

## 1과목 : 식품위생 및 관련법규

- 열을 이용한 물리적 살균 소독법과 그 대상이 잘못 연결된 것은?  
 ① 고압증기 멸균법 - 통조림  
 ② 화염 살균법 - 전염병 사체  
 ③ 열탕(자비) 소독법 - 행주  
 ④ 건열 살균법 - 식기
- 조리사를 꼭 두어야 하는 경우는?  
 ① 허가면적이 100m<sup>2</sup>인 식품접객업소  
 ② 중소기업자 등이 운영하는 집단급식소  
 ③ 복어를 조리, 판매하는 식품접객업소  
 ④ 운영자 자신이 조리사가 되어 직접 음식을 조리하는 집단급식소
- 다음은 Escherichia coli O157:H7 에 의한 식중독의 증상에 관한 설명이다. 괄호 안에 들어갈 증상은?  

설사, 심한 복통을 주 증상으로 하는 출혈성 대장염을 일으킨다. 설사는 처음에 물같이 하다가 점점 밝은 색의 혈변으로 변한다. 신속하게 치료를 받지 않으면 ( )으로 신장투석이 필요하기도 하며 생명을 위협 받을 수 있다.

 ① 수막염                      ② 결절성 홍반  
 ③ 후천성 면역 결핍증      ④ 용혈성 요독 증후군
- 황색 포도상구균에 의한 식중독의 예방방법과 관련된 내용으로 잘못된 것은?  
 ① 화농성 질환을 앓고 있는 사람이 음식을 다루지 않도록 해야 한다.  
 ② 엔테로톡신이 열에 쉽게 파괴되기 때문에 섭취 전가열 원칙을 잘 지킨다.  
 ③ 식품취급자의 개인위생이 특히 중요하다.  
 ④ 식품은 자온에서 보관하고 조리 후에는 가능한 한 빨리 먹도록 한다.
- 복어에 의한 식중독은 동물성 자연독 식중독 중 대표적인 것이며 치사율도 높다. 중독을 일으키는 독소의 이름은?  
 ① Solanine                      ② Tetrodotoxin  
 ③ Amygdalin                      ④ Domoic acid
- 단백질 식품의 분해과정이 아닌 것은?  
 ① 초산 반응                      ② 탈탄산 반응  
 ③ 가수분해 반응                      ④ 탈아미노 반응
- 주류를 판매할 수 없는 영업의 종류는?  
 ① 유흥주점영업                      ② 단란주점영업  
 ③ 휴게음식점영업                      ④ 일반음식점영업
- 조리사의 면허를 취소할 수 있는 경우가 아닌 것은?  
 ① 면허증을 분실한 경우  
 ② 정신질환을 앓게 된 경우  
 ③ 면허를 타인에게 대여하여 이를 사용하게 한 때  
 ④ 조리업무에 있어서 식중독 기타 위생상 중대한 사고를 발

생하게 한 때

- 식품 부패의 원인으로 거리가 가장 먼 것은?  
 ① 산소                              ② 수분  
 ③ 온도                              ④ 압력
- 다음 세균성 식중독 중 잠복기가 가장 짧은 것은?  
 ① 포도상구균 식중독    ② 살모넬라 식중독  
 ③ 장염비브리오 식중독    ④ 보툴리누스 식중독
- 곰팡이 독에 의한 식중독에 관한 설명 중 틀린 것은?  
 ① 누룩곰팡이나 푸른곰팡이에 의해 생성된다.  
 ② 주로 육류에서 발견된다.  
 ③ 곰팡이 독소에 의한 중독은 계절과 관계가 있다.  
 ④ 항생물질을 투여하여도 치료효과가 없다.
- 식중독 환자를 진단한 의사 또는 한의사는 누구에게 즉시 보고하여야 하는가?  
 ① 관할 보건소장                      ② 시·도지사  
 ③ 식품의약품안전청장                      ④ 보건복지부장관
- 물리적 살균에 해당되지 않는 것은?  
 ① 고압증기                              ② 자외선  
 ③ 화염                                      ④ 염소제
- 조리사가 업무정지기간 중에 업무를 한 경우 행정처분은?  
 ① 업무정지 1월                              ② 면허취소  
 ③ 업무정지 2월                              ④ 업무정지 3월
- 식품이 부패되는 과정에서 암모니아, 아민, 황화수소, 머캅탄(mercaptan) 등으로 분해되어서 불쾌한 냄새를 발생하는 영양소는?  
 ① 지방                                      ② 단백질  
 ③ 비타민                                      ④ 탄수화물
- 우리 나라 식품위생법의 목적이 아닌 것은?  
 ① 국민보건의 증진  
 ② 새로운 식품의 개발  
 ③ 식품영양의 질적 향상을 도모  
 ④ 식품으로 인한 위생상의 위해방지
- 초기부패 판정으로 사용되어지는 화학적 검사에 해당하는 항목이 아닌 것은?  
 ① 휘발성 염기질소                              ② 트리메틸아민  
 ③ pH    ④ 히스티딘
- 다음 금속 중 미나마타병의 원인이 되는 물질은?  
 ① 납(Pb)                                      ② 주석(Sn)  
 ③ 수은(Hg)                                      ④ 카드뮴(Cd)
- 살모넬라 식중독의 예방방법으로 가장 적절한 것은?  
 ① 냉동    ② 가열  
 ③ pH 저하    ④ 자외선 살균
- 시판 중인 락스의 주성분으로 유효염소가 4% 정도이며, 소

