1과목 : 식품위생 및 법규

1. 식품첨가물에 대한 설명으로 틀린 것은?
① 보존료는 식품의 미생물에 의한 부패를 방지할 목적으로 사용된다.
② 규소수지는 주로 산화방지제로 사용된다.
③ 과산화벤조일(희석)은 밀가루 이외의 식품에 사용하여서는 안 된다.
④ 과황산암모늄은 밀가루 이외의 식품에 사용하여서는 안 된다.

2. 다음에서 설명하는 중금속은?

- 도료, 제련, 배터리, 인쇄 등의 작업에 많이 사용되며 유약을 바른 도자기 등에서 중독이 일어날 수 있다.
- 중독시 안면 창백, 연연(鉛緣), 말초 신경염 등의 증상이 나타난다.

① 납 ② 주석
③ 구리 ④ 비소

3. 통조림, 병조림과 같은 밀봉식품의 부패가 원인이 되는 식중독과 가장 관계 깊은 것은?
① 살모넬라 식중독
② 클로스트리디움 보툴리늄 식중독
③ 포도상구균 식중독
④ 리스테리아균 식중독

4. 냉장고에 식품을 저장하는 방법에 대한 설명으로 옳은 것은?
① 생선과 버터는 가까이 두는 것이 좋다.
② 식품을 냉장고에 저장하면 세균이 완전히 사멸된다.
③ 조리하지 않은 식품과 조리한 식품은 분리해서 저장한다.
④ 오랫동안 저장해야 할 식품은 냉장고 중에서 가장 온도가 높은 곳에 저장한다.

5. 빵 반죽시 효모와 함께 물에 녹여 사용하면 효모의 작용을 약화시키는 식품첨가물은?
① 프로피온산 칼슘(calcium propionate)
② 2초산나트륨(sodium diaconate)
③ 파라옥시안식향산 에스테르(p-oxybenzoic acid eater)
④ 소르빈산(sorbic acid)

6. 알콜발효에서 펙틴이 있으면 생성되기 때문에 과실주에 함유되어 있으며, 과잉 섭취 시 두통, 현기증 등의 증상을 나타내는 것은?
① 붕산 ② 승홍
③ 메탄올 ④ 포르말린

7. 감염형 식중독의 원인균이 아닌 것은?
① 살모넬라균 ② 장염 비브리오균
③ 병원성 대장균 ④ 포도상구균

8. 식품첨가물에 대한 설명으로 틀린 것은?
① 식품의 변질을 방지하기 위한 것이다.
② 식품제조에 필요한 것이다.
③ 식품의 기호성 등을 높이는 것이다.
④ 우발적 오염물을 포함한다.

9. 덜 익은 매실, 살구씨, 복숭아씨 등에 들어 있으며, 인체 장내에서 청산을 생산하는 것은?
① 솔라닌(solanine) ② 고시폴(gossypol)
③ 시큐톡신(cicutoxin) ④ 아미그달린(amygdalin)

10. 식인성 병해 생성요인 중 유기성 원인물질에 해당되는 것은?
① 세균성 식중독균 ② 방사선 물질
③ 엔-니트로소(N-nitroso)화합물 ④ 복어독

11. 중국에서 수입한 배추(절인 배추 포함)를 사용하여 국내에서 배추김치로 조리하여 판매하는 경우, 메뉴판 및 게시판에 표시하여야 하는 원산지 표시방법은?
① 배추김치(중국산)
② 배추김치(배추 중국산_
③ 배추김치(국내산과 중국산을 섞음)
④ 배추김치(국내산)

12. 식품 등의 표시기준에 의거하여 식품의 내용량을 표시할 경우, 내용물이 고체 또는 반고체일 때 표시하는 방법은?
① 중량 ② 용량
③ 개수 ④ 부피

13. 식품위생법상 수입식품검사의 종류가 아닌 것은?
① 서류검사 ② 관능검사
③ 정밀검사 ④ 종합검사

14. 식품접객업을 신규로 하고자 하는 경우 몇 시간의 위생교육을 받아야 하는가?
① 2시간 ② 4시간
③ 6시간 ④ 8시간

15. 식품위생법상 식품위생의 정의는?
① 음식과 의약품에 관한 위생을 말한다.
② 농산물, 기구 또는 용기·포장의 위생을 말한다.
③ 식품 및 식품첨가물만을 대상으로 하는 위생을 말한다.
④ 식품, 식품첨가물, 기구 또는 용기·포장을 대상으로 하는 음식에 관한 위생을 말한다.

