

1과목 : 식품위생 및 법규

- 다음 중 복어중독의 독성분(tetrodotoxin)이 가장 많이 들어 있는 부분은?
① 껍질 ② 난소
③ 지느러미 ④ 근육
- 어패류의 생식시 주로 나타나며, 수양성 설사증상을 일으키는 식중독의 원인균은?
① 살모넬라균 ② 장염 비브리오균
③ 포도상구균 ④ 클로스트리디움 보툴리눔균
- 후천성 면역결핍의 바이러스 감염경로가 아닌 것은?
① 혈액 ② 성행위
③ 모자감염 ④ 경구감염
- 주요용도와 식품첨가물의 연결이 옳은 것은?
① 상이산화철 - 발색제 ② 이산화티타늄 - 표백제
③ 명반 - 피막제 ④ 호박산 - 산도조절제
- 사시, 동공확대, 언어장애 등의 특유의 신경 마비증상을 나타내며 비교적 높은 치사율을 보이는 식중독 원인균은?
① 클로스트리디움 보툴리누스균 ② 포도상구균
③ 병원성 대장균 ④ 셀레우스균
- 만성중독의 경우 반상치, 골경화증, 체중감소, 빈혈 등을 나타내는 물질은?
① 붕산 ② 불소
③ 승홍 ④ 포르말린
- 우유의 살균방법으로 130~ 150℃에서 0.5~5초간 가열하는 것은?
① 저온살균법 ② 고압증기멸균법
③ 고온단시간살균법 ④ 초고온순간살균법
- 생선 및 육류의 초기부패 판정시 지표가 되는 물질에 해당되지 않는 것은?
① 휘발성염기질소(VBN) ② 암모니아(ammonia)
③ 트리메틸아민(trimethylamine) ④ 아크로레인(acrolein)
- 클로스트리디움 보툴리눔 식중독을 일으키는 주된 원인식품은?
① 통조림 식품 ② 채소류
③ 과일류 ④ 곡류
- 사용이 허가된 발색제는?
① 폴리 아크릴산 나트륨
② 알긴산 프로필렌 글리콜
③ 카르복시 메틸 스타치 나트륨
④ 아질산 나트륨
- 식품위생법령상 영업허가를 받아야 하는 업종은?
① 식품제조가공업 ② 즉석판매제조가공업
③ 일반음식점영업 ④ 단란주점영업

- 식품위생법령상 영업의 허가 또는 신고와 관련하여 아래의 경우와 같은 분류에 속하는 것은? (단, 각 내용은 해당 법령에 의함)

- 양곡가공업 중 도정업을 하는 경우
- 수산물 가공업 등록을 받아 당해 영업을 하는 경우
- 주류 제조의 면허를 받아 주류를 제조하는 경우

- ① 수산물의 냉동·냉장을 제외하고 식품을 얼리거나 차게 하여 보존하는 경우
 - ② 휴게음식점영업과 재과점영업
 - ③ 식품첨가물이나 다른 원료를 사용하지 아니하고 농/임/수산물을 단순히 자르거나 껍질을 벗겨 가공하되, 위생상 위해 발생의 우려가 없고 식품의 상태를 관능으로 확인할 수 있도록 가공하는 경우
 - ④ 방사선을 쬔어 식품의 보존성을 높이는 경우
- 식품위생법에 의한 식중독에 해당하지 않는 경우는?
① 금속조각에 의하여 이가 부러짐
② 도시락을 먹고 세균성장염에 걸림
③ 포도상구균독소에 중독됨
④ 아플라톡신에 중독됨
 - 식품 등의 표시기준상 영양성분별 세부표시방법에 의거하여 콜레스테롤의 함량을 "0"으로 표시할 수 있는 기준은?
① 성분이 검출되지 않은 경우 ② 2mg 미만일 때
③ 5mg 미만일 때 ④ 10mg 미만일 때
 - 식품위생법령상 쇠고기, 돼지고기, 닭고기의 원산지 및 종류를 표시해야 하는 대통령령으로 정하는 조리방법이 아닌 것은?
① 볶음 ② 구이
③ 찜 ④ 육회

