

**1과목 : 식품위생 및 법규**

- 식품위생감시원의 직무에 해당되지 않는 것은?  
 ① 종업원의 복지후생의 관한 사항  
 ② 시설기준의 적합여부의 확인·검사  
 ③ 종업원의 건강진단 및 위생교육의 이행여부의 확인·지도  
 ④ 영업자의 법령이행여부에 관한 확인·지도
- 조리사 면허증의 취소처분을 받을 때 반납은 누구에게 하는가?  
 ① 보건복지부 장관 ② 시장·군수·구청장  
 ③ 식품의약품안전청장 ④ 보건소장
- 식품위생법상에서 식품위생이라 함은 무엇을 말하는가?  
 ① 음식에 관한 위생을 말한다.  
 ② 기구 또는 용기, 포장의 위생을 말한다.  
 ③ 식품 및 식품첨가물을 대상으로 하는 위생을 말한다.  
 ④ 식품, 식품첨가물, 기구 또는 용기, 포장을 대상으로 하는 음식에 관한 위생을 말한다.
- 수출을 목적으로 하는 식품 또는 식품첨가물의 기준과 규격은?  
 ① 수입자가 요구하는 기준과 규격에 의함  
 ② 국립검역소장이 정하여 고시한 기준과 규격에 의함  
 ③ F. D. A의 기준과 규격에 의함  
 ④ 산업자원부장관의 별도 허가를 득한 기준과 규격에 의 함
- 조리사의 면허를 받을 수 없는 사람은?  
 ① 정신지체인 ② 비만한 사람  
 ③ 위산과다한 사람 ④ 약물중독자
- 화농성 상처가 있는 식품취급자에 의해 감염되기 쉬운 식중 독균은?  
 ① 포도상구균 ② 살모넬라균  
 ③ 장염 비브리오균 ④ 클로스트리디움 보툴리눔
- 식품의 점착성을 증가시키고 유화 안정성을 좋게 하는 것은?  
 ① 호료 ② 팽창제  
 ③ 강화제 ④ 용제
- 세균의 번식이 잘 되는 식품과 가장 거리가 먼 것은?  
 ① 온도가 적당한 식품 ② 습기가 있는 식품  
 ③ 영양분이 많은 식품 ④ 양이 많은 식품
- 식품위생법에서 의미하는 식품의 원료, 제조, 가공 및 유통의 각 단계에서 발생할 수 있는 위해요소를 분석 관리하여 식품의 안정성을 확보하는 제도란?  
 ① 회수제도(Recall) ② HACCP  
 ③ 공표세포 ④ IOS 인증
- 지방성분이 분해되어 독성물질이나 악취를 발생시키는 경우를 일컫는 말은?  
 ① 산패 ② 발효  
 ③ 호흡 ④ 부패

- 빵을 구울 때 기계에 달라붙지 않고 분할이 쉽도록 하기 위하여 사용하는 첨가물은?  
 ① 조미료 ② 유화제  
 ③ 피막제 ④ 이형제
- 알레르기성 식중독이 일어나기 가장 쉬운 식품은?  
 ① 어육 ② 닭고기  
 ③ 콩치 ④ 돼지고기
- 버섯으로 인해 식중독을 일으키는 독성분은?  
 ① 아마나타톡신(amanitatoxin)  
 ② 엔테로톡신(enterotoxin)  
 ③ 솔라닌(solanine)  
 ④ 아트로핀(atropine)
- 광명단을 사용하거나 소성온도 이하로 구운 옹기독에 산성 음식물을 넣으면 옹기벽에서 용출될 수 있는 대표적 인 유해 물질은?  
 ① 주석(Sn) ② 납(Pb)  
 ③ 페놀(Phenol) ④ 피시비(P. C. B)
- 미생물을 살균하는데 사용하는 살균제 또는 소독제가 가져야 할 조건은?  
 ① 냄새가 강한 것 ② 침투력이 강할 것  
 ③ 살균력이 약할 것 ④ 인체에 독성이 강할 것

