

1과목 : 식품위생 및 법규

- 식품위생법규상 수입식품의 검사결과 부적합한 식품에 대해서 수입신고인이 취해야하는 조치가 아닌 것은?
① 수출국으로의 반송
② 식용 외의 다른 용도로의 전환
③ 관할 보건소에서 재검사 실시
④ 다른 나라로의 반출
- 다음 중 영양사의 직무가 아닌 것은?
① 식단 작성
② 검식 및 배식관리
③ 식품 등의 수거 지원
④ 구매식품의 검수
- 식품 등의 공전을 작성하는 자는?
① 보건환경연구원장
② 국립검역소장
③ 식품의약품안전청장
④ 농림수산식품부장관
- 다음 중 산화방지를 위해 사용하는 식품첨가물은?
① 아스파탐(aspartame)
② 디부탈히드록시톨루엔(BHT)
③ 이산화티타늄(titanium dioxide)
④ 글리신(glycine)
- 보건복지가족부령이 정하는 위생등급기준에 따라 위생관리상태 등이 우수한 집단급식소를 우수업소 또는 모범업소로 지정할 수 없는 자는?
① 식품의약품안전청장
② 보건환경연구원장
③ 시장
④ 군수
- 포도상구균의 특징이 아닌 것은?
① 감염형 식중독을 일으킨다.
② 내열성 독소를 생성한다.
③ 손에 상처가 있을 경우 식품 오염 확률이 높다.
④ 주 증상은 급성 위장염이다.
- 부패의 의미를 가장 잘 설명한 것은?
① 비타민 식품이 광선에 의해 분해되는 상태
② 단백질 식품이 미생물에 의해 분해되는 상태
③ 유지 식품이 산소에 의해 산화되는 상태
④ 탄수화물 식품이 발효에 의해 분해되는 상태
- 식품의 변질에 관계하는 세균의 발육을 억제하는 조건은?
① 중성의 pH
② 30 ~ 40℃의 온도
③ 10%이하의 수분
④ 풍부한 아미노산
- 다음 중 살모넬라에 오염되기 쉬운 대표적인 식품은?
① 과실류
② 해초류
③ 난류
④ 통조림
- 다음 복어의 부위 중 독소 양이 가장 많은 것은?
① 간장
② 안구
③ 껍질
④ 근육
- 식품첨가물의 사용목적과 첨가물이 잘못 연결된 것은?

- ① 착색료 : 철글로로필린 나트륨
- ② 산미제 : 벤조파렌
- ③ 표백제 : 메타중아황산칼륨
- ④ 감미료 : 사카린나트륨

- 감자의 발아부위와 녹색부위에 있는 자연독은?
① 에르고톡신(ergotoxin)
② 무스카린(muscarine)
③ 테트로도톡신(tetrodotoxin)
④ 솔라닌(solanine)
- 다음 중 항히스타민제 복용으로 치료되는 식중독은?
① 살모넬라 식중독
② 알레르기성 식중독
③ 병원성 대장균 식중독
④ 장염 비브리오 식중독
- 일반적으로 식중독을 방지하는데 기본적으로 가장 중요한 사항은?
① 취급자의 마스크 사용
② 감염자의 예방접종
③ 식품의 냉장과 냉동보관
④ 위생복의 착용
- 과거에는 단무지, 면류 및 카레분 등을 사용하였으나 독성이 강하여 현재 사용이 금지된 색소는?
① 아우라민(염기성 황색 색소)
② 아마란스(식용 적색 제2호)
③ 타트라진(식용 황색 제4호)
④ 에리쓰로신(식용 적색 제3호)

2과목 : 식품학

- 일반적으로 신선한 어패류의 수분활성도(Aw)는?
① 1.10 ~ 1.15
② 0.98 ~ 0.99
③ 0.65 ~ 0.66
④ 0.50 ~ 0.55
- 미생물을 이용하여 제조하는 식품이 아닌 것은?
① 김치
② 치즈
③ 잼
④ 고추장
- 주로 동결건조로 제조되는 식품은?
① 설탕
② 당면
③ 크림케이크
④ 분유
- 1g당 발생하는 열량이 가장 큰 것은?
① 당질
② 단백질
③ 지방
④ 알코올
- 김치에 대한 설명 중 틀린 것은?
① 절임할 때의 소금물 농도는 10%가 적당하다.
② 배추의 염도는 약 7%정도가 적당하다.
③ 총산함량이 0.6 ~ 0.8%일 때 김치의 맛이 가장 좋다.
④ 산막효모는 김치의 연부에 관여하는 미생물이다.
- 연제품 제조에서 어육단백질을 용해하며 탄력성을 주기위해 꼭 첨가해야 하는 물질은?
① 소금
② 설탕
③ 펙틴
④ 글로타민산소다

