플  
 ③ 귤 ④ 복숭아
22. 육류 사후강직의 원인 물질은?  
 ① 액토미오신(actomyosin) ② 젤라틴(gelatin)  
 ③ 엘라스틴(elastin) ④ 콜라겐(collagen)
23. 참깨 중에 주로 함유되어 있는 항산화 물질은?  
 ① 고시폴 ② 세사올  
 ③ 토코페롤 ④ 레시틴
24. 식품이 나타내는 수증기압이 0.75기압이고, 그 온도에서 순수한 물의 수증기압이 1.5기압일 때 식품의 수분활성도(Aw)는?  
 ① 0.5 ② 0.6  
 ③ 0.7 ④ 0.8
25. 다음 중 홍조류에 속하는 해조류는?  
 ① 김 ② 청각  
 ③ 미역 ④ 다시마
26. 마이야르(Maillard)반응에 영향을 주는 인자가 아닌 것은?  
 ① 수분 ② 온도  
 ③ 당의 종류 ④ 효소
27. 전분의 이화학적 처리 또는 효소 처리에 의해 생산되는 제품이 아닌 것은?  
 ① 가용성 전분 ② 고과당 옥수수시럽  
 ③ 덱스트란 ④ 사이클로덱스트린
28. 올리고당의 특징이 아닌 것은?  
 ① 장내 균총의 개선효과 ② 변비의 개선  
 ③ 저칼로리 당 ④ 충치 촉진
29. 사과를 깎아 방치했을 때 나타나는 갈변현상과 관계없는 것은?  
 ① 산화효소 ② 산소  
 ③ 페놀류 ④ 섬유소
30. 열무김치가 시어졌을 때 클로로필이 변색되는 이유는 김치가 익어감에 따라 어떤 성분이 증가하기 때문인가?  
 ① 단백질 ② 탄수화물  
 ③ 칼슘 ④ 유기산

3과목 : 조리이론과 원가계산

31. 우영의 조리과 관련된 내용으로 틀린 것은?  
 ① 우영을 삶을 때 청색을 띠는 것은 독성물질 때문이다.  
 ② 껍질을 벗겨 공기 중에 노출하면 갈변된다.  
 ③ 갈변현상을 막기 위해서는 물이나 1%정도의 소금물에 담근다.  
 ④ 우영의 떫은맛은 탄닌, 클로로겐산 등의 페놀성분이 함유되어 있기 때문이다.
32. 가열조리 시 얻을 수 있는 효과가 아닌 것은?  
 ① 병원균 살균 ② 소화흡수율 증가  
 ③ 효소의 활성화 ④ 풍미의 증가
33. 한국인의 균형된 식생활을 위해 제시된 식품구성탐에 대한 설명으로 틀린 것은?  
 ① 우리가 섭취해야 하는 각 식품군의 분량과 중요성을 알 수 있도록 그림으로 표시한 것이다.  
 ② 탐 모양으로 5개 층을 구성하며, 각 층은 각각 표시된 식품군을 나타낸다.  
 ③ 식품구성탐의 맨 위층은 식비 중 가장 많이 차지하는 식품군으로 고기, 생선, 달걀 및 콩류이다.  
 ④ 식품구성탐의 맨 아래층은 식생활 중 가장 많이 섭취되는 주식으로 곡류 및 전분류 식품이다.
34. 조리장 내에서 사용되는 기기의 주요 재질별 관리방법으로 부적합한 것은?  
 ① 알루미늄제 냄비는 거친 솔을 사용하여 알칼리성 세제로 닦는다.  
 ② 주철로 만든 국솥 등은 수세 후 습기를 건조시킨다.  
 ③ 스테인리스 스틸제의 작업대는 스펀지를 사용하여 중성 세제로 닦는다.  
 ④ 철강제의 구이 기계류는 오일을 세제로 씻고 습기를 건조시킨다.
35. 기존 위생관리방법과 비교하여 HACCP의 특징에 대한 설명으로 옳은 것은?  
 ① 주로 완제품 위주의 관리이다.  
 ② 위생상의 문제 발생 후 조치하는 사후적 관리이다.  
 ③ 시험분석방법에 장시간이 소요된다.  
 ④ 가능성 있는 모든 위해요소를 예측하고 대응할 수 있다.
36. 기초대사량에 대한 설명으로 옳은 것은?  
 ① 단위체표면적에 비례한다.  
 ② 정상시보다 영양상태가 불량할 때 더 크다.  
 ③ 근육조직의 비율이 낮을수록 더 크다.  
 ④ 여자가 남자보다 대사량이 더 크다.
37. MSG(monosodium glutamate)의 설명으로 틀린 것은?  
 ① 아미노산계 조미료이다.  
 ② pH가 낮은 식품에는 정미력이 떨어진다.  
 ③ 흡습력이 강하므로 장기간 방치하면 안된다.  
 ④ 신맛과 쓴맛을 완화시키고 단맛에 감칠맛을 부여한다.
38. 채소를 냉동하기 전 블렌칭(blanching)하는 이유로 틀린 것은?

- ① 효소의 불활성화      ② 미생물 번식의 억제  
③ 산화반응 억제      ④ 수분감소 방지

39. 계란의 열응고성에 대한 설명으로 틀린 것은?

- ① 높은 온도에서 계속 가열하면 질겨진다.  
② 산이나 식염을 첨가하면 응고가 촉진된다.  
③ 노른자는 65℃ 정도에서 응고가 시작된다.  
④ 설탕은 응고온도를 낮추어준다.

40. 가식부율이 80%인 식품의 출고계수는?

- ① 1.25      ② 2.5  
③ 4      ④ 5

41. 생선의 조리시 식초를 적당량 넣었을 때 장점이 아닌 것은?