독, 표백, 탈취의 목적으로 널리 사용되는 소독제는?

- ① 크레졸                      ② 석탄산  
③ 표백분                      ④ 차아염소산나트륨

## 2과목 : 식품학

21. 다음 중 견과류에 속하는 것은?

- ① 살구                      ② 오이  
③ 자두                      ④ 호두

22. 칼슘의 체내에서의 기능으로 적합하지 않은 것은?

- ① 조혈작용                      ② 치아와 골격의 형성  
③ 혈액의 응고                      ④ 근육의 수축

23. 제빵시 이스트의 발효에 의해 생성되는 성분으로 빵의 향에 관련이 있는 물질은?

- ① 알데히드                      ② 케톤  
③ 에틸알콜                      ④ 에스테르

24. 지방을 과도하게 가열하면 자극성 가스가 발생한다. 그 원인은?

- ① 공기 중 산소에 의해 산화되어 저급의 불포화 알데히드(aldehyde)가 생성되어서  
② 지방의 분해시 생성된 글리세롤(glycerol)의 계속적 분해로 아크롤레인(acrolein)이 생성되어서  
③ 열에 의해 지방산이 분해되어서  
④ 발연점이 저하되기 때문에

25. 단백질의 변성 중 조리과 가장 관련이 큰 요인은?

- ① 교반                      ② 가열  
③ 산                      ④ 알콜

26. 어류가 육류보다 더 저온에서 젤라틴으로 바뀌는 것은 콜라겐의 어떤 성분이 더 적게 함유되었기 때문인가?

- ① 아미노산(amino acid)  
② 젖산(lactic acid)  
③ 하이드록시프로린(hydroxyproline)  
④ 미오신(myosin)

27. 한국인 영양권장량에서 제시한 식사구성안에 대한 설명 중 틀린 것은?

- ① 식품을 종류에 따라 분류하여 식품군을 나눈다  
② 식품군을 5가지 기초식품군으로 나눈다  
③ 대표적인 연령군에 대하여 각 식품군에서 1일 섭취해야 할 횟수 제시  
④ 많이 섭취하는 식품을 중심으로 한번에 섭취하는 1인 3회 분량을 설정

28. 육엑스분(meat extract)에 대한 설명 중 틀린 것은?

- ① 육류를 물과 함께 가열할 때 용출되는 성분으로 약 2%에 달한다.  
② 유기산으로 소량의 succinic acid도 함유한다.  
③ 육엑스분(meat extract) 성분은 모두 단백질이 분해된 물질들이다.  
④ Inosinic acid, glutamic acid가 주된 맛 성분이다.

29. 가공육의 적색성분은?

- ① 니트로소미오글로빈                      ② 메트미오글로빈  
③ 옥시미오글로빈                      ④ 콜레미오글로빈

30. 40%의 글루코오스(분자량 180) 용액의 Aw는? (H<sub>2</sub>O의 분자량=18)

- ① 약 0.65                      ② 약 0.75  
③ 약 0.80                      ④ 약 0.94

31. 유지의 자동산화에서 생성되는 물질이 아닌 것은?

