

1과목 : 식품위생 및 관련법규

1. 식품위생법령상 집단급식소를 올바르게 설명한 것은?

- ① 상시 1회 10인 이상에게 식사를 제공하는 급식소
- ② 상시 1회 50인 이상에게 식사를 제공하는 급식소
- ③ 상시 1회 100인 이상에게 식사를 제공하는 급식소
- ④ 상시 1회 200인 이상에게 식사를 제공하는 급식소

2. 화학적 식중독의 원인물질이 아닌 것은?

- ① Auramine ② alkaloid
- ③ Dulcin ④ Formaldehyde

3. 단백질 식품의 부패에 의해 생성되는 암모니아와 휘발성 아민류를 총칭하여 무엇이라 하는가?

- ① 트리메틸아민 ② 휘발성 염기질소
- ③ 염소화합물 ④ 과산화물

4. 법정 전염병으로 죽은 가족이나 전염병으로 인해 오염된 물품의 살균소독법으로 가장적절한 것은?

- ① 증기 소독법 ② 방사선 살균법
- ③ 염소 소독법 ④ 소각법

5. 다음 중 조리사를 두어야 하는 곳으로만 짝지어진 항목은?

- 1) 복어를 조리, 판매하는 식품접객업소
- 2) 즉석판매, 제조 가공업소
- 3) 국가에서 설립, 운영하는 집단 급식소
- 4) 식품접객업자 또는 집단급식소의 운영자 자신이 조리사가 되어 직접 음식을 조리하는 경우

- ① 1), 2) ② 1), 3)
- ③ 2), 4) ④ 2), 3)

6. 식품위생법규상 영업허가를 받아야 할 업종은?

- ① 식품운반업 ② 일반음식점영업
- ③ 단란주점영업 ④ 식품냉장업

7. 냉장이나 냉동 등과 같이 특별한 보존방법을 사용하지 않으면 부패하기 쉬운 식품은?

- ① 설탕 ② 감자
- ③ 두부 ④ 밀가루

8. 감자 독을 예방하기 위한 가장 좋은 방법은?

- ① 발아 부위와 녹색 부위를 제거한다.
- ② 소금물에 담가 독소를 용출한다.
- ③ 감자의 껍질을 벗기지 말고 사용한다.
- ④ 소다수를 가하여 독소를 분해 한다.

9. 열에 감수성이 큰 식품인 우유나 파괴되기 쉬운 식품에 포함된 미생물을 제거하는데 사용하는 방법으로 60°C에서 30분정도 실시하는살균법은?

- ① 일광소독법 ② 자비살균법
- ③ 증기소독법 ④ 저온살균법

10. 독소형 식중독으로 분류되는 것은?

- ① Salmonella enterica에 의한 식중독
- ② Vibrio parahaemolyticus에 의한 식중독
- ③ Campylobacter jejuni에 의한 식중독
- ④ Staphylococcus aureus에 의한 식중독

11. 자외선 살균의 특징이 아닌 것은?

- ① 가장 유효한 살균대상은 공기와 물이다.
- ② 약품과 같은 잔류효과는 없다.
- ③ 사용방법이 간단하다.
- ④ 물체 투과력이 강하다.

12. 식품위생법규상 식품접객업의 시설기준으로 틀린 것은?

- ① 영업장은 연기, 유해가스 등의 환기가 잘 되도록 하여야 한다.
- ② 일반음식점의 영업장에 손님이 이용할 수 있는 음향 및 반주시설을 설치할 수 없다.
- ③ 화장실은 조리장에 영향을 미치지 아니하는 장소에 설치하여야 한다.
- ④ 조리장 바닥에 배수구가 있는 경우에는 덮개를 설치해야 한다.

13. 위생분야 종사자 등의 건강진단 규칙에 의해 조리사들이 받아야 할 건강진단 항목과 그 횟수가 맞게 연결된 것은?

- ① 장티푸스 - 1년 마다 1회
- ② 폐결핵 - 2년 마다 1회
- ③ 전염성 피부질환 - 6개월 마다 1회
- ④ 장티푸스 - 18개월 마다 1회

14. 식품위생법규에 의한 영업에 종사할 수 있는 자는?

- ① 비전염성 결핵환자 ② 화농성 질환자
- ③ AIDS 환자 ④ 콜레라 환자

15. 다음 보기 중 내분비교란물질(환경호르몬)에 해당되는 물질로만 묶여진 항목은?

