

1과목 : 식품위생 및 관련법규

1. 조리사를 두지 않은 식품접객영업자와 집단급식소 운영자가 받는 벌칙은?

- ① 1년이하의 징역 또는 5백만원 이하의 벌금
 ② 2년이하의 징역 또는 1천만원 이하의 벌금
 ③ 3년이하의 징역 또는 3천만원 이하의 벌금
 ④ 5년이하의 징역 또는 3천만원 이하의 벌금

2. 조리사의 법령 준수사항 이행여부를 확인하고 지도하는 직무를 담당하고 있는 자는?

- ① 식품위생감시원 ② 위생사
 ③ 식품위생심의위원 ④ 자율지도원

3. 장염비브리오에 의한 식중독의 특성으로 잘못된 것은?

- ① 원인 세균의 이름은 Vibrio parahaemolyticus 이며 그람 음성의 통성혐기성 간균으로 호염성 세균이다.
 ② 독소형 식중독이므로 섭취전 재가열로 충분한 예방이 어렵기 때문에 균이 오염되지 않도록 하는 것이 중요하다.
 ③ 생선을 날로 섭취하는 우리나라와 일본에서 많이 발생되는 식중독이다.
 ④ 오염된 식품과 접촉된 행주, 도마 등으로부터 유래되는 2차오염도 중요한 오염경로이다.

4. 다음 중 사용할 수 있는 염소 소독제가 아닌 것은?

- ① 차아염소산나트륨 ② 표백분
 ③ 이산화염소 ④ 메틸염화수은

5. 어류의 비린내 원인물질은?

- ① 트립토판 ② 트리메틸아민
 ③ 요소 ④ 함황아미노산

6. 부패를 판정하는 시험 방법 중 단독으로 행할 수 없는 것은?

- ① 관능시험 ② 생균수 측정
 ③ 휘발성 염기질소 측정 ④ pH 측정

7. 유독성분을 함유하는 식물과 성분이 맞지 않는 것은?

- ① 감자의 발아부위 - 솔라닌(solanine)
 ② 청매 - 시안(cyan) 배당체
 ③ 목화 - 고시폴(gossypol)
 ④ 피마자 - 뉴로톡신(neurotoxin)

8. 식품의 부패 지표물질이 갖추어야 할 조건이 아닌 것은?

- ① 지표물질은 신선한 식품내에는 존재하지 않거나 매우 낮은 농도로 존재하여야 한다.
 ② 지표물질은 부패에 관여하는 주 미생물군에 의해 생성되는 것이어야 한다.
 ③ 부패가 진행됨에 따라 지표물질의 양도 증가하여야 한다.
 ④ 외견상의 변화를 동반하여야 한다.

9. 유상수거대상 식품에 대해 설명한 것은?

- ① 부정·불량식품 등을 압류 또는 수거·폐기하여야 할 때
 ② 수입식품 등을 검사할 목적으로 수거할 때
 ③ 식품 등의 기준 및 규격의 제정·개정을 위한 참고용으로 수거할 때

④ 유통중인 부정·불량식품 등을 수거할 때

10. 도자기를 용기로 사용할 때 문제가 될 수 있는 중금속은?

- ① 비소(As) ② 납(Pb)
 ③ 구리(Cu) ④ 수은(Hg)

11. 우유검사법 중 원유의 신선도를 알아보는 시험법이 아닌 것은?

- ① 메틸렌블루 환원검사 ② 산도측정
 ③ 알콜테스트 ④ 비중측정

12. 일본에서 일어난 미나마타병의 예에서 알게 된 중요한 사실은?

- ① 유독성분의 생물농축 ② 유기염소제 농약의 잔류성
 ③ 부정식품 첨가물의 유해성 ④ 내분비장해물질의 유해성

13. 포도상구균 식중독을 예방하기 위한 대책으로 보기 어려운 것은?

- ① 조리된 식품은 빨리 먹는다.
 ② 식품취급자는 손을 깨끗이 씻는다.
 ③ 조리된 식품을 보관하고자 할 때에는 상온(10℃ 이상)에서 보관한다.
 ④ 식품취급자가 화농성 질환이 있으면 식품취급에 종사하지 않는다.

14. 조리사가 면허증을 잃어버렸거나 헐어 못쓰게 된 때에는 재교부에 필요한 서류를 누구에게 제출해야 하는가?

- ① 시·도지사 ② 보건복지부장관
 ③ 시장·군수·구청장 ④ 식품의약품안전청장

15. 식품접객업의 모범업소 지정은 누가 하는가?