- ① 알데히드(aldehyde)  
② 케톤(ketone)  
③ 하이드로퍼옥사이드(hydroperoxide)  
④ 시너지스트(synergist)

32. 마조람보다 더욱 강한 맛을 지닌 민트과에 속하는 조그마한 식물로, 피자과 파스타 등에는 건조시킨 잎이나 곱게 간 파우더를 이용하고, 신선한 것은 소스나 드레싱의 장식용 등 주로 멕시코와 이탈리아 요리에 사용되는 허브(Herbs)는?

- ① 오레가노(Oregano)                      ② 파슬리(Parsley)  
③ 커리앤더(Coriander)                      ④ 로즈마리(Rosemary)

33. 펙틴(pectin)을 이용한 가공식품이 아닌 것은?

- ① 주스(juice)                      ② 잼(jam)  
③ 젤리(jelly)                      ④ 마말레이드(marmalade)

34. 다음 식품 중 3대 영양소가 가장 고르게 함유된 식품은?

- ① 쇠고기                      ② 흰밥  
③ 우유                      ④ 계란

35. 천연검 물질의 용도로 적합하지 않은 것은?

- ① 팽윤제                      ② 건조제  
③ 안정제                      ④ 증점제

36. 차에 대한 설명 중 틀린 것은?

- ① 차 앞에는 Vitamin C 가 많이 함유되어 있으나, 녹차는 홍차보다 상당량이 파괴된다.  
② 차의 맛은 caffeine, tannin 등에 의한다.  
③ 녹차는 발효시키지 않고 건조시킨 제품이다.  
④ 차의 색은 chlorophyll, flavonoid, carotenoid 등에 의한다.

37. 식품과 유기산의 연결이 적당한 것은?

- ① 귤 - 구연산                      ② 콜라 - 구연산  
③ 포도 - 젖산                      ④ 사과 - 젖산

38. 버섯에 함유된 비타민 D의 전구체 물질은?

- ① 콜레스테롤(cholesterol)                      ② 만니톨(mannitol)  
③ 에르고스테롤(ergosterol)                      ④ 알칼로이드(alkaloid)

39. 팬 케이크를 구울 때 우유를 사용하면 아름다운 빛깔이 나오는 것은 우유 단백질의 성분과 어느 성분이 반응해서인가?

- ① 첨가한 식염                      ② 우유의 칼슘  
③ 첨가한 당                      ④ 밀가루 중의 글루텐

40. 토마토 가공품 중 고형분량이 25% 정도이며 조미하지 않은 것은?

- ① 토마토 주스                      ② 토마토 퓨레  
③ 토마토 소스                      ④ 토마토 페이스트

### 3과목 : 조리이론 및 급식관리

41. 육류를 건열조리할 때 가장 적당한 부위로만 묶인 것은?

- ① 등심, 안심, 공팔, 갈비  
② 등심, 안심, 사태, 채끝살  
③ 안심, 양지, 사태, 장정육  
④ 등심, 안심, 양지, 사태

42. 어패류의 조리원리로 옳은 것은?

- ① 생선을 조리면 질감이 연하게 느껴지는 것은 젤라틴이 물을 흡수하여 콜라겐이 되기 때문이다.  
② 생선구이시 생선에 뿌리는 소금의 적당한 양은 재료 무게의 10% 정도가 좋다.  
③ 생선찌개의 경우 건더기는 국물의 2/3 정도가 좋다.  
④ 어패류는 결합조직이 많아져 부스러지기 쉬우므로 자주 뒤집지 않도록 한다.

43. 일일 식자재 구매 요청서(Market List)에 들어가지 않는 식자재는?

- ① 달걀                                  ② 쇠고기  
③ 생선류                                ④ 주스류

44. 국이나 스튜(Stew) 등의 지미성분이 우려나오도록 조리해야 할 때의 적당한 불 조절은?

- ① 처음부터 센불로  
② 처음부터 중간불로  
③ 처음에는 센불에서, 끓기 시작하면 중간불로  
④ 처음에는 약한불에서, 끓기 시작하면 중간불로

45. 배식에 대한 설명 중 가장 틀린 것은?

- ① 색, 형태 등을 고려하여 식기에 담아 식욕을 돋구어야 한다.  
② 급식시 음식은 적온으로 공급한다.  
③ 피급식자의 영양과는 관계없이 항상 일정한 배식량을 유지한다.  
④ 준비한 음식이 모자라면 새로 조리한 다른 음식을 제공한다.