**2과목 : 식품학**

- 반건성유가 아닌 것은?  
 ① 올리브유 ② 옥수수유  
 ③ 면실유 ④ 참기름
- 다음 유지 중 발연점이 가장 높은 유지는?  
 ① 대두유 ② 참기름  
 ③ 돼지기름 ④ 올리브유
- 강한 유화작용을 갖고 있어 지방질 식품들의 유화제로 서 사용되고 있는 것은?  
 ① 왁스 ② 스테로이드  
 ③ 맥아당 ④ 레시틴
- 전분 가루를 물에 풀어두면 금방 가라앉는 현상과 가장 관계가 깊은 것은?  
 ① 전분이 완전히 물에 녹으므로  
 ② 전분의 비중이 물보다 무거우므로  
 ③ 전분이 호화되므로  
 ④ 전분이 유화되므로
- 검정 콩밥을 섭취하면 쌀밥을 먹었을 때 보다 어떤 영양소를 보충할 수 있는가?  
 ① 단백질 ② 탄수화물  
 ③ 지방 ④ 비타민
- 다음 중 육장 단백질은?  
 ① 헤모글로빈 ② 콜라겐

- ③ 미오신                      ④ 엘라스틴
22. 채소와 과일의 가스 저장(CA저장)시 필수 요건이 아닌 것은?  
 ① PH 조절                      ② 기체의 조절  
 ③ 냉장온도 유지              ④ 습도 유지
23. 유지의 산패에 영향을 미치는 인자가 아닌 것은?  
 ① 온도                          ② 광선  
 ③ 수분                          ④ 지방산의 탄소수
24. 어류의 보존성을 높이기 위한 가공품과 가장 거리가 먼 것은?  
 ① 건어물류                      ② 염장어류  
 ③ 훈제어류                      ④ 생선묵류
25. 일반적으로 단맛이 가장 큰 것은?  
 ① 설탕                          ② 유당  
 ③ 과당                          ④ 맥아당
26. 국수를 삶을 때 가장 적당한 물의 pH는?  
 ① pH 2                          ② pH 6  
 ③ pH 10                          ④ pH 14
27. 배당체 화합물이 아닌 것은?  
 ① 시니그린(sinigrin)          ② 안토시아닌(anthocyanin)  
 ③ 나린진(naringin)          ④ 테아닌(theanine)
28. 김치나 오이 절임을 오래 저장하면 갈색을 띠게 되는 것은 무슨 색소의 변화 때문인가?  
 ① 카로티노이드(carotenoid)    ② 클로로필(chlorophyll)  
 ③ 안토시아닌(anthocyanin)    ④ 안토잔틴(anthoxantin)
29. 근육의 자기소화에 의해 나타나는 현상은?  
 ① 휘발성 지방산의 감소  
 ② 가용성 질소화합물의 증가  
 ③ 글리코겐(glycogen)의 증가  
 ④ 젖산의 증가
30. 우유는 100g 중에 당질 5g, 단백질 3.5g, 지방 3.7g이 들어 있다. 몇 kcal를 내는가?  
 ① 50.3kcal                      ② 67.3kcal  
 ③ 74.3kcal                      ④ 82.3kcal

### 3과목 : 조리이론과 원가계산

31. 표준조리 레시피를 만들 때 포함되어야 할 사항이 아닌 것은?  
 ① 매뉴명                          ② 조리시간  
 ③ 1일 단가                          ④ 조리방법
32. 조리용 기구의 표면 중 복사열을 흡수하기 쉬워 조리 온도를 신속히 높여줄 수 있는 것은?  
 ① 회고 거친 것                      ② 회고 반질반질한 것  
 ③ 검고 거친 것                      ④ 검고 반질반질한 것

33. 계량법에 대한 설명 중 잘못된 것은?  
 ① 황설탕은 꼭꼭 눌러 쥔다.  
 ② 물을 계량할 때는 그 메니스커스(meniscus) 양끝과 눈금을 동일하게 맞도록 한다.  
 ③ 꿀이나 기름과 같이 점성이 높은 것은 나누어진 계량 컵 세트 중의 하나로 사용하는 것이 좋다.  
 ④ 밀가루는 측정 직전에 체로 쳐서 누르지 말고 계량한다.
34. 다음 자료를 가지고 재고조사법에 의하여 재료의 소비량을 산출하면 얼마인가?  