22. 다음 중 효소가 관여하여 갈변이 되는 것은?
 ① 식빵 ② 간장
 ③ 사과 ④ 캐러멜
23. 다음 중 결합수의 특징이 아닌 것은?
 ① 용질에 대해 용매로 작용하지 않는다.
 ② 자유수보다 밀도가 크다.
 ③ 식품에서 미생물의 번식과 발아에 이용되지 못한다.
 ④ 대기 중에서 100℃로 가열하면 쉽게 수증기가 된다.
24. 다음 중 단백질 함량이 가장 높은 것은?
 ① 치즈 ② 연유
 ③ 버터 ④ 요구르트
25. 육류의 연화작용에 관계하지 않는 것은?
 ① 파파야 ② 파인애플
 ③ 레닌 ④ 무화과
26. 토마토의 붉은색을 나타내는 색소는?
 ① 카로티노이드 ② 클로로필
 ③ 안토시아닌 ④ 탄닌
27. 콩, 쇠고기, 달걀 중에 공통적으로 들어있는 주급원 영양소는?
 ① 당질 ② 단백질
 ③ 비타민 ④ 무기질
28. 옥수수의 필수아미노산 조성이 아래와 같을 때 옥수수의 제한아미노산과 단백질은?(mg수 / 100g 단백질)
- | 아미노산 | 옥수수중의 함량 | FAO 제안 필요량 |
|------|----------|------------|
| 루신 | 204 | 306 |
| 리신 | 540 | 270 |
| 메티오닌 | 216 | 144 |
| 트레오닌 | 90 | 180 |
| 트립토판 | 36 | 90 |
- ① 루신, 67 ② 리신, 50
 ③ 메티오닌, 150 ④ 트립토판, 40
29. 어패류와 육류에서 일어나는 자기소화의 원인은?
 ① 식품 속에 존재하는 산에 의해 일어난다.
 ② 식품 속에 존재하는 염류에 의해 일어난다.
 ③ 공기 중의 산소에 의해 일어난다.
 ④ 식품 속에 존재하는 효소에 의해 일어난다.
30. 녹색채소를 수확 후에 방치할 때 점차 그 색이 갈색으로 변하는 이유는?
 ① 엽록소가 페오피틴(pheophytin)으로 변했으므로
 ② 엽록소의 수소가 구리로 치환되었으므로
 ③ 엽록소가 클로로필라이드로 변했으므로
 ④ 엽록소의 마그네슘이 구리로 치환되었으므로