2과목 : 식품학

16. 어육연제품의 결착제로 사용되는 것은?
① 소금, 한천 ② 설탕, MSG
③ 전분, 달걀 ④ 솔비톨, 물

17. 식품에서 다음과 같은 기능을 갖는 성분은?

유화성, 거품생성능, 젤화, 수화성

① 단백질 ② 지방
③ 탄수화물 ④ 비타민

18. 동물성 식품의 색에 관한 설명 중 틀린 것은?
① 식육의 붉은 색은 myoglobin과 hemoglobin에 의한 것이다.
② Heme은 페로프로토포피린(ferroprotoporphyrin)과 단백질인 글로빈(globin)이 결합된 복합 단백질이다.
③ myoglobin은 적자색이지만 공기와 오래 접촉하여 Fe로 산화되면 선홍색의 oxymyoglobin이 된다.
④ 아질산염으로 처리하면 가열에도 안정한 선홍색의 nitrosomyoglobin이 된다.

19. 식품의 조리 및 가공시 발생되는 갈변현상의 설명으로 틀린 것은?
① 설탕 등의 당류를 160~180℃로 가열하면 마이야르(Maillard) 반응으로 갈색물질이 생성된다.
② 사과, 가지, 고구마 등의 껍질을 벗길 때 폴리페놀성물질을 산화시키는 효소작용으로 갈변 물질이 생성된다.
③ 감자를 절단하면 효소작용으로 흑갈색의 멜라닌 색소가 생성되며, 갈변을 막으려면 물에 담근다.
④ 아미노-카르보닐 반응으로 간장과 된장의 갈변물질이 생성된다.

20. 동 · 식물체에 자외선을 쪼이면 활성화되는 비타민은?
① 비타민 A ② 비타민 D
③ 비타민 E ④ 비타민 K

21. 조리시 산패의 우려가 가장 큰 지방산은?
① 카프롤레산(caproleic acid)
② 리놀레산(linoleic acid)
③ 리놀렌산(linolenic acid)
④ 아이코사펜타에노산(eicosapentaenoic acid)

22. 다음의 당류 중 영양소를 공급할 수 없으나 식이섬유소로서 인체에 중요한 기능을 하는 것은?
① 전분 ② 설탕
③ 맥아당 ④ 펙틴

23. 어패류 가공에서 북어의 제조법은?
① 염건법 ② 소건법
③ 동건법 ④ 염장법

24. 양갱 제조에서 팥소를 굳히는 작용을 하는 재료는?
① 젤라틴 ② 회분
③ 한천 ④ 밀가루

25. 강화식품에 대한 설명으로 틀린 것은?
① 식품에 원래 적게 들어 있는 영양소를 보충한다.
② 식품의 가공 중 손실되기 쉬운 영양소를 보충한다.
③ 강화영양소로 비타민 A, 비타민 B, 칼슘(Ca) 등을 이용한다.
④ α-화 쌀은 대표적인 강화식품이다.

26. 다음 중 감미도가 가장 높은 것은?
① 설탕 ② 과당
③ 포도당 ④ 맥아당

27. 우유 가공품 중 발효유에 속하는 것은?
① 가당연유 ② 무당연유
③ 전지분유 ④ 요구르트

28. 하루 필요 열량이 2700kcal 일 때 이중 12%에 해당하는 열량을 단백질에서 얻으려 한다. 이 때 필요한 단백질의 양은?
① 61g ② 71g
③ 81g ④ 91g

29. 식품의 수분활성도(Aw)에 관련된 설명으로 틀린 것은?
① 임의의 온도에서 순수한 물에 대한 그 식품이 나타내는 수분함량의 비율로 나타낸다.
② 소금 절임은 수분활성을 낮게, 삼투압을 높게 하여 미생물의 생육을 억제하는 방법이다.
③ 식품 중의 수분활성은 식품 중 효소작용의 속도에 영향을 준다.
④ 식품 중 여러 화학반응은 수분활성에 큰 영향을 받는다.

30. 생선의 훈연 가공에 대한 설명으로 틀린 것은?
① 훈연 특유의 맛과 향을 얻게 된다.
② 연기 성분의 살균 작용으로 미생물 증식이 억제된다.
③ 열훈법이 냉훈법보다 제품의 장기 저장이 가능하다.
④ 생선의 건조가 일어난다.

