

**1과목 : 식품위생 및 법규**

- 조리사 또는 영양사 면허의 취소 처분을 받고 그 취소된 날부터 얼마의 기간이 경과되어야 면허를 받을 자격이 있는가?  
① 1개월                      ② 3개월  
③ 6개월                      ④ 1년
- 식품첨가물 공전은 누가 작성 하는가?  
① 대통령                      ② 국무총리  
③ 식품의약품안전청장      ④ 한국과학기술원장
- 식품위생의 대상이 아닌 것은?  
① 식품                          ② 농기구  
③ 식품첨가물                  ④ 용기
- 다음 중 식품위생법 제2조에서 정의하는 "집단급식소"에 대한 설명으로 옳은 것은?  
① 영리를 목적으로 하는 모든 급식소를 일컫는 용어이다.  
② 영리를 목적으로 하지 않고 부정기적으로 1개월에 1회씩 음식물을 공급하는 급식소도 포함된다.  
③ 영리를 목적으로 하지 않고 계속적으로 상시 1회 50인이 상에게 식사를 제공하는 급식소를 말한다.  
④ 영리를 목적으로 하지 않고 계속적으로 불특정 다수인에게 음식물을 공급하는 급식소를 말한다.
- 영업허가를 받아야 할 업종이 아닌 것은?  
① 식품첨가물제조업          ② 유흥주점영업  
③ 단란주점영업                  ④ 일반음식점영업
- 유해감미료에 속하는 것은?  
① 돌신                          ② 솔비톨  
③ 자일리톨                      ④ 아스파탐
- 햄, 소시지, 통조림 식품에 의해서 발생할 수 있는 보툴리누스 식중독의 가장 특징적인 증상은?  
① 신경마비                      ② 심한 설사  
③ 복통                          ④ 고열
- 식품과 해당 독성분의 연결이 잘못된 것은?  
① 복어 - tetrodotoxin(테트로도톡신)  
② 조개류 - saxitoxin(삭시톡신)  
③ 감자 - solanine(솔라닌)  
④ 독버섯 - venerupin(베네루핀)
- 항히스타민제 복용으로 쉽게 치료되는 식중독은?  
① 살모넬라 식중독              ② 알레르기성 식중독  
③ 병원성대장균 식중독      ④ 장염 비브리오(Vibrio) 식중독
- 식품의 품질저하에 관여하는 미생물의 생육에 영향을 주는 인자가 아닌 것은?  
① 수소이온농도(pH)          ② 산소의 유무  
③ 영양소                          ④ 기생충
- 엔테로톡신이 원인이 되는 식중독은?  
① 살모넬라 식중독              ② 장염 비브리오 식중독

- ③ 병원성 대장균 식중독                      ④ 포도상구균 식중독

- 황변미 중독을 일으키는 오염 미생물은?  
① 곰팡이                          ② 효모  
③ 세균                              ④ 기생충
- 곰팡이와 같이 산소가 있어야 생육이 가능한 미생물을 무엇이라고 하는가?  
① 혐기성균                      ② 호기성균  
③ 저온성균                      ④ 통성혐기성균
- 음식물의 부패여부를 진단하는 초기 관능검사 항목과 관련이 적은 것은?  
① 냄새                              ② 변색  
③ 점성                              ④ 무게
- 고시폴(Gossypol) 중독을 일으키는 중요한 요인은?  
① 피마자씨 기름의 불충분한 정제  
② 목화씨 기름의 불충분한 정제  
③ 피마자씨 기름의 산패  
④ 목화씨 기름의 산패