46. 작업개선의 목표 중 관계가 적은 것은?

- ① 신속성                                ② 용이성  
③ 신축성                                ④ 경제성

47. 작업관리를 할 때 작업을 연구하는 목적이 아닌 것은?

- ① 종업원의 복리와 능률향상을 추구한다.  
② 표준작업을 설정하여 작업을 지도한다.  
③ 생산능률을 올리고 생산가를 저하시킨다.  
④ 작업의 단순화, 기계화, 자동화를 추구한다.

48. 달걀 흰자의 거품을 잘 일어나게 하는 것은?

- ① 주석산                                ② 우유  
③ 설탕                                    ④ 크림

49. 다음 조리기기의 용도를 바르게 나타낸 것은?

- ① Slicer - 채소 다지기  
② Grinder - 재료 혼합기  
③ Peeler - 껍질 벗기기  
④ Chopper - 밀가루 반죽기

50. 검수원이 대조하여야 할 서류가 아닌 것은?

- ① 발주서                                ② 구매 의뢰서  
③ 거래 명세서                        ④ 창고 물품 불출서

51. 다음 사항 중 전자레인지(microwave oven) 조리의 특징이 아닌 것은?

- ① 조리시간을 단축할 수 있다.  
② 갈변현상이 일어나지 않는다.  
③ 식품을 먹을 그릇에 담은 채 조리할 수 있다.  
④ 한번에 다량의 식품을 조리할 수 있다.

52. 메뉴계획모형 중 관리자의 관점이 아닌 것은?

- ① 예산                                    ② 시설과 장비  
③ 음식의 습관과 선호              ④ 종사원의 기능

53. 기본 조리법 중 포칭(poaching)의 설명으로 옳은 것은?

- ① 철판위나 냄비, 후라이팬을 올려 놓고 요리한다.  
② 육류와 가공류의 조리법으로 향신료와 갖가지 야채를 섞어서 오븐에 익힌다.  
③ 계란, 생선, 채소 등을 비등점 이하에서 요리하는 조리법으로 단백질을 보호하고 건조해지는 것을 방지한다.  
④ 야채나 과일 또는 소스를 만들 때 믹서를 이용하여 가는 방법이다.

54. 가격정책의 목표가 아닌 것은?

- ① 수익성                                ② 시장점유율 확대  
③ 성장을 유지                        ④ 경쟁업체의 파산

55. 어떤 영업장의 월말 영업실적은 소모 식재료비가 700만원, 총매출액이 2,100만원이었다. 이 영업장의 식재료 비율은 약 얼마인가?

- ① 45%                                    ② 33%  
③ 53%                                    ④ 39%

56. 조리장의 관리에서 식품별 관리요령 중 육류 및 생선류에 관한 설명이 틀린 것은?

- ① 달걀은 씻지 않고 냉장 상태에서 보관한다.  
② 육류를 3~4일 정도 보관할 때는 반드시 냉동시켜 보관한다.  
③ 건어물은 건조하고 서늘한 곳에서 보관한다.  
④ 어묵은 건조하고 서늘한 곳에서 보관한다.

57. 그릇세척기를 이용하여 건조할 때 그릇세척기 안의 공기 온도로 가장 적당한 것은?

- ① 65℃ 정도                            ② 85℃ 정도  
③ 100℃ 정도                        ④ 120℃ 정도

58. 창고의 물품진열시 고려하지 않아도 되는 것은?

- ① 재고회전                      ② 물품의 포장  
③ 진열위치                      ④ 사용빈도

59. 비가열 조리조작 중 썰기에 대한 목적으로 적당하지 않은 것은?

- ① 비가용부분을 제거하고 가식부분의 이용효율을 높인다.  
② 재료의 표면적을 넓혀 열의 이동과 조미성분이 용이하게 침투할 수 있도록 한다.  
③ 모양, 크기, 외관 등을 정리하여 음식을 아름답게 해준다.  
④ 고기, 우유 등과 같은 식품은 섬유방향과 평행하게 썰면 질긴 느낌을 제거해 준다.

60. 다음의 조리는 달걀의 어떠한 성질을 이용한 것인가?

custard, pudding, croquette, omelet

- ① 열응고성                      ② 기포성  
③ 유화성                      ④ 팽창성

#### 4과목 : 공중보건학

61. 바이러스에 의한 질병은?

