

## 1과목 : 식품위생 및 관련법규

1. 식품위생법에서 영업에 종사하지 못하는 질병의 종류가 아닌 것은?

- ① 화농성질환                      ② 피부병  
③ 비감염성 결핵                  ④ 파라티푸스

2. 오래 사용한 법랑제 식기에서 용출될 수 있는 유해성 금속 물질은?

- ① 바륨                              ② 셀렌  
③ 안티몬                          ④ 아질산

3. 일본에서 미강유 중독을 일으킨 원인물질은?

- ① 비소                              ② 폴리염화비페닐(PCB)  
③ 니트로사민                      ④ 다이옥신

4. 보툴리누스균 식중독 예방대책으로 가장 거리가 먼 것은?

- ① 진공포장식품은 가열(120℃, 4분)하여 포자를 사멸시킨다.  
② 균의 증식 위험이 있는 식품은 저온(3.3℃이하)에서 보관한다.  
③ 아질산나트륨과 같은 항균제를 첨가하여 보관한다.  
④ 식품을 섭취하기 전 60℃에서 10분 동안 가열한다.

5. 식품을 부패시키는 미생물 중 중온균의 최적온도는?

- ① 0~5℃                            ② 10~15℃  
③ 20~25℃                        ④ 30~35℃

6. 식품위생법의 무상수거대상이 아닌 것은?

- ① 유통 중인 부정·불량식품 검사를 위하여 수거할 때  
② 수입식품 등을 검사할 목적으로 수거할 때  
③ 식품 등의 기준 및 규격 제정·개정을 위한 참고용으로 수거할 때  
④ 의심물질이 있다고 판단되어 검사항목을 추가할 때

7. 식품위생법의 음식 조리에서 사용하는 기구에 관한 기준과 규격을 정하는 기관은?

- ① 농림축산식품부                  ② 식품의약품안전처  
③ 보건소                            ④ 보건복지부

8. 식품 내에서 증식한 많은 양의 원인균을 섭취하여 일어나는 감염형 식중독을 나열한 것은?

- ① 살모넬라균 식중독, 황색포도상구균 식중독  
② 살모넬라균 식중독, 장염비브리오균 식중독  
③ 황색포도상구균 식중독, 보툴리누스균 식중독  
④ 장염비브리오균 식중독, 보툴리누스균 식중독

9. 「식품 등의 표시기준」에 의한 용어 설명으로 틀린 것은?

- ① 제품명: 개개의 제품을 나타내는 고유의 명칭  
② 유통기한: 제품의 제조일로부터 소비자에게 판매가 허용되는 기한  
③ 품질유지기한: 보존방법조건에 상관없이 고유의 품질이 유지될 수 있는 기한  
④ 영양성분표시: 제품의 일정량에 함유된 영양성분의 함량을 표시하는 것

10. 염기성 황색 색소로 과거 단무지 등에서 사용이 되었으나 현재 금지되어 있는 색소는?

- ① 테트라진(tetrazine)  
② 아우라민(auramine)  
③ 로다민(rhodamine)  
④ 시클라메이트(cyclamate)

11. HACCP(식품안전관리인증기준)의 7원칙에 속하지 않는 것은?

- ① 위해요소 설정                  ② 중요관리점 결정  
③ 한계기준 설정                  ④ 문서화, 기록유지방법 설정

12. 화학적 소독법의 구비조건이 아닌 것은?

- ① 석탄산계수가 낮을 것  
② 임체에 대하여 독성이 없을 것  
③ 침투력이 강할 것  
④ 부식성이나 표백성이 없을 것

13. 「식품의 기준 및 규격」에 따른 식품접객업소 조리 식품, 조리 기구에 대한 미생물 규격으로 옳은 것은?

- ① 행주의 대장균은 음성이어야 한다.  
② 도마의 대장균은 100/mL 이하여야 한다.  
③ 접객용 음용수의 대장균은 음성이어야 한다.  
④ 냉면육수의 대장균은 50mL에서 음성이어야 한다.

14. 과실류나 채소류 등 식품의 살균 목적 이외에 사용하여서는 아니 되는 살균소독제는? (단, 참깨에는 사용 금지)

- ① 프로피온산나트륨              ② 차아염소산나트륨  
③ 소르빈산                        ④ 에틸알코올

15. 재래식 메주를 원료로 한 된장과 간장 등에서 문제가 될 수 있는 독소는?

- ① 마이코톡신(mycotoxin)  
② 엔테로톡신(enterotoxin)  
③ 아미그달린(amygdalin)  
④ 무스카린(muscarine)

16. 식품에 넣어 점성이나 안정성을 높이며 식품형태를 유지하고 기각을 좋게 하는 데 쓰이는 것은?