**2과목 : 식품학**

- 다음의 식품가공 시 단백질 변성에 의한 응고작용에 해당되지 않는 것은?  
① 치즈 가공                      ② 두부 제조  
③ 달걀 삶기                          ④ 딸기잼 제조
- 과일 잼 등의 젤화에 관계하는 3요소가 아닌 것은?  
① 알칼리                              ② 펙틴  
③ 설탕                                  ④ 산
- 다음 식품 성분 중 지방질은?  
① 프로라민(Prolamin)              ② 글리코겐(Glycogen)  
③ 카라기난(Carrageenan)          ④ 레시틴(Lecithin)
- 단맛을 가지고 있어 감미료로도 사용되며 물에도 쉽게 용해되는 것은?  
① 한천                                  ② 펙틴  
③ 과당                                  ④ 전분
- 유지의 산패 정도를 측정하는 방법에 속하지 않는 것은?  
① 과산화물 값                      ② 오븐 시험  
③ 아세틸 값                          ④ TBA(thiobarbituric acid) 시험
- 식품의 분류 중 토마토는 어디에 해당되는가?  
① 인과류                              ② 과채류  
③ 장과류                              ④ 핵과류
- 식품 중 존재하는 수분활성에 대한 설명이 잘못된 것은?  
① 식품에 오염된 미생물의 활동에 실제로 영향을 주어 문제가 되는 수분량은 식품 중 전체 수분함량이다.  
② 건조된 쌀에 존재하는 수분 함량은 쌀이 있는 환경조건에 따라 항상 변한다.

- ③ 식품의 수분활성(Aw)은 대기 중의 상대습도까지 고려하여 수분함량을 표시한 것이다.
- ④ 식품의 수분활성은 식품에 함유된 용질의 농도와 종류에 따라 달라진다.
23. 현미의 주성분은?
- ① 당질                      ② 지방
- ③ 단백질                  ④ 비타민
24. 다음 성분 중 생선육의 점탄성을 부여하기 위해 첨가하는 물질은?
- ① 소금                      ② 전분
- ③ 설탕                      ④ 술
25. 다음 식품에 대한 설명이 잘못된 것은?
- ① 한천-다시마를 삶아서 그 액을 냉각시켜 젤리 모양으로 응고시킨 후 건조하여 제조한다.
- ② 겨자유(mustard oil)-흑겨자 분말에 효소를 처리하여 가수분해시킨 상징액을 증류하여 제조한다.
- ③ 고추냉이 가루-고추냉이 무를 얇게 썰어 60℃ 이하에서 건조·분말로 하여 전분, 색소, 향료, 겨자가루를 첨가하여 제조한다.
- ④ 곤약-토란과 식물인 곤약의 뿌리를 건조시켜 분쇄한 가루에 물을 넣고 삶은 후 석회유를 넣어 젤화시켜 제조한다.
26. 수용성 비타민의 결핍증이 잘못된 것은?
- ① 비타민 B1 - 피로, 권태, 식욕부진, 신경염
- ② 비타민 B12 - 악성빈혈, 간장질환
- ③ 비타민 C - 괴혈병, 잇몸출혈, 저항력 약화
- ④ 비타민 P - 피부염, 습진, 기관지염
27. 빵 제조시 설탕을 사용하는 주 적과 가장 거리가 먼 것은?
- ① 곰팡이의 발육을 억제하기 위해서이다.
- ② 단맛을 주기 위해서이다.
- ③ 표면의 갈색화에 도움을 준다.
- ④ 효모의 성장을 촉진시키기 위해서이다.
28. 유지의 자동산화에 대한 내용으로 맞는 것은?
- ① 유지의 자동산화의 직접적인 원인물질은 산소이다.
- ② 유지의 불포화지방산은 산화되기 어렵다.
- ③ 유지분자에 자외선을 조사하면 산화가 억제된다.
- ④ 지질가수분해효소는 자동산화를 느리게 한다.
29. 동식물체에 자외선을 쬐이면 활성화되는 비타민은?
- ① 비타민A                  ② 비타민D
- ③ 비타민E                  ④ 비타민K
30. 생선의 비린내 성분은?
- ① 메탄올(methanol)      ② 인돌(indol)
- ③ 스카톨(skatal)          ④ 트리메틸아민(trimethylamine)

**3과목 : 조리이론과 원가계산**

31. 스파게티나 국수에 이용되는 문어나 오징어 먹물의 색소는?