2과목 : 식품학

- 다음 중 전화당의 구성성분과 그 비율로 옳은 것은?
① 포도당:과당이 1:1인 당 ② 포도당:과당이 2:1인 당
③ 포도당:과당이 3:1인 당 ④ 포도당:자당이 4:1인 당
- 먹다 남은 찹쌀떡을 보관하려고 할 때 노화가 가장 빨리 일어나는 보관 방법은?
① 상온보관 ② 온장고 보관
③ 냉동고 보관 ④ 냉장고 보관
- 단백질의 변성 요인 중 그 효과가 가장 적은 것은?
① 가열 ② 산
③ 건조 ④ 산소
- 육가공시 햄류에 사용하는 훈연법의 장점이 아닌 것은?
① 특유한 향미를 부여한다. ② 저장성을 향상시킨다.
③ 색이 선명해지고 고정된다. ④ 양이 증가한다.
- 50g의 달걀을 접시에 깨뜨려 놓았더니 난황 높이는 1.5cm,

난황 직경은 4cm였다. 이 달걀의 난황계수는?

- ① 0.188 ② 0.232
③ 0.336 ④ 0.375

21. 쇠고기를 가열하였을 때 생성되는 근육생소는?

- ① 헤모글로빈(hemoglobin)
② 미오글로빈(myoglobin)
③ 옥시헤모글로빈(oxyhemoglobin)
④ 메트미오글로빈(metmyoglobin)

22. 사과를 깎아 방치했을 때 나타나는 갈변현상과 관계없는 것은?

- ① 산화효소 ② 산소
③ 페놀류 ④ 섬유소

23. 설탕용액에 미량의 소금을 가하여 단맛이 증가하는 현상은?

- ① 맛의 상쇄 ② 맛의 변조
③ 맛의 대비 ④ 맛의 발현

24. 카로티노이드(carotenoid) 색소와 소재식품의 연결이 틀린 것은?

- ① 베타카로틴(β -carotene) - 당근, 녹황색 채소
② 라이코펜(lycopene) - 토마토, 수박
③ 아스타크산틴(astaxanthin) - 감, 옥수수, 난황
④ 푸코크산틴(fucoxanthin) - 다시마, 미역

25. 오징어 훈제공정에 포함되지 않는 방법은?

- ① 수세 ② 염지
③ 여과 ④ 훈연

26. 무기염류에 의한 단백질 변성을 이용한 식품은?

- ① 곰탕 ② 버터
③ 두부 ④ 요구르트

27. 밀가루에 중조를 넣으면 황색으로 변하는 원리는?

- ① 효소적 갈변 ② 비효소적 갈변
③ 알칼리에 의한 변색 ④ 산에 의한 변색

28. 다음 중 난황에 들어 있으며 마요네즈 제조시 유화제 역할을 하는 성분은?

- ① 글로불린 ② 갈락토오스
③ 레시틴 ④ 오브알부민

29. 양질의 칼슘이 가장 많이 들어있는 식품끼리 짝지어진 것은?

- ① 곡류, 서류 ② 돼지고기, 쇠고기
③ 우유, 건멸치 ④ 달걀, 오리알

30. 비타민에 대한 설명 중 틀린 것은?

- ① 카로틴은 프로비타민 A이다.
② 비타민 E는 토코페롤이라고 한다.
③ 비타민 B12망간(Mn)을 함유한다.
④ 비타민 C가 결핍되면 괴혈병이 발생한다.

3과목 : 조리이론과 원가계산

31. 조미료의 침투속도와 채소의 색을 고려할 때 조미료 사용 순서가 가장 합리적인 것은?

- ① 소금→설탕→식초 ② 설탕→소금→식초
③ 소금→식초→설탕 ④ 식초→소금→설탕

32. 된장이 숙성된 후 얼마 안되어 산패가 일어나 신맛이 생기거나 색이 진하게 되는 이유가 아닌 것은?

