

1과목 : 식품위생 및 법규

- 식품 등의 표기기준에 명시된 표시사항이 아닌 것은?  
 ① 업소명 ② 판매자 성명  
 ③ 성분명 및 함량 ④ 유통기한
- 식품위생법령상에 명시된 식품위생감시원의 직무가 아닌 것은?  
 ① 과대광고 금지의 위반 여부에 관한 단속  
 ② 조리사 영양사의 법령준수사항 이행여부 확인지도  
 ③ 생산 및 품질관리 일지의 작성 및 비치  
 ④ 시설기준의 적합 여부의 확인검사
- 식품위생법령상 집단급식소는 상시 1회 몇 이상에게 식사를 제공하는 급식소를 의미하는가?  
 ① 20인 ② 30인  
 ③ 40인 ④ 50인
- 식품위생법규상 수입식품 검사결과 부적합한 식품 등에 대하여 취하여야는 조치가 아닌 것은?  
 ① 수출국으로의 반송  
 ② 식용외의 다른 용도로의 전환  
 ③ 관할 보건소에서 재검사 실시  
 ④ 다른 나라로의 반출
- 허위표시 과대광고의 범위에 해당되지 않는 것은?  
 ① 제조방법에 관하여 연구 또는 발견한 사실로서 식품학 영양학 등의 분야에서 공인된 사항의 표시광고  
 ② 외국어의 사용 등으로 외국제품으로 혼동할 우려가 있는 표시광고  
 ③ 질병의 치료에 효능이 있다는 내용 또는 의약품으로 혼동할 우려가 있는 내용의 표시광고  
 ④ 다른 업소의 제품을 비방하거나 비방하는 것으로 의심되는 광고
- 식품 속에 분변이 오염되었는지의 여부를 판별할 때 이용하는 지표균은?  
 ① 장티푸스균 ② 살모넬라균  
 ③ 이질균 ④ 대장균
- 세균성 식중독 중에서 독소형은?  
 ① 포도상구균식중독 ② 장염비브리오균 식중독  
 ③ 살모넬라 식중독 ④ 리스테리아 식중독
- 다음 중 유해성 표백제는?  
 ① 롱가릿 ② 아우라민  
 ③ 포름알데히드 ④ 사이클라메이트
- 살모넬라에 대한 설명으로 틀린 것은?  
 ① 그람음성 간균으로 동식물계에 널리 분포하고 있다.  
 ② 내열성이 강한 독소를 생성한다.  
 ③ 발육 적온은 37℃이며 10℃이하에서는 거의 발육하지 않는다.  
 ④ 살모넬라균에는 장티푸스를 일으키는 것도 있다.

- 장마가 지난 후 저장되었던 쌀이 적황색 또는 황색으로 착색되어 있었다. 이러한 현상의 설명으로 틀린 것은?  
 ① 수분 함량이 15%이상 되는 조건에서 저장할 때 특히 문제가 된다.  
 ② 기후 조건 때문에 동남아시아 지역에서 곡류 저장 시 특히 문제가 된다.  
 ③ 저장된 쌀에 곰팡이류가 오염되어 그 대사산물에 의해 쌀이 황색으로 변한 것이다.  
 ④ 황변미는 일시적인 현상이므로 위생적으로 무해하다.
- 식중독을 일으키는 버섯의 독성분은?  
 ① 아마니타톡식 ② 엔테로톡식  
 ③ 솔라닌 ④ 아트로핀
- 화학물질에 의한 식중독의 원인물질과 거리가 먼 것은?  
 ① 제조과정 중에 혼합되는 유해 중금속  
 ② 기구, 용기, 포장 재료에서 용출 이행하는 유해물질  
 ③ 식품자체에 함유되어 있는 동식물성 유해물질  
 ④ 제조, 가공 및 저장 중에 혼입된 유해 약품류
- 용어에 대한 설명 중 틀린 것은?  
 ① 소독: 병원성 세균을 제거하거나 감염력을 없애는 것  
 ② 멸균: 모든 세균을 제거하는 것  
 ③ 방부: 모든 세균을 완전히 제거하여 부패를 방지하는 것  
 ④ 자외선 살균: 살균력이 가장 큰 250~260nm의 파장을 써서 미생물을 제거하는 것
- 식품에서 흔히 볼 수 있는 푸른곰팡이는?  
 ① 누룩곰팡이속 ② 페니실린속  
 ③ 거미줄곰팡이속 ④ 푸사리움속
- 우리나라에서 허가되어 있는 발색제가 아닌 것은?  
 ① 질산칼륨 ② 질산나트륨  
 ③ 아질산나트륨 ④ 삼염화질소