- ① 타우린                      ② 멜라닌
- ③ 미오글로빈              ④ 히스타민

32. 당용액으로 만든 결정형 캔디는?
- ① 풍당(fondant)              ② 캐러멜(caramel)
- ③ 마쉬멜로우(marshmallow)      ④ 젤리(jelly)
33. 다음 식품의 감별에 대한 설명으로 틀린 것은?
- ① 생선은 눈이 볼록하고 비늘은 광택이 있고, 단단히 부착된 것이 좋다.
- ② 패류는 거울철이 산란시기로 맛이 없고, 봄철이 더 좋다.
- ③ 당근은 둥글고 살찐 것으로 마디가 없고 잘랐을 때 단단한 심이 없는 것이 좋다.
- ④ 오이는 색이 옅고 굵기가 고르며 만졌을 때 가시가 있으며 무거운 것이 좋다.
34. 근육 조직 중 주로 식용으로 이용되는 근육은?
- ① 심근                      ② 골격근
- ③ 평활근                      ④ 불수의근
35. 하루에 필요한 열량을 3식으로 배분할 때 그 비율은 무엇을 근거로 하는가?
- ① 생활시간 조사              ② 영양권장량
- ③ 피급식자의 나이              ④ 피급식자의 식습관
36. 대규모의 주방에서 조리설비의 배치로 가장 이상적인 것은?
- ① 일렬형                      ② 병렬형
- ③ C자형                      ④ 아일랜드형
37. 소화된 영양소는 주로 어느 곳에서 흡수되는가?
- ① 위장                      ② 소장
- ③ 대장                      ④ 간장
38. 다음 유지류 중 필수지방산이 가장 많이 함유되어 있는 것은?
- ① 쇠기름                      ② 콩기름
- ③ 버터                      ④ 쇼트닝
39. 우유에 많이 함유된 단백질로 치즈의 원료가 되는 단백질은?
- ① 카제인(casein)              ② 알부민(albumin)
- ③ 글로불린(globulin)      ④ 미오신(myosin)
40. 단팥죽을 만들 때 단맛을 강하게 하기 위하여 설탕과 함께 소량 넣어 주는 것은?
- ① 소금                      ② 식초
- ③ 소다                      ④ 계피가루
41. 대두의 성분 중 거품을 내며 용혈작용을 하는 것은?
- ① 사포닌                      ② 레닌
- ③ 아비딘                      ④ 청산배당체

42. 생선을 조리할 때 생선의 냄새를 없애는 데 도움이 되는 재료로서 가장 거리가 먼 것은?  
 ① 식초                      ② 우유  
 ③ 설탕                      ④ 된장
43. 펩신(pepsin)에 의해 소화되지 않는 것은?  
 ① 전분                      ② 알부민  
 ③ 글로불린                ④ 미오신
44. 냉동식품을 공기나 액체 중에서 해동할 때 주의사항으로 틀린 것은?  
 ① 해동매체의 온도는 10 ~ 15도가 가장 적당하다.  
 ② 해동매체의 양을 많게 하고 충분히 유통시킨다.  
 ③ 공기중인 경우에는 습도를 높게 한다.  
 ④ 분할할 수 있는 소단위로 만들어 해동매체에 접하는 면적을 넓게 한다.
45. 다음은 원가계산의 절차들이다. 이들 중 옳은 것은?  
 ① 요소별원가계산→부문별원가계산→제품별원가계산  
 ② 요소별원가계산→제품별원가계산→부문별원가계산  
 ③ 부문별원가계산→요소별원가계산→제품별원가계산  
 ④ 제품별원가계산→부문별원가계산→요소별원가계산
46. 식품을 물이나 조미액에 담가두는 과정을 담그기(침수)라고 하는데, 그 목적이 아닌 것은?  
 ① 건조식품의 수분흡수      ② 식품의 불필요한 성분 용출  
 ③ 식품의 변색방지          ④ 식품의 영양소 손실 방지
47. 다음의 조리과정 중 비타민 C의 손실을 최소화하는 방법이 아닌 것은?  
 ① 사과를 블렌더로 갈 때 소금을 소량 첨가한다.  
 ② 깎두기에 당근도 같이 첨가한다.  
 ③ 감자는 삶는 방법보다 찌거나 볶는 방법을 선택한다.  
 ④ 무생채에 식초를 첨가한다.
48. 전자렌지 오븐(microwave oven)에서의 조리 원리는?  
 ① 복사에 의하여            ② 전도에 의하여  
 ③ 대류에 의하여            ④ 초단파에 의하여
49. 원가 구성 요소 중 가장 높은 비율을 차지하는 식재료비의 비율은 전체 매출액 중 식재료비가 차지하는 비율로 계산한다. 1일 총 매출액이 1,200,000원, 식재료비가 780,000원인 경우의 식재료비 비율은?  
 ① 55%                      ② 60%  
 ③ 65%                      ④ 70%
50. 경영형태별로 단체급식을 분류할 때 직영방식의 장점은?  
 ① 인건비의 증가를 가져 온다.  
 ② 서비스가 잘 되지 않는다.  
 ③ 영양관리와 위생관리가 철저하다.  
 ④ 이윤을 남기기 위해 영양관리에 문제가 발생할 수 있다.

