

1과목 : 식품위생 및 관련법규

1. 복어 중독에 대한 설명 중 틀린 것은?

- ① 주증상은 신경마비증상이다.
 ② 복어독의 성분은 테트로도톡신이다.
 ③ 치사율이 높다.
 ④ 열에 불안정하다.

2. 동물성 식중독의 원인물질에 속하는 것은?

- ① cicutomin ② muscarine
 ③ saxitomin ④ amygdalin

3. 포유동물이나 조류의 장내에 서식하고 있는 세균이기 때문에 주로 식육이나 달걀이 이 균에 오염되어서 일어날 수 있는 식중독은?

- ① 살모넬라 식중독 ② 포도상구균 식중독
 ③ 장염비브리오 식중독 ④ 병원성대장균 식중독

4. 식품위생법상 식품위생의 대상범위는?

- ① 식품, 식품첨가물, 기구, 용기·포장
 ② 식품, 식품첨가물, 조리법, 저장법
 ③ 식품, 식품첨가물, 가공시설, 조리법
 ④ 식품, 식품첨가물, 저장법, 가공방법

5. 분뇨와 배설물, 분비물, 퇴비, 하수구, 우물 등의 소독에 적당하며, 물을 부으면 부서져 가루 상태의 $\text{Ca}(\text{OH})_2$ 가 되는 것은?

- ① 오존 ② 표백분
 ③ 크레졸 ④ 생석회

6. 다음 중 분변오염지표로 볼 수 있는 것은?

- ① 일반 세균수 ② 대장균군수
 ③ 곰팡이수 ④ 생균수

7. 100℃ 이상에서 파괴되는 미생물을 멸균할 때 사용하며, 10 0℃로 하루에 한번 30분씩 연속 3회에 걸쳐 멸균하는 방법은?

- ① 증기소독법 ② 간헐멸균법
 ③ 여과멸균법 ④ 고압증기 멸균법

8. 음식류를 조리, 판매하는 영업으로서 음주행위가 허용되지 않는 영업은?

- ① 단란주점영업 ② 유흥주점영업
 ③ 일반음식점영업 ④ 휴게음식점영업

9. 다음 중 서로 관련이 있는 것으로 바르게 된 것은?

- ① DDT-유기인제 ② Cd-미나마타 병
 ③ PCB-미강유 중독사건 ④ Hg-이타이이타이 병

10. 알코올 발효시에 펙틴이 존재하면 생성되며, 두통, 현기증, 구토, 복통, 설사 이외에 시신경에 염증을 일으켜 실명하게 하는 등의 급성중독 증상을 보이는 것은?

- ① 봉산 ② 메탄올
 ③ 아질산염 ④ 시안화합물

11. 식품의 발근, 발아 억제법으로 많이 사용되는 살균법은?

- ① 방사선 조사법 ② 저온 살균법
 ③ 초고온 살균법 ④ 훈연법

12. 식중독 식품 중에 증식한 세균이 생산한 독소의 섭취에 의한 것은?

- ① 웰치 식중독 ② 살모넬라 식중독
 ③ 보툴리누스 식중독 ④ 장염 비브리오 식중독

13. ppm 단위에 대한 설명으로 옳은 것은?

- ① 100분의 1을 나타낸다.
 ② 10,000분의 1을 나타낸다.
 ③ 1,000,000분의 1을 나타낸다.
 ④ 1,000,000,000분의 1을 나타낸다.

14. 우리나라에 가장 흔하며, 집안의 부엌 주변과 따뜻하고 습기가 많은 곳에서 서식하는 바퀴는?

- ① 이질바퀴 ② 독일바퀴
 ③ 검정바퀴 ④ 일본바퀴

15. 조리사가 업무정지 기간 중에 조리사 업무를 한 경우 행정처분기준은?

- ① 시정명령 ② 면허취소
 ③ 업무정지 1월 ④ 업무정지 1년

16. 식자재를 보관하는 방법이 적절치 않은 것은?

- ① 생선: 내장을 제거하고 흐르는 수돗물로 깨끗이 씻어 냉장 보관한다.
 ② 달걀: 씻지 않은 상태로 냉장 보관한다.
 ③ 젓갈: 서늘하고 그늘진 곳에 뚜껑을 닫아 보관한다.
 ④ 통조림: 개봉 후 남은 내용물은 깡통 채로 보관한다.

