

1과목 : 식품위생 및 관련법규

- 자연독 식중독의 원인물질과 독성분이 바르게 연결된 것은?
 ① 독미나리 - amygdalin ② 청매 - cicutoxin
 ③ 불순 면실유 - gossypol ④ 미얀마(버마)콩 - aconitine
- 식품으로 인한 위해를 방지하기 위한 방법이 아닌 것은?
 ① 쥐, 파리, 바퀴 등을 박멸한다.
 ② 식품취급자는 손을 자주 씻는다.
 ③ 조리직후 식품을 냉장고에 넣는다.
 ④ 냉장하였던 음식은 섭취 전에 충분히 가열한다.
- 세균성 식중독의 예방대책으로 적절하지 않은 것은?
 ① 도마 · 식기류는 항상 청결하게 하며 사용 후 열탕소독한다.
 ② 식중독 미생물은 식품을 냉동하면 사멸시킬 수 있다.
 ③ 조리 전 · 후의 식품은 반드시 따로 취급해야 한다.
 ④ 식품을 장시간에 걸쳐 실온에 방치하지 않는다.
- 단백질의 부패과정에 생성되는 알레르기성 식중독의 원인물질은?
 ① 암모니아 ② 히스티딘
 ③ 히스타민 ④ 황화수소
- 식품접객영업자의 준수사항 중 틀린 것은?
 ① 유통기한이 경과된 원료를 조리·판매의 목적으로 보관할 수 있다.
 ② 출입·검사 등 기록부는 최종 기재일로부터 2년간 보관하여야 한다.
 ③ 동물의 내장을 조리한 경우에는 이에 사용한 기계·기구류 등을 세척하여 살균하여야 한다.
 ④ 물수건과 식기 등은 식품첨가물인 살균제 또는 열탕의 방법으로 소독한 것을 사용하여야 한다.
- 조리사로서 종사할 수 없는 질병이 아닌 것은?
 ① 전염성의 결핵 ② 소화기계의 전염병
 ③ 비활동성의 B형 간염 ④ 피부병 기타 화농성 질환
- 보건복지부령이 정하는 위생등급기준에 따라 위생관리상태 등이 우수한 일반음식점에 부여할 수 있는 위생등급은?
 ① 위생업소 ② 우수업소
 ③ 모범업소 ④ 우량업소
- 독성시험 중 반수치사량(LD₅₀)을 구하는 시험은?
 ① 만성독성시험 ② 아만성독성시험
 ③ 급성독성시험 ④ 최기형성시험
- 내열성 세균의 아포(포자)까지 멸균시키기 어려운 가열살균법은?
 ① 건열 살균법 ② 간헐 살균법
 ③ 고압증기 살균법 ④ 상압증기 살균법
- 부패현상을 가장 적절히 설명한 것은?
 ① 단백질 식품의 혐기적인 분해
 ② 단백질 식품의 호기적인 분해

- 지방질 식품의 혐기적인 분해
 ④ 지방질 식품의 호기적인 분해
- 화학적 소독제에 해당되지 않는 것은?
 ① 알콜 ② 자외선
 ③ 크레졸 ④ 페놀
- 식품으로 인한 중독을 일으킨 환자를 진단한 의사나 한의사는 누구에게 보고하여야 하는가?
 ① 보건소장 ② 시도지사
 ③ 시장·군수·구청장 ④ 식품의약품안전청장
- 병원성대장균에 관한 설명으로 틀린 것은?
 ① 장내 상재하는 정상 대장균과는 달리 사람에게서 병원성을 나타내는 외래성 대장균이다.
 ② 원인식품은 균이 증식된 모든 식품이 될 수 있다.
 ③ 감염원은 환자, 보균자, 동물의 배설물 및 오염된 식품이다.
 ④ 주 증상은 두통, 시신경이상, 사지마비, 호흡곤란이다.
- 조개류 중독의 원인이 되는 성분은?
 ① 베네루핀(venerupin) ② 사포게닌(sapogenin)
 ③ 아트로핀(atropine) ④ 무스카린(muscarine)
- 다음 중 대장균 검사의 추정시험에 사용하는 배지는?
 ① EMB 배지 ② LB 배지
 ③ BGLB 배지 ④ SS 배지
- 인체에 흡수되어 Choline esterase를 저해하는 농약류는?
 ① DDT ② parathion
 ③ BHC ④ dieldrin
- 역성비누의 용도 중 가장 옳은 것은?
 ① 조리기구의 소독 ② 음료수 소독
 ③ 채소, 과일 세척 ④ 육류 세척
- 조리사의 면허는 누구에게 받아야 하는가?
 ① 보건복지부 장관 ② 시·도지사
 ③ 구청장 및 군수 ④ 한국산업인력공단 이사장
- 집단 급식소는 상시 1회 몇 인 이상에게 식사를 제공하는 곳인가?
 ① 30인 ② 50인
 ③ 80인 ④ 100인
- 식품위생 행정의 구체적인 시책이 아닌 것은?
 ① 표시제도의 실시
 ② 제품허가제도의 실시
 ③ 조리사와 영양사 제도의 실시
 ④ 식중독의 예방과 발생시의 조치

