

1과목 : 식품위생 및 관련법규

1. 식품위생법상 조리사로서 영업에 종사할 수 있는 경우는?

- ① 조리사 면허의 취소처분을 받고 그 취소된 날부터 1년이 지나지 아니한 자
- ② 세균성이질환자
- ③ 화농성질환자
- ④ B형간염환자

2. 살균 효과가 가장 강한 알코올 농도는?

- ① 60~65% ② 70~75%
- ③ 80~85% ④ 90~95%

3. 식품위생법상 식품접객업의 영업을 하려는 자의 경우 몇 시간의 식품위생교육을 받아야 하는가?

- ① 2시간 ② 4시간
- ③ 6시간 ④ 8시간

4. 유해 인공 감미료는?

- ① 삭카린나트륨(sodium saccharin)
- ② 사이클라메이트(cyclamate)
- ③ 아세설팜칼륨(acesulfame-K)
- ④ 아스파탐(aspartame)

5. 세균성 식중독과 경구감염병의 차이를 설명한 내용으로 틀린 것은?

- ① 경구감염병은 세균성 식중독에 비해 병원균의 독력이 강하다.
- ② 경구감염병은 세균성 식중독에 비해 면역성이 없는 경우가 많다.
- ③ 경구감염병은 세균성 식중독에 비해 감염 균량이 적어도 발병하는 경우가 많다.
- ④ 경구감염병은 세균성 식중독에 비해 병원균의 잠복기가 일반적으로 길다.

6. 콜린에스테라아제(cholinesterase) 효소작용을 저해하는 농약은?

- ① 유기인제 ② 유기불소제
- ③ 유기황제 ④ 유기염소제

7. 자외선 살균이 가장 효과적인 파장은?

- ① 150~200 nm ② 200~220 nm
- ③ 250~260 nm ④ 350~360 nm

8. 일반적으로 식품 1g 당 초기 부패 판정에 해당하는 세균수는?

- ① $10^1 \sim 10^2$ ② $10^3 \sim 10^4$
- ③ $10^4 \sim 10^5$ ④ $10^6 \sim 10^8$

9. 세균성 식중독과 원인 세균이 잘못 연결된 것은?

- ① 살모넬라 식중독 - Salmonella typhimurium
- ② 웰치균 식중독 - Clostridium perfringens
- ③ 장염비브리오 식중독 - Vibrio parahaemolyticus
- ④ 포도상구균 식중독 - Staphylococcus saprophyticus

10. 식품위생법상 단란주점영업의 시설기준으로 틀린 것은?

- ① 객실로 설치할 수 있는 면적은 객석면적의 2분의 1을 초과할 수 없다.
- ② 객실에는 잠금장치를 설치할 수 없다.
- ③ 객실을 설치하는 경우 통로형태 또는 복도형태로 설비하여야 한다.
- ④ 소방법령이 정하는 소방시설 등 및 내부 피난통로 그 밖의 안전시설을 갖추어야 한다.

11. Aspergillus 속 곰팡이가 생성하는 곰팡이 독은?

- ① 시트린린 (citrinin) ② 아플라톡신 (aflatoxin)
- ③ 에르고톡신 (ergotoxin) ④ 베네루핀 (venerupin)

12. 부패를 판정하는 시험 방법 중 다음 한 가지 방법만으로 식품의 신선도를 평가할 수 없는 것은?

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

13. () 안에 들어갈 미생물이 순서대로 맞는 것은?

- ① 세균, 효모 ② 효모, 곰팡이
- ③ 곰팡이, 방선균 ④ 세균, 곰팡이

14. 소독약의 살균력을 나타내는 지표로 활용되는 것은?

- ① 역성비누 ② 석탄산
- ③ 과산화수소 ④ 크레졸

15. 황색 포도상구균에 의한 식중독 예방대책 중 가장 옳은 것은?

- ① 통조림의 살균을 철저히 해야 한다
- ② 어패류를 저온에서 보존하여 가열 후 섭취해야 한다.
- ③ 쥐나 곤충의 접근을 막아야 한다.
- ④ 화농성 질환자의 식품취급을 금지해야 한다.

16. 단백질 식품의 변질과 부패를 일으키는 분해과정이 아닌 것은?

- ① 초산 반응 ② 탈탄산 반응
- ③ 가수분해 반응 ④ 탈아미노 반응

17. 작용 강도가 큰 순서대로 나열된 것은?