17. 자외선 살균의 단점은?

- ① 사용법이 어렵다. ② 내성이 생긴다.
 ③ 잔류효과가 없다. ④ 피조사물에 변화를 준다.

18. 차아염소산나트륨을 이용한 소독과 관련된 내용으로 옳지 않은 것은?

- ① 분자식은 NaClO 이며 수용액 중 ClO^- 가 생겨서 살균 작용을 나타낸다.
 ② 원액의 70% 수용액을 주로 사용한다.
 ③ 유기물을 세척하여 제거한 후 사용하여야 더 효과적이다.
 ④ 채소류나 과일류 소독에도 사용할 수 있다.

19. 단백질의 부패과정에 생성되는 알레르기성 식중독의 원인물질은?

- ① 암모니아 ② 히스티딘
 ③ 히스타민 ④ 황화수소

20. 식품위생법상 영업의 행위에 속하지 않는 것은?

- ① 식품제조 ② 수산물 채취
 ③ 식품조리 ④ 식품가공

2과목 : 식품학

21. 발아 시에 아밀라아제 및 말타아제를 생성하여 전분 당화력이 강하기 때문에 물엿의 제조나 맥주의 양조 등에 이용되는 식품은?

- ① 토란 ② 포도
③ 보리 ④ 감자

22. 지방 함량이 5% 미만인 저지방 어류로만 짝지어진 것은?

- ① 은대구, 정어리 ② 넙치, 도미
③ 고등어, 빙어 ④ 연어, 조기

23. C.A.(Controlled Atmosphere)저장법이란 무엇인가?

- ① 산소와 이산화탄소로 기체 조성을 조절하는 저장법
② 수소와 산소로 기체조성을 조절하는 저장법
③ 질소와 수소로 기체조성을 조절하는 저장법
④ 헬륨과 이산화탄소로 기체조성을 조절하는 저장법

24. 과일에 대한 설명으로 틀린 것은?

- ① 파인애플이나 키위에는 탄수화물 가수분해 효소가 많이 들어있다.
② 레몬은 생선 비린내를 없애주고 단백질을 응고시켜 조직감을 좋게 한다.
③ 포도주 등의 과실주를 증류하여 만든 것이 브랜디이다.
④ 바나나는 수확 후 호흡률이 급상승하는 climacteric과실이므로 미숙과 일 때 수확, 저장한다.

25. 우유단백질이 산이나 효소에 의하여 응고되는 성질을 이용하여 제조된 것은?

- ① 아이스크림 ② 버터
③ 치즈 ④ 크림스프

26. 다음 중 단단한 젤리가 만들어지는 조건이 아닌 것은?

- ① 펙틴 분자량이 클수록
② 높은 온도에서 끓일수록
③ Ca^{2+} 을 첨가할수록
④ pectin esterase를 작용시킬수록

27. 펙틴(pectin) 물질의 특성이 아닌 것은?

- ① 기본단위는 갈락투론산이다.
② 물에서 교질용액을 형성하며 점도가 크다.
③ 프로토펙틴, 펙틴, 펙틴산, 펙틴산 등이 포함된다.
④ 모든 펙틴은 산과 당이 있으면 겔을 형성한다.

28. 지방산에 대한 내용으로 틀린 것은?

- ① 자연계에 존재하는 지방산은 말단에 carboxyl기($-COOH$)를 한 개 가지고 있다.
② 포화지방산과 불포화지방산으로 나눈다.
③ 포화지방산은 탄소수가 증가할수록 물에 녹기 쉽고 융점도 낮아진다.
④ 불포화지방산 중에서 동식물성유지에 주로 존재하는 것은 oleic acid이다.

29. 아질산염 등의 식품첨가물이 첨가된 가공육의 적색성분은?

- ① 니트로소미오글로빈 ② 메트미오글로빈
③ 옥시미오글로빈 ④ 콜레미오글로빈

30. 다음은 한국인 영양권장량에 제시된 식품성분표이다. 단백질을 대구 50g 대신 쇠고기로 대체하고자 할 때 쇠고기의 양으로 적당한 것은?

식품명	열량 (Kcal)	단백질 (g)	지질 (g)	당질 (g)
대구	400	36.2	17.8	25.7
쇠고기	218	21.0	14.1	0.2

※ 단위: 식품 100g 중 함유된 량

- ① 18.2g ② 42.0g
③ 58.0g ④ 86.2g

31. 알긴산(alginic acid)에 대한 설명으로 틀린 것은?

