

1과목 : 식품위생 및 관련법규

1. 보툴리누스 식중독 및 식중독균에 대한 설명으로 틀린 것은?

- ① 독소는 열에 쉽게 파괴되는 단순단백질로서 80℃에서 20분, 100℃에서 1~2분의 가열로 파괴된다.
- ② 혐기성균으로 열과 소독약에 저항성이 강한 아포를 생산한다.
- ③ 특이증상으로 무력감, 권태감, 현기증이 보이며 증상이 발전되면 약시, 복시가 나타난다.
- ④ 백신, 항독소 등을 이용한 면역 및 치료가 불가능하다.

2. 다음의 식중독 사례에서 추정할 수 있는 식중독균의 설명으로 틀린 것은?

어떤 학교에서 집단식중독이 발생했다. 잠복시간은 8~48시간 정도였으며 학생들의 주요증상은 복통, 설사, 발열이었다. 물같은 설사나 무른 설사와 함께 혈변이나 점액을 수반하는 경우도 있었으며 38℃ 전후의 열이 있었다. 역학조사 결과 식중독의 원인식품은 가열 처리가 덜 된 메추리알로 추정되었으며 환자의 분변과 추정원인식품으로부터 공통적인 세균이 발견되었는데 그람음성의 포자를 형성하지 않는 간균으로 편모가 있었다.

- ① 방서방충시설을 철저히 하고 청결을 유지하면 균의 오염을 예방할 수 있다.
- ② 열에 약하여 60℃의 온도로 20분 이상 가열하면 사멸된다.
- ③ 독소형 식중독으로 독소는 일반적인 가열로 파괴되지 않는다.
- ④ 소, 돼지, 말, 개, 고양이, 오리 등의 가축이 균을 보유하고 있다.

3. 다음 중 보존료가 아닌 것은?

- ① 파라옥시안식향산부틸 ② 소르빈산칼륨
- ③ 데히드로초산 ④ 프로피온산에틸

4. 식용얼음의 대장균에 대한 규격은?

- ① 50mL 중 음성 ② 50mL 중 10 이하
- ③ 100mL 중 음성 ④ 1mL 중 100이하

5. 황색포도상구균이 생산하는 엔테로톡신에 대한 설명으로 옳은 것은?

- ① 100℃에서 20분간 가열하여도 파괴되지 않는다.
- ② 사람의 분변을 거쳐 식품에 오염되는 감염형 식중독 독소이다.
- ③ 독소는 단백질 분해효소에 의해서 쉽게 분해된다.
- ④ -20℃ 이하에서도 독소가 정상적으로 생성된다.

6. 아래에서 설명하는 첨가물은?

- 살균제로서 물, 과일, 식기, 두부 등에 사용된다.
- 탈취제, 표백제로도 쓴다.
- 유효염소 4.0% 이상을 함유한다.
- 미를 함유하는 제제는 참깨에 사용하며서는 안 된다.

- ① 아염소산나트륨 ② 과산화수소
- ③ 이산화염소 ④ 차아염소산나트륨

7. 식품위생법규상 유상수거대상 식품은?

- ① 유통 중인 부정·불량식품 등을 수거할 때
- ② 수입식품 등을 검사할 목적으로 수거할 때
- ③ 식품 등의 기준 및 규격 제정·개정을 위한 참고용으로 수거할 때
- ④ 부정불량식품 등을 압류 또는 수거·폐기하여야 할 때

8. 알레르기성 식중독의 원인 물질은?

- ① 히스타민(histamine)
- ② 엔테로톡신(enterotoxin)
- ③ 아플라톡신(aflatoxin)
- ④ 트리메틸아민(trimethylamine)

9. 조리사 면허가 없는 자가 조리사 명칭을 허위로 사용했을 경우의 벌칙은?

- ① 1년 이상의 징역
- ② 3년 이하의 징역 또는 3천만원 이하의 벌금
- ③ 5년 이하의 징역 또는 5천만원 이하의 벌금
- ④ 7년 이하의 징역 또는 1억원 이하의 벌금

10. 아래 ()안에 들어갈 말이 알맞게 짝지어진 것은?