- ① 멸균 > 정균 > 살균 ② 멸균 > 살균 > 정균
- ③ 정균 > 멸균 > 살균 ④ 살균 > 정균 > 멸균

18. 위생분야 종사자 등의 건강진단 규칙상 조리사들이 받아야 할 건강진단 항목과 그 횟수가 맞게 연결된 것은?

- ① 장티푸스 - 1회 / 1년
- ② 폐결핵 - 1회 / 2년
- ③ 감염성 피부질환 - 1회 / 6개월
- ④ 후천성면역결핍증 - 1회 / 3년

19. 알레르기(allergy)성 식중독의 원인균과 원인물질이 옳게 짝지어진 것은?

- ① Pseudomonas syncyanea - histamine
- ② Pseudomonas syncyanea - histidine

- ③ *Morganella morganii* - histamine
 ④ *Morganella morganii* - histidine

20. 숯불구이와 훈제육 등의 열분해물에서 생성되며 발암성 물질로 알려진 다환방향족 탄화수소는?

- ① 벤조피렌(benzo(α) pyrene)
 ② 니트로사민(n-nitrosamine)
 ③ 포름알데히드(formaldehyde)
 ④ 헤테로고리아민류 (heterocyclic amine)

2과목 : 식품학

21. 과일에 대한 설명으로 틀린 것은?

- ① 파인애플이나 키위에는 단백질 분해효소가 많이 들어있다.
 ② 레몬은 생선 비린내를 없애주고 생선의 지방을 응고시켜 조직감을 좋게 한다.
 ③ 포도주 등의 과실주를 증류하여 만든 것이 브랜디이다.
 ④ 사과는 펙틴과 산이 많아 잼을 만들기에 적당하다.

22. 안토시아계 색소를 주로 함유 하는 것은?

- ① 수박 ② 고추
 ③ 토마토 ④ 딸기

23. 무즙에 당근즙을 가하면 비타민 C의 파괴가 현저하게 일어나는 이유는?

- ① 당근에 아스코르비나제(ascorbinase)가 많기 때문
 ② 당근에 산화제 성분이 많이 들어있기 때문
 ③ 당근에 프로비타민(provitamin) A가 들어있기 때문
 ④ 무에 메르캅탄(mercaptane)이 들어 있기 때문

24. 유지의 발연점에 대한 설명 중 맞는 것은?

- ① 불순물이 많을수록 높아진다.
 ② 유리지방산이 많을수록 낮아진다.
 ③ 용기의 표면적이 작을수록 낮아진다.
 ④ 오래된 기름일수록 높아진다.

25. 식품의 수분활성도에 대한 설명으로 가장 옳은 것은?

- ① 수분활성도는 식품의 수분함량과 동일하다.
 ② 수분활성도에 따라 미생물의 생육이 달라진다.
 ③ 식품의 수분활성도는 1보다 크다.
 ④ 곰팡이의 생육은 수분활성도 0.65 이하에서 왕성하다.

26. 문어, 오징어의 감칠맛 성분이며, 항황아미노산의 일종으로 두뇌발달 활성을 나타내는 물질은?

- ① 타우린(taurine) ② CPP(Casein phosphopeptide)
 ③ 키토산(chitosan) ④ DHA

27. 생선요리의 어취를 감소시키기 위해 사용되는 식품과 원인 물질이 틀린 것은?

- ① 술 - 알코올(alcohol)
 ② 고추냉이 - 머스타드 오일 (mustard oil)
 ③ 우유 - 델타 락톤(δ-lactone)
 ④ 무 - 쇼가올(shogaol)

28. 아미노산 중 광학적으로 활성이 없는 것은?

- ① 페닐알라닌(phenylalanine) ② 발린(valine)
 ③ 라이신(lysine) ④ 글리신(glycine)

29. 펙틴(pectin) 물질의 특성이 아닌 것은?

- ① 기본단위는 갈락투론산(galacturonic acid)이다.
 ② 물에서 교질용액을 형성하며 점도가 크다.
 ③ protopectin(프로토펙틴), pectic acid(펙트산), pectinic acid(펙틴산) 등으로 구분된다.
 ④ 조리과정에서 불용성의 펙틴(pectin)이 열에 의해 수용성의 프로토펙틴(protopectin)으로 분해되어 채소가 연해진다.

30. 전분에 대한 설명으로 틀린 것은?

- ① 포도당의 중합체이다.
 ② 구조상 아밀로즈(amylose)와 아밀로펙틴 (amylopectin)으로 나눈다.
 ③ 결정구조(micelle) 때문에 X선이 잘 통과한다.
 ④ 가수분해되어 다양한 호정(dextrin)이 생성된다.

31. 마이야르반응(Maillard reaction)에 대한 설명으로 틀린 것은?