2과목 : 식품학

- 저칼로리용 식이 섬유는 가공에 흔히 이용되는 식물성 재료가 아닌 것은?

- ① 밀기울 ② 비지
③ 해조류 ④ 백미

22. 지방의 가공처리 방법이 아닌 것은?

- ① 동유처리방법(Winterization)
② 수소첨가반응(Hydrogenation)
③ 에스테르교환방법(Esterification)
④ 중합반응방법(Polymerization)

23. 어육의 자기 소화의 원인은?

- ① 공기 중의 산소에 의해 일어난다.
② 어육 내에 존재하는 염류에 의해 일어난다.
③ 어육 내에 존재하는 유기산에 의해 일어난다.
④ 어육 내에 존재하는 효소에 의해 일어난다.

24. 식품과 단백질의 연결이 적당한 것은?

- ① 쌀 - 아비딘(avidin)
② 콩 - 카제인(casein)
③ 밀 - 글루테닌(glutenin)
④ 우유 - 글리시닌(glycinin)

25. 다음 가공 식품 중 원료가 다른 식품은?

- ① 두부 ② 전분
③ 물엿 ④ 당면

26. 채소류와 가식부위와의 연결이 바르게 된 것은?

- ① 연근 - 꽃눈 ② 양배추 - 구상줄기
③ 죽순 - 어린 줄기, 싹 ④ 곤약 - 잎

27. 고지혈증의 식사지침으로 옳은 것은?

- ① 콜레스테롤(cholesterol) 섭취를 하루 1g 이하로 줄인다.
② 다가불포화지방산:단일불포화지방산:포화지방산의 섭취비율이 1 : 1-1.5 : 2가 되도록 한다.
③ 총 에너지 섭취의 20%를 지방으로 섭취한다.
④ 다당류, 설탕, 사탕 등의 당질섭취를 줄인다.

28. 티아미나제(thiaminase)와 관계가 먼 것은?

- ① 비타민 B₁ 분해효소
② 당근, 오이 등에 다량 포함
③ 마늘의 알리신과 결합한 비타민 B₁은 안정적임
④ 가열에 의해 활성이 상실됨

29. 해조류의 설명으로 옳은 것은?

- ① 김은 녹조류에 속한다.
② 다시마는 일년생의 얇고 부드러운 것이 좋다.
③ 미역에는 요오드와 당질은 풍부하나, 단백질의 함량은 거의 없다.
④ 한천(agar)과 캐러기난(carrageenan)은 홍조류에서 얻어지고 알긴산염(alginate)은 갈조류에서 얻어진다.

30. 25%의 수분과 10%의 설탕을 함유하고 있는 식품의 수분활성도는? (물의 분자량은 18이고, 설탕의 분자량은 342이다.)

- ① 0.98 ② 0.93

- ③ 0.88 ④ 0.83

31. 다음 필수 아미노산 중 황 함유 아미노산은?

- ① 루이신(leucine) ② 트립토판(tryptophan)
③ 페닐알라닌(phenylalanine) ④ 메티오닌(methionine)

32. 다음 정미성분 중 잘못 짝지어진 것은?

- ① 고추 - capsaicin ② 생강 - gingerol
③ 파 - diallyl sulfide ④ 계피 - sanshool

33. 단백질의 등전점에 대한 설명으로 적당한 것은?

- ① 분자내 양전하와 음전하가 상쇄되어 실제전하가 "0"이 될 때의 용해도
② 분자내 양전하와 음전하가 상쇄되어 실제전하가 "0"이 될 때의 삼투압
③ 분자내 양전하와 음전하가 상쇄되어 실제전하가 "0"이 될 때의 점도
④ 분자내 양전하와 음전하가 상쇄되어 실제전하가 "0"이 될 때의 pH

34. 아미노 카르보닐(amino-carbonyl) 반응에 대한 설명 중 틀린 것은?