3과목 : 조리이론과 원가계산

31. 향신료와 그 성분이 바르게 된 것은?
 ① 생강 - 차비신(chavicine)
 ② 겨자 - 알리신(allicin)
 ③ 후추 - 시니그린(sinigrin)
 ④ 고추 - 캡사이신(capsaicin)
32. 신김치로 찌개를 조리할 때 잎의 조직이 단단해지는 주된 이유는?
 ① 고춧가루가 조직에 침투되기 때문에
 ② 김치에 함유된 산이 조직을 단단하게 하기 때문에
 ③ 세포간의 물질이 쉽게 용해될 수 없기 때문에
 ④ 함유된 단백질이 응고하기 때문에
33. 냉동생선을 해동하는 방법으로 위생적이며 영양 손실이 가장 적은 경우는?
 ① 18 ~ 22℃의 실온에 방치한다.
 ② 40℃의 미지근한 물에 담가둔다.
 ③ 냉장고 속에서 해동한다.
 ④ 흐르는 물에 담가둔다.
34. 다음 중 담즙의 기능이 아닌 것은?
 ① 산의 중화작용 ② 유화작용
 ③ 당질의 소화 ④ 약물 및 독소 등의 배설작용
35. 식품에 따른 저장온도와 저장기간이 위생적으로 바람직하지 않은 것은?
 ① 우유 : 2~4℃, 2~3일 ② 빵 : 5℃, 10일
 ③ 달걀 : 3℃, 2주 ④ 소시지 : 4~7℃, 7~10일
36. 생선조림에 대해서 잘못 설명한 것은?
 ① 생선을 빨리 익히기 위해서 냄비뚜껑은 처음부터 달아야 한다.
 ② 생강이나 마늘은 비린내를 없애는데 좋다.
 ③ 가열시간이 너무 길면 어육에서 탈수작용이 일어나 맛이 없다.
 ④ 가시가 많은 생선을 조릴 때 식초를 약간 넣어 약한 불에서 졸이면 뼈째 먹을 수 있다.
37. 기본 조리법에 대한 설명 중 틀린 것은?
 ① 채소를 끓는 물에 짧게 데치면 기공을 닫아 색과 영양의 손실이 적다.
 ② 로스팅(roasting)은 육류나 조육류의 큰 덩어리 고기를 통째로 오븐에 구워내는 조리방법을 말한다.
 ③ 감자, 배 등은 찬물에 뚜껑을 열고 끓여야 물을 흡수하여 골고루 익는다.
 ④ 튀김을 할 때 온도는 160 ~ 180℃가 적당하다.
38. 수입쇠고기 두 근을 30000원에 구입하여 50명의 식사를 공급하였다. 식단가격을 2500원으로 정한다면 식품의 원가율은 몇 %인가?
 ① 83% ② 42%
 ③ 24% ④ 12%
39. 환자의 식단 작성시 가장 먼저 고려해야 할 점은?

- ① 유동식부터 주는 원칙을 고려
② 비타민이 풍부한 식단 작성
③ 균형식, 특별식, 연식, 유동식 등의 시가형태의 결정
④ 양질의 단백질 공급을 위한 식단의 작성
40. 식품을 구입, 조리, 배식하는 모든 과정부터 서빙까지 같은 장소에서 이루어지는 급식제도는?
① 중앙공급식 급식제도 ② 예비조리식 급식제도
③ 조합식 급식제도 ④ 전통적 급식제도
41. 분리된 마요네즈를 재식 시키는 방법으로 옳은 것은?
① 분리된 마요네즈에 난황을 넣어 약하게 저어준다.
② 새 난황 한 개에 분리된 마요네즈를 조금씩 넣어 힘차게 저어준다.
③ 식초를 넣으면서 계속 힘차게 저어준다.
④ 소금을 소량 넣으면서 힘차게 저어준다.
42. 채소 샐러드용 기름으로 적합하지 않은 것은?
① 올리브유 ② 경화유
③ 콩기름 ④ 유채유
43. 철(Fe)에 대한 설명으로 옳은 것은?
① 헤모글로빈의 구성 성분으로 신체의 각 조직에 산소를 운반한다.
② 골격과 치아에 가장 많이 존재하는 무기질이다.
③ 부족 시에는 갑상선종이 생긴다.
④ 철의 필요량은 남녀에게 동일하다.
44. 냉동실 사용시 유의사항으로 맞는 것은?
① 해동시킨 후 사용하고 남은 것은 다시 냉동보관하면 다음에 사용할 때에도 위생상 문제가 없다.
② 액체류의 식품을 냉동시킬 때는 용기를 꼭 채우지 않도록 한다.
③ 육류의 냉동보관 시에는 냉기가 들어갈 수 있게 밀폐시키지 않도록 한다.
④ 냉동실의 서리와 얼음 등은 더운물을 사용하여 단시간에 제거하도록 한다.
45. 조리실의 설비에 관한 설명으로 맞는 것은?
① 조리실 바닥의 물매는 청소시 물이 빠지도록 1/10정도로 해야 한다.
② 조리실의 바닥면적은 창면적의 1/2 ~ 1/5로 한다.
③ 배수관의 트랩의 형태 중 찌꺼기가 많은 오수의 경우 곡선형이 효과적이다.
④ 환기설비인 후드(hood)의 경사각은 30°로, 후드의 형태는 4방개방형이 가장 효율적이다.
46. 가열조리 중 건열조리에 속하는 조리법은?
① 찜 ② 구이
③ 삶기 ④ 조림
47. 어떤 음식의 직접원가는 500원, 제조원가는 800원, 총원가는 1000원이다. 이 음식의 판매관리비는?
① 200원 ② 300원
③ 400원 ④ 500원