- ① 프로테아제 생산 ② Fe^{2+} 또는 Cu^{2+} 가 많은 물 사용
③ 수분 과다 ④ 염분 부족

33. 당근 구입단가는 kg당 1300원이다. 10kg구매시 표준수율이 86%이라면, 당근 1인분(80g)의 원가는 얼마인가?

- ① 51원 ② 121원
③ 151원 ④ 181원

34. 1인분 사용량이 120G이며 폐기율이 55%인 닭고기로 200인분의 음식을 만들려고 할 때 발주량은 약 얼마인가?

- ① 44kg ② 53kg
③ 75kg ④ 91kg

35. 식물성 액체유를 경화 처리한 고체 기름은?

- ① 버터 ② 라드
③ 쇼트닝 ④ 마요네즈

36. 조리작업장의 위치선정 조건으로 적합하지 않은 것은?

- ① 보온을 위해 지하인 곳
② 통풍이 잘 되며 밝고 청결한 곳
③ 음식의 운반과 배선이 편리한 곳
④ 재료의 반입과 오물의 반출이 쉬운 곳

37. 생선을 조리하는 방법에 대한 설명으로 틀린 것은?

- ① 생강과 술은 비린내를 없애는 용도로 사용한다.
② 처음 가열할 때 수분간은 뚜껑을 약간 열어 비린내를 휘발시킨다.
③ 모양을 유지하고 맛 성분이 밖으로 유출되지 않도록 양념간장이 끓을 때 생선을 넣기도 한다.
④ 선도가 약간 저하된 생선은 조미를 비교적 약하게 하여 뚜껑을 덮고 짧은 시간 내에 끓인다.

38. 침(타액)에 들어 있는 소화효소의 작용은?

- ① 전분을 맥아당으로 변화시킨다.
② 단백질을 펩톤으로 분해시킨다.
③ 설탕을 포도당과 과당으로 분해시킨다.
④ 카제인을 응고시킨다.

39. 발생형태를 기준으로 했을 때의 원가 분류는?

- ① 개별비, 공통비 ② 재료비, 노무비, 경비
③ 직접비, 간접비 ④ 고정비, 변동비

40. 우리나라의 전통적인 향신료가 아닌 것은?

- ① 겨자 ② 생강
③ 고추 ④ 팔각

41. 경영형태별로 단체급식을 분류할 때 직영방식의 장점은?

- ① 인건비가 감소된다.
- ② 시설설비 투자액이 적다.
- ③ 영양관리와 위생관리가 철저하다.
- ④ 이윤의 추구가 극대화된다.

42. 국수를 삶는 방법으로 부적합한 것은?

- ① 끓는 물에 넣는 국수의 양이 지나치게 많아서는 안 된다.
- ② 국수 무게의 6~7배 정도의 물에서 삶는다.
- ③ 국수를 넣은 후 물이 다시 끓기 시작하면 찬물을 넣는다.
- ④ 국수가 다 익으면 많은 양의 냉수에서 천천히 식힌다.

43. 쌀의 조리법에 관한 설명으로 옳은 것은?

- ① 쌀을 너무 문질러 씻으면 지용성 비타민의 손실이 크다.
- ② pH 3~4의 산성물을 사용해야 밥맛이 좋아진다.
- ③ 수세한 쌀은 3시간 이상 물에 담가 놓아야 흡수량이 적당하다.
- ④ 묵은 쌀로 밥을 할 때는 햅쌀보다 밥물량을 더 많이 한다.

44. 동식물 조직에서 지방을 추출하여 채유하는 방법이 아닌 것은?

- ① 압착법 ② 추출법
- ③ 보일링처리법 ④ 건열처리법

45. 수분 70g, 당질 40g, 섬유질 7g, 단백질 5g, 무기질 4g, 지방 2g이 들어있는 식품의 열량은?

- ① 141 kcal ② 144 kcal
- ③ 165kcal ④ 198kcal

46. 외식산업의 특성에 대한 설명으로 틀린 것은?