식품위생법규상 업종별 시설기준 중 식품제조가공업의 작업장 내벽은 바닥으로부터 ()미터까지 밝은 색의 ()으로 설치하거나 세균방지용 페인트로 도색하여야 한다.

- ① 0.5, 내염성 ② 1.0, 내열성
- ③ 1.5, 내수성 ④ 2.0, 내향성

11. 다음은 식품위생법의 기준과 규격에 관한 내용이다. ()안에 알맞은 것은?

()은 국민보건위생상 필요하다고 인정하는 때에는 판매를 목적으로 하거나 영업상 사용하는 기구 및 용기·포장의 제조방법에 관한 기준과 기구, 용기·포장 및 그 원재료에 관한 규격을 정하여 고시한다.

- ① 시장·군수·구청장 ② 보건복지부장관
- ③ 보건소장 ④ 식품의약품안전청장

12. 일반음식점의 영업신고는 누구에게 하는가?

- ① 시장·군수·구청장 ② 식품의약품안전청장
- ③ 보건소장 ④ 시·도지사

13. 조리사가 업무정지기간 중에 조리사 업무를 한 경우 행정처분 기준은?

- ① 시정명령 ② 면허취소
③ 업무정지 1월 ④ 업무정지 1년

14. 다음 중 식품이 부패되는 과정에서 암모니아, 아민, 황화수소, 메르캅탄 등으로 분해되어 불쾌한 냄새를 발생시키는 영양소는?

- ① 지방 ② 단백질
③ 비타민 ④ 탄수화물

15. 식품위생법령상 조리사를 두어야 하는 영업은?

- ① 복어를 조리·판매하는 영업
② 중소기업 내에서 운영되는 집단급식소 영업
③ 영업장 면적이 50제곱미터 이하인 휴게음식점 영업
④ 영업장 면적이 100제곱미터 이하인 일반음식점 영업

16. 곰팡이독과 중독증상이 바르게 연결된 것은?

- ① aflatoxin - 신장독 ② citrinin - 신경독
③ ochratoxin - 간장독 ④ patulin - 피부염

17. DDT와 같이 주로 살충제로 쓰이며 잔류성이 강하고 지용성이므로 동물의 지방조직에 축적되어 만성중독을 일으킬 수 있는 농약은?

- ① 유기인제농약 ② 유기염소제농약
③ 유기수은제농약 ④ 유기불소제농약

18. 다음 중 오물 등의 소독에 사용하는 크레졸수의 농도로 가장 적합한 것은?

- ① 3~5% ② 6~10%
③ 12~18% ④ 20~30%

19. 식품의 부패판정검사와 항목의 연결이 잘못된 것은?

- ① 관능검사 : 색, 냄새, 맛 측정
② 생물학적 검사 : 생균수 측정
③ 물리적 검사 : K값, VBN측정
④ 화학적 검사 : TBA, amine측정

20. 소독제의 구비조건으로 바람직하지 않은 것은?

- ① 살균력이 강해야 한다.
② 표백성이 없어야 한다.
③ 용해성이 낮아야 한다.
④ 사용방법이 간편해야 한다.

2과목 : 식품학

21. 다음 중 버터의 향미성분은?

- ① 멘톨(menthol) ② 바닐린(vanillin)
③ 디아세틸(diacetyl) ④ 옥테놀(octenol)

22. 단백질을 가열하였을 때 일어나는 변성의 일반적인 특징이 아닌 것은?

- ① 점도가 증가한다.
② 용해도가 증가한다.

③ 단백질의 구조에 변화가 생긴다.

④ 효소작용에 대한 감수성이 증가하여 소화가 잘 된다.

23. 효소에 대한 일반적인 설명으로 틀린 것은?

- ① 살아있는 생물체에서 만들어지며 화학반응을 촉매한다.
② 일종의 단백질로서 가열하면 변성되어 불활성화된다.
③ 한 가지 효소는 두 가지 이상의 반응을 촉매하는 반응특이성이 있다.
④ 활성을 나타내는 최적온도는 30~40℃ 정도이다.

24. 다음 중 수용성 비타민이 아닌 것은?

- ① Vitamin A ② Vitamin B₂
③ Vitamin C ④ 엽산

25. 다음 중 성인의 필수아미노산이 아닌 것은?