- ① 아이스크림, 잼 등의 증점제로 사용된다.
② 감, 우뚝가사리 등 홍조류에 주로 함유된 성분이다.
③ 주성분 mannuronic acid와 glucuronic acid이다.
④ 불용성이지만 Na염으로 변화시키면 가용성으로 변한다.

32. 다음과 같은 특징을 가지는 영양소는?

- 유기물질을 완전히 연소시키고 난 후 남아있는 회분의 구성성분이다.
- 특정 호르몬의 구성성분이다.
- 채소, 과일류, 해조류와 육류 등에도 존재한다.

- ① 비타민 ② 단백질
③ 무기질 ④ 섬유소

33. 다음 중 기름의 산패를 촉진하는 경우는?

- ① 갈색 병에 보관한다.
② 뚜껑을 꼭 막는다.
③ 바람이 잘 통하고 밝은 창가에 두고 사용한다.
④ 사용한 기름은 새 기름과 섞지 않는다.

34. 우족을 물과 함께 장시간 가열한 후 냉각시켰더니 응고현상이 나타났다. 어떤 단백질이 유도단백질로 변한 것인가?

- ① 젤라틴 ② 콜라겐
③ 알부민 ④ 카제인

35. 다음 중 단순지질에 속하지 않는 것은?

- ① 인지질 ② 중성지방
③ 왁스 ④ 콜레스테롤 에스테르

36. 탄수화물의 체내기능으로 적합하지 않은 것은?

- ① 면역기능 ② 식품에 단맛과 향미 공급
③ 단백질 절약작용 ④ 에너지 공급

37. 계란찜을 할 때 계란이 응고되는 것을 설명한 내용으로 옳은 것은?

- ① 물을 첨가하므로 응고가 빨리 된다.
② 설탕을 소량 첨가하면 응고가 더 빨리 된다.
③ 소금을 넣으면 응고가 잘된다.
④ 후추를 약간 넣으면 응고가 잘된다.

38. 제빵 시 이스트의 발효에 의해 생성되는 성분으로 빵의 향에 관련이 있는 물질은?

- ① 알데히드 ② 케톤
③ 에탄올 ④ 에스테르

39. 마이야르(maillard) 반응의 결과가 아닌 것은?

- ① 향기 생성 ② 영양가 저하
③ 향산화 작용 ④ 독소 생성

40. 결합수의 특성이 아닌 것은?

- ① 낮은 온도(-30~-20℃)에서도 잘 얼지 않는다.
② 100℃ 이상으로 가열하거나 압력을 가해도 제거하지 어렵다.
③ 용매로서 쉽게 이용된다.
④ 미생물의 번식과 발아에 이용되지 못한다.

3과목 : 조리이론 및 급식관리

41. 한천에 대한 올바른 설명을 모두 나열한 것은?

- a. 한천의 농도가 낮을수록 빨리 용해된다.
b. 주성분이 아가로스스와 아가로펙틴으로 이루어져 있다.
c. 인체 내에서 소화되지 않고, 변비해소에 좋다.
d. 젤리, 머쉬멜로, 마이스크림 등에 이용된다.

- ① a, b, c ② b, c
③ a, c ④ b, c, d

42. 소의 부위별 조리법으로 맞지 않는 것은?

- ① 흉두깨살 : 장조림 ② 사태육 : 구이
③ 양지육 : 탕 ④ 갈비 : 찜

43. 원가의 종류에 따른 계산방법이 틀린 것은?

- ① 직접원가 = 직접재료비 + 직접 노무비 + 직접경비
② 제조원가 = 직접재료비 + 직접 노무비 + 제조간접비
③ 총원가 = 제조원가 + 판매관리비
④ 판매가격 = 직접원가 + 제조간접비 + 판매관리비 + 이익

44. 전분을 160℃ 이상으로 가열하면 호정화가 일어난다. 이때 최종적으로 생성되는 물질은?

- ① 단당류 ② 이당류
③ 배당체 ④ 덱스트린

45. 어패류의 조리원리로 옳은 것은?

