

1과목 : 식품위생 및 법규

- 사카린나트륨과 관련된 다음 설명 중 옳은 것은?
 ① 사용량 제한 없이 쓸 수 있다.
 ② 모든 식품에 사용될 수 있다.
 ③ 모든 식품에 사용가능하나 사용량 제한은 있다.
 ④ 허용식품과 사용량에 대한 제한이 있다.
- 일반음식점의 영업신고는 누구에게 하는가?
 ① 동사무소장
 ② 관할 시장·군수·구청장
 ③ 관할 지방식품의약품안전청장
 ④ 관할 보건소장
- 식품위생법상 식품의 정의는?
 ① 의약으로서 섭취하는 것을 제외한 모든 음식을 말한다.
 ② 모든 음식을 말한다.
 ③ 모든 음식물과 식품첨가물을 말한다.
 ④ 모든 음식물과 화학적 합성품을 말한다.
- 판매가 금지되는 동물의 질병을 결정하는 기관은?
 ① 보건소
 ② 관할시청
 ③ 보건복지부
 ④ 관할경찰서
- 식중독 환자를 진단한 의사, 한의사는 누구에게 보고하여야 하는가?(관련 규정 개정전 문제로 여기서는 기존 정답인 4번을 누르면 정답 처리됩니다. 자세한 내용은 해설을 참고하세요.)
 ① 보건복지부장관
 ② 국립보건원장
 ③ 식품의약품안전청장
 ④ 보건소장
- 원유에 오염된 병원성 미생물을 사멸시키기 위하여 130~150℃의 고온가압 하에서 우유를 0.5~5초간 살균하는 방법은?
 ① 저온살균법
 ② 고압증기멸균법
 ③ 고온단시간살균법
 ④ 초고온순간살균법
- 우리나라에서 식품첨가물로 허용된 표백제가 아닌 것은?
 ① 무수아황산
 ② 차아황산나트륨
 ③ 롱갈릿
 ④ 과산화수소
- 사시, 동공확대, 언어장애 등의 특유의 신경마비증상을 나타내며 비교적 높은 치사율을 보이는 식중독 원인균은?
 ① 클로스트리디움 보툴리눔균
 ② 포도상구균
 ③ 병원성 대장균
 ④ 셀레우스균
- 식품위생행정을 주로 담당하고 있는 부처는?
 ① 행정자치부
 ② 식품의약품안전청
 ③ 산업자원부
 ④ 과학기술부
- 중온균(mesophilic bacteria)의 최적온도는?
 ① 10 ~ 12℃
 ② 25 ~ 40℃
 ③ 55 ~ 60℃
 ④ 65 ~ 75℃
- 방사능 강하물 중에서 식품의 오염과 관련하여 위생상 문제가 되는 것은?
 ① Sr -90, Cs - 137
 ② c - 14, Na - 24
 ③ S - 35, Ca - 45
 ④ Sr - 89, Zn -65

- 유해보존료에 속하지 않는 것은?
 ① 붕산
 ② 소르빈산
 ③ 불소화합물
 ④ 포름알데히드
- 섭조개 속에 들어 있으며 특히 신경계통의 마비증상을 일으키는 독성분은?
 ① 무스카린
 ② 시큐톡신
 ③ 베네루핀
 ④ 삭시톡신
- 목화씨로 조제한 면실유를 식용한 후 식중독이 발생했다면 그 원인 물질은?
 ① 솔라닌(solanine)
 ② 리신(ricin)
 ③ 아미그달린(amygdalin)
 ④ 고시폴(gossypol)
- 다음 세균성 식중독 중 독소형은?
 ① 살모넬라 식중독
 ② 장염비브리오 식중독
 ③ 알레르기성 식중독
 ④ 포도상구균식중독

