

1과목 : 식품위생 및 법규

1. 밀폐된 포장식품 중에서 식중독이 발생했다면 주로 어떤 균에 의해서인가?
 ① 살모넬라균 ② 대장균
 ③ 아리조나균 ④ 클로스트리디움 보툴리눔균
2. 독성분인 테트로도톡신(Tetrodotoxin)을 갖고 있는 것은?
 ① 조개 ② 버섯
 ③ 복어 ④ 감자
3. 쌀뜨물 같은 설사를 유발하는 경구전염병의 원인균은?
 ① 살모넬라균 ② 포도상구균
 ③ 장염 비브리오균 ④ 콜레라균
4. HACCP에 대한 설명으로 틀린 것은?
 ① 어떤 위험을 미리 예측하여 그 위해요인을 사전에 파악하는 것이다.
 ② 위해 방지를 위한 사전 예방적 식품안전관리체계를 말한다.
 ③ 미국, 일본, 유럽연합, 국제기구(Codex, WHO) 등에서도 모든 식품에 HACCP을 적용할 것을 권장하고 있다.
 ④ HACCP 12절차의 첫 번째 단계는 위해요소 분석이다.
5. 집단 식중독 발생시 처치사항으로 잘못된 것은?
 ① 원인식을 조사한다
 ② 구토물 등의 원인균 검출에 필요하므로 버리지 않는다.
 ③ 해당 기관에 즉시 신고한다.
 ④ 소화제를 복용시킨다.
6. 노로바이러스 식중독의 예방 및 확산방지 방법으로 틀린 것은?
 ① 오염지역에서 채취한 어패류는 85℃에서 1분 이상 가열하여 섭취한다.
 ② 항바이러스 백신을 접종한다.
 ③ 오염이 의심되는 지하수의 사용을 자제한다.
 ④ 가열 조리한 음식물은 맨 손으로 만지지 않도록 한다.
7. 다음 중 식품첨가물과 주요용도의 연결이 바르게 된 것은?
 ① 안식향산 - 착색제 ② 토코페롤 - 표백제
 ③ 질산나트륨 - 산화방지제 ④ 피로인산칼륨 - 품질개량제
8. 영양 요구성으로 유기물이 없으면 생육하지 않는 종류의 균은?
 ① 무기 영양균 ② 자력 영양균
 ③ 종속 영양균 ④ 독립 영양균
9. 카드뮴이나 수은 등의 중금속 오염 가능성이 가장 큰 식품은?
 ① 육류 ② 어패류
 ③ 식용유 ④ 통조림
10. 섬조개 속에 들어 있으며 특히 신경계통의 마비증상을 일으키는 독성분은?
 ① 무스카린 ② 시큐톡신

③ 베네루핀

① 삭시톡신

11. 식품위생법규상 우수업소의 지정기준으로 틀린 것은?
 ① 건물은 작업에 필요한 공간을 확보하여야 하며, 환기가 잘 되어야 한다.
 ② 원료처리실, 제도가공실, 포장실 등 작업장은 분리, 구획되어야 한다.
 ③ 작업장, 냉장시설, 냉동시설 등에는 온도를 측정할 수 있는 계기가 눈에 잘 보이지 않는 곳에 설치되어야 한다.
 ④ 작업장의 바닥, 내벽 및 천장은 내수처리를 하여야 하며, 항상 청결하게 관리되어야 한다.
12. 쇠고기 등급에서 육질등급의 판단 기준이 아닌 것은?
 ① 등지방 두께 ② 근내지방도
 ③ 육색 ④ 지방색
13. 아래는 식품위생법의 일부를 발췌한 내용이다. 밑줄 친 조리방법에 해당하지 않는 것은?

제12조 (육류 및 쌀, 김치류의 원산지 등 표시)

① 제35조 제1항 제3호의 식품접객업 중 대통령령으로 정하는 영업을 영위하는 자 또는 제88조의 집단급식소를 설치·운영하는 자는 쇠고기, 돼지고기, 닭고기를 대통령령으로 정하는 조리방법으로 조리하여 판매, 제공하는 경우에는 공정한 거래 질서 확립과 생산자 및 소비자 보호 등을 위하여 육류의 원산지 및 종류를 표시하여야 한다.