51. 대기오염을 일으키는 주된 원인은?  
 ① 고기압 일 때                ② 저기압 일 때  
 ③ 바람이 불지 않을 때      ④ 기온역전 일 때
52. 건강의 3요소와 거리가 먼 것은?  
 ① 환경                      ② 개인의 생활습관  
 ③ 유전                      ④ 피부색
53. 피부를 통하여 감염될 수 있는 기생충은?  
 ① 요충                      ② 십이지장충  
 ③ 회충                      ④ 폐흡충
54. 다음 작용들은 미생물에 작용하는 강도의 순으로 표시한 것이다. 맞는 것은?  
 ① 멸균>소독>방부      ② 소독>방부>멸균  
 ③ 방부>멸균>소독      ④ 소독>멸균>방부
55. 중금속 오염과 관계된 공해 질병은?  
 ① 잠함병                      ② 결핵  
 ③ 이타이이타이병          ④ 세균성 식중독
56. 자외선의 작용과 가장 거리가 먼 것은?  
 ① 구루병의 예방, 치료 작용      ② 혈압강화작용  
 ③ 피부암 유발                ④ 안구진탕증 유발
57. 전염병 예방방법 중 전염원에 대한 대책에 속하는 것은?  
 ① 음료수의 소독            ② 식품 취급자의 손 청결  
 ③ 위생해충의 구제          ④ 환자, 보균자의 색출
58. 중간숙주와 관계없이 감염이 가능한 기생충은?  
 ① 아니사키스충            ② 회충  
 ③ 폐흡충                      ④ 간흡충
59. 채소 및 과일에 가장 적당한 소독방법은?  
 ① 일광소독                      ② 열탕소독  
 ③ 알콜소독                      ④ 클로르칼키소독
60. 다음 중 병원체가 세균인 것은?  
 ① 유행성 간염                ② 폴리오  
 ③ 말라리아                      ④ 장티푸스

전자문제집 CBT PC 버전 : [www.comcbt.com](http://www.comcbt.com)  
전자문제집 CBT 모바일 버전 : [m.comcbt.com](http://m.comcbt.com)  
기출문제 및 해설집 다운로드 : [www.comcbt.com/xe](http://www.comcbt.com/xe)

전자문제집 CBT란?

종이 문제집이 아닌 인터넷으로 문제를 풀고 자동으로 채점하며  
모의고사, 오답 노트, 해설까지 제공하는 무료 기출문제 학습 프  
로그램으로 실제 시험에서 사용하는 OMR 형식의 CBT를 제공합  
니다.

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