- ① 초기단계에서는 질소배당체가 형성되며 무색을 나타낸다.
② 중간단계에서는 osone, HMF 등이 생성된다.
③ 온도가 높아질수록 반응속도는 급속도로 증가한다.
④ pH가 높을수록 갈변속도가 느리다.

35. Soft형 마가린이 Hard형 마가린에 비하여 융점이 낮은 이유는?

- ① 유화제 첨가량이 많다. ② 안정제를 첨가했다.
③ 항산화제를 첨가했다. ④ 불포화지방산 함량이 많다.

36. 렌닌(rennin)에 의해 우유 단백질이 응고될 때 작용하는 이온은?

- ① Fe²⁺ ② Ca²⁺
③ Mg²⁺ ④ Na⁺

37. 붓꽃의 일종으로 아시아가 원산지이나 스페인, 프랑스, 이탈리아, 남아프리카에서도 자라며, 가을에 먼저 피어나는 꽃 중 붉은 부분만을 골라 생산하게 되는데 맛은 씹쓸하고 약간의 단맛을 가지며, 주로 색을 내기 위해 사용되는 식재료는?

- ① 아스파라거스(Asparagus) ② 사프란(Saffran)
③ 엔다이브(Endives) ④ 비트(Beet)

38. 에르고스테롤(ergosterol)은 다음 어디에 속하는가?

- ① provitamin A ② provitamin B
③ provitamin D ④ provitamin E

39. 우리몸 속에서 수분의 작용에 대한 설명으로 틀린 것은?

- ① 체내대사작용에 관여한다.
② 체온조절에 관여한다.
③ 영양소를 운반한다.
④ 우리가 섭취한 5대 영양소 중 하나이다.

40. 유체의 흐름에 대한 저항을 의미하는 물성 용어는?

- ① 점성(viscosity) ② 탄성(elasticity)
 ③ 소성(plasticity) ④ 점탄성(viscoelasticity)

3과목 : 조리이론 및 급식관리

41. 시간의 변동에 따라 물가가 인상되는 상황에서 재고가를 높게 책정하고 싶을 때 사용할 수 있는 방법은?

- ① 최종구매가법 ② LIFO법
 ③ FIFO법 ④ 총평균값

42. 주방 레이아웃과 관계없는 것은?

- ① 작업공간의 확보 ② 기기 취급의 경제성
 ③ 건축, 설계와의 관계 ④ 작업동선과 기계배치

43. 가격결정방법의 분류 중 수요중심가격에 해당되지 않는 것은?

- ① 인지된 가치설정법 ② 명성가격 설정법
 ③ 관습적가격 설정법 ④ 단수가격 설정법

44. 배식대 앞 통로의 규격은?

- ① 0.5-1.0m ② 1.0-1.5m
 ③ 1.5-2.0m ④ 2.0-2.5m

45. 직화구이를 할 때에 재료와 불 사이의 가장 적당한 거리는?

- ① 2 ~ 4cm ② 7 ~ 10cm
 ③ 15 ~ 19cm ④ 20 ~ 25cm

46. 원가계산의 목적을 모두 고른다면?

- ㉠ 가격결정의 목적
 ㉡ 원가관리의 목적
 ㉢ 예산편성의 목적
 ㉣ 재무제표작성의 목적

- ① ㉠, ㉡ ② ㉠, ㉢, ㉣
 ③ ㉠, ㉡, ㉣ ④ ㉠, ㉡, ㉢, ㉣

47. 다음 과실류의 식품감별법으로 옳은 것은?

- ① 대추 - 과실이 크고 단단하다.
 ② 잣 - 색이 노랗고 크기가 일정하지 않다.
 ③ 참외 - 과피색이 거의 흰색인 것이 좋다.
 ④ 밤 - 과피의 색이 짙고 윤기가 없다.

48. 1½cup의 설탕대신 꿀 1cup을 사용할 경우 줄여야 할 액체 양은?

- ① 1/6Cup ② 1/4Cup
 ③ 1/3Cup ④ 1/2Cup

49. 생배추를 썰 때 풍기는 향긋한 냄새와 관련 없는 항목은?

- ① 미로시나제(myrosinase) ② 머스터드 오일(mustard oil)
 ③ 시니그린(sinigrin) ④ 알린(alliin)

50. 작업개선의 목표로 짝지어진 것은?