- 1) 비스페놀 A (Bisphenol A)
- 2) 차아염소산나트륨(NaClO)
- 3) 다이옥신(Dioxin)
- 4) 이산화티타늄(Titanium oxide)

- ① 1), 2) ② 1), 3)
- ③ 2), 4) ④ 1), 4)

16. 황변미의 원인균인 Penicillium citrinum이 생성하는 것으로 신장의 물질 재흡수 능력을 저하시키고, 신장괴저를 일으키는 유독물질은?

- ① citrinin ② luteoskyrin
- ③ islanditoxin ④ citreoviridin

17. 1968년 일본에서 공해병으로 공식 발표되었으며 만성중독으로 신장장애, 골연화증, 단백뇨 등의 증상을 나타내는 "이타이이타이"병 을 일으키는 중금속은?

- ① 납(pb) ② 비소(As)
- ③ 수은(Hg) ④ 카드뮴(Cd)

18. 식품위생법규상 식품위생상의 대상범위는?

- ① 식품, 식품첨가물, 기구, 용기, 포장

- ② 식품, 식품첨가물, 조리법, 저장법
- ③ 식품, 식품 첨가물, 가공시설, 조리법
- ④ 식품, 식품 첨가물, 저장법, 가공방법

19. 다음 특성을 지닌 식중독 원인세균의 명칭은?

- ◆ 3 ~ 15% 의 산소를 필요로 하는 미호기성 세균이다.
- ◆ 집단급식과 관련되어 발생하는 경우가 많고 잠복기는 비교적 길다.
- ◆ 그람음성의 나선상 간균으로 미포를 만들지 않는다.
- ◆ 복통은 하복부에서 일어나며, 발열은 38도 정도이나 39~40도의 고열을 보이는 경우도 있다.

- ① Salmonella enteritidis
- ② Staphylococcus aureus
- ③ Campylobacter jejuni
- ④ Vibrio parahaemolyticus

20. 어패류의 부패에 주로 관여하는 저온 세균은?

- ① Candia 속 ② Rhizopus 속
- ③ Pseudomonas 속 ④ Lactobacillus 속

2과목 : 식품학

21. 효소에 관한 설명 중 맞는 것은?

- ① lipoxigenase는 필수 지방산과 비타민 A를 생성하며 콩 나물 조리시 비린내를 생성한다.
- ② naringinase는 감귤의 과즙과 과피의 강한 쓴맛을 증가시키는 효소이다.
- ③ 피신(ficin)은 무화과에 존재하는 단백질 분해효소이다.
- ④ pectinase는 펙틴(pectin)을 가수분해해서 pectinic acid와 metanol을 생성하는 효소이다.

22. 거품을 낸 달걀흰자를 샤페트나 캔디를 만들 때 섞어주면 결정체 형성을 방해하여 미세하게 만든다. 이것은 달걀의 무슨 성질 때문인가?

- ① 유화제 ② 농후제
- ③ 간섭제 ④ 팽창제

23. 토마토나 수박의 붉은색 색소명과 색소의 분류는?

- ① 루테인(lutein) - 카로티노이드
- ② 라이코펜(lycopene) - 카로티노이드
- ③ 푸코크산틴(fucoanthin) - 안토시아
- ④ 크립토크산틴(cryptoxanthin) - 안토시아

24. 발효를 이용하여 만든 떡은?

- ① 시루떡 ② 인절미
- ③ 백설기 ④ 증편

25. 상록 관목수의 진녹색 잎으로 일반적으로 말리면 연한 올리브 녹색으로 변하며, 잎을 스파이스로 이용한다. 상큼한 향기와 다소 쓴맛이 나며 부케가르니를 만들 때 꼭 필요하며, 서구에서 여러 요리에 광범위하게 사용되는 향신료는?

- ① 차이브(Chive) ② 월계수잎(Bay leaf)

- ③ 파슬리(Parsley) ④ 다임(Thyme)

26. 감칠맛을 내는 아미노산은?

- ① 글루탐산 ② 트립토판
- ③ 알라닌 ④ 라이신

27. 결합수의 특성이 아닌 것은?

- ① 수증기 앞이 보통 물보다 낮다.
- ② 보통의 물보다 밀도가 작다.
- ③ 미생물의 번식과 발아에 이용되지 못한다.
- ④ 식품중의 단백질이나 당류와 결합되어 있다

28. 버섯에 함유된 비타민 D의 전구체 물질은?

- ① 콜레스테롤(Cholesterol) ② 만니톨(Mannitol)
- ③ 에르고스테롤(ergosterol) ④ 알칼로이드(alkaloid)

29. 메일에 대한 설명 중 틀린 것은?