- ① 시·도지사 ② 보건복지부장관
 ③ 시장·군수·구청장 ④ 식품의약품안전청장

16. 아플라톡신(aflatoxin)에 대한 설명 중 틀린 것은?

- ① 일반적인 가열, 조리온도로 파괴된다.
 ② 전통발효식품인 간장, 된장 등에서도 검출될 수 있다.
 ③ 땅콩, 옥수수, 견과류 등에 잘 생성된다.
 ④ Aspergillus flavus, Aspergillus parasiticus 등이 생성한다.

17. 소독제의 사용비율이 옳은 것은?

- ① 에틸알콜 - 100%
 ② 석탄산 - 3 ~ 5%
 ③ 과산화수소 - 35%
 ④ 양성비누 - 원액(10%)을 10배 희석

18. 조리사의 면허취소 사유에 해당되지 않는 것은?

- ① 면허증을 타인에게 대여해 주었을 경우
 ② 정신질환이 있는 자가 면허를 받았을 경우
 ③ 식중독 사고를 발생하였을 경우
 ④ 조리한 식품이 변질되었을 경우

19. 세균의 아포까지 사멸시킬 수 있는 살균법은?

- ① 저온 살균법 ② 고압증기 살균법

- ③ 고온순간 살균법 ④ 열탕 살균법

20. 포도상구균과 보툴리누스균의 독소가 바르게 연결된 것은?

- ① saxitoxin, palytoxin ② cicutoxin, mytilotoxin
③ tetrodotoxin, amanitotoxin ④ enterotoxin, neurotoxin

2과목 : 식품학

21. 다음 중 중성 아미노산은?

- ① Leucine ② Asparagine
③ Arginine ④ Lysine

22. 지방의 물리적 성질에 대한 성질 중 틀린 것은?

- ① 포화지방산의 탄소수가 8개 이하이면 상온에서 고체 상태이다.
② 유지의 비중은 고급지방산이 증가함에 따라 커진다.
③ 어유, 간유 등은 고도불포화지방산을 많이 함유하므로 상온에서 액체이다.
④ 불포화지방산은 동일한 탄소수의 포화지방산의 융점에 비하여 현저히 낮다.

23. 무 모양의 둥근 형태를 지니고 붉은색, 진노란색, 흰색등이 있으며, 이 중 붉은색을 지닌 것이 주종을 이루고 있고 색이 아름답기 때문에 요리에 널리 이용되는 채소는?

- ① 오이(Cucumber) ② 쉐넬(Fennel)
③ 비트(Beet) ④ 빈스(Beans)

24. 효소적 갈변방지법 중 부적당한 것은?

- ① 가열처리 ② 알칼리 첨가
③ 금속이온 제거 ④ 소금물에 담금

25. 비타민 K와 가장 관계가 있는 것은?

- ① 근육긴장 ② 혈액응고
③ 자극전달 ④ 노화방지

26. 메밀에 함유된 플라보노이드 색소이며 비타민 P로도 작용하는 것은?

- ① 헤스페리딘(hesperidine) ② 루틴(rutin)
③ 나린진(naringin) ④ 퀘세틴(quercetin)

27. 다음 효소와 식품의 용도가 잘못 짝지워진 것은?

- ① Glucoamylase - 포도당 제조
② Papain - 맥주의 혼탁 방지
③ Naringinase - 귤의 쓴맛 제거
④ Thioglucosidase - 겨자의 매운맛 분해

28. 당뇨병에 관한 설명 중 틀린 것은?

- ① 인슐린 비의존성 성인당뇨병 발생의 위험요인으로 과다 체중을 들 수 있다.
② 인슐린 비의존성 성인당뇨병은 심하지 않으면 식이 요법으로 치료가 가능하다.
③ 인슐린 의존성 유아당뇨병의 경우 식사를 많이 해도 체중이 감소한다.
④ 인슐린 의존성 유아당뇨병은 식이요법만으로도 치료가 가능하다.

29. 트립토판의 부족으로 나이아신 결핍에 의해 나타나는 펠라그라의 구강 및 피부염의 원인이 되는 식품은?

- ① 조 ② 귀리
③ 기장 ④ 옥수수

30. 파스타 제품의 일반적인 명칭과 그 모양이 바르게 설명된 것은?