3과목 : 조리이론과 원가계산

31. 식당의 원가 요소 중 급식재료비에 속하는 것은?
① 급료 ② 조리 제식품비
③ 수도 광열비 ④ 연구 재료비

32. 녹색 채소의 데치기에 대한 설명으로 틀린 것은?
① 데치는 조리수의 양이 많으면 영양소, 특히 비타민 C의 손실이 크다.
② 데칠 때 식소다를 넣으면 엽록소가 페오피틴으로 변해 선명한 녹색이 된다.
③ 데치는 조리수의 양이 적으면 비점으로 올라가는 시간이 길어져 유기산과 많이 접촉하게 된다.
④ 데칠 때 소금을 넣으면 비타민C의 산화도 억제하고 채소의 색을 선명하게 한다.

33. 다음 중 신선한 우유의 특징으로 옳은것은?
① 투명한 백색으로 약간의 감미를 가지고 있다.
② 물이 담긴 컵 속에 한 방울 떨어뜨렸을 때 구름같이 퍼져가며 내려간다.
③ 진한 황색이며 특유한 냄새를 가지고 있다.
④ 알코올과 우유를 동량으로 섞었을 때 백색의 응고가 일어난다.

34. 식단 작성 시 공급열량의 구성비로 가장 적절한 것은?
① 당질 50%, 지질 25%, 단백질 25%
② 당질 65%, 지질 20%, 단백질 15%
③ 당질 75%, 지질 15%, 단백질 10%
④ 당질 80%, 지질 10%, 단백질 10%

35. 오징어에 대한 설명으로 틀린 것은?
① 가로로 형성되어 있는 근육섬유는 열을 가하면 줄어드는 성질이 있다.
② 무늬를 내고자 오징어에 칼집을 넣을 때에는 껍질이 붙어있던 바깥쪽으로 넣어야 한다.
③ 오징어의 4겹 껍질 중 제일 안쪽의 진피는 몸의 축 방향으로 크게 수축한다.
④ 오징어는 가로방향으로 평행하게 근섬유가 발달되어 있어 말린 오징어는 옆으로 잘 찢어진다.

36. 튀김유의 보관방법으로 옳지 않은 것은?
① 갈색병에 담아 서늘한 곳에 보관한다.
② 직경이 넓은 팬에 담아 서늘한 곳에 보관한다.
③ 이물질을 걸러서 광선의 접촉을 피해 보관한다.
④ 철제 팬에 튀긴 기름은 다른 그릇에 옮겨서 보관한다.

37. 다음의 식단 구성 중 편중되어 있는 영양가의 식품군은?

완두콩밥, 된장국 , 장조림, 명란알 찜, 두부조림, 생선구이

① 탄수화물군 ② 단백질군
③ 비타민/무기질군 ④ 지방군

38. 다음 중 빵 반죽의 발효시 가장 적합한 온도는?
① 15 ~ 20℃ ② 25 ~ 30℃
③ 45 ~ 50℃ ④ 55 ~ 60℃

39. 조리된 상태의 냉동식품을 해동하는 가장 좋은 방법은?
① 실온해동 ② 가열해동
③ 저온해동 ④ 청수해동

40. 트랜스지방은 식물성 기름에 어떤 원소를 첨가하는 과정에서 발생하는가?
① 수소 ② 질소
③ 산소 ④ 탄소

41. 난백의 기포성에 대한 설명으로 틀린 것은?
① 난백에 올리브유를 소량 첨가하면 거품이 잘 생기고 윤기도 난다.
② 난백은 냉장온도보다 실내온도에 저장했을 때 점도가 낮고 표면장력이 작아져 거품이 잘 생긴다.
③ 신선한 달걀보다는 어느 정도 묵은 달걀이 수양난백이 많아 거품이 쉽게 형성된다.
④ 난백의 거품이 형성된 후 설탕을 서서히 소량씩 첨가하면 안정성 있는 거품이 형성된다.

42. 염화마그네슘을 함유하고 있으며 김치나 생선절임용으로 주로 사용하는 소금은?
① 호염 ② 정제염
③ 식탁염 ④ 가공염

43. 생선의 신선도를 판별하는 방법으로 틀린 것은?
① 생선의 육질이 단단하고 탄력성이 있는 것이 신선하다.
② 눈의 수정체가 투명하지 않고 아가미색이 어두운 것은 신선하지 않다.
③ 어체의 특유한 빛을 띠는 것이 신선하다.
④ 트리메틸아민(TMA)이 많이 생선된 것이 신선하다.