- ① 생선의 가시를 연하게 해준다.  
② 어취를 제거한다.  
③ 살을 연하게 하여 맛을 좋게 한다.  
④ 살균효과가 있다.

42. 어류의 사후강직에 대한 설명으로 틀린 것은?

- ① 붉은살 생선이 흰살 생선보다 강직이 빨리 시작된다.  
② 자기소화가 일어나면 풍미가 저하된다.  
③ 담수어는 자체 내 효소의 작용으로 해수어보다 부패 속도가 빠르다.  
④ 보통 사후 12~14시간 동안 최고로 단단하게 된다.

43. 급식부분의 원가요소 중 인건비는 어디에 해당하는가?

- ① 제조간접비      ② 직접재료비  
③ 직접원가      ④ 간접원가

44. 어떤 제품의 원가구성이 다음과 같을 때 제조원가는?

이 익	20000원	제조간접비	15000원
판매관리비	17000원	직접재료비	10000원
직접노무비	23000원	직접 경비	15000원

- ① 40000원      ② 63000원  
③ 80000원      ④ 100000원

45. 트랜스지방은 식물성 기름에 어떤 원소를 첨가하는 과정에서 발생하는가?

- ① 수소      ② 질소  
③ 산소      ④ 탄소

46. 아래와 같은 조건일 때 2월의 재고 회전율은 약 얼마인가?

-2월 초 초기 재고액	550000원
-2월 말 마감 재고액	500000원
-2월 한 달 동안의 소요 식품비	2300000원

- ① 4.66      ② 5.66  
③ 6.66      ④ 7.66

47. 전분을 160~170℃의 건열로 가열하여 가루로 볶으면 물에 잘 용해되고 점성이 약해지는 성질을 가지게 되는데 이는 어떤 현상 때문인가?

- ① 가수분해      ② 호정화

- ③ 호화      ④ 노화

48. 호화와 노화에 대한 설명으로 옳은 것은?

- ① 쌀과 보리는 물이 없어도 호화가 잘 된다.  
② 떡의 노화는 냉장고보다 냉동고에서 더 잘 일어난다.  
③ 호화된 전분을 80℃ 이상에서 급속히 건조하면 노화가 촉진된다.  
④ 설탕의 첨가는 노화를 지연시킨다.

49. 멍쌀과 찰쌀에 있어 노화속도 차이의 원인 성분은?

- ① 아밀라아제(α-amylase)      ② 글리코겐(glycogen)  
③ 아밀로펙틴(amylopectin)      ④ 글루텐(gluten)

50. 일정 기간 내에 기업의 경영활동으로 발생한 경제가치의 소비액을 의미하는 것은?

- ① 손익      ② 비용  
③ 감가상각비      ④ 이익

#### 4과목 : 공중보건

51. 다음 중 감수성지수(접촉감염지수)가 가장 낮은 것은?

- ① 폴리오      ② 디프테리아  
③ 성홍열      ④ 홍역

52. 다수인이 밀집한 장소에서 발생하며 화학적 조성이나 물리적 조성의 큰 변화를 일으켜 불쾌감, 두통, 권태, 현기증, 구토 등의 생리적 이상을 일으키는 현상은?

- ① 빈혈      ② 일산화탄소 중독  
③ 분압 현상      ④ 군집독

53. 역성비누를 보통비누와 함께 사용할 때 가장 올바른 방법은?

- ① 보통비누로 먼저 때를 씻어낸 후 역성비누를 사용  
② 보통비누와 역성비누를 섞어서 거품을 내며 사용  
③ 역성비누를 먼저 사용한 후 보통비누를 사용  
④ 역성비누와 보통비누의 사용 순서는 무관하게 사용

54. 각 수질 판정기준과 지표간의 연결이 틀린 것은?

- ① 일반세균수 : 무기물의 오염지표  
② 질산성질소 : 유기물의 오염지표  
③ 대장균군수 : 분변의 오염지표  
④ 과망간산칼륨소비량 : 유기물의 간접적 지표

55. 승홍수에 대한 설명으로 틀린 것은?

- ① 단백질을 응고시킨다.  
② 강력한 살균력이 있다.  
③ 금속기구의 소독에 적합하다.  
④ 승홍의 0.1%수용액이다.

56. 다슬기가 중간숙주인 기생충은?

- ① 무구조충      ② 유구조충  
③ 폐디스토마      ④ 간디스토마

57. 수인성 전염병의 역학적 유행특성이 아닌 것은?

- ① 환자 발생이 폭발적이다.

- ② 잠복기가 짧고 치명률이 높다.
- ③ 성별과 나이에 거의 무관하게 발생한다.
- ④ 급수지역과 발병지역이 거의 일치한다.

58. 공중보건에 대한 설명으로 틀린 것은?

- ① 목적은 질병예방, 수명연장, 정신적·신체적 효율의 증진이다.
- ② 공중보건의 최소단위는 지역사회이다.
- ③ 환경위생 향상, 전염병 관리 등이 포함된다.
- ④ 주요 사업대상은 개인의 질병치료이다.

59. 사람과 동물이 같은 병원체에 의하여 발생하는 질병은?

- ① 기생충성질병                      ② 세균성식중독
- ③ 법정전염병                      ④ 인수공통전염병

60. 집단감염이 잘 되며 향문주위에서 산란하는 기생충은?

- ① 요충                                  ② 회충
- ③ 구충                                  ④ 편충

전자문제집 CBT PC 버전 : [www.comcbt.com](http://www.comcbt.com)  
 전자문제집 CBT 모바일 버전 : [m.comcbt.com](http://m.comcbt.com)  
 기출문제 및 해설집 다운로드 : [www.comcbt.com/xs](http://www.comcbt.com/xs)

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