2과목 : 식품학

- 식품의 산성 및 알칼리성을 결정하는 기준 성분은?  
 ① 필수지방산 존재 여부 ② 필수아미노산 존재 유무  
 ③ 구성 탄수화물 ④ 구성 무기질
- 다음 중 황 함유 아미노산은?  
 ① 메티오닌 ② 프로린  
 ③ 글리신 ④ 트레오닌
- 카로틴은 동물 체내에서 어떤 비타민으로 변하는가?  
 ① 비타민D ② 비타민B1  
 ③ 비타민A ④ 비타민C
- 녹색 채소 조리시 중조를 가할 때 나타나는 결과에 대한 설명으로 틀린 것은?  
 ① 진한 녹색으로 변한다. ② 비타민C가 파괴된다.  
 ③ 페오피틴이 생성된다. ④ 조직이 연화된다.

20. 일반적으로 비스킷 및 튀김의 제품적정에 가장 적합한 밀가루는?

- ① 박력분                      ② 중력분  
③ 강력분                      ④ 반강력분

21. 연제품 제조에서 어육단백질을 용해하며 탄력성을 주기 위해 꼭 첨가해야 하는 물질은?

- ① 소금                      ② 설탕  
③ 전분                      ④ 글루타민산소다.

22. 불포화지방산을 포화지방산으로 변화시키는 경화유에는 어떤 물질이 첨가되는가?

- ① 산소                      ② 수소  
③ 질소                      ④ 칼슘

23. 다음 냄새 성분 중 어류와 관계가 먼 것은?

- ① 트리메틸아민                      ② 암모니아  
③ 피페리딘                      ④ 디아세틸

24. 효소에 대한 일반적인 설명으로 틀린 것은?

- ① 기질 특이성이 있다.  
② .최적온도는 30~40℃ 정도이다.  
③ 100℃에서도 활성은 그대로 유지된다.  
④ 최적 pH는 효소마다 다르다.

25. 어떤 식품의 수분활성도(Aw)가 0.960이고 수증기압이 1.39일 때 상대습도는 몇%인가?

- ① .0.69%                      ② 1.45%  
③ 139%                      ④ 96%

26. 붉은살 어류에 대한 일반적인 설명으로 맞는 것은?

- ① 흰살 어류에 비해 지질 함량이 적다.  
② 흰살 어류에 비해 수분함량이 적다.  
③ 해저 깊은 곳에 살면서 운동량이 적은 것이 특징이다.  
④ 조기, 광어, 가자미 등이 해당된다.

27. 효소적 갈변반응에 의해 색을 나타내는 식품은?

- ① 분말 오렌지                      ② 간장  
③ 캐러멜                      ④ 홍차

28. 유지의 산패를 차단하기 위해 상승제와 함께 사용하는 물질은?

- ① 보존제                      ② 발색제  
③ 항산화제                      ④ 표백제

29. 다음 색소 중 동물성 색소는?

- ① 헤모글로빈                      ② 클로로필  
③ 안토시아닌                      ④ 플라보노이드

30. 효소적 갈변 반응을 방지하기 위한 방법이 아닌 것은?

- ① 가열하여 효소를 불활성화 시킨다.  
② 효소의 최적조건을 변화시키기 위해 pH를 낮춘다.  
③ 아황산가스 처리를 한다.  
④ 산화제를 첨가한다.

3과목 : 조리이론과 원가계산

31. 우유의 살균처리방법 중 71.1~75℃로 15~30초간 가열처리하는 살균처리는?

- ① 저온살균법                      ② 초저온살균법  
③ 고온단시간살균법                      ④ 초고온살균법

32. 다음 중 향신료와 그 성분이 잘못 연결된 것은?