- 전월미월량 : 200 kg,    당월매입량 : 800 kg,  
 - 기말재고량 : 300 kg

 ① 880kg                          ② 700kg  
 ③ 420kg                          ④ 120kg
35. 재고회전율에 대한 설명이 맞는 것은?  
 ① 수요량과 재고회전율의 관계는 반비례한다.  
 ② 재고량과 재고회전율의 관계는 정비례한다.  
 ③ 일정기간동안 재고가 몇 번이고 0에 도달하였다가 보충되었는가를 측정하는 것이다.  
 ④ 재고회전율이 표준보다 높을 때는 재고가 많다는 뜻이다.
36. 국이나 전골 등에 국물 맛을 독특하게 내는 조개류의 성분은?  
 ① 요오드                          ② 이노신산  
 ③ 구연산                          ④ 호박산
37. 된장찌개를 끓일 때 먼저 된장을 넣은 뒤 두부를 넣어 야두부가 부드럽고 질감이 더욱 좋아진다. 그 이유를 설명한 것 중 가장 적합한 것은?  
 ① 된장 중의 Na<sup>+</sup>이 두부 중 미결합 상태의 단백질과 가열에 의해 결합되므로  
 ② 된장 중의 단백질이 두부 중의 Na<sup>+</sup>과 가열에 의해 결합되므로  
 ③ 된장 중의 Na<sup>+</sup>이 두부 중 미결합 상태의 Ca<sup>++</sup>과 단백질이 가열에 의해 결합되는 것을 방지하므로  
 ④ 된장 중의 단백질이 두부 중 미결합 상태의 Ca<sup>++</sup>과 이가열에 의해 결합되는 것을 방지하므로
38. 튀김에서 흡유량에 대한 설명으로 옳지 않은 것은?  
 ① 흡유량이 많으면 입안에서의 느낌이 나빠진다.  
 ② 흡유량이 많으면 소화속도가 느리다.  
 ③ 튀김시간이 길어질수록 흡유량이 많아진다.  
 ④ 튀기는 식품의 표면적이 크면 클수록 흡유량은 감소한다.
39. 주방시설을 계획할 때 고려해야 할 요소 중 주방설비 형태에 영향을 미치는 요소가 아닌 것은?  
 ① 작업동선                          ② 급식형태  
 ③ 식단의 종류                          ④ 식품구매 형태
40. 냉동식품의 해동에 관한 내용으로 잘못된 것은?  
 ① 비닐봉지에 넣어 50℃이상의 물속에서 빨리 해동시키면 되는 것이 이상적인 방법이다.

- ② 생선의 냉동품은 반 정도 해동하여 조리하는 것이 안전하다.
- ③ 냉동식품을 해동하지 않고 직접 가열하면 효소나 미생물에 의한 변질의 염려가 적다.
- ④ 일단 해동된 식품은 더 쉽게 변질되므로 필요한 양만큼만 해동하여 사용한다.

41. 다음 자료에 의해서 직접원가를 산출하면 얼마인가?

- 직접재료비 ₩ 150,000    간접재료비 ₩ 50,000  
 - 직접노무비 ₩ 120,000    간접노무비 ₩ 20,000  
 - 직접경비 ₩ 5,000        간접경비 ₩ 100,000

- ① 370,000                      ② 320,000
- ③ 275,000                      ④ 170,000

42. 단맛을 내는 조미료에 속하지 않는 것은?

- ① 올리고당(oligosaccharide)      ② 설탕(sucrose)
- ③ 스테비오사이드(stevioside)    ④ 타우린(taurine)

43. 식해를 만드는 과정에서 밥과 엿기름을 섞은 후 보온을 유지하게 된다. 이 과정의 조리과학적 설명으로 옳지 않은 것은?

- ① 엿기름 내의  $\beta$ -amylase의 작용이 활발하도록 최적 온도를 유지하는 것이다.
- ②  $\beta$ -amylase가 작용하면 전분이 맥아당으로 당화하여 단맛이 증가한다.
- ③ 당화효소인  $\beta$ -amylase의 최적온도인 40℃에서 보온해야 한다.
- ④ 밥의 전분이 당으로 분해되어 용출되므로 밥알이 가워져 뜸 들 수 있게 된다.

44. 다음 식단 작성의 순서가 바르게 된 것은?

