

1과목 : 식품위생 및 법규

1. 식품첨가물 중 허용되어 있는 발색제는?

- ① 식용적색 3호 ② 철 클로로필린 나트륨
③ 질산나트륨 ④ 삼 이산화철

2. 빵을 만들 때 사용하는 보존료는 ?

- ① 프로피온산 ② 아세트초산에틸
③ 안식향산 ④ 구아닐산

3. 세균 번식이 잘 되는 식품과 가장 거리가 먼 것은?

- ① 온도가 적당한 식품 ② 습기가 있는 식품
③ 영양분이 많은 식품 ④ 산이 많은 식품

4. 다음 중 곰팡이 독소와 독성을 나타내는 곳을 잘못 연결한 것은?

- ① 오크라톡신(ochratoxin) - 간장독
② 아플라톡신(aflatoxin) - 신경독
③ 시트리닌(citrinin) - 신장독
④ 스테리그마토시스틴(sterigmatocystin) - 간장독

5. 숯을 이용하여 고기를 구울 때의 설명으로 틀린 것은?

- ① 열화가 이루어지기 전에 고기를 구어야 유해물질이 고기에 이행되는 것을 막을 수 있다.
② 숯에는 중금속, 벤조피렌 등 각종 유기·무기 물질이 함유되어 있다.
③ 안전한 구이를 위해서는 석쇠보다 불판이 더 좋다.
④ 숯불 가까에서 고기를 구울 때 연기를 마시지 않도록 한다.

6. 아스퍼질러스 플라버스(Aspergillus flavre)가 만드는 발암물질은?

- ① 아플라톡신(aflatoxin) ② 루브라톡신(rubratoin)
③ 니트로사민(nitrosamine) ④ 아일랜드톡신(islanditoxin)

7. 해테로고리 아민류(Heterocyclic Amines)에 대한 설명으로 틀린 것은?

- ① 구워 태운 생선, 육류 및 그 제조·가공품에서 생성된다.
② 강한 돌연 변이 활성을 나타내는 물질을 함유한다.
③ 단백질이나 아미노산의 열분해의 의해 생성된다.
④ 변이원성 물질은 낮은 온도로 구울 때 많이 생성 된다.

8. 우유의 살균 방법으로 130 ~ 150℃ 에서 0.5 ~ 5초간 가열하는 것은?

- ① 저온살균법 ② 고압증기멸균법
③ 고온단시간살균법 ④ 초고온순간살균법

9. 식품과 자연독 성분이 잘못 연결 된 것은?

- ① 섬조개 - 삭시톡신(saxitoxin)
② 바지락 - 베네루핀(venerupin)
③ 피마자 - 리신(ricin)
④ 청매 - 시구아톡신(ciguatoxin)

10. 식품의 신선도 또는 부패의 이화학적인 판정에 이용되는 항목이 아닌 것은?

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

11. 식품위생법상의 각 용어에 대한 정의로 옳은 것은?

- ① 기구 : 식품 또는 식품 첨가물을 넣거나 싸는 물품
② 식품첨가물 : 화학적 수단으로 원소 또는 화합물에 분해 반응 외의 화학반응을 일으켜 얻는 물질
③ 표시 : 식품, 식품첨가물, 기구 또는 용기·포장에 적는 문자, 숫자 또는 도형
④ 집단 급식소 : 영리를 목적으로 불특정 다수인에게 음식물을 공급하는 대형음식점

12. 자가 품질 검사와 관련된 내용으로 틀린 것은?

- ① 영업자가 다른 영업자에게 식품 등을 제조하게 하는 경우에는 직접 그 식품 등을 제조하는 자가 검사를 실시할 수 있다.
② 직접 검사하기 부적합한 경우는 자가품질 위탁 검사 기관에 위탁하여 검사할 수 있다.
③ 자가품질 검사에 관한 기록서는 2년간 보관하여야 한다.
④ 자가품질 검사주기의 적용시점은 제품의 유통기한 만료일을 기준으로 산정한다.

13. 식품 점접업 중 음주 행위가 허용되지 않는 영업은?