44. 밀가루 반죽에 사용되는 물의 기능이 아닌 것은?
① 탄산가스 형성을 촉진한다.
② 소금의 용해를 도와 반죽에 골고루 섞이게 한다.
③ 글루텐의 형성을 돕는다.
④ 전분의 호화를 방지한다.

45. 버터와 마가린의 지방함량은 얼마인가?
① 50% 이상 ② 60% 이상
③ 70% 이상 ④ 80% 이상

46. 계량컵을 사용하여 밀가루를 계량할 때 가장 올바른 방법은?
① 체로 쳐서 가만히 수북하게 담아 주걱으로 깎아서 측정한다.
② 계량컵에 그대로 담아 주걱으로 깎아서 측정한다.
③ 계량컵에 꼭꼭 눌러 담은 후 주걱으로 깎아서 측정한다.
④ 계량컵을 가볍게 흔들어 주면서 담은 후 , 주걱으로 깎아서 측정한다.

47. 급식인원이 500명인 단체급식소에서 가지조림을 하려고 한다. 가지의 1인당 중량이 30g 이고, 폐기율이 6%일 때 총 발주량은?
① 약 15kg ② 약 16kg
③ 약 20kg ④ 약 25kg

48. 다음 중 원가의 구성으로 틀린 것은?
① 직접원가 = 직접재료비 + 직접노무비 + 직접경비
② 제조원가 = 직접원가 + 제조간접비
③ 총원가 = 제조원가 + 판매경비 + 일반관리비
④ 판매가격 = 총원가 + 판매경비

49. 음식의 색을 고려하여 녹색채소를 무칠 때 가장 나중에 넣어야 하는 조미료는?
① 설탕 ② 식초
③ 소금 ④ 고추장

50. 두류 조리시 두류를 연화시키는 방법으로 틀린 것은?
① 1% 정도의 식염용액에 담갔다가 그 용액으로 가열한다.
② 초산용액에 담근 후 칼슘, 마그네슘이온을 첨가한다.
③ 약알칼리성의 중조수에 담갔다가 그 용액으로 가열한다.
④ 습열조리시 연수를 사용한다.

4과목 : 공중보건

51. 규폐증에 대한 설명으로 틀린 것은?
① 먼지 입자의 크기가 0.5~5.0㎛일 때 잘 발생한다.
② 대표적인 진폐증이다.
③ 납중독, 벤젠중독과 함께 3대 직업병이라 하기도 한다.
④ 위험요인에 노출된 근무 경력이 1년 이후에 잘 발생한다.

52. 병원체를 보유하였으나 임상증상은 없으면서 병원체를 배출

하는 자는?
① 환자 ② 보균자
③ 무증상감염자 ④ 불현성감염자

53. 식품과 함께 입을 통해 감염되거나 피부로 직접 침입하는 기생충은?
① 회충 ② 십이지장충
③ 요충 ④ 동양모양선충

54. 직업과 직업병과의 연결이 옳지 않은 것은?
① 용접공 - 백내장 ② 인쇄공 - 진폐증
③ 채석공 - 규폐증 ④ 용광로공 - 열쇠약

55. 다음 중 공공부조에 해당하는 것은?
① 의료급여 ② 건강보험
③ 산업재해 보상보험 ④ 고용보험

56. 건강선(dorno ray)이란?
① 감각온도를 표시한 도표
② 가시광선
③ 강력한 진동으로 살균작용을 하는 음파
④ 자외선 중 살균효과를 가지는 파장

57. 우리나라에서 출생 후 가장 먼저 인공능동면역을 실시하는 것은?
① 파상풍 ② 결핵
③ 백일해 ④ 홍역

58. 공기의 자정작용에 속하지 않는 것은?
① 산소, 오존 및 과산화수소에 의한 산화작용
② 공기자체의 희석작용
③ 세정작용
④ 여과작용

59. 물의 정수법 중 완속여과법과 급속여과법을 비교할 때 급속여과법의 특징은?
① 여과속도가 느리다.
② 광대한 면적이 필요하다.
③ 건설비는 많이 들지만 유지비는 적게 든다.
④ 추운 지방이나 대도시에서 이용하기에 적당하다.

60. 다음 중 제1 및 제2 중간숙주가 있는 것은?
① 구충, 요충 ② 사상충, 회충
③ 간흡충, 유구조충 ④ 폐흡충, 광절열두조충

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