- ① 생선을 조리면 질감이 연하게 느껴지는 것은 젤라틴이 물을 흡수하여 콜라겐이 되기 때문이다.
② 생선구이 시 생선에 뿌리는 소금의 적당한 양은 재료 무게의 10% 정도가 좋다.
③ 생선이 석쇠에 붙는 것을 방지하기 위해 석쇠에 기름을 발라 뜨겁게 한 후 생선을 올린다.
④ 어패류는 결합조직이 많아 부스러지기 쉬우므로 자주 뒤집지 않도록 한다.

46. 우리나라의 5첩반상에 포함되지 않는 것은?

- ① 생채 ② 구이
③ 젓갈 ④ 회

47. 식품재료에 직접 불이 닿게 하여 조리하는 조리 기구는?

- ① 브로일러(broiler) ② 오븐(oven)
③ 그리들(griddle) ④ 레인지(range)

48. 부식을 결정할 때 가장 먼저 결정해야 하는 영양소는?

- ① 지방 ② 무기질
③ 단백질 ④ 탄수화물

49. 다음 자료를 가지고 재고 조사법에 의하여 재료의 소비량을 산출하면 얼마인가?

- 전월 미월량: 300kg
- 당월 매입량 : 900kg
- 장부 잔량 : 520kg
- 실제 재고량 : 400kg

- ① 800kg ② 450kg
③ 900kg ④ 320kg

50. 지방의 체내에서의 기능이 아닌 것은?

- ① 세포막 구성성분 ② 세포벽의 구성성분
③ 체온조절 및 장기보호 ④ 포만감 제공

51. 식재료를 씻는 방법으로 옳은 것은?

- ① 채소류는 고인 물에 한번만 씻어 영양소 유출을 막는다.
② 달걀은 씻지 않거나 조리 직전에 씻는다.
③ 생선류는 목적에 맞도록 자른 후 깨끗이 씻는다.
④ 뿌리가 붙어 있는 채소류의 경우에는 뿌리가 붙어있는 채로 씻는다.

52. 푸른색 채소 조리 시 식초를 넣었을 때 누런색으로 변하는 이유는?

- ① 엽록소가 산에 의해 pheophytin이 되므로
② 엽록소가 산에 의해 chlorophylline이 되므로
③ 엽록소가 분해되어 chlorophyllide가 되므로
④ 엽록소가 chlorophyllase에 의해 pheophorbide를 형성하므로

53. 두류를 연하게 하는 조리방법이 아닌 것은?

- ① 1%이 식염수에 담갔다 그 물로 조리한다.
② 콩 중량의 0.3%의 증조수에서 가열한다.
③ 경수를 사용하여 조리한다.
④ 물에 담가 충분히 물이 흡수된 다음 조리한다.

54. 과일잼을 만들 때 가장 적당한 조건은?

- ① 펙틴 함량 1%, pH 2.5, 설탕량 50%
② 펙틴 함량 1%, pH 3.0, 설탕량 70%
③ 펙틴 함량 1%, pH 3.0, 설탕량 60%
④ 펙틴 함량 1%, pH 4.0, 설탕량 77%

55. 생선을 통으로 구입하여 핏감으로 찢었더니 무게가 3.3kg이

나왔다면 이 생선의 원래의 무게는? (단, 이 생선의 폐기물은 70%이다.)

- ① 13.3kg ② 11.0kg
③ 23.1kg ④ 15.3kg

56. 식품의 감별법이 올바른 것끼리 모두 나열한 것은?

- a. 곡류는 완전히 건조된 것을 선택한다.
b. 토란은 껍질을 벗겼을 때 흰색이고 끈적끈적함이 강한 것을 고른다.
c. 감자, 고구마는 형태가 고르고 껍질이 깨끗한 것을 고른다.
d. 통조림은 돌출되고 두드려서 맑은 소리가 나는 것을 고른다.

- ① a, b, c ② b, c, d
③ a, c, d ④ a, b, d

57. 열전도율이 가장 큰 냄비는?

- ① 알루미늄 냄비 ② 철 냄비
③ 유리 냄비 ④ 구리 냄비

58. 계란을 오래 가열하면 난황주위에 청변현상이 생긴다. 이때 형성된 물질은?

- ① 레시틴 ② 황화수소
③ 황화제일철 ④ 탄산수소나트륨

59. 빈혈증 환자에게 필요한 철분을 섭취하기 위해 권해야 할 식품끼리 묶인 것은?

- ① 오이, 가지 ② 쇠간, 시금치
③ 생굴, 감자 ④ 쌀, 사과

60. 다음은 어떤 식당의 2월 한 달간 통조림 구입 내역이다.