- ① 구이 ② 탕
 ③ 찜 ④ 튀김

14. 식품위생법상 기구로 분류되지 않는 것은?
 ① 도마 ② 수저
 ③ 탈곡기 ④ 도시락 통
15. 식품 등의 표시기준상 열량표시에서 몇 kcal미만을 "0"으로 표시할 수 있는가?
 ① 2 kcal ② 5 kcal
 ③ 7 kcal ④ 10kcal

2과목 : 식품학

16. 다음 중 가열조리에 의해 가장 파괴되기 쉬운 비타민은?
 ① 비타민 C ② 비타민 B6
 ③ 비타민 A ④ 비타민 D
17. 온도가 미각에 영향을 미치는 현상에 대한 설명으로 틀린 것은?
 ① 온도가 상승함에 따라 단맛에 대한 반응이 증가한다.
 ② 쓴맛은 온도가 높을수록 강하게 느껴진다.
 ③ 신맛은 온도 변화에 거의 영향을 받지 않는다.
 ④ 짠맛은 온도가 높을수록 최소감량이 늘어난다.
18. 일반적인 잼의 설탕 함량은?
 ① 15~25% ② 35~45%

- ㉓ 60~70% ㉔ 90~100%

19. 우유 100g 중에 당질 5g, 단백질 3.5g, 지방 3.7g 이 함유되어 있다면 이 때 얻어지는 열량은?

- ① 약 47 kcal ② 약 67 kcal
③ 약 87 kcal ④ 약 107kcal

20. 18:2 지방산에 대한 설명으로 옳은 것은?

- ① 토코페롤과 같은 항산화성이 있다.
② 이중결합이 2개 있는 불포화지방산이다.
③ 탄소수가 20개이며, 리놀렌산이다.
④ 체내에서 생성되므로 음식으로 섭취하지 않아도 된다.

21. ()에 알맞은 용어가 순서대로 나열된 것은?

당면은 감자, 고구마, 녹두 가루에 첨가물을 혼합, 성형하여 ()한 후 건조, 냉각하여 ()시킨 것으로 반드시 열을 가해 ()하여 먹는다.

- ① a화-β화-a화 ② a화-a화-β화
③ β화-β화-a화 ④ β화-a화-β화

22. 어패류의 주된 비린 냄새 성분은?

- ① 아세트알데히드(acetaldehyde)
② 부티르산(butyric acid)
③ 트리메틸아민(trimethylamine)
④ 투라매탈아민옥사이드(trimethylamine oxide)

23. 달걀 저장 중에 일어나는 변화로 옳은 것은?

- ① pH 저하 ② 중량 감소
③ 난황계수 ④ 수양난백 감소

24. 샌드위치를 만들고 남은 식빵을 냉장고에 보관할 때 식빵이 딱딱해지는 원인물질과 그 현상은?

- ① 단백질-젤화 ② 지방-산화
③ 전분-노화 ④ 전분-호화

25. 영양결핍 증상과 원인이 되는 영양소의 연결이 틀린 것은 ?

- ① 빈혈-엽산 ② 구순구각염-비타민B₁₂
③ 야맹증-비타민 A ④ 괴혈병-비타민 C

26. 식초를 넣은 물에 레드 캐비지를 담그면 선명한 적색으로 변하는데, 주된 원인 물질은?

- ① 탄닌 ② 클로로필
③ 멜라닌 ④ 안토시아닌

27. 인산을 함유하는 복합지방질로서 유화제로 사용되는 것은 ?

- ① 레시틴 ② 그리세롤
③ 스테롤 ④ 글리콜

28. 건성유에 대한 설명으로 옳은 것은?

- ① 고도의 불포화지방산 함량이 많은 기름이다.
② 포화지방산 함량이 많은 기름이다.
③ 공기 중에 방치해도 피막이 형성되지 않는 기름이다.
④ 대표적인 건성유는 올리브유와 낙화생유가 있다.

29. 단백질의 특성에 대한 설명으로 틀린 것은?