- ① 후추-차비신                      ② 생강-진저롤  
③ 참기름-세사몰                      ④ 겨자-캡사이신

33. 식품의 갈변에 대한 설명 중 잘못된 것은?

- ① 감자는 물에 담가 갈변을 억제할 수 있다.  
② 사과를 설탕물에 담가 갈변을 억제할 수 있다.  
③ 냉동 채소의 전처리로 블렌칭을 하여 갈변을 억제할 수 있다.  
④ 복숭아, 오렌지 등은 갈변 원인물질이 없기 때문에 미리 껍질을 벗겨 두어도 변색하지 않는다.

34. 생선을 조리할 때 어취를 제거하기 위하여 생강을 넣는다. 이때 생선을 미리 가열하여 열변성 시킨 후에 생강을 넣는 주된 이유는?

- ① 생강을 미리 넣으면 다른 조미료가 침투되는 것을 방해하기 때문에  
② 열변성 되지 않은 어육단백질이 생강의 탈취작용을 방해하기 때문에  
③ 생선의 비린내 성분이 지용성이기 때문에  
④ 생강이 어육단백질이 응고를 방해하기 때문에

35. 다음 중 어떤 무기질이 결핍되면 갑상선종이 발생 될 수 있는가?

- ① 칼슘                      ② 요오드  
③ 인                      ④ 마그네슘

36. 영양소와 해당 소화효소의 연결이 잘못된 것은?

- ① 단백질-트립신                      ② 탄수화물-아밀라제  
③ 지방-리파아제                      ④ 설탕-말타아제

37. 다음 중 신선하지 않은 식품은?

- ① 생선: 윤기가 있고 눈알이 약간 튀어나온 듯한 것  
② 고기: 육색이 선명하고 윤기 있는 것  
③ 계란: 껍질이 반들반들하고 매끄러운 것  
④ 오이: 가시가 있고 곧은 것

38. 밥짓기 과정의 설명으로 옳은 것은?

- ① 쌀을 씻어서 2~3시간 푹 불리면 맛이 좋다.  
② 햅쌀은 묵은 쌀보다 물을 약간 적게 붓는다.  
③ 쌀은 80~90℃에서 호화가 시작된다.  
④ 묵은 쌀인 경우 쌀 중량의 약 2.5배 정도의 물을 붓는다.

39. 전분의 호정화에 대한 설명으로 옳지 않은 것은?

- ① 호정화란 화학적 변화가 일어난 것이다.  
② 호화된 전분보다 물에 녹기 쉽다.  
③ 전분을 150~190℃에서 물을 붓고 가열 할 때 나타나는 변화이다

④ 호정화 되면 덱스트린이 생성된다.

40. 굵은 소금이라고도 하며, 오이지를 담글 때나 김장 배추를 절이는 용도로 사용하는 소금은?

- ① 천일염                      ② 재제염  
③ 정제염                      ④ 꽃소금

41. “완두콩밥/된장국/장조림/명란알 찜/두부조림/생선구이” 식단 구성 중 편중되어 있는 영양가의 식품군은?

- ① 탄수화물군                      ② 단백질군  
③ 비타민/무기질군              ④ 지방군

42. 밀가루 반죽에 달걀을 넣었을 때의 달걀의 작용으로 틀린 것은?

- ① 반죽에 공기를 주입하는 역할을 한다.  
② 팽창제의 역할을 해서 용적을 증가시킨다.  
③ 단백질 연화 작용으로 반죽을 연하게 한다.  
④ 영양, 조직 등에 도움을 준다.

43. 냉동어의 해동법으로 가장 좋은 방법은?

- ① 저온에서 서서히 해동시킨다.  
② 얼린 상태로 조리한다.  
③ 실온에서 해동시킨다.  
④ 뜨거운 물속에 담가 빨리 해동시킨다.

44. 어떤 음식의 직접원가는 500원, 제조원가는800원 총원가는 1000원이다 . 이 음식의 판매관리비는?

- ① 200원                      ② 300원  
③ 400원                      ④ 500원

45. 다음 중 유지의 산패에 영향을 미치는 인자에 대한 설명으로 맞는 것은?