- ① 발린(valine) ② 히스티딘(histidine)
③ 이소루신(isoleucine) ④ 리신(lysine)

26. 유연한 포장용기에 조리·가공한 여러 가지 식품을 밀봉한 후 고압실에서 가압·가열 살균하여 상업적 무균상태를 부여한 파우치 상품은?

- ① 레토르트 식품 ② 병조림 식품
③ 통조림 식품 ④ 기능성 식품

27. 유체의 흐름에 대한 저항을 의미하는 물성 용어는?

- ① 점성(viscosity) ② 탄성(elasticity)
③ 소성(plasticity) ④ 점탄성(viscoelasticity)

28. 다음 중 단단한 젤리가 만들어지는 조건이 아닌 것은?

- ① 펙틴분자량이 클수록
② 높은 온도에서 끓일수록
③ Ca²⁺를 첨가할수록
④ pectin esterase를 작용시킬수록

29. 간장 발효 시 착색은 주로 어느 반응에 의한 것인가?

- ① 캐러멜화 반응 ② 마이야르 반응
③ 아스코르빈산 산화반응 ④ 폴리페놀 산화반응

30. 식품의 색소에 대한 내용으로 틀린 것은?

- ① 카로티노이드는 광선과 알칼리용액에 의해서 파괴된다.
② 안토시아닌은 산성용액에서 적색으로 변한다.
③ 안토잔틴은 알칼리에 의해 황색으로 된다.
④ 클로로필은 산과 반응하면 페오피틴이 된다.

31. 유지 또는 식품에 들어 있는 지방질의 산패(rancidity)와 관계가 없는 현상은?

- ① 항산화제를 첨가하였을 때 나타나는 현상
② 나쁜 냄새를 흡수하는 현상
③ 가수분해에 의해 변하는 현상
④ 산화에 의해 변하는 현상

32. 계란을 가열할 때 난황 주위가 푸르게 변색하는 현상에 대한 설명으로 틀린 것은?

- ① 난백의 황화수소와 난황의 철이 결합하여 황화철을 만든다.

- ② pH가 알칼리성일 때 더 빨리 생성된다.
 ③ 높은 온도에서 긴 시간 가열하면 방지할 수 있다.
 ④ 오래된 달걀일수록 더 잘 발생한다.
33. 자유수와 결합수에 대한 설명 중 틀린 것은?
 ① 결합수는 용매로서 작용하지 않는다.
 ② 결합수는 0℃ 이하에서도 잘 얼지 않는다.
 ③ 자유수는 건조로 쉽게 건조되지 않는다.
 ④ 자유수는 미생물의 생육·증식에 이용된다.
34. 불포화지방산에 대한 설명으로 맞는 것은?
 ① 팔미트산, 스테아르산 등이 있다.
 ② 불포화지방산이 많으면 요오드값이 낮다.
 ③ 융점과는 큰 관계가 없다.
 ④ 천연 불포화지방산의 이중결합은 보통 cis형이다.
35. 겔(gel)의 분산상과 분산매를 순서대로 바르게 짝지어진 것은?
 ① 고체 - 액체 ② 액체 - 고체
 ③ 고체 - 고체 ④ 액체 - 액체
36. 단백질의 용해도는 등전점에서 어떻게 변하는가?
 ① 등전점에서 가장 낮다.
 ② 등전점에서 가장 높다.
 ③ 산성 쪽으로 갈수록 낮아진다.
 ④ 알칼리 쪽으로 갈수록 낮아진다.
37. 생선을 조리 시 식초를 넣는 이유가 아닌 것은?
 ① 비린내를 제거하기 위해
 ② 단백질을 응고시키기 위해
 ③ 보존성을 향상시키기 위해
 ④ 가시를 단단하게 하기 위해
38. MSG에 대한 설명으로 틀린 것은?
 ① 인체 내에서 가수분해 되어 글루탐산이 된다.
 ② 최저 정미농도(역치)는 0.03% 정도이다.
 ③ 식품첨가물공전상의 명칭은 글루타민산나트륨이다.
 ④ 산미, 고미를 강화시키고 식품의 자연 풍미를 약화시킨다.
39. 칼슘의 흡수를 촉진시키는 인자가 아닌 것은?
 ① 비타민 D(vitamin D) ② 리신(lysine)
 ③ 젖산(lactic acid) ④ 피틴(phytin)
40. 콩류에 대한 설명으로 옳은 것은?
 ① 두류는 메티오닌(methionine) 함량이 많고 리신(lysine) 함량은 적다.
 ② 생콩에는 트립신(trypsin)을 활성화 시키는 단백질이 있다.
 ③ 콩나물은 대두에 비하여 비타민 C의 함량이 많다.
 ④ 콩 단백질은 대부분 물에 녹지 않는다.