- ① C.H.O.N.S.P.등의 원소로 이루어져 있다.
② 단백질은 뷰렛에 의한 정색반응을 나타내지 않는다.
③ 조단백질은 일반적으로 질소의 양에 6.25를 곱한 값이다.
④ 아미노산은 분자 중에 아미노기와 카르복실기를 갖는다.

30. 젓갈의 미생물 번식 방지를 위한 방법으로 틀린 것은?

- ① 수분활성도를 높인다.
② 보존료를 사용한다.
③ 방습포장을 한다.
④ 수증기 투과성이 적은 포장 재료를 사용한다.

3과목 : 조리이론과 원가계산

31. 다음 자료의 의하여 제조원가를 산출하면?

직접재료비 60000원	직접임금 100000원
소모품비 10000원	통신회비 5000원
판매원급료 50000원	

- ① 175000원 ② 210000원
③ 215000원 ④ 225000원

32. 밀가루 제품에서 팽창제의 역할을 하지 않는 것은?

- ① 소금 ② 달걀
③ 이스트 ④ 베이킹파우더

33. 영양소와 그 소화효소가 바르게 연결된 것은?

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

34. 식품의 관능적 요소를 겉모양, 향미, 텍스처로 구분할 때 겉모양(시각)에 해당하지 않는 것은?

- ① 색채 ② 점성
③ 외피결합 ④ 점조성

35. 달걀의 신선도를 판정하는 방법으로 틀린 것은?

- ① 신선한 달걀의 난황계수는 0.36~0.44이며 0.25 이하인 것은 오래된 것이다.
② 산란직후의 달걀의 비중은 1.04 정도이며 난각의 두께에 따라 좌우되기는 하지만 비중 1.028에서 떠오르는 것은 오래된 것으로 판정한다.
③ 투시검란 경우는 기실이 작고 난황의 색이 선명하며, 운동성이 없는 것이 신선하다.
④ 난각이 거칠고 매끄럽지 않으며 흔들어서 소리가 나지 않는 것이 신선하다.

36. 1일 총매출액이 1,200,000원, 식재료비가 780,000원인 경우의 식재료비 비율은?

- ① 55% ② 60%
③ 65% ④ 70%

37. 겨자를 갈 때 매운맛을 가장 강하게 느낄 수 있는 온도는?

- ① 20~25℃ ② 30~35℃
③ 40~45℃ ④ 50~55℃

38. 단시간에 조리되므로 영양소의 손실이 가장 적은 조리방법은?

- ① 튀김 ② 볶음
③ 구이 ④ 조림

39. 발연점을 고려했을 때 튀김용으로 가장 적합한 기름은?

- ① 쇼트닝(유화제 첨가) ② 참기름
③ 대두유 ④ 피마자유

40. 오징어에 대한 설명으로 틀린 것은?

- ① 가열하면 근육섬유와 콜라겐섬유 때문에 수축하거나 둥글게 말린다.
② 살이 붉은색을 띠는 것은 색소포에 의한 것으로 신선도와는 상관이 없다.
③ 신선한 오징어는 무색투명하며, 껍질에는 짙은 적갈색의 색소포가 있다.
④ 오징어의 근육은 평활근으로 색소를 가지지 않으므로 껍질을 벗긴 오징어는 가열하면 백색이 된다.

41. 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 회색으로 단단하고 끈적끈적한 감이 강한 것
④ 파는 굽기가 고르고 뿌리에 가까운 부분의 흰색이 긴 것

42. 다음 유화상태 식품 중 유중 수적형 식품은?

- ① 우유 ② 생크림
③ 마가린 ④ 마요네즈

43. 전체식수가 3,000명이고 식수변동률은 1.1, 식기 파손율을 1.07로 하였을 때 식기의 필요량은?

- ① 3,541개 ② 3,531개
③ 3,561개 ④ 3,551개

44. 푸른 채소를 데칠 때 색을 선명하게 유지시키며 비타민 C의 산화도 억제해 주는 것은?

- ① 소금 ② 설탕
③ 기름 ④ 식초

45. 원가분석과 관련된 식으로 틀린 것은?