- ① 저장 온도가 0℃이하가 되면 산패가 방지된다.  
② 광선은 산패를 촉진하나 그 중 자외선은 산패에 영향을 미치지 않는다.  
③ 구리, 철은 산패를 촉진하나 납, 알루미늄은 산패에 영향을 미치지 않는다.  
④ 유지의 불포화도가 높을수록 산패가 활발하게 일어난다.

46. 1일 2500kcal을 섭취하는 성인 남자 100명이 있다. 총 열량의 60%를 쌀로 섭취한다면 하루에 쌀 약 몇 kg정도가 필요한가? (단, 쌀100g은 340kcal이다)

- ① 12.70kg                      ② 44.12kg  
③ 127.02kg                      ④ 441.18kg

47. 위탁급식(전문급식업체)으로 운영되는 단체급식의 장점이 아닌 것은?

- ① 과학적인 운영으로 운영비가 절약된다.  
② 영양관리, 위생관리가 철저하다.  
③ 복잡한 노무관리의 직접적인 책임을 탈피할 수 있다.  
④ 인건비와 대량 구입으로 식품원가를 절감 할 수 있다.

48. 다음 중 조리기기과 그 용도의 연결이 옳은 것은?

- ① 그라인더-고기를 다질 때  
② 필러-난백 거품을 낼 때  
③ 슬라이서-당근의 껍질을 벗길 때

④ 초파-고기를 일정한 두께로 저밀 때

49. 다음 원가요소에 따라 산출한 총원가로 옳은 것은?

직접재료비:250000	제조간접비:120000
직접노무비:100000	판매관리비:60000
직접경비:40000	이익:100000

- ① 390000원                      ② 510000원  
③ 570000원                      ④ 610000원

50. 달걀의 열응고성에 대한 설명 중 옳은 것은?

- ① 식초는 응고를 지연시킨다.  
② 소금은 응고 온도를 낮추어 준다.  
③ 설탕은 응고온도를 내려주어 응고물을 연하게 한다.  
④ 온도가 높을수록 가열시간이 단축되어 응고물은 연해진다.

#### 4과목 : 공중보건

51. WTO가 규정한 건강의 정의는?

- ① 질병이 없고, 육체적으로 완전한 상태  
② 육체적, 정신적으로 완전한 상태  
③ 육체적 완전과 사회적 안녕이 유지되는 상태  
④ 육체적, 정신적, 사회적 안녕의 완전한 상태

52. 감각온도(체감온도)의 3요소에 속하지 않는 것은?

- ① 기온                      ② 기습  
③ 기압                      ④ 기류

53. 전염병과 전염경로의 연결이 틀린 것은?

- ① 성병-직접접촉                      ② 폴리오-공기전염  
③ 결핵-개달물 전염                      ④ 파상풍-토양전염

54. 다음 중 잠복기가 가장 긴 전염병은?

- ① 한센병                      ② 파라티푸스  
③ 콜레라                      ④ 디프테리아

55. 다음 중 돼지고기에 의해 감염될 수 있는 기생충은?

- ① 선모충                      ② 간흡충  
③ 편충                      ④ 아니사키스충

56. 일반적으로 사용되는 소독약의 희석농도로 가장 부적합한 것은?

- ① 알코올 : 75%에탄올                      ② 승홍수 : 0.01%의 수용액  
③ 크레졸 : 3~5%의 비누액                      ④ 석탄산 : 3~5%의 수용액

57. 디피티(D.P.T)접종과 관계없는 질병은?

- ① 디프테리아                      ② 콜레라  
③ 백일해                      ④ 파상풍

58. 하천수에 용존산소가 적다는 것은 무엇을 의미하는가?

- ① 유기물 등이 잔류하여 오염도가 높다.  
② 물이 비교적 깨끗하다.  
③ 오염과 무관하다.

④ 호기성 미생물과 어패류의 생존에 좋은 환경이다.

59. 폐흡충 증의 제 1,2 중간숙주가 순서대로 옳게 나열된 것은?

- ① 왜우렁이, 붕어      ② 다슬기, 참게  
③ 물벼룩, 가물치      ④ 왜우렁이, 송어

60. 소독제이 살균력을 비교하기 위해서 이용되는 소독약은?

- ① 석탄산      ② 크레졸  
③ 과산화수소      ④ 알코올

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