2과목 : 식품학

- 축육의 결합조직을 장시간 물에 넣어 가열했을 때의 변화로 맞는 것은?
 ① 콜라겐이 젤라틴으로 된다.
 ② 액틴이 젤라틴으로 된다.
 ③ 미오신이 젤라틴으로 된다.
 ④ 엘라스틴이 젤라틴으로 된다.
- 과실 중 밀감이 쉽게 갈변되지 않는 가장 중요한 이유는?
 ① 비타민 A의 함량이 많으므로
 ② Cu++나 Fe++가 많으므로
 ③ 섬유소 함량이 많으므로
 ④ 비타민 C의 함량이 많으므로
- 조개류에 들어있으며 독특한 국물 맛을 나타내는 유기산은?
 ① 젯산
 ② 초산
 ③ 호박산
 ④ 피트산
- 요오드가(iodine value)가 높은 지방은 어느 지방산의 함량이 높겠는가?
 ① 라우린산(lauric acid)
 ② 팔미틴산(palmitic acid)
 ③ 리놀렌산(linolenic acid)
 ④ 스테아린산(stearic acid)
- 필수 아미노산이 아닌 것은?
 ① 메티오닌(methionine)
 ② 트레오닌(threonine)
 ③ 글루타민산(glutamic acid)
 ④ 라이신(lysine)
- 마말레이드(marmalade)에 대하여 바르게 설명한 것은?
 ① 과일즙에 설탕을 넣고 가열·농축한 후 냉각시킨 것이다.
 ② 과일의 과육을 전부 이용하여 점성을 띠게 농축한 것이다.

- ③ 과일즙에 설탕, 과일의 껍질, 과육의 얇은 조각이 섞여 가열·농축된 것이다.
- ④ 과일을 설탕시럽과 같이 가열하여 과일이 연하고 투명한 상태로 된 것이다.

22. 다음 설명이 잘못된 것은?

- ① 무 초절임 썰을 할 때 얇게 썰은 무를 식소다 물에 담가 두면 무의 색소성분이 알칼리에 의해 더욱 희게 유지된다.
- ② 양파 썬 것의 강한 향을 없애기 위해 식초를 뿌려 효소 작용을 억제시켰다.
- ③ 사과즙의 핏물을 우려내기 위해 찬물에 담가 혈액색소인 수용성 헤모글로빈을 용출시켰다.
- ④ 모양을 내어 썬 양송이에 레몬즙을 뿌려 색이 변하는 것을 산을 이용해 억제시켰다.

23. 유지를 구성하고 있는 불포화 지방산의 이중결합에 수소 등을 첨가하여 녹는점이 높은 포화 지방산의 형태로 변화시킨 고체지방을 이용한 유지제품은?

- ① 마가린 ② 돼지기름
- ③ 버터 ④ 쇠기름

24. 지용성 비타민의 결핍증이 틀린 것은?

- ① 비타민 A - 안구건조증, 안염, 각막 연화증
- ② 비타민 D - 골연화증, 유아발육 부족
- ③ 비타민 K - 불임증, 근육 위축증
- ④ 비타민 F - 피부염, 성장정지

25. 현미란 무엇을 벗겨낸 것인가?

- ① 과피와 종피 ② 겨층
- ③ 겨층과 배아 ④ 왕겨층

26. 딸기 속에 많이 들어 있는 유기산은?

- ① 사과산 ② 호박산
- ③ 구연산 ④ 주석산

27. 천연 산화방지제가 아닌 것은?

- ① 세사몰(sesamol) ② 티아민(thiamin)
- ③ 토코페롤(tocopherol) ④ 고시폴(gossypol)

28. 금속을 함유하는 색소끼리 짝을 이룬 것은?

- ① 안토시아닌, 플라보노이드
- ② 카로티노이드, 미오글로빈
- ③ 클로로필, 안토시아닌
- ④ 미오글로빈, 클로로필

29. 다음 중 당 알콜로 충치 예방에 가장 적당한 것은?

- ① 맥아당 ② 글리코겐
- ③ 펙틴 ④ 소르비톨

30. 아밀로펙틴만으로 구성된 것은?

- ① 고구마 전분 ② 멥쌀 전분
- ③ 보리전분 ④ 찹쌀 전분

31. 달걀흰자의 거품형성과 관련된 내용으로 맞는 것은?

- ① 거품형성에는 수동교반기가 전동교반기보다 효과가 더 크다.
- ② 교반시간이 길어질수록 거품의 용적과 안정성이 유지 된다.
- ③ 달걀흰자는 실온에서보다 냉장온도에서 보관한 것이 더 교반하기 쉽다.
- ④ 지나치게 오래 교반하면 거품은 작아지지만 가만히 두면 굵은 거품을 형성하게 된다.