- ① 폴리오                      ② 장티푸스  
③ 콜레라                      ④ 세균성이질

62. 대기오염을 일으키는 자동차 배기성분이 아닌 것은?

- ① 아황산가스(SO<sub>x</sub>)                      ② 질소산화물(NO<sub>x</sub>)  
③ 일산화탄소(CO)                      ④ 암모니아(NH<sub>3</sub>)

63. DDT를 사용하지 않는 이유에 관한 설명 중 가장 타당한 것은?

- ① 위생해충이 DDT에 대해 내성이 강하다.  
② 잔류효과가 뛰어나지 않다.  
③ 속효성은 강하나 잔류성이 약하다.  
④ 잔류성이 길어서 환경오염과 인체독성이 있다.

64. 음료수 중에 너무 많거나 적을 때 반상치나 충치를 일으키는 것은?

- ① 염소                      ② 규소  
③ 불소                      ④ 비소

65. 민물고기를 생식함으로써 감염되는 기생충 질환은?

- ① 선모충증                      ② 구충증  
③ 광절열두조충증                      ④ 무구조충증

66. 기생충과 중간숙주와의 연결이 틀린 것은?

- ① 무구조충 - 소  
② 폐흡충 - 다슬기  
③ 간흡충 - 참붕어, 모래무지  
④ 회충 - 채소

67. Vitamin D 합성과 관계 있는 것은?

- ① 적외선                      ② γ선

③ 자외선

④ 우주선

68. 중앙난방법에 속하지 않는 것은?

- ① 공기 조절법                      ② 증기 난방법  
③ 지역 난방법                      ④ 난로 난방법

69. 인공조명 중 눈의 건강에 가장 바람직한 조명방법은?

- ① 직접조명                      ② 일반조명  
③ 반직접조명                      ④ 간접조명

70. 하수의 혐기성 처리법에 속하는 것은?

- ① 임호프 탱크법                      ② 활성슬러지법  
③ 살수여상법                      ④ 안정지법

71. 항문주위에 산란하며 집단감염이 쉽고 소아들에게 많이 감염이 되는 기생충 질환은?

- ① 회충증                      ② 요충증  
③ 편충증                      ④ 구충증

72. 다음 중 오염도가 가장 높은 것은?

- ① BOD 18ppm의 강물                      ② BOD 10ppm의 강물  
③ BOD 5ppm의 강물                      ④ BOD 1ppm의 강물

73. 병원체가 리케치아에 해당하는 전염병은?

- ① 백일해                      ② 공수병  
③ 발진열                      ④ 성홍열

74. De Rudder의 감수성 지수가 가장 낮은 전염병은?

- ① 홍역                      ② 성홍열  
③ 디프테리아                      ④ 폴리오

75. LA형 스모그에 대한 설명으로 옳은 것은?

- ① 주된 사용연료는 석탄이다.  
② 주된 성분은 아황산가스이다.  
③ 발생하기 쉬운 계절은 겨울이다.  
④ 반응의 형태는 광화학적 반응이다.

76. 고열에 의한 신체장애의 원인으로 볼 수 없는 것은?

- ① 순환기계이상                      ② 지방질 부족  
③ 체온조절의 부조화                      ④ 체내수분 및 염분 손실

77. 우리 나라에서 일본뇌염을 주로 전파하는 모기는?

- ① 한국얼룩날개모기                      ② 중국얼룩날개모기  
③ 작은빨간집모기                      ④ 토고숲모기

78. 디프테리아의 설명 중 옳지 않은 것은?

- ① 보균자의 콧물, 인후분비물을 통해 직접 전파한다.  
② 편도선, 인두, 후두의 급성 질환이다.  
③ DPT 예방접종을 실시한다.  
④ 병쾌 후 면역력은 형성되지 않는다.

79. 만성카드뮴 중독의 3대 증상으로 볼 수 없는 것은?

- ① 빈혈                      ② 폐기종  
③ 신장기능장애                      ④ 단백뇨

80. 침입경로에 따른 질병의 분류 중 호흡기계전염병에 속하는 것은?

- ① 폴리오                      ② 백일해  
③ 전염성간염                ④ 파상풍

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/x](http://www.comcbt.com/x)

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