- ① 라비올리 : 일자형 국수 형태
② 라자냐 : 수제비 밀듯이 넓적하게 네모로 자른 형태
③ 푸실리 : 튜브형의 속이 빈 형태
④ 펜네 : 만두처럼 소를 넣어 빚은 형태

31. 샐러드 제조시 녹색 야채가 산에 의해 누렇게 변색되는 이유는?

- ① 안토시아닌의 산화
② 플라본색소의 개환(chalcone화)
③ 클로로필의 페오피틴화(pheophytin화)
④ 카로티노이드의 산화

32. 동유처리의 과정을 설명한 것으로 옳은 것은?

- ① 폐유의 순화 과정
② 튀김기름의 발연점을 높이는 처리과정
③ 저온에 일정기간 저장하는 과정
④ 항산화제를 첨가하는 과정

33. 양파를 썰 때 눈물이 나게 하는 성분은?

- ① 디알릴 디설파이드(diallyl disulfide)
② 알리신(allycin)
③ 알릴이소티오시아네이트(allyl isothiocyanate)
④ 티오프로파날옥사이드(thiopropional-S-oxide)

34. 마요네즈를 만들 때 난황의 유화성을 나타내는 대표적인 성분은?

- ① ovalbumin ② lipovitellin
③ ovomucoid ④ lecithin

35. 불포화지방산이 아닌 것은?

- ① 올레산 ② 팔미트산
③ 리놀레산 ④ 아라키돈산

36. 키틴질의 구성당은?

- ① 갈락토사민(galactosamine)
② 갈락투론산(galacturonic acid)
③ 글루코사민(glucosamine)
④ 카라기난(carrageenan)

37. 요오드와 반응하여 청색을 띄는 것은?

- ① 아밀로펙틴 ② 아밀로오스
③ 덱스트린 ④ 5당류

38. 단백질을 가열하였을 때 일어나는 단백질 변성의 특징으로 적당하지 않은 것은?

- ① 효소작용을 하는 단백질은 효소작용을 상실한다.
② 단백질의 용해도가 증가한다.

- ③ 단백질의 구조에 변화가 생긴다.
 ④ 효소작용에 대한 감수성이 증가하여 소화가 잘 된다.

39. 다음 중 전분 당화 식품은?

- ① 식혜 ② 우유
 ③ 요구르트 ④ 국수

40. 우유에 대한 설명으로 틀린 것은?

- ① 우유 단백질의 대부분은 카제인(casein)으로 콜로이드 입자이므로 냉채성분의 침착제거에 유용하다.
 ② 우유지방은 다른 지방에 비하여 저급지방산이 많아서 특유의 풍미를 내며 소화흡수가 쉽다.
 ③ 우유의 백색은 카제인과 지방구가 빛을 난반사하기 때문이다.
 ④ 우유를 65℃에서 30분간 저온살균하면 영양소의 파괴를 최소화할 수 있으나 병원성균은 살균되지 않는다.

3과목 : 조리이론 및 급식관리

41. 인건비에 의한 원가조절에 필요한 자료가 아닌 것은?

- ① 작업명세서 ② 작업분석표
 ③ 작업일정표 ④ 검식일지

42. 쇠고기 편육을 할 때 옳은 것은?

- ① 양지머리, 안심, 사태 등 결합조직이 적은 부위 일수록 좋다.
 ② 편육제조시 졸(sol)상태의 젤라틴이 젤(gel)상태가 된 후에 무거운 것으로 눌러 모양을 잡아준다.
 ③ 편육을 썰 때는 결의 반대방향으로 썰는 것이 좋다.
 ④ 고기는 찬물에 넣어 센불에서 계속하여 끓여준다.

43. 단백질 분해효소인 프로테아제가 함유된 식품은?

- ① 파파야 ② 파인애플
 ③ 무화과 ④ 생강

44. 열전도율이 가장 큰 냄비는?

- ① 알루미늄 냄비 ② 스텐 냄비
 ③ 법랑 냄비 ④ 구리 냄비

45. 우리나라의 5점반상에 포함되지 않는 것은?

- ① 생채 ② 구이
 ③ 조림 ④ 회

46. 원가계산의 시점과 방법의 차이에서 분류한 것이 아닌 것은?

- ① 실제원가 ② 예정원가
 ③ 판매원가 ④ 표준원가

47. 작업 표준시간의 측정 목적이 아닌 것은?

- ① 임금을 설정하기 위한 자료가 된다.
 ② 표준원가 및 예산 통제 등의 원가관리의 자료가 된다.
 ③ 작업량 계획 및 진도관리 계획의 자료가 된다.
 ④ 식자재 구매의 기초자료가 된다.