- ① 식품의 풍미가 생성된다.
 ② 아미노산과 당류사이에 일어나는 반응이다.
 ③ 반응에 의하여 식품의 영양가가 높아진다.
 ④ 갈색화되는 반응이다.

32. 콩에 함유된 노란색 성분으로 골다공증 예방에 효과가 있는 것은?

- ① 사포닌(saponin) ② 카로틴(carotene)
 ③ 토코페롤(tocopherol) ④ 이소플라본(isoflavone)

33. 새우, 게 등의 껍질질을 구성하는 키틴(chitin)의 단위 성분은?

- ① N-아세틸갈락토사민(N-acetyl galactosamine)
 ② N-아세틸글루코사민(N-acetyl glucosamine)
 ③ 글루쿠론산(glucuronic acid)
 ④ 갈락투론산(galacturonic acid)

34. 등전점에서 일어나는 변화로 옳은 것은?

- ① 용해도의 증가 ② 삼투압의 감소
 ③ 기포력의 감소 ④ 점도의 증가

35. 신선한 청녹색의 바닷가재로 찜을 하였더니 형성된 적색색소는?

- ① 아스타잔틴(astaxanthin)
 ② 안토시아닌(anthocyanin)
 ③ 아스타신(astacin)
 ④ 안토잔틴(anthoxanthin)

36. 비타민 A 기능을 갖는 것은?

- ① 클로로필(chlorophyll)
 ② 카로틴(carotene)
 ③ 메티오닌 (methionine)

④ 리놀레산(linoleic acid)

37. 감칠맛을 내는 아미노산은?

- ① 글루탐산(glutamic acid) ② 트립토판(tryptophan)
③ 아르기닌(arginine) ④ 라이신(lysine)

38. 우뿔가사리의 성분으로 L-갈락토오스(L-galactose)를 주재료로 하는 복합다당류는?

- ① 덱스트란(dextran) ② 한천(agar)
③ 만난(mannan) ④ 알긴산(alginic acid)

39. 유지의 화학적 특성에 대한 설명 중 옳은 것은?

- ① 요오드가(iodine value)는 구성지방산의 불포화도에 대한 지표로 유지가 산패되면 낮아진다.
② 과산화물가(peroxide value)는 유지 산패의 지표로 산패가 진행됨에 따라 계속 증가한다.
③ 유지를 구성하는 고급지방산의 상대적 비율이 높아지면 비누화가(saponification value)가 높아진다.
④ 마가린과 버터를 구별하기 위해 폴렌스케가(Polenske value)를 주로 사용한다.

40. 날콩의 독성 물질로 동물의 적혈구를 응집시키는 것은?

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

3과목 : 조리이론 및 급식관리

41. 육류를 일정한 두께로 썰 수 있는 기기는?

- ① 초퍼(chopper) ② 슬라이서(slicer)
③ 필러(peeler) ④ 커터(cutter)

42. 조리 시 설탕의 용도에 대한 설명으로 틀린 것은?

- ① 식품의 색과 풍미를 좋게 한다.
② 식품의 보존성을 높여준다.
③ 전분의 노화를 방지한다.
④ 지방산의 산화를 촉진한다.

43. 건조저장실의 조건으로 옳은 것은?

- ① 온도는 10~24°C가 적당하다.
② 습도는 30~40%가 적당하다.
③ 창문은 환기가 가능하도록 커야 하며, 망의 간격은 클수록 좋다.
④ 건조를 위해 직사광선이 충분해야 한다.

44. 생선조리 시 파, 마늘을 사용할 때 어취를 악화시키는 성분은?

- ① 황화아릴류 ② 암모니아
③ 트리메틸아민 ④ 히스타민

45. 폐기량이 있는 식품의 발주량 계산법으로 옳은 것은?

- ① {1인 사용량 ÷ (100-폐기율)} × 100 × 급식인원수
② {(100-폐기율) ÷ 1인 사용량} × 100 × 급식인원수
③ 1인 사용량 × 급식인원수

④ 1인 사용량 ÷ 급식인원수

46. 식품의 계량방법 중 틀린 것은?

- ① 마가린은 냉장온도의 것을 계량기구에 담아 계량한다.
② 우유는 계량컵의 눈금까지 천천히 부어 계량한다.
③ 황설탕은 계량기구의 형태를 유지할 수 있을 정도로 가득 채워 계량한다.
④ 밀가루는 체에 쳐서 누르거나 흔들지 말고 수북하게 담아 직선 spatula로 깎아 계량한다.