2월1일 초기입고량 : 15cans(1100원/can)
2월8일 입고량: 20cans(1150원/can)
2월22일 입고량: 10cans(1500원/can)

2월말에 실

사재고를 한 결과 15개의 재고가 남았을 때 선입선출법에 의한 재고금액은?

- ① 16750원 ② 20750원
③ 16500원 ④ 22500원

4과목 : 공중보건학

61. 다수인이 밀집한 밀폐된 실내에서 올 수 있는 대표적인 현상은?

- ① 산소중독증 ② 질소중독증
③ 군집독 ④ 저산소증

62. 정기에방접종 대상 질환에 속하지 않는 것은?

- ① 유행성이하선염 ② 페스트
③ 풍진 ④ 폴리오

63. 고체상 입자로서 크기가 가장 큰 것은?

- ① 연무(mist) ② 훈연(fume)
③ 분진(dust) ④ 매연(smoke)

64. 다음 중 질병발생이 수년을 주기로 유행하는 현상은?

- ① 추세변화 ② 순환변화
③ 불규칙변화 ④ 계절적변화

65. Vitamin D 합성과 관계있는 것은?

- ① 적외선 ② γ선
③ 자외선 ④ 우주선

66. 다음 중 파리가 매개하는 감염병이 아닌 것은?

- ① 장티푸스 ② 세균성 이질
③ 콜레라 ④ 독소플라즈마

67. 직업병과 관련 있는 근로자와의 연결이 틀린 것은?

- ① 전신진동장애 - 발전기 조작원
② 소음성난청 - 발파작업자
③ 백혈병 - 방사선취급자
④ 저압장애 - 잠수부

68. 다음에서 설명하는 기생충은?

- 집단감염이 잘 되는 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

69. 용존산소(DO)와 생물화학적 산소요구량(BOD)의 관계는?

- ① DO가 높으면 BOD는 낮다.
② DO가 낮으면 BOD도 낮다.
③ DO가 높으면 BOD도 높다.
④ DO와 BOD는 관계없다.

70. 납(연)중독과 관련된 직업으로 맞는 것은?

- ① 페인트공, 인쇄공 ② X선기사, 도자기공
③ 광부, 판금공 ④ 도금작업부, 도로보수공

71. 구충·구서의 일반적 구제원칙과 거리가 먼 것은?

- ① 발생원 및 서식처 제거
② 발생초기 유충을 구제
③ 동물의 생태, 습성에 따른 구제
④ 성충을 주로 구제

72. 투베르쿨린(tuberculin) 반응검사의 목적은?

- ① 결핵예방 ② 결핵치료
③ 결핵감염 여부 판단 ④ 결핵의 정도 파악

73. 대기오염이 가장 잘 발생할 수 있는 기상 조건은?

- ① 고온, 고습 ② 기온역전
③ 저기압 ④ 저온, 건조

74. 감염된 들쥐의 배설물로 배출된 나선균 병원체에 의해 경피 감염이 흔히 이루어지는 질병은?

- ① 황열 ② 렘토스피라증
③ 탄저 ④ 홍역

75. 부적당한 조명에 의해서 일어나는 장애와 거리가 먼 것은?

- ① 안구진탕증 ② 백내장
③ 근시 ④ 녹내장

76. 일몰 후 지열복사로 지표면의 공기층이 먼저 냉각되어 형성되는 기온역전은?

- ① 침강성 역전 ② 방사성 역전
③ 전선성 역전 ④ 확산성 역전

77. 불쾌지수 산출에 이용되는 요소는?

- ① 기온, 기압 ② 기온, 기습
③ 기류, 기압 ④ 기류, 기습

78. 건조 상태에서 정상공기의 화학적 조성이 틀린 것은?

- ① O₂-약 21% ② CO₂-약 0.3%
③ Ar-약0.93% ④ N₂-약 78%

79. 감염병의 예방을 위하여 생균백신을 이용하는 질병들로 바르게 짝지어진 것은?

- ① 장티푸스, 디프테리아 ② 백일해, 폴리오
③ 파상풍, 세균성이질 ④ 홍역, 결핵

80. 비말감염을 통하여 일어나는 감염병들로 바르게 짝지어진 것은?

- ① 디프테리아, 백일해
② 장티푸스, 홍역
③ 세균성이질, 백일해
④ 파라티푸스, 유행성간염

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