- ① 메일단백질에는 알부민(albumin)과 글루텔린(glutelin)이 약 40% 정도씩 함유되어 있다.
- ② 메일 단백질에는 프로라민(prolamine)이 적어 점성이 거의 없다.
- ③ 메일단백질에는 다른 곡류에 비하여 라이신(lysine)과 트립토판(tryptophan)이 적게 들어 있다.
- ④ 메일에 들어 있는 루틴(rutin)은 뇌출혈을 방지하는 효과가 있다.

30. 과일, 채소류의 저장 중 발생하는 "품질저하 현상 - 품질변화 요인 - 억제방법"이 순서대로 올바르게 연결된 것은?

- ① 호흡작용(성분 소모) - 자체내 효소작용 - 온도조절
- ② 발아, 발근 - 증산작용 - 온도조절
- ③ 수분손실 - 자체 내 효소작용 - 피막형성
- ④ 후숙작용(연화, 변색) - 증산작용 - 방사선 조사

31. 설탕의 특징이 아닌 것은?

- ① 이성체가 존재하므로 단맛이 일정하지 않다.
- ② 가수분해하면 포도당과 과당이 된다.
- ③ 감미표준물질로 사용된다.
- ④ 사탕무, 사탕수수에 많이 들어 있다.

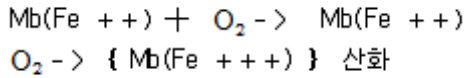
32. 냉동식품이 냉동중에 건조, 지질 산패 등에 의해 나타나는 현상은?

- ① 빙의처리 ② 냉동화상
- ③ 드립 현상 ④ 질식육 현상

33. 비타민 결핍증의 연결이 잘못된 것은?

- ① 비타민 A - 야맹증
- ② 비타민 B₁ - 각기병
- ③ 나이아신(niacin) - 펠라그라
- ④ 비타민 C - 치매

34. 미오글로빈이 변색되는 과정이다. 다음 { }에 있는 구조를 지닌 성분은?



- ① 옥시미오글로빈(oxy myoglobin)
 ② 니트로소미오글로빈(nitrosomyoglobin)
 ③ 메트미오글로빈(metmyoglobin)
 ④ 헤마틴(hematin)

35. 다음과 같은 특징을 가지는 영양소는?

- ◆ 유기물을 완전히 연소시키고 난 후 남아 있는 회분의 구성성분이다.
 ◆ 특정 호르몬의 구성성분이다.
 ◆ 채소, 과일류, 해조류와 육류 등에도 존재한다.

- ① 비타민 ② 단백질
 ③ 무기질 ④ 섬유소

36. 날콩의 독성 단백질로서 동물의 적혈구를 응집시키는 것은?

- ① 안티트립신(antitrypsin)
 ② 사포닌(saponin)
 ③ 헤마글루티닌(hemagglutinin)
 ④ 아플라톡신(aflatoxin)

37. 전분의 가수분해 과정에서 생기는 물질이 아닌 것은?

- ① 프로테우스 ② 말토오스
 ③ 덱스트린 ④ 글루코오스

38. 단백질의 변성과 관계없는 것은?

- ① 두부 ② 치즈
 ③ 청포묵 ④ 푸딩

39. 해산동물의 일종으로 두꺼운 한천질로 된 우산 부위를 석회와 백반으로 처리하고 수분을 제거하여 보존식품 형태로도 판매되며, 냉채 등에 이용되는 식재료는?

- ① 한천 ② 패주
 ③ 해파리 ④ 죽생

40. 수분활성도 (Aw)에 영향을 미치는 요인이 아닌 것은?

- ① 식품 내의 불용성 물질의 함량
 ② 대기 중의 상대습도
 ③ 식품에 녹아있는 용질의 종류
 ④ 식품에 녹아있는 용질의 양

3과목 : 조리이론 및 급식관리

41. 식단 작성의 목적이 아닌 것은?

- ① 운영비용 절감
 ② 잔반율 증가
 ③ 재고 파악에 대한 타당성
 ④ 균형 있는 영양공급

42. 냉장고에 식품을 저장할 때 주의할 점이 아닌 것은?

- ① 냉장고 안의 온도가 0℃를 넘어가지 않도록 주의한다.
 ② 가능하면 냉장고의 개폐 횟수를 줄여야 한다.
 ③ 냉장고 수납량은 내부용적의 60~65% 정도를 유지하여야 한다.
 ④ 냉장고에 온도를 설치하여 하루 2회 이상의 정기적인 온도점검을 한다.