- ㉠ 신속성 ㉡ 교육성 ㉢ 안전성 ㉣ 경제성

- ① ㉠, ㉡, ㉣ ② ㉠, ㉢, ㉣
 ③ ㉡, ㉢, ㉣ ④ ㉠, ㉡, ㉣

51. 튀김을 할 때 주의할 점을 바르게 묶은 것은?

- a. 튀김옷을 반죽할 때에 많이 저어야 좋다.
 b. 튀김유는 산도가 낮고 점조성이 없는 것이 좋다.
 c. 튀김은 가열이 시간이 짧아 비타민C의 손실이 적다.
 d. 튀김옷을 만들 때 계란을 넣으면 바삭거린다.

- ① a, b, c ② b, c, d
 ③ a, c, d ④ a, b, d

52. 메뉴 분석 및 개발 전략으로 잘못된 것은?

- ① 메뉴품목이 잘 팔리지 않고 이익도 적다 → 판매중지
 ② 메뉴품목이 이익은 많으나 팔리지 않는다 → 판매가격을 내리던지 재료비를 높인다.
 ③ 메뉴품목이 잘 팔리거나 이익이 적다 → 판매가격을 내리던지 재료비를 올린다.
 ④ 메뉴품목이 잘 팔리며 이익도 많다 → 신상품을 계속 개발한다.

53. 구매계약 방법 중 수의계약이란?

- ① 신문, 관보, 게시 등을 이용하여 계약하는 것
 ② 자격있는 특정인과 단독계약을 체결하는 방법
 ③ 자격있는 자들을 선정하여 경쟁입찰시켜 계약을 체결하는 방법
 ④ 몇몇 업자를 지명하여 계약문건을 제시한 후 맞으면 입찰시키는 방법

54. 조리규모가 커지면서 오물이 많을 때 주방 바닥청소를 효과적으로 하려면 무엇을 설치해야 하는가?

- ① 급탕기 ② 곡선형 트랩
 ③ 트렌치 ④ 디스포저

55. 찹쌀가루, 기장찰가루, 차수수가루에 고운 엇기름가루를 섞어 반죽하여 삭힌 후 번철에 지져 꿀이나 설탕에 재워서 먹는 떡으로 노화방지, 저장성이 매우 좋은 떡은?

- ① 노티떡 ② 무시루떡
 ③ 화전 ④ 조침떡

56. 다음 육류의 사후경직시에 일어나는 현상이 아닌 것은?

- ① 이노신산(inosinic acid)이 생성된다.
 ② phosphatase가 활성화된다.
 ③ 젖산(lactic acid)이 생성된다.
 ④ ATP가 분해되어 인산이 생성된다.

57. 어떤 음식을 만드는데 직접재료비 1,450원, 직접 노무비 450원, 직접경비 90원이 들었다. 이 음식의 직접원가는?

- ① 1,870원 ② 1,540원

③ 1,900원

④ 1,990원

58. 우유를 가열할 때 피막형성을 방지하는 방법이라고 볼 수 없는 것은?

- ① 가열팬의 뚜껑을 덮고 한다.
 ② 우유를 거품 낸다.
 ③ 우유를 희석한다.
 ④ 비효소적 마이야르반응(Maillard reaction)에 의한다.

59. 쇠고기 부위 중 안심에 대한 설명 중 틀린 것은?

- ① 쇠고기중에서 가장 부드러우며 최고의 부위이다.
 ② 국, 찜, 조림 등에 이용하며 오래 가열할수록 맛있다.
 ③ 소 한마리에 약 2% 정도 밖에 얻을 수 없다.
 ④ 안심 중 가장 붉은 부위는 제비추리이다.

60. 표준조리레시피 작성시 꼭 기록해야 할 것끼리 묶인 것은?

- ① 재료의 분량, 폐기율, 영양가산출, 조리방법
 ② 구매장소, 1일배식량, 조리기기, 조리원수
 ③ 식단가, 조리방법, 조리시간, 급식인원
 ④ 식재료모양, 감별법, 배식규정, 구매량

4과목 : 공중보건학

61. 구충구서의 일반적인 원칙이라 할 수 없는 것은?

- ① 발생초기에 구제 ② 성충이 된 후 해충구제
 ③ 발생원 및 서식처 제거 ④ 광범위하게 동시에 구제

62. 쓰레기 처리방법 중 매립법의 문제점과 가장 거리가 먼 것은?

- ① 해충이나 쥐의 발생이 우려된다.
 ② 수질오염이 우려된다.
 ③ 화재발생이 우려된다.
 ④ 소음진동발생의 민원이 우려된다.