48. 다음 사항을 고려하여 제조원가를 계산하면 얼마인가?

- 직접재료비 100,000원
 - 간접재료비 40,000원
 - 직접노무비 200,000원
 - 간접노무비 30,000원
 - 직접경비 50,000원
 - 간접경비 30,000원
 - 판매관리비 90,000원

- ① 440,000원 ② 450,000원
 ③ 460,000원 ④ 540,000원

49. 감자조림을 하려고 한다. 정미중량 70g을 조리하고자 할 때 5인분의 발주량은? (단, 감자의 폐기율은 6%)

- ① 약 620g ② 약 183g
 ③ 약 250g ④ 약 372g

50. 튀김에 대하여 바르게 설명한 것은?

- ① 표면만을 가열한 음식은 낮은 온도에서 장시간 가열해야 한다.
 ② 튀김옷을 얼음물로 반죽하면 점도가 높게 유지되어 바삭하게 된다.
 ③ 튀김옷을 만들 때 약간의 달걀을 섞어주면 연해진다.
 ④ 튀김시 물이 많이 들어간 반죽은 기름을 적게 흡수한다.

51. 물의 대류에 의해 열이 식품의 표면에서 내부로 이동되며 수용성 비타민의 손실이 큰 조리법은?

- ① 굽기 ② 삶기
 ③ 볶기 ④ 튀기기

52. 전분을 가지고 목을 쏘 때의 기본조리조작에 포함되지 않는 것은?

- ① 교반 ② 썰기
 ③ 수침 ④ 계량

53. 고구마의 조리시간이 길어지면 색깔이 갈변되는 요인은?

- ① 캐러멜화 ② 젤(gel)화
 ③ 호화 ④ 덱스트린화

54. 살라만더의 사용법 설명으로 잘못된 것은?

- ① 불을 점화할 때 성냥을 켜고 나서 개스코크를 돌린다.
 ② 철판을 꺼낼 때 방은 장갑을 사용한다.
 ③ 철판을 꺼낸 후 정해진 작업대에서 작업한다.
 ④ 살라만더의 발열망은 수시로 약품처리하여 청소해 주어야 한다.

55. 재고관리 기법이 아닌 것은?

- ① ABC 관리방식 ② EOQ 방식
 ③ LIFO 방식 ④ Mini-max 방식

56. 주방바닥에 대한 설명으로 잘못된 것은?

- ① 작업도중 미끄러지지 않도록 한다.
 ② 항상 약간의 수분이 있는 상태로 유지한다.
 ③ 바닥은 항상 청결해야 한다.
 ④ 바닥은 건조한 상태로 유지한다.

57. 조리작업장 및 작업의 동선관리 중 동작시간연구 (motionand time study) 방안을 옳게 설명한 것은?

- ① 작업자의 시간과 에너지를 절약할 수 있도록 작업 동작을 분석하여 생산성을 높이는 합리화 방안이다.
- ② 작업대, 용기, 기타 작업용기 등을 기능화하여 시간, 동선을 줄이는 방안이다.
- ③ 계속적인 동작, 탄력성 이용, 리듬있는 동작으로 작업을 유연하게 하는 방안이다.
- ④ 기능성 있는 설비를 설치하여 음식의 적정온도와 품질을 유지하는 방안이다.

58. 스프를 만들 때 미리 밀가루를 우유에 잘 섞어 익힌 다음 채소즙을 섞어 익히는 이유는?

- ① 카제인 입자의 응고를 방지하기 위해
- ② 전해질 물질의 흡착을 형성시키기 위해
- ③ 산소이온이 들어있기 때문
- ④ 카제인 입자의 응고를 위해

59. 재료를 구입하는 절차 방법을 옳게 설명한 것은?

- ① 구입청구 → 주문 → 인수 → 회계 → 검수 → 기장
- ② 구입청구 → 주문 → 검수 → 인수 → 회계 → 기장
- ③ 주문 → 구입청구 → 인수 → 검수 → 회계 → 기장
- ④ 구입청구 → 주문 → 검수 → 회계 → 기장 → 인수

60. 식품구입시 감별법으로 옳은 것은?

- ① 두릅은 두릅순이 연하고 가는 것이 좋다.
- ② 다시마는 잔주름이 없고 검은색에 녹갈색을 띠어야 한다.
- ③ 양송이는 줄기가 단단하고 긴 것이 좋다.
- ④ 쇠고기는 썰었을 때 육면에서 수분이 많이 나올수록 맛이 있다.