- ① 단란주점영업 ② 휴게음식점영업
③ 일반음식점영업 ④ 유흥주점영업

14. 일반음식점의 시설기준으로 틀린 것은?

- ① 일반음식점에 객실을 설치하는 경우 객실에는 잠금장치를 설치 할 수 없다.
② 소방시설 설치유지 및 안전관리에 관한 법령이 정하는 소방·방화시설을 갖추어야 한다.
③ 객실을 설치하는 경우 객실에는 칸막이를 설치 할 수 없다.
④ 객실 안에는 무대장치, 음향 및 반주시설, 우주볼 등의 특수조명시설을 설치하여서는 아니 된다.

15. 모범업소 중 집단급식소의 지정기준이 아닌 것은?

- ① 위해요소중점관리기준(HACCP) 적용업소 지정여부
② 최근 3년간 식중독 발생여부
③ 1회 100인 이상 급식가능여부
④ 조리사 및 영양사의 근무여부

2과목 : 식품학

16. 어육을 가공하여 탄성이 있는 겔(gel)상태의 연제품을 만들 때 필수적으로 첨가해야 하는 것은?

- ① 식염 ② 설탕
③ 들기름 ④ 마늘

17. 중성지방의 구성 성분은?

- ① 탄소와 질소 ② 아미노산
③ 지방산과 글리세롤 ④ 포도당과 지방산

18. 두부는 콩단백질의 어떤 성질을 이용한 것인가?

- ① 열응고 ② 알칼리응고
③ 효소에 의한 응고 ④ 금속염에 의한 응고

19. 불고기를 먹기에 적당하게 구울 때 나타나는 현상은?

- ① 단백질의 변성 ② 단백질이 C,H,O,N으로 분해
③ 탄수화물의 노화 ④ 탄수화물이 C,H,O로 분해

20. 식품의 갈변 현상 중 성질이 다른 것은?

- ① 감자의 절단면의 갈색 ② 홍차의 적색
③ 된장의 갈색 ④ 다진 양송이의 갈색

21. 식품에 존재하는 물의 형태 중 유리수에 대한 설명으로 틀린 것은?

- ① 식품에서 미생물의 번식에 이용된다.
② -20℃에서도 얼지 않는다.
③ 100℃에서 증발하여 수증기가 된다.
④ 식품을 건조시킬 때 쉽게 제거된다.

22. 당류와 그 가수분해 생성물이 옳은 것은?

- ① 맥아당=포도당+과당 ② 유당=포도당+갈락토오스
③ 설탕=포도당+포도당 ④ 이눌린 = 포도당+셀룰로오스

23. 우뚝가사리를 주원료로 이들 점액을 얻어 굳힌 해조류 가공제품은?

- ① 젤라틴 ② 곤약
③ 한천 ④ 키틴

24. 오이지의 녹색이 시간이 지남에 따라 갈색으로 되는 이유는?

- ① 클로로필의 마그네슘이 철로 치환되므로
② 클로로필의 수소가 질소로 치환되므로
③ 클로로필의 마그네슘이 수소로 치환되므로
④ 클로로필의 수소가 구리로 치환되므로

25. 쓴맛물질과 식품소재의 연결이 잘못된 것은?

- ① 테오브로민(theobromine) - 코코아
② 나린긴(naringin) - 감귤류의 과피
③ 휴물론(humulone) - 맥주
④ 쿠쿠르비타신(cucurbotacin) - 도토리

26. 새우, 게류를 삶을 때 나타나는 색소는?

- ① 헤모글로빈(hemoglobin) 색소
② 카로틴(carotene) 색소
③ 안토시아닌(anthocyanin) 색소
④ 아스타신(astacin) 색소

27. 식품에서 콜로이드 상태의 연속상과 비연속상이 모두 액체인 것은?

- ① 머랭 ② 사골국
③ 젤라틴 용액 ④ 샐러드드레싱

28. 설탕용액이 캐러멜로 되는 일반적인 온도는?

- ① 50 ~ 60℃ ② 70 ~ 80℃
③ 100 ~ 110℃ ④ 160 ~180℃

29. 5g의 버터(지방 80%, 수분 20%)가 내는 열량은?