63. 회충은 농촌에서 분뇨를 비료로 사용 중 감염되는데 성충은 어디서 기생하는가?

- ① 소장 ② 대장
 ③ 십이지장 ④ 간장

64. 쇠고기를 불충분하게 익혀 먹고 감염되었다면 의심할 수 있는 기생충은?

- ① 구충 ② 간흡충
 ③ 무구조충 ④ 유구조충

65. 망막을 자극하여 명암과 색채를 식별하게 하는 광선은?

- ① 자외선 ② 가시광선
 ③ 적외선 ④ 중적외선

66. 부영양화 현상을 초래하는 물질은?

- ① 염산염 ② 황산염
 ③ 질산염 ④ 크롬산염

67. 열중증 중 전신권태, 식욕부진 및 두통 등을 호소하는 만성 형은?

- ① 열경련증 ② 열허탈증

③ 율열증

④ 열쇠악증

68. 면역의 종류 중 질병이환 후 얻어지는 면역은?

- ① 자연능동면역 ② 인공능동면역
 ③ 자연수동면역 ④ 인공수동면역

69. 쥐가 매개하는 질병에 속하지 않는 것은?

- ① 페스트 ② 살모넬라증
 ③ 렙토스피라증 ④ 사상충증

70. 자연환기가 잘 되기 위한 중성대의 위치는?

- ① 방바닥 가까이 형성될 때
 ② 천정 가까이 형성될 때
 ③ 방바닥과 천정의 중간대에 형성될 때
 ④ 방바닥과 천정의 중간대에서 약간 밑으로 형성될 때

71. 질병의 시간적 특성에 의한 질병발생양상 중 수십년의 기간을 두고 유행을 하는 것은?

- ① 불규칙변화 ② 계절적변화
 ③ 단기적 변화 ④ 추세변화

72. 감수성 지수가 가장 높은 전염병은?

- ① 홍역 ② 백일해
 ③ 장티푸스 ④ 발진티푸스

73. 매개곤충에 의한 전파양식 중 발육형에 속하는 질병은?

- ① 말라리아 ② 록키산홍반열
 ③ 발진티푸스 ④ 사상충증

74. 수질검사에서 과망간산칼륨 소비량을 측정하는 의미는?

- ① 일반 세균수의 추정 ② 대장균군의 추정
 ③ 유기물의 양 추정 ④ 경도 및 탁도의 추정

75. 하수처리에서 살수여상법에 대한 설명으로 틀린 것은? (단, 활성슬러지법과 비교)

- ① 살수여상법은 나비, 파리들이 발생한다.
 ② 살수여상법은 악취 발생가능성이 높다.
 ③ 살수여상법은 수량이 급변해도 대처하기 용이하다.
 ④ 살수여상법은 처리면적이 적어 경제적이다.

76. 인축공동전염병(Zoonoses)과 관계 있는 것으로 바르게 짝지어진 것은?

- ① 장티푸스, 홍역 ② 세균성이질, 살모넬라증
 ③ 파상풍, 세균성이질 ④ 일본뇌염, 탄저

77. 전염병의 예방을 위하여 생균백신을 이용하는 질병들로 바르게 짝지어진 것은?

- ① 장티푸스, 디프테리아 ② 백일해, 폴리오
 ③ 파상풍, 세균성 이질 ④ 홍역, 결핵

78. 소음의 영향으로 옳은 것은?

- ① 수면유도 ② 시력감퇴
 ③ 작업능률 저하 ④ 피부질환

79. 오존층 파괴로 인하여 생길 수 있는 가장 심각한 질병은?

- ① 위장염 ② 관절염
 ㉓ 피부암 ④ 폐렴

80. 우렁이가 제1중간 숙주인 기생충 질환은?

- ① 광절열두조충증 ② 유구조충증
 ㉓ 간흡충증 ④ 폐흡충증

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
③	③	②	③	①	③	③	③	④	①
11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
②	③	④	①	②	②	①	②	②	②
21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
④	④	④	③	①	③	③	②	④	①
31	32	33	34	35	36	37	38	39	40
④	④	④	④	④	②	②	③	④	①
41	42	43	44	45	46	47	48	49	50
③	②	③	③	②	④	①	②	④	②
51	52	53	54	55	56	57	58	59	60
②	③	②	③	①	①	④	④	②	①
61	62	63	64	65	66	67	68	69	70
②	④	①	③	②	③	④	①	④	②
71	72	73	74	75	76	77	78	79	80
④	①	④	③	④	④	④	③	③	③