47. 우염을 삶을 때 가끔 청색으로 변하는데 그 이유로 맞는 것은?

- ① 폴리페놀 성분이 안토잔틴계 색소와 반응하여 변색된 것이다.
② 유기산이 안토잔틴계 색소와 반응하여 변색된 것이다.
③ 알칼리성 무기질인 Ca, Na, Mg 등이 안토시아닌계 색소와 반응하여 변색된 것이다.
④ 산성 무기질인 S, P 등이 안토시아닌계 색소와 반응하여 변색된 것이다.

48. 생선 조리에 대한 설명 중 틀린 것은?

- ① 생선으로 찌개나 탕을 끓일 때는 국물이 끓은 다음에 생선을 넣어야 국물이 맑고 생선살도 풀어지지 않는다.
② 붉은 살 생선은 살이 무르기 때문에 양념장이 끓기 시작할 때 넣어 단시간 가열한다.
③ 생선을 구울 때는 소금에 절였다가 구우면 생선단백질이 변성 및 응고되어 모양이 부서지지 않는다.
④ 생선찌개의 된장이나 고추장 양념은 흡착력과 점성이 강하여 다른 조미료의 침투를 방해하므로 다른 조미료를 먼저 첨가한 후에 사용하도록 한다.

49. 다음 중 원가계산의 원칙이 아닌 것은?

- ① 소비기준의 원칙 ② 발생기준의 원칙
③ 진실성의 원칙 ④ 상호관리의 원칙

50. 두부를 부드럽게 조리하는 방법으로 틀린 것은?

- ① 두부를 1%의 소금물에 담가 두었다가 조리한다.
② 물에 먼저 두부를 넣고 센불에서 끓인 후 0.5~1%의 소금으로 간을 한다.
③ 된장찌개를 조리할 때 다른 재료를 넣고 간을 하여 익은 후 두부를 넣고 80°C 부근에서 단시간 끓인다.
④ 조리수나 그릇을 통해 철이나 알루미늄이온이 두부와 접촉하지 않도록 한다.

51. 전분의 조리에 대한 설명으로 옳은 것은?

- ① 전분을 수분과 함께 가열하는 것이 호정화이다.
② 호화된 전분은 결정성이 나타난다.
③ 조리하면 α형 전분이 β형 전분으로 된다.
④ 호화되면 효소의 작용을 받기가 쉽다.

52. 물가상승시 식품비를 최대화하고 재고가치를 최소화하고 싶을 때 사용되는 재고액의 평가방법은?

- ① 최종구매가법 ② LIFO(후입선출법)
③ FIFO(선입선출법) ④ 총평균법

53. 다음 특징을 가진 구매방법은?

- ① 정기구매 ② 수시구매
 ㉓ 분산구매 ④ 공동구매

54. 한국음식 양념 중 향신료에 해당 되는 것은?

- ① 된장, 식초 ㉔ 겨자, 후추
 ③ 소금, 간장 ④ 설탕, 고추장

55. 멸치, 육류, 가쓰오부시의 감칠맛 성분은?

- ① MSG ㉔ IMP
 ③ MGS ④ GMP

56. 열원에서 식품으로 열이 이동하는 방법이 아닌 것은?

- ① 전도 ② 대류
 ㉓ 초단파 ④ 복사

57. 다음 식품 중 저장 온도가 높은 것끼리 묶인 것은?

- ① 쇠고기, 돼지고기 ② 치즈, 햄
 ③ 사과, 수박 ㉔ 바나나, 레몬

58. 조리원리에 대한 설명으로 틀린 것은?

- ① 삼투는 반투막 사이로 용매는 통과시키지 않고 용질을 통과시켜 농도 평형을 이루려는 현상이다.
 ② 침투는 분자량이 작을수록 빨리 침투하므로 설탕을 먼저 넣고 소금을 나중에 넣는 것이 좋다.
 ③ 용해도 성질에 따라 초간장 제조시 설탕과 식초를 섞은 후 간장을 넣는다.
 ④ 교질용액의 입자는 가라앉지 않을 정도의 크기로 용해되거나 침전되지 않고 분산 상태로 존재한다.

59. 400g에 10000원하는 불고기를 구입하여 1인당 100g씩 급식할 경우 1인당 식품원가는 얼마이며, 1인당 8000원에 판매하고 있다면 불고기의 식자재비율은 약 몇%인가?

- ① 2500원, 31.2% ② 1500원, 32.0%
 ③ 2000원, 35.5% ④ 3000원, 30.5%

60. 시금치나물의 1인분량은 60g, 폐기율은 7%, 식수인원이 600명인 경우 폐기율을 고려한 시금치의 발주량은 약 얼마인가?