32. 다음의 조리방법 중 센 불로 가열한 후 약한 불로 세기를 조절하는 것과 관계가 없는 것은?

- ① 생선조림 ② 된장찌개
- ③ 밥 ④ 새우튀김

33. 튀김 음식을 할 때 두꺼운 용기를 사용하는 가장 큰 이유는?

- ① 기름의 비중이 작아 물위에 쉽게 뜨므로
- ② 기름의 비중이 커서 물위에 쉽게 뜨므로
- ③ 기름의 비열이 작아 온도가 쉽게 변화되므로
- ④ 기름의 비열이 커서 온도가 쉽게 변화되므로

34. 쌀의 호화를 돕기 위해 밥을 짓기 전에 침수시키는데 이 때 최대 수분 흡수량은?

- ① 5-10% ② 20-30%
- ③ 55-65% ④ 75-85%

35. 김치 저장 중 김치조직의 연부현상이 나타났다. 그 이유에 대한 설명으로 가장 거리가 먼 것은?

- ① 조직을 구성하고 있는 펙틴질이 분해되기 때문에
- ② 미생물이 펙틴분해효소를 생성하기 때문에
- ③ 용기에 꼭 눌러 담지 않아 내부에 공기가 존재하여 호기성 미생물이 성장번식하기 때문에
- ④ 김치가 국물에 잠겨 수분을 흡수하기 때문에

36. 오월 단오날(음력 5월 5일)의 절식은?

- ① 준치만두 ② 오곡밥
- ③ 진달래 화채 ④ 토란탕

37. 과일에 물을 넣어 가열했을 때 일어나는 현상이 아닌 것은?

- ① 세포막은 투과성을 잃는다.
- ② 섬유소는 연화된다.
- ③ 살아진 과일은 더 투명해진다.
- ④ 가열하는 동안 과일은 가라앉는다.

38. 다음 설명 중 이것은 어떤 조미료를 말하는가?

- 수란을 뜸 때 끓는 물에 이것을 넣고 달걀을 넣으면 난백의 응고를 돕는다.
- 작은 생선을 사용할 때 이것을 소량 가하면 뼈까지 부드러워진다.
- 기름기 많은 재료에 이것을 사용하면 맛이 부드럽고 산뜻해진다.
- 생강에 이것을 넣고 절이면 예쁜 적색이 된다.

- ① 설탕 ② 후추

③ 식초

④ 소금

39. 다음 제품의 원가 구성 중에서 제조원가는 얼마인가?

이익	20,000원	제조간접비	15,000원
판매관리비	17,000원	직접재료비	10,000원
직접노무비	23,000원	직접경비	15,000원

① 40,000원

② 63,000원

③ 80,000원

④ 100,000원

40. 재고 관리시 주의점이 아닌 것은?

① 재고 회전율치 계산은 주로 한 달에 1회 산출한다.

② 재고 회전율이 표준치보다 낮으면 재고가 과잉임을 나타내는 것이다.

③ 재고 회전율이 표준치보다 높으면 생산지연 등이 발생할 수 있다.

④ 재고 회전율이 표준치보다 높으면 생산비용이 낮아진다.

41. 젓갈제조 방법 중 큰 생선이나 지방이 많은 생선을 서서히 절이고자 할 때 생선을 일단 얼렸다가 절이는 방법을 무엇이라 하는가?

① 습염법

② 혼합법

③ 냉염법

④ 냉동염법

42. 가열조리 중 건열조리에 속하는 조리법은?

① 찜

② 구이

③ 삶기

④ 조림

43. 단체급식의 목적으로 적당하지 않은 것은?

① 국가의 식량정책 방향을 제시한다.

② 피급식자에게 영양지식을 제공한다.

③ 피급식자의 올바른 식습관을 유도한다.

④ 피급식자의 건강유지 및 증진을 도모한다.

44. 어패류의 조리원리가 바르게 설명된 것은?

① 홍어회가 물기가 없고 오돌오돌한 것은 생선 단백질이 식초에 의해 응고되기 때문이다.

② 어묵이 탄력성 쥬를 만드는 주체는 전분이 열에 의해 응고되기 때문이다.