48. 식품 감별시 품질이 좋지 않은 것은?
① 석이버섯은 봉우리가 작고 줄기가 단단한 것
② 무는 가벼우며 어두운 빛깔을 띠는 것
③ 토란은 껍질을 벗겼을 때 흰색으로 단단하고 끈적끈적한 감이 강한 것
④ 파는 굵기가 고르고 뿌리에 가까운 부분의 흰색이 긴 것
49. 다음 중 조리를 하는 목적으로 적합하지 않은 것은?
① 소화흡수율을 높여 영양효과를 증진
② 식품 자체의 부족한 영양성분을 보충
③ 풍미, 외관을 향상시켜 기호성을 증진
④ 세균 등의 위해요소로부터 안전성 확보
50. 잔치국수 100그릇을 만드는 재료내역이 아래표와 같을 때 한 그릇의 재료비는 얼마인가? (단, 폐기율은 0%로 가정하고 총양념비는 100그릇에 필요한 양념의 총액을 의미한다.)

| | 100 그릇의 양(kg) | 100g당 가격(원) |
|------|---------------|-------------|
| 건국수 | 8000 | 200 |
| 쇠고기 | 5000 | 1400 |
| 매호박 | 5000 | 80 |
| 달걀 | 7000 | 90 |
| 총양념비 | - | 7000(100그릇) |

- ① 1000원 ② 1125원
③ 1033원 ④ 1200원

4과목 : 공중보건

51. 총란으로 감염되는 기생충은?
① 분선충 ② 동양모양선충
③ 십이지장충 ④ 편충
52. 다음 중 법정전염병 제1군에 속하는 것은?
① 일본뇌염 ② 성홍열
③ 장티푸스 ④ 성병
53. 저지대에 쓰레기를 버린 후 복토하는 쓰레기 처리방법은?
① 소각법 ② 퇴비화법
③ 투기법 ④ 매립법
54. 소독약의 살균력 측정 지표가 되는 소독제는?
① 석탄산 ② 생석회
③ 알코올 ④ 크레졸
55. 공기 중에 먼지가 많으면 어떤 건강장해를 일으키는가?
① 진폐증 ② 울열
③ 저산소증 ④ 레이노드씨병
56. 다음 중 중간 숙주 없이 감염이 가능한 기생충은?
① 아니사키스 ② 회충
③ 폐흡충 ④ 간흡충
57. 하수처리방법 중 혐기성 분해처리에 해당하는 것은?
① 부패조 ② 활성오니법
③ 살수여과법 ④ 산화지법

58. 소화기계 질병의 가장 이상적인 관리 방법은?
- ① 풍부한 영양 섭취 ② 외래 전염병 검역
③ 환경위생 철저 ④ 보균자 관리
59. 금속부식성이 강하고, 단백질과 결합하여 침전이 일어나므로 주의를 요하며 소독시 0.1% 정도의 농도 사용하는 소독약은?
- ① 석탄산 ② 승홍
③ 크레졸 ④ 알코올
60. 신생아는 출생 후 어느 기간까지를 말하는가?
- ① 생후 7일 미만 ② 생후 10일 미만
③ 생후 28일 미만 ④ 생후 365일 미만

전자문제집 CBT PC 버전 : www.comcbt.com
전자문제집 CBT 모바일 버전 : m.comcbt.com
기출문제 및 해설집 다운로드 : 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 |
| ③ | ③ | ③ | ② | ② | ① | ② | ③ | ③ | ① |
| 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 |
| ② | ④ | ② | ③ | ① | ② | ③ | ② | ③ | ② |
| 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 |
| ① | ③ | ④ | ① | ③ | ① | ② | ④ | ④ | ① |
| 31 | 32 | 33 | 34 | 35 | 36 | 37 | 38 | 39 | 40 |
| ④ | ② | ③ | ③ | ② | ① | ③ | ③ | ③ | ④ |
| 41 | 42 | 43 | 44 | 45 | 46 | 47 | 48 | 49 | 50 |
| ② | ② | ① | ② | ④ | ② | ① | ② | ② | ③ |
| 51 | 52 | 53 | 54 | 55 | 56 | 57 | 58 | 59 | 60 |
| ④ | ③ | ④ | ① | ① | ② | ① | ③ | ② | ③ |