- ① 36 kcal ② 45 kcal

③ 130 kcal

④ 170 kcal

30. 토마토의 붉은색을 나타내는 색소는?

- ① 카로티노이드 ② 클로로필
③ 안토시아닌 ④ 탄닌

3과목 : 조리이론과 원가계산

31. 신선도가 저하된 식품의 상태를 설명한 것은?

- ① 쇠고기를 손가락으로 눌렀더니 자국이 생겼다가 곧 없어졌다.
② 당근 고유의 색이 진하다.
③ 햄을 손으로 눌렀더니 탄력이 있고 점질물이 없다.
④ 우유의 pH가 3.0 정도로 낮다.

32. 김치의 1인 분량은 60g, 김치의 원재료인 포기배추의 폐기율은10%, 예상식수가 1000식인 경우 포기배추의 발주량은?

- ① 60 kg ② 65 kg
③ 67 kg ④ 70 kg

33. 단팃죽에 설탕 외에 약간의 소금을 넣으면 단맛이 더 크게 느껴진다. 이에 대한 맛의 현상은?

- ① 대비효과 ② 상쇄효과
③ 상승효과 ④ 변조효과

34. 대두의 성분 중 거품을 내며 용혈작용을 하는 것은?

- ① 사포닌 ② 레닌
③ 아비딘 ④ 청산배당체

35. 당용액으로 만든 결정형 캔디는?

- ① 풍당(fondant) ② 캐러멜(caramel)
③ 마시멜로우(marshmallow) ④ 젤리(jelly)

36. 튀김음식을 할 때 고려할 사항과 가장 거리가 먼 것은?

- ① 튀길 식품의 양이 많은 경우 동시에 모두 넣어 1회에 똑같은 조건에서 튀긴다.
② 수분이 많은 식품은 미리 어느 정도 수분을 제거한다.
③ 이물질들을 제거하면서 튀긴다.
④ 튀긴 후 과도하게 흡수된 기름은 종이를 사용하여 제거한다.

37. 다음 중 우유에 첨가하면 응고현상을 나타낼 수 있는 것으로만 짝지어진 것은?

- ① 설탕 - 레닌(rennin) - 토마토
② 레닌(rennin) - 설탕 - 소금
③ 식초 - 레닌(rennin) - 페놀(phenol) 화합물
④ 소금 - 설탕 - 카제인(casein)

38. 우유에 많이 함유된 단백질로 치즈의 원료가 되는 것은?

- ① 카제인(casein) ② 알부민(albumin)
③ 글로불린(globulin) ④ 미오신(myosin)

39. 다음 중 식육의 동결과 해동시 조직 손상을 최소화 할 수 있는 방법은?