- ① 소자본의 시장참여가 용이하다.
- ② 유통과 제조업인 동시에 서비스산업이다.
- ③ 내방 고객의 수요예측이 용이하다.
- ④ 사회, 문화 환경의 변화가 소비자 기호를 변화시킨다.

47. 미역국을 끓일 때 1인분에 사용되는 재료와 필요량, 가격이 아래와 같다면 미역국 10인분에 필요한 재료비는? (단, 총 조미료의 가격 70원은 1인분 기준임)

재료	필요량(g)	가격 (원/100g당)
미역	20	150
쇠고기	60	850
총 조미료	-	70(1인분)

- ① 610원 ② 6100원
- ③ 870원 ④ 8700원

48. 각 식품을 냉장고에서 보관할 때 나타나는 현상의 연결이 틀린 것은?

- ① 바나나 - 껍질이 검게 변한다.
- ② 고구마 - 전분이 변해서 맛이 없어진다.
- ③ 식빵 - 딱딱해진다.
- ④ 감자 - 솔라닌이 생성된다.

49. 마요네즈를 제조시 분리되는 이유와 거리가 먼 것은?

- ① 노른자를 풀고 나서 기름을 한 방울씩 떨어뜨렸다.
- ② 초기의 유화액 형성이 불완전하다.
- ③ 유화제에 비해 기름의 비율이 너무 높다.
- ④ 기름을 너무 빨리 넣는다.

50. 다음과 같은 자료에서 계산한 제조원가는?

-직접재료비 : 32000원	-직접노무비 : 68000원
-직접경비 : 10500원	-제조간접비 : 20000원
-판매경비 : 10000원	-일반관리비 : 5000원

- ① 130500원 ② 140500원
- ③ 145500원 ④ 155500원

4과목 : 공중보건

51. 음식물 섭취와 관계가 없는 기생충은?

- ① 회충 ② 사상충
- ③ 과절열두조충 ④ 요충

52. 다음 중 DPT 예방접종과 관계가 없는 전염병은?

- ① 페스트 ② 디프테리아
- ③ 백일해 ④ 파상풍

53. 역성비누에 대해 틀린 것은?

- ① 양이온 계면활성제
- ② 살균제, 소독제 등으로 사용된다.
- ③ 자극성 및 독성이 없다.
- ④ 무미, 무해하나 침투력이 약하다.

54. 어패류 매개 기생충 질환의 가장 확실한 예방법은?

- ① 환경위생 관리 ② 생식 금지
- ③ 보건교육 ④ 개인위생 철저

55. 자연계에 버려지면 쉽게 분해되지 않으므로 식품 등에 오염되어 인체에 축적독성을 나타내는 원인과 거리가 먼 것은?

- ① 수은오염
- ② 잔류성이 큰 유기염소제 농약 오염
- ③ 방사선 물질에 의한 오염
- ④ 콜레라와 같은 병원 미생물 오염

56. 병원성 미생물의 발육과 그 작용을 저지 또는 정지시켜 부패나 발효를 방지하는 조작은

- ① 산화 ② 열균
- ③ 방부 ④ 응고

57. 생균을 이용하여 인공능동면역이 되며, 면역획득에 있어서 영구면역성인 질병은?

- ① 세균성 이질 ② 폐렴
- ③ 홍역 ④ 임질

58. 세계보건기구(WHO)의 주요 기능이 아닌 것은?

- ① 국제적인 보건사업의 지휘 및 조정
- ② 회원국에 대한 기술지원 및 자료 공급
- ③ 세계식량계획 설립

④ 유행성 질병 및 전염병 대책 후원

59. 인수공통전염병으로 그 병원체가 바이러스(virus)인 것은?

- ① 발진열 ② 탄저
③ 광견병 ④ 결핵

60. 자외선에 의한 인체 건강장해가 아닌 것은?

- ① 설안염 ② 피부암
③ 폐기종 ④ 백내장

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