4과목 : 공중보건학

61. 일본뇌염의 설명 중 옳은 것은?

- ① 우리나라에서 봄에 많이 발생된다.
- ② 중국얼룩날개모기에 의해서 전파된다.
- ③ 병원소는 돼지이고, 잠복기는 5~14일이다.
- ④ 예방관리는 환자격리가 가장 중요하다.

62. 4대 온열요소가 아닌 것은?

- ① 기온 ② 기습
- ③ 기류 ④ 기압

63. 대기오염으로 인하여 가장 많은 문제를 일으키는 질환은?

- ① 소화기계질환 ② 호흡기계질환
- ③ 순환기계질환 ④ 비뇨기계질환

64. 시력의 보호를 위하여 좋은 조명 방법은?

- ① 직간접조명 ② 직접조명
- ③ 간접조명 ④ 반간접조명

65. 건조상태에서 정상공기의 화학적 조성이 틀린 것은?

- ① O₂ - 21% ② CO₂ - 0.3%

③ Ar - 0.93%

④ N₂ - 78%

66. 직업병과 관련있는 근로자와의 연결이 틀린 것은?

- ① 전신진동장애 - 발전기취급자
- ② 소음성난청 - 발파작업자
- ③ 백혈병 - 방사선취급자
- ④ 저압장애 - 잠수부

67. 기온역전현상과 관련된 것은?

- ① 상층의 기온이 하층보다 낮을 때
- ② 상층의 기온이 하층보다 높을 때
- ③ 상층과 하층부의 공기가 뒤바뀔 때
- ④ 상층의 기온과 하층의 기온이 같을 때

68. 모기가 매개하는 질병이 아닌 것은?

- ① 말라리아 ② 사상충증
- ③ 황열 ④ 수면병

69. 기생충의 형태별 분류상 원충류에 해당되는 것은?

- ① 회충 ② 폐흡충
- ③ 무구조충 ④ 이질아메바

70. 폴리오(polio)에 관한 설명 중 옳은 것은?

- ① 말초신경계에 손상을 일으킨다.
- ② 일시 마비를 일으키는 급성 전염병이다.
- ③ 예방접종은 약독화 백신으로 실시한다.
- ④ 병원소는 환자 및 불현성 감염자이다.

71. 해충의 구제방법 중 천적을 이용하는 것은?

- ① 환경적 방법 ② 물리적 방법
- ③ 화학적 방법 ④ 생물학적 방법

72. 쓰레기를 소각처리할 때 가장 문제가 되는 발암성 화학 물질은?

- ① 디디티(DDT) ② 피씨비(PCB)
- ③ 다이옥신(dioxin) ④ 솔라닌(solanine)

73. 바다 생선회로 감염 되기 쉬운 기생충 질환은?

- ① 간흡충증 ② 아니사키스증
- ③ 구충증 ④ 요충증

74. 만성전염병의 특성에 대한 설명으로 옳은 것은?

- ① 발생률이 낮고 유병률은 높다.
- ② 발생률이 높고 유병률은 낮다.
- ③ 발생률 및 유병률 모두 높다.
- ④ 발생률 및 유병률 모두 낮다.

75. 일반폐기물의 처리방법 중 지하수 오염의 가능성이 있는 것은?

- ① 소각처리 ② 매립처리
- ③ 마쇄법 ④ 재활용법

76. 정기예방접종 대상 질환에 속하지 않는 것은?

- ① 유행성이하선염 ② 페스트

③ 풍진

④ 폴리오

77. 기생충의 생활사 중 유성번식세대와 무성번식세대가 교대로 나타나 세대교번을 하는 기생충은?

① 유구조충

② 회충

③ 간흡충

④ 삼일열원충

78. 파리가 장티푸스를 전파하는 방식은?

① 화학적 전파

② 기계적 전파

③ 경란형 전파

④ 배설형 전파

79. 성층권의 오존층 파괴와 관계가 큰 냉매 물질에 속하는 것은?

① SO₂② NO₂

③ CFC

④ CO

80. 제 1, 2, 3군 전염병의 순서로 바르게 연결된 것은?

① 장티푸스 - 폴리오 - 일본뇌염

② 세균성이질 - B형간염 - 성홍열

③ 디프테리아 - 풍진 - 탄저

④ 파라티푸스 - 백일해 - 홍역

전자문제집 CBT PC 버전 : www.comcbt.com

전자문제집 CBT 모바일 버전 : m.comcbt.com

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