- ① 34 kg ② 36 kg
 ㉓ 39 kg ④ 41 kg

4과목 : 공중보건학

61. 작업환경조건과 질병과의 연결로 맞는 것은?

- ① 잠수작업 - 저산소증
 ㉔ 중기계공업 - 소음성장애
 ③ 채석장 - 울열증
 ④ 조리장 - 안구진탕증

62. 소음이 인체에 주는 피해가 아닌 것은?

- ① 불안, 노이로제 ㉔ 혈압저하
 ③ 위장기능 감퇴 ④ 청력장애

63. 모기 매개 기생충으로만 묶여진 것은?

- ① 말라리아원충, 요충 ② 유구조충, 무구조충

- ㉓ 일본뇌염, 황열 ④ 뎅기열, 십이지장충

64. 폴리오(poliomyelitis)에 관한 설명 중 옳은 것은?

- ① 말초신경계에 손상을 일으킨다.
 ② 일시 마비를 일으키는 급성 감염병이다.
 ③ 우리나라 제3군 감염병이다.
 ㉔ 병원소는 환자 및 불현성 감염자이다.

65. 다수인이 밀집한 밀폐된 실내에서 올 수 있는 대표적인 현상은?

- ① 산소중독증 ② 질소중독증
 ㉓ 군집독 ④ 저산소증

66. 망막을 자극하여 물체의 식별과 색채를 구별할 수 있도록 하는 것은?

- ① 감마선 ② 자외선
 ㉓ 가시광선 ④ 적외선

67. 자외선이 인체에 미치는 긍정적 작용이 아닌 것은?

- ① 살균작용 ② 구루병 예방
 ③ 신진대사 촉진 ㉔ 피부색소 침착

68. 다음 중 음압의 단위는?

- ① N/m² ② kg/m³
 ③ m/s ④ m/s²

69. 부영양화된 호소(湖沼) 나타나는 수질변화 현상이 아닌 것은?

- ① 용존산소가 증가한다.
 ② 수화현상을 초래한다.
 ③ 질산염이나 인산염이 증가한다.
 ④ 투명도가 감소한다.

70. 결핵유병률이 1.0%일 때의 의미로 옳은 것은?

- ① 결핵에 걸려있는 환자수가 1.0%이다.
 ② 결핵의 새로운 환자수가 1.0%이다.
 ③ 결핵의 BCG 접종률이 1.0%이다.
 ④ 투베르쿨린 반응 양성자가 1.0%이다.

71. 물의 자정작용과 가장 거리가 먼 것은?

- ① 산화작용 ② 식균작용
 ③ 희석작용 ㉔ 침식작용

72. 살균력이 강하여 수술실, 무균실, 제약실 등의 실내공기 소독에 이용되는 방법은?

- ① 일광소독법 ② 고압증기멸균법
 ③ 고온멸균법 ㉔ 자외선멸균법

73. 상수의 수질검사 중 대장균을 지표균으로 검사하는 이유는?

- ① 다른 병원성 세균의 존재를 추측할 수 있기 때문
 ② 병원성이 있어 위험하기 때문
 ③ 검출방법이 독특하기 때문
 ④ 저항성이 병원성세균보다 약하기 때문

74. 컴퓨터의 스크린에서 방사되는 해로운 전자기파에 의해 두

통, 시각장애 등의 증세가 나타나는 것은?

- ① 비소중독 ② 잠함병
 ③ VDT 증후군 ④ 참호족

75. 구충·구서의 가장 근본적인 방법은?

- ① 유충구제 ② 성충구제
 ③ 살충제 분무 ④ 발생원 및 서식지 제거

76. 정기 예방접종 대상 질환에 속하지 않는 것은?

- ① 유행성이하선염 ② 말라리아
 ③ 백일해 ④ 폴리오

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

- ① 장티푸스, 디프테리아 ② 백일해, 폴리오
 ③ 탄저, 광견병 ④ 콜레라, 결핵

78. 질병 발생의 3대 요소는?

- ① 숙주, 환경, 병원 ② 유전, 소질, 환경
 ③ 병원, 환경, 소질 ④ 병원, 감수성, 유전

79. 만성감염병 질환은?

- ① 세균성이질 ② 디프테리아
 ③ 결핵 ④ 콜레라

80. 일몰 후 지열복사로 지표면의 공기층이 먼저 냉각되어 형성되는 기온역전은?

- ① 침강성 역전 ② 방사성 역전
 ③ 전선성 역전 ④ 확산성 역전

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