③ 달구어진 석쇠에 생선을 구우면 생선 단백질이 갑자기 응고되어 모양이 잘 유지되지 않는다.

④ 빵가루 등을 씌운 냉동 가공품은 자연 해동시켜 튀기는 것이 모양이 잘 유지된다.

45. 냉동식품을 해동하는 방법으로 틀린 것은?

① 7℃ 이하의 냉장온도에서 자연 해동시킨다.

② 전자레인지오븐에서 해동한다.

③ 35℃ 이상의 온수에 담가 2시간 정도 녹인다.

④ 직접가열 조리하면서 해동한다.

46. 다량으로 전, 부침개 등을 조리할 때 사용되는 기기로서 열원은 가스이며 불판 밑에 버너가 있는 가열기기는?

① 그리들

② 살라만다

③ 만능조리기

④ 가스레인지 오븐

47. 직접원가에 속하지 않는 것은?

① 직접 재료비

② 직접 노무비

③ 직접 경비

④ 일반 관리비

48. 침(타액)에 들어있는 소화효소의 작용은?

① 전분을 맥아당으로 변화시킨다.

② 단백질을 펩톤으로 분해시킨다.

③ 설탕을 포도당과 과당으로 분해시킨다.

④ 카제인을 응고시킨다.

49. 육류, 생선류, 알류 및 콩류에 함유된 주된 영양소는?

① 단백질

② 탄수화물

③ 지방

④ 비타민

50. 조리실의 후드(hood)는 어떤 모양이 가장 배출효율이 좋은가?

① 1방형

② 2방형

③ 3방형

④ 4방형

4과목 : 공중보건

51. 다수인이 밀접한 실내공기가 물리·화학적 조성의 변화로 불쾌감, 두통, 권태, 현기증 등을 일으키는 것은?

① 자연독

② 진균독

③ 산소중독

④ 군집독

52. 집단감염이 잘 되며, 항문 주위나 회음부에 소양증이 생기는 기생충은?

① 회충

② 편충

③ 요충

④ 흡충

53. 음식물 쓰레기에 관한 설명 중 부적합한 것은?

① 유기물 함량이 높다.

② 수분과 염분의 함량이 높다.

③ 소각시 발열량이 가장 크다.

④ 도시 생활쓰레기 중 많은 양을 차지한다.

54. 세계보건기구(WHO)가 정의한 건강의 내용이 아닌 것은?

① 육체적으로 완전한 상태 ② 정신적으로 완전한 상태

③ 영양적으로 완전한 상태 ④ 사회적 안녕의 완전한 상태

55. 햇볕에 쬔을 때 구루병 예방 효과와 가장 관계 깊은 것은?

① 적외선

② 자외선

③ 마이크로파

④ 가시광선

56. 전염병의 예방대책에 속하지 않는 것은?

① 병원소의 제거

② 환자의 격리

③ 식품의 저온보존

④ 전염력의 감소

57. 손, 피부 등에 주로 사용되며 금속부식성이 강하여 관리가 요망되는 소독약은?

① 석탄산

② 승홍

③ 크레졸

④ 알콜

58. 제1급 전염병에 속하는 것은?(2020년 01월 01일 개정된 규

정 적용됨)

- ① 홍역 ② 백일해
③ 에볼라바이러스 ④ 일본뇌염

59. 리켓치아에 의해서 발생하는 전염병은?

- ① 세균성이질 ② 파라티푸스
③ 발진티푸스 ④ 디프테리아

60. 작업장의 부적당한 조명과 가장 관계가 적은 것은?

- ① 가성근시 ② 열경련
③ 안정피로 ④ 재해발생의 원인

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 CBT
에서 확인하세요.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
④	②	①	③	④	④	③	①	②	②
11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
①	②	④	④	④	①	④	③	③	③
21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
③	①	①	③	④	③	②	④	④	④
31	32	33	34	35	36	37	38	39	40
④	④	③	②	④	①	④	③	②	④
41	42	43	44	45	46	47	48	49	50
④	②	①	①	③	①	④	①	①	④
51	52	53	54	55	56	57	58	59	60
④	③	③	③	②	③	②	③	③	②