43. 다음 향신료의 성분을 바르게 나타낸 것은?

- ① 후추의 매운맛 성분은 캅사이신이다.
 ② 겨자의 매운맛 성분은 미로시나아제이다.
 ③ 생강의 매운맛 성분은 진저롤이다.
 ④ 고추의 매운맛 성분은 차비신이다.

44. 각 요소별 계산, 부문별 계산, 제품별 계산간에 서로 밀접하게 관련되어야 하는 원가의 원칙은?

- ① 상호관리의 원칙 ② 확실성의 원칙
 ③ 발생기준의 원칙 ④ 계산경제의 원칙

45. 다음 중 노화가 가장 더디게 일어나는 것은?

- ① 참쌀 ② 식빵
 ③ 보리밥 ④ 옥수수

46. 습식가열방법으로 옳게 연결된 것은?

- ① 찌기, 굽기 ② 끓이기, 굽기
 ③ 찌기, 끓이기 ④ 굽기, 튀기기

47. 재고회전을 및 회전기간의 산출방법으로 옳은 것은?

- ① 재고회전을 = 총 출고액 ÷ 마감재고액
 ② 재고회전을 = 총 출고액 ÷ 초기재고액
 ③ 재고회전기간 = 소요검토기간 ÷ 재고회전을
 ④ 재고회전기간 = 재고회전을 ÷ 소요검토기간

48. 가장 보편적인 매니지먼트 사이클은?

- ① 계획 → 통제 → 조직 → 조정 → 지휘
 ② 계획 → 조직 → 조정 → 지휘 → 통제
 ③ 조직 → 계획 → 조정 → 지휘 → 통제
 ④ 조직 → 조정 → 통제 → 지휘 → 계획

49. 식품의 완벽한 검수사항에 해당되지 않는 것은?

- ① 검수비용 ② 검수설비
 ③ 검수기기 ④ 검수공간

50. 달걀의 조리방법에 대한 설명 중 맞는 것은?

- ① 난백을 거품낼 때 소금을 첨가하면 거품의 안정성이 좋아진다.
 ② 황화철의 생성을 감소시키기 위해서는 끓는물에서 가열 시간을 길게 하여야 한다.
 ③ 수란을 뜰 때 식초를 첨가하면 응고가 빨리된다.
 ④ 소량의 우유를 첨가하면 기포형성이 촉진된다.

51. 순환식 식단(Cycle menu)에 대한 설명이 맞는 것은?

- ① 주간식단은 3일 단위로 회전되는 식단이다.
 ② 순간식단은 10일 단위로 회전되는 식단이다.
 ③ 월간식단은 2주일 단위로 회전되는 식단이다.

④ 연간식단은 1개월 단위로 회전되는 식단이다.

52. 작업개선의 목표가 아닌 것은?

- ① 신속성 ② 경제성
③ 정확성 ④ 전문성

53. 직무배분표를 작성할 때 유의해야 할 사항이 아닌 것은?

- ① 가장 많은 시간과 인원이 필요한 직무
② 기능의 적절한 이용 여부
③ 작업의 평균적 할당 여부
④ 조리종사원의 인간관계

54. 재무실사 재고조사에서 전월 재고액이 3,000원 이고, 회기 기간 동안 식품구입액이 9,000원이며 금월 재고액이 2,225 원 이라면 금월에 실제 식품비로 사용한 금액은 얼마인가?

- ① 9,000원 ② 9,550원
③ 9,775원 ④ 12,000원

55. 채소를 삶는 방법으로 잘못된 것은?

- ① 죽순을 쌀뜨물에 삶으면 색이 희어진다.
② 연근은 껍질을 벗겨 5~10% 중조수에 담근 후 삶는다.
③ 고구마를 삶을 때는 명반을 넣는다.
④ 무는 쌀뜨물이나 밀가루를 조금 넣어 삶으면 맛이 좋다.

56. 식품을 물이나 조미액에 담그는 효과에 대한 설명으로 가장 거리가 먼 것은?

- ① 식품에 수분을 흡수, 팽윤시켜서 연하게 한다.
② 불미성분을 용출시켜 맛을 좋게 한다.
③ 변색을 방지하고 보존성을 높여준다.
④ 생리식염수 농도인 1% 정도의 소금물에 담가두면 영양 분손실이 전혀 없다.

57. 국제 직무 평가회의에서의 직무평가 요소항목 중 관계없는 것은?

- ① 정신적 요건 ② 신체적 요건
③ 권위 ④ 책임

58. 주방설비 계획의 기본요소는?