41. 단채급식소에서 효율적인 작업을 위한 조리기구 및 기기의 조건으로 잘못된 것은?
 ① 복잡한 기계는 유지관리를 위하여 쉽게 분해되지 않아야 한다.
 ② 가능하면 용도가 다양하여야 한다.
 ③ 가격과 유지관리비가 경제적이어야 한다.
 ④ 기기는 디자인이 단순하고 사용하기에 편리하여야 한다.
42. 다음 중 구이의 장점이 아닌 것은?
 ① 수용성 성분의 용출이 적다.
 ② 당질의 캐러멜화로 맛있는 향기를 낸다.
 ③ 식품의 살균효과가 있다.
 ④ 식품의 속까지 빠르게 고루 익는다.
43. 당류의 감미도가 큰 것부터 순서대로 나열된 것은?
 ① fructose > sucrose > glucose > maltose > lactose
 ② fructose > glucose > sucrose > maltose > lactose
 ③ sucrose > fructose > glucose > maltose > lactose
 ④ fructose > sucrose > glucose > lactose > maltose
44. 전분의 노화에 대한 설명으로 틀린 것은?
 ① 0~4℃에서 잘 일어난다.
 ② 수분 함량 30~60%일 때 잘 일어난다.
 ③ 아밀로펙틴(amylopectin)의 함량이 많을수록 잘 일어난다.
 ④ 산성에서 잘 일어난다.
45. 다음 중 주방의 면적을 산출 할 때 필요한 조건과 거리가 먼 것은?
 ① 조리기기 ② 식단형태
 ③ 배식 수 ④ 식당의 방위
46. 고기 조직의 연화작용에 관계하는 효소가 아닌 것은?
 ① 시니그린(sinigrin) ② 파파인(papain)
 ③ 피신(ficin) ④ 브로멜린(bromelin)
47. 다음 중 비원가 항목인 것은?
 ① 식품공장 임차료 ② 기계 수선비
 ③ 법인세 ④ 전력비
48. 다음과 같은 특성을 가진 비누는?

- 수용액 속에서 미온화하여 생성된 양이온 부분이 계면활성을 나타내는 계면활성제이다.
 - 보통비누와 혼용하면 살균효과가 없어진다.
 - 세척력은 없으나 살균효과가 크다.
 - 공장의 소독, 종업원의 손을 소독할 때나 용기 및 기구의 소독제로 사용한다.

- ① 중성비누 ② 역성비누
 ③ 우유비누 ④ 산성비누

49. 식단작성의 순서가 바르게 된 것은?

- ㉠ 조리배합 및 식단표 표기
 ㉡ 식단평가
 ㉢ 식사구성의 결정
 ㉣ 급여 영양량 결정
 ㉤ 3식의 영양량 배분

- ① ㉠ - ㉡ - ㉢ - ㉣ - ㉤
 ② ㉡ - ㉣ - ㉢ - ㉠ - ㉤
 ③ ㉢ - ㉠ - ㉡ - ㉤ - ㉣
 ④ ㉤ - ㉢ - ㉣ - ㉡ - ㉠

50. 다음 중 식품의 매운맛 성분이 잘못 연결된 것은?

- ① 후추 - 차비신(chavicine)
 ② 생강 - 진저론(zingerone)
 ③ 겨자 - 알리신(allycin)
 ④ 고추 - 캡사이신(capsaicin)

51. 아래와 같은 조건일 때 제조원가는 얼마인가?