- ① 급속동결, 급속해동 ② 급속동결, 완만해동

- ③ 완만동결, 급속해동 ④ 완만동결, 완만해동
40. 간장이나 된장을 만들 때 누룩곰팡이에 의해서 가수분해 되는 주된 물질은?
- ① 무기질 ② 단백질
③ 지방질 ④ 비타민
41. 다음 중 아이스크림 제조시 안정제로 사용되어지는 것은?
- ① 물 ② 유당
③ 젤라틴 ④ 유청
42. 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 급속이 건조하면 노화가 촉진된다.
④ 설탕의 첨가는 노화를 지연시킨다.
43. 다음 중 한천과 젤라틴의 설명 중 틀린 것은?
- ① 한천은 해조류에서 추출한 식물성 재료이며 젤라틴은 육류에서 추출한 동물성 재료이다.
② 용해온도는 한천이 35℃, 젤라틴이 80℃정도로 한천을 사용하면 입에서 더욱 부드럽고 단맛을 빨리 느낄 수 있다.
③ 응고온도는 한천이 25 ~ 35℃, 젤라틴이 10 ~ 15℃로 제품을 응고시킬 때 젤라틴은 냉장고에 넣어야 더 잘 굳는다.
④ 모두 후식을 만들 때도 사용하는데 대표적으로 한천으로는 양갱, 젤라틴으로는 젤리를 만든다.
44. 달걀의 난황 속에 있는 단백질이 아닌 것은?
- ① 리포비텔린(lipoviteelin) ② 리포비텔리닌(lipoviteellenin)
③ 리비틴(livetin) ④ 레시틴(lecithin)
45. 달걀의 신선도를 판정하는 올바른 방법이 아닌 것은?
- ① 껍질이 까칠까칠한 것
② 달걀은 흔들어도 소리가 들리지 않는 것
③ 3~4% 소금물에 담그면 위로 뜨는 것
④ 달걀을 깨어보아 난황계수가 0.36 ~ 0.44인 것
46. 총원가에 대한 설명으로 맞는 것은?
- ① 제조간접비와 직접원가의 합이다.
② 판매관리비와 제조원가의 합이다.
③ 판매관리비, 제조간접비, 이익의 합이다.
④ 직접재료비, 직접노무비, 직접경비, 직접원가, 판매관리비의 합이다.
47. 다음 중 급식소의 배수시설에 대한 설명으로 옳은 것은?
- ① S트랩은 수조형에 속한다.
② 배수를 위한 물매는 1/10 이상으로 한다.
③ 찌꺼기가 많은 경우는 곡선형 트랩이 적합하다.
④ 트랩을 설치하면 하수도로부터의 악취를 방지할 수 있다.
48. 다음 중 사과, 배 등 신선한 과일의 갈변 현상을 방지하기 위한가장 좋은 방법은?

- ① 철제 칼로 껍질을 벗긴다.
② 뜨거운 물에 넣었다 꺼낸다.
③ 레몬즙에 담구어 둔다.
④ 신선한 공기와 접촉시킨다.
49. 생선의 비린내를 억제하는 방법으로 부적합한 것은?
- ① 물로 깨끗이 씻어 수용성 냄새 성분을 제거한다.
② 처음부터 뚜껑을 닫고 끓여 생선을 완전히 응고시킨다.
③ 조리 전에 우유에 담가 둔다.
④ 생선 단백질이 응고된 후 생강을 넣는다.
50. 일정 기간 내에 기업의 경영활동으로 발생한 경제가치의 소비액을 의미하는 것은?
- ① 손익 ② 비용
③ 감가상각비 ④ 이익

4과목 : 공중보건

51. 환경위생의 개선으로 발생이 감소되는 감염병과 가장 거리가 먼 것은?
- ① 장티푸스 ② 콜레라
③ 이질 ④ 홍역
52. 어패류 매개 기생충 질환의 가장 확실한 예방법은?
- ① 환경위생 관리 ② 생식금지
③ 보건교육 ④ 개인위생 철저
53. 공기의 성분 중 잠함병과 관련이 있는 것은?
- ① 산소 ② 질소
③ 아르곤 ④ 이산화탄소
54. 다음 중 병원체가 세균인 질병은?
- ① 폴리오 ② 백일해
③ 발진티푸스 ④ 홍역
55. 질병예방 단계 중 의학적, 직업적 재활 및 사회복귀 차원의 적극적인 예방단계는?
- ① 1차적 예방 ② 2차적 예방
③ 3차적 예방 ④ 4차적 예방
56. 산업재해지표와 관련이 적은 것은?
- ① 건수율 ② 이환율
③ 도수율 ④ 강도율
57. 분노의 종말처리 방법 중 병원체를 멸균할 수 있으며 진개 발생도 없는 처리 방법은?
- ① 소화처리법 ② 습식산화법
③ 화학적처리법 ④ 위생적매립법
58. 수질의 오염정도를 파악하기 위한 BOD(생물학적 산소요량)의 측정시 일반적인 온도와 측정기간은?
- ① 10℃에서 10일간 ② 20℃에서 10일간
③ 10℃에서 5일간 ④ 20℃에서 5일간
59. 쥐가 매개하는 질병이 아닌 것은?

- ① 살모넬라증 ② 아니사키스증
③ 유행성 출혈열 ④ 페스트

60. 1일 8시간 기준 소음허용기준은 얼마 이하인가?

- ① 80dB ② 90dB
③ 100 dB ④ 110dB

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