- ① 영양기준량의 산출
- ② 음식수, 요리명 결정
- ③ 식품섭취량 3식 영양 배분 결정
- ④ 식단주기 결정
- ⑤ 식단표 작성

- ① ①-③-④-②-⑤                      ② ①-②-③-④-⑤
- ③ ①-③-②-④-⑤                      ④ ①-②-③-⑤-④

45. 가열조리 방법 중 볶기의 특징이 아닌 것은?

- ① 비타민의 손실이 적다.
- ② 가열 중 조미할 수 없다.
- ③ 기름 맛이 더해져 부드러운 입맛을 느낄 수 있다.
- ④ 단시간 조리로 색이 유지된다.

46. 과일 전체를 그대로 시럽에 넣고 조려 연하고 투명하게 만드는 것을 무엇이라고 하는가?

- ① 잼(Jam)                              ② 마말레이드(Marmalade)
- ③ 컨서브(Conserve)                  ④ 프리저브(Preserve)

47. 다음 조리조작 중 침수를 할 때의 목적이 아닌 것은?

- ① 곡류, 두류, 건조물 등은 조리 전에 충분히 침수시켜야 조미료의 침투를 용이하게 하고 조리시간을 단축시킬 수 있다.

- ② 불필요한 성분을 용출시키기 위함이며 염분, 나쁜 맛, 피 등을 빼내는 역할을 한다.
- ③ 간장, 술, 식초, 조미액, 기름 등에 담가 필요한 성분을 침투시켜 맛을 좋게 해 준다.
- ④ 당장법, 염장법 등과 같이 방부성과 보존성을 높일 수 있고, 식품을 장시간 담가둘수록 영양성분이 많이 침투되어 좋다.

48. 육류의 연한 정도와 관계가 가장 적은 것은?

- ① 조리온도와 시간                  ② 고기의 부위
- ③ 고기의 냄새                        ④ 결체조직의 양

49. 집단급식시설에서 배식과 관련된 설명으로 잘못된 것은?

- ① 음식의 1인분 양을 정하고 일정한 양으로 계속 배식하면 음식의 과부족을 방지할 수 있다.
- ② 배식의 조건 및 방법과 음식의 맛은 관련이 없다.
- ③ 적은 급식을 위해 더운 음식은 식기를 충분히 보온한 후 담는다.
- ④ 배식의 방법은 각 급식소의 조건에 맞는 것을 택하는 것이 좋다.

50. 당근에 함유된 색소로서 체내에서 비타민 A의 효력을 갖는 것은?

- ①  $\beta$ -카로틴                              ② 클로로필
- ③ 안토시아닌                          ④ 플라본

**4과목 : 공중보건**

51. 전염병을 일으키는 3대 요소가 아닌 것은?

- ① 병원                                  ② 곤충
- ③ 환경                                  ④ 숙주

52. 분변소독에 가장 적합한 것은?

- ① 생석회                                  ② 약용비누
- ③ 과산화수소                          ④ 표백분

53. 한 나라의 보건 수준이나 생활수준을 나타내는데 가장 많이 이용되는 지표는?

- ① 병상이용율                          ② 의료보험수혜자수
- ③ 영아사망율                          ④ 조출생율

54. 집단 감염이 가장 잘 되는 기생충은?

- ① 요충                                      ② 회충
- ③ 구충                                      ④ 간흡충

55. 아포를 형성하는 세균을 소독하기에 가장 좋은 방법은?

- ① 일광소독                              ② 건열멸균
- ③ 고압증기멸균                          ④ 역성비누소독

56. 제1군 법정 전염병이 아닌 것은?

- ① 장출혈성대장균감염증                  ② 콜레라
- ③ 백일해                                  ④ 세균성이질

57. 음료수의 오염과 가장 관계가 깊은 전염병은?

- ① 홍역                                      ② 백일해
- ③ 발진티푸스                              ④ 장티푸스

58. 햇빛에 의한 소독과 가장 관계가 깊은 것은?

- ① 엑스선                      ② 가시광선  
③ 자외선                      ④ 적외선

59. 파리가 전파할 가능성이 가장 큰 질병은?

- ① 홍역                          ② 발진티푸스  
③ 콜레라                      ④ 백일해

60. 소독약과 사용농도 연결이 올바르지 못한 것은?

- ① 알콜 - 90%                ② 과산화수소 - 3%  
③ 석탄산 - 3%                ④ 승홍수 - 0.1%

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/xs](http://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 CBT에서 확인하세요.

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