- 직접경비 : 100원	- 직접노무비 : 450원
- 직접재료비 : 1250원	- 제조간접비 : 200원
- 판매경비 : 150원	- 일반관리비 : 80원

- ① 1700원 ② 1800원
 ③ 1900원 ④ 2000원

52. 고등어 100g을 쇠고기로 대체할 때 필요한 쇠고기의 양은 약 얼마인가? (단, 100g당 고등어 단백질은 18g, 쇠고기 단백질은 20.1g이다.)

- ① 92.2g ② 89.6g
 ③ 78.5g ④ 74.2g

53. 식품의 4가지 기본적인 맛이 아닌 것은?

- ① 짠맛 ② 단맛
 ③ 쓴맛 ④ 매운맛

54. 조리 시 설탕의 용도에 대한 설명으로 틀린 것은?

- ① 식품의 색과 풍미를 좋게 한다.
 ② 식품의 보존성을 높여준다.
 ③ 달걀흰자의 거품을 낼 때 거품이 잘 일어나게 한다.
 ④ 펙틴의 젤리 형성을 촉진한다.

55. 지방 중에 물이 분산되어 있는 유화액(W/O형)은?

- ① 마요네즈 ② 샐러드드레싱
 ③ 마가린 ④ 난황

56. 식품을 감별하여 양질의 식품을 선택하는 방법 설명으로 틀린 것은?

- ① 육류 : 색과 윤기를 지니며 냄새가 없고 탄력성이 있어야 한다.
 ② 알류 : 표면이 거칠고 광택이 없어야 한다.
 ③ 채소류 : 특유한 향기와 색깔을 지니지 않아야 한다.
 ④ 감자 : 모양이 고른 것으로 싹이 트지 않아야 한다.

57. 매출액이 30만원이고 한계이익이 12만원일 때 한계이익률

(P/V)은 얼마인가?

- ① 40% ② 70%
 ③ 170% ④ 150%

58. 식품재료의 적정 발주량에 대한 설명으로 틀린 것은?

- ① 1회 발주량이 많으면 연간 저장비용은 증가한다.
 ② 1회 발주량이 적으면 연간 주문비용은 증가한다.
 ③ 경제적 발주량(EQ: Economic Order Quantity)은 연간 저장비용과 주문비용의 교차점이다.
 ④ 저장품의 경우 재고량이나 주문비용의 고려 없이 적정 발주량을 결정할 수 있다.

59. 다음 중 교차오염이 일어날 수 있는 위험성이 가장 높은 조리작업은?

- ① 주방 바닥에 소쿠리를 놓고 흐르는 물에 상추를 씻었다.
 ② 재료를 세척할 때 상추를 먼저 세척하고 난 후 쇠고기-고등어-닭고기의 순서로 세척하였다.
 ③ 칼과 도마는 생식품용은 빨간색, 조리식품용은 노란색으로 구분하여 사용하였다.
 ④ 흙이 묻은 당근과 감자는 오염작업구역에서 전처리하였다.

60. HACCP의 7원칙 12절차 중 원칙 1에 해당하는 것은?

- ① 공정흐름도 작성 ② 용도확인
 ③ HACCP팀 구성 ④ 위해요소 분석

4과목 : 공중보건학

61. 인수공통전염병과 매개 동물의 연결이 틀린 것은?

- ① 결핵 - 소 ② 광견병 - 개
 ③ 탄저 - 양 ④ 렙토스피라증 - 양

62. 전염병 예방법상 제1군 전염병에 속하는 것은?

- ① 장출혈성대장균감염증
 ② 유행성이하선염
 ③ 수막구균성수막염
 ④ 후천성면역결핍증(AIDS)

63. 모기와 관련된 질병으로 나열된 것은?

- ① 말라리아, 황열, 사상충증
 ② 말라리아, 발진열, 페스트
 ③ 발진티푸스, 재귀열, 일본뇌염
 ④ 신증후군출혈증, 성홍열, 탄저

64. 다음 중 검역전염병으로만 나열된 것은?

- ① 장티푸스, 두창, 홍역
 ② 콜레라, 페스트, 황열
 ③ 세균성이질, 장티푸스, 황열
 ④ 장티푸스, 결핵, 페스트

65. 다음 중 호흡기를 통해 세균이 침입하여 감염되는 전염병은?