- ① 위생, 능률, 동력 ② 위생, 경제, 동력
③ 위생, 능률, 경제 ④ 경제, 동력, 능률

59. 조리시 에너지 전달방법 중 열의 전달 속도가 가장 빠른 방법은?

- ① 전도 ② 대류
③ 복사 ④ 유도

60. 토마토 크림스프를 만들 때 사용되는 우유에 함유된 응고 주성분은?

- ① 락트알부민(lactalbumin)
② 락토글로불린(lactoglobulin)
③ 카제인(casein)
④ 레닌(renin)

61. DTaP와 관련 있는 질병으로만 짝지어진 것은?

- ① 백일해, 천연두, 파상풍
② 파상풍, 폴리오, 결핵
③ 백일해, 폴리오, 디프테리아
④ 디프테리아, 백일해, 파상풍

62. 미나마타병의 원인 물질은?

- ① 수은 ② 아연
③ 납 ④ 비소

63. 병원체가 매개곤충 내에서 일정기간 발육 또는 증식 등의 변화를 거쳐 전파되는 방식은?

- ① 직접 전파 ② 기계적 전파
③ 화학적 전파 ④ 생물학적 전파

64. 다음 중 제1종 전염병에 해당되는 것은?

- ① 장티푸스 ② B형 간염
③ 일본뇌염 ④ 말라리아

65. 전염병 유행의 3대 요인으로 바르게 짝지어진 것은?

- ① 전염원, 전염경로, 감수성 숙주
② 병원체, 병원소, 전파
③ 병원체, 병원소, 병원체 침입
④ 전파, 병원체 침입, 숙주

66. 먹는 물이나 음식물을 통하여 전파되는 소화기계 전염병이 아닌 것은?

- ① 폴리오 ② 장티푸스
③ 세균성이질 ④ 랩토스피라증

67. 밀폐된 실내에 다수인이 밀집되어 있을 때, 군집독(Crowd poisoning)이 일어나기 쉽다. 가장 중요시 되는 예방책은?

- ① 환기 ② 호흡조절
③ 체온보호 ④ 수분공급

68. 다음 중 사회적 환경에 해당하는 것은?

- ① 소리 ② 의복
③ 광선 ④ 진균

69. 불량조명에 의해 발생하는 직업병은?

- ① 안정피로 ② 규폐증
③ 잠항병 ④ 열경련

70. 암수구별이 있는 기생충으로 짝지어진 것은?

- ① 회충, 구충 ② 무구조충, 편충
③ 유구조충, 무구조충 ④ 간흡충, 광절열두조충

71. 파리가 전파할 수 있는 전염병과 가장 거리가 먼 것은?

- ① 장티푸스 ② 세균성 이질
③ 수면병 ④ 말라리아

72. 홍역에 관한 설명 중 옳은 것은?

- ① 세균에 의한 전염병이다.
② 일반적으로 성인이 많이 걸리는 전염병이다.

- ③ 열과 발진이 생기는 호흡기계 전염병이다.
 ④ 자연 능동면역으로 일시 면역된다.

73. 바퀴벌레의 습성이 아닌 것은?

- ① 군거성 ② 잡식성
 ③ 질주성 ④ 주간활동성

74. 인체의 체온조절 현상과 가장 거리가 먼 것은?

- ① 기온 ② 기습
 ③ 기류 ④ 기압

75. 동물이나 식물에게 가장 큰 피해를 주는 오염 물질은?

- ① 아황산가스 ② 이산화질소
 ③ 산소 ④ 이산화탄소

76. 고무상입자로서 크기가 가장 큰 것은?

- ① 연무(mist) ② 훈연(fume)
 ③ 분진(dust) ④ 매연(smoke)

77. 채소류를 통하여 감염되는 기생충이 아닌 것은?

- ① 회충 ② 독소플라즈마
 ③ 구충 ④ 동양모양선충

78. 잠항병의 주요 원인이 되는 공기의 성분은?

- ① 질소 ② 산소
 ③ 일산화탄소 ④ 이산화탄소

79. 돼지고기를 생식할 때 총란 섭취로 뇌, 안구, 근육 등에 낭미충증을 일으키는 기생충은?

- ① 유구조충 ② 무구조충
 ③ 광절열두조충 ④ 우극악구충

80. 현대 환경오염의 특성으로 가장 거리가 먼 것은?

- ① 생태학적 질서의 파괴 ② 특수 물질화
 ③ 누적화 ④ 광역화

전자문제집 CBT PC 버전 : www.comcbt.com

전자문제집 CBT 모바일 버전 : m.comcbt.com

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