- ① 메뉴품목별비율(%)=품목별식재료비/품목별메뉴가격×100
② 감가상각비=(구입가격-잔존가격)/내용년수
③ 인건비비율(%)=인건비/총매출액×100
④ 식재료비비율(%)=식재료비/총재료비×100

46. 영양 권장량에 대한 설명으로 틀린 것은?

- ① 권장량의 값은 다양한 가정을 전제로 하여 제정된다.
② 권장량은 필요량보다 높다.
③ 권장량은 식생활 자료를 기초로 하여 구해진 값이다.
④ 보충제를 통하여 섭취시 흡수율이나 대사상의 문제점도 고려한 값이다.

47. 곰국이나 스톱을 조리하는 방법으로 은근하게 오랫동안 끓이는 조리법은?

- ① 포우칭(poaching) ② 스티밍(steaming)
③ 블랜칭(blanching) ④ 시머링(simmering)

48. 쇠고기의 부위별 용도의 연결이 적합하지 않은 것은?

- ① 앞다리-불고기, 육회, 구이 ② 설도-스테이크, 샤브샤브
③ 목심-불고기, 국거리 ④ 우둔-산적, 장조림, 육포

49. 냉동식품의 해동에 관한 설명으로 틀린 것은?

- ① 비닐봉지에 넣어 50℃ 이상의 물속에서 빨리 해동시키는 것이 이상적인 방법이다.
② 생선의 냉동품은 반 정도 해동하여 조리하는 것이 안전하다.
③ 냉동식품을 완전해동하지 않고 직접 가열하면 효소나 미생물에 의한 변질의 염려가 적다.
④ 일단 해동된 식품은 더 쉽게 변질되므로 필요한 양만큼만 해동하여 사용한다.

50. 다음 중 비교적 가식부율이 높은 식품으로만 나열된 것은?

- ① 고구마, 동태, 파인애플 ② 닭고기, 감자, 수박
③ 대두, 두부, 숙주나물 ④ 고추, 대구, 게

4과목 : 공중보건

51. 전염병의 예방대책 중 특히 전염경로에 대한 대책은?

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

52. 다음 중 만성전염병은?

- ① 장티푸스 ② 폴리오
③ 결핵 ④ 백일해

53. 우유의 초고온순간살균법에 가장 적합한 가열 온도와 시간은?

- ① 200℃에서 5초간 ② 162℃에서 5초간
③ 150℃에서 5초간 ④ 132℃에서 2초간

54. 우리나라의 4대 보험에 해당하지 않는 것은?

- ① 생명보험 ② 고용보험
③ 산재보험 ④ 국민연금

55. 감각온도(체감온도)의 측정에 작용하지 않는 인자는?

- ① 기온 ② 기압
③ 기습 ④ 기류

56. 먹는 물과 관련된 용어의 정의로 틀린 것은?

- ① 수처리제 : 물을 정수 또는 소독하거나 먹는 물 공급시설의 산화방지 등을 위하여 첨가하는 제제
② 먹는 샘물 : 해양심층수를 먹는데 적합하도록 화학적으로 처리하는 등의 방법으로 제조한 물
③ 먹는 물 : 먹는 데에 통상 사용하는 자연 상태의 물, 자연 상태의 물을 먹기에 적합하도록 처리한 수돗물, 먹는 샘물, 먹는 해양 심층수 등을 말한다.
④ 샘물 : 양반대수층 안의 지하수 또는 용천수 등 수질의 안전성을 계속 유지할 수 있는 자연 상태의 깨끗한 물을 먹는 용도로 사용할 원수

57. 국소진동으로 인한 질병 및 직업병의 예방대책이 아닌 것은?
 ① 보건교육 ② 완충장치
 ③ 방열복 착용 ④ 작업시간 단축
58. 전염병의 예방대책과 거리가 먼 것은?
 ① 병원소의 제거 ② 환자의 격리
 ③ 식품의 저온보존 ④ 예방 접종
59. 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
60. 폐흡충증의 제2중간숙주는?
 ① 잉어 ② 연어
 ③ 게 ④ 송어

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