- ① 폴리오 ② 일본뇌염
 ③ 결핵 ④ 발진티푸스

66. 열충증 중 체내의 수분과 염분의 손실로 인해 사지경련, 이명, 구기, 현기증 등의 증세가 나타나는 것은?

- ① 열허탕증 ② 울열증
③ 열쇠약증 ④ 열경련증

67. 망막을 자극하여 물체의 식별과 색채를 구별할 수 있도록 하는 것은?

- ① 감마선 ② 자외선
③ 가시광선 ④ 적외선

68. 다음 중 바퀴의 생태에 대한 설명으로 틀린 것은?

- ① 군거생활을 한다. ② 야간활동성이다.
③ 잡식성이다. ④ 완전변태를 한다.

69. 기생충의 형태별 분류상 원충류에 해당하는 것은?

- ① 회충 ② 폐흡충
③ 무구조충 ④ 이질아메바

70. 순화독소(toxoid)를 인공능동면역원으로 이용하는 질병은?

- ① 결핵, 백일해 ② 탄저, 콜레라
③ 홍역, 폴리오 ④ 파상풍, 디프테리아

71. 다음에서 설명하는 기생충은?

- 집단감염이 잘되는 기생충이다.
- 항문 주위의 소양증이 있으며, 긁게 되면 습진이 생기고 세균의 2차 감염에 의한 염증을 일으킬 수도 있다.

- ① 회충 ② 편충
③ 구충 ④ 요충

72. 기생충과 중간숙주의 연결이 틀린 것은?

- ① 간흡충 - 민물고기 ② 유구조충 - 돼지고기
③ 말라리아 - 모기 ④ 광절열두조충 - 담수어

73. 다음 중 LD₅₀이란?

- ① 전체치사량 ② 반수치사량
③ 전체치사농도 ④ 반수치사농도

74. 대기오염의 2차성 오염물질은?

- ① 오존(O₃) ② 이산화황(SO₂)
③ 이산화질소(NO₂) ④ 먼지(dust)

75. 공기의 조성 중 가장 많은 비율을 차지하는 것은?

- ① 산소 ② 질소
③ 이산화탄소 ④ 아르곤

76. 쓰레기 처리방법 중 다이옥신의 발생우려가 가장 높은 것은?

- ① 매립법 ② 퇴비법
③ 소각법 ④ 비료화법

77. 공장폐수 등에 함유될 수 있으며 미나마타병을 일으키는 물질은?

- ① 수은 ② 카드뮴
③ 납 ④ 비소

78. 먹는 물 수질기준 및 검사 등에 관한 규칙상 수돗물의 탁도 기준은?

- ① 1.0 NTU를 넘지 아니할 것
② 0.5 NTU를 넘지 아니할 것
③ 0.3 NTU를 넘지 아니할 것
④ 0.1 NTU를 넘지 아니할 것

79. 산성비의 기준이 되는 pH 수치는?

- ① pH 4.6 ② pH 5.6
③ pH 6.6 ④ pH 7.6

80. 컴퓨터의 스크린에서 방사되는 해로운 전자기파에 의해 두통, 시각장애 등의 증세가 나타나는 것은?

- ① 비소중독 ② 잠함병
③ VDT증후군 ④ 참호족

전자문제집 CBT PC 버전 : www.comcbt.com

전자문제집 CBT 모바일 버전 : m.comcbt.com

기출문제 및 해설집 다운로드 : www.comcbt.com/xe

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	①	①	④	③	①	②	③
11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
④	①	②	②	①	③	②	①	③	③
21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
③	②	③	①	②	①	①	②	②	①
31	32	33	34	35	36	37	38	39	40
①	③	③	④	①	①	④	④	④	③
41	42	43	44	45	46	47	48	49	50
①	④	①	③	④	①	③	②	②	③
51	52	53	54	55	56	57	58	59	60
④	②	④	③	③	③	①	④	①	④
61	62	63	64	65	66	67	68	69	70
④	①	①	②	③	④	③	④	④	④
71	72	73	74	75	76	77	78	79	80
④	③	②	①	②	③	①	②	②	③