- ① 피막제                            ② 증점제  
③ 품질개량제                      ④ 추출제

17. 바이러스 식중독에 대한 설명으로 틀린 것은?

- ① 주요 원인 바이러스는 노로바이러스 그룹이다.  
② 미량의 개체로도 발병이 가능하다.  
③ 2차 감염으로 인해 대형 식중독으로 이어질 수 있다.  
④ 백식으로 예방이 된다.

18. 소독제의 사용 농도로 옳은 것은?

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

19. 식품을 제조·가공단계로부터 판매단계까지 각 단계별로 정보를 기록·관리하여 그 식품의 안전성 등에 문제가 발생할 경우 그 식품을 추적하여 원인을 규명하고 필요한 조치를 할 수 있도록 관리하는 것은?

- ① 식품 등의 표시기준  
② 원산지표시  
③ 식품안전관리인증기준(HACCP)  
④ 식품이력추적관리

20. 내열성을 띤 enterotoxin을 생성하는 독소형 식중독균은?

- ① 클로스트리디움 보툴리눔균(*Clostridium botulinum*)  
② 황색포도상구균(*Staphylococcus aureus*)  
③ 바실러스 세레우스균(*Bacillus cereus*)  
④ 클로스트리디움 퍼프린젠스균(*Clostridium perfringens*)

## 2과목 : 식품학

21. 파스타 종류에 속하지 않는 것은?

- ① 스파게티  
② 라자나  
③ 라비올리  
④ 리소토

22. 다음 식품성분표에서 단백질을 대두 50g대신 쇠고기로 대체하고자 할 때 쇠고기의 양으로 적당한 것은?

식품명	열량(Cal)	단백질(g)	지질(g)	당질(g)
대두	400	36.2	17.8	25.7
쇠고기	218	21.0	14.1	0.2

- ① 18.2g  
② 42.0g  
③ 58.0g  
④ 86.2g

23. 원료의 분류가 다른 가공식품은?

- ① 두부  
② 감자전분  
③ 곤약  
④ 당면

24. 나박김치 제조 시 당근을 첨가하지 않는 이유는 어떤 효소 때문인가?

- ① 리파아제(lipase)  
② 카탈라아제(catalase)  
③ 폴리페놀라제(polyphenolase)  
④ 아스코르비나아제(ascorbinase)

25. 절단면에서 알라핀(jalapin)이라는 백색 점액이 나오는 것은?

- ① 완두콩  
② 땅콩  
③ 감자  
④ 고구마

26. 에르고스테롤(ergosterol)을 많이 함유하고 있는 것은?

- ① 당근  
② 효모  
③ 풋고추  
④ 돼지고기

27. 필수지방산이 아닌 것은?

- ① 리놀레산(linoleic acid)  
② 아라키돈산(arachidonic acid)

③ 올레산(oleic acid)

④ 리놀렌산(linolenic acid)

28. 버섯에 함유된 비타민 D의 전구체 물질은?

- ① 콜레스테롤(cholesterol)  
② 레티놀(retinol)  
③ 에르고스테롤(ergosterol)  
④ 토코페롤(tocopherol)

29. 냉동식품에서 일어나는 변화와 관련된 설명으로 틀린 것은?

- ① 얼음 결정이 커지면 식품의 세포막 파괴를 초래한다.  
② 냉동 중 탈수에 의해 건조된 부분은 산화로 갈변을 초래한다.  
③ 동결된 자유수는 해동 시 모두 단백질과 결합된다.  
④ 밀착포장이나 용액 침지 등의 방법으로 냉동화상을 감소시킬 수 있다.

30. 육류의 맛나맛 성분은?

- ① 젖산  
② 숙신산  
③ 이노신산  
④ 구연산

31. 유지의 물리적 성질에 대한 내용으로 틀린 것은?

- ① 융점은 포화지방산이 많을수록 높아진다.  
② 저급지방산이 많을수록 동일한 용매에 대한 용해도가 증가한다.  
③ 발연점은 유리지방산의 함량이 많을수록 높아진다.  
④ 점도는 불포화지방산이 많을수록 감소한다.

32. 유지의 자동산화에 영향을 미치는 요인이 아닌 것은?

- ① 유지의 불포화도  
② 온도  
③ pH  
④ 광선

33. 탄수화물에 대한 설명 중 틀린 것은?

- ① 자연계에는 D-형의 알도오스(aldose)와 케토오스(ketose)가 많이 존재한다.  
② 부제탄소원자를 가지고 있으므로 광학이성체가 존재한다.  
③ 분자 내에 하나의 수산기와 두 개 이상의 알데히드기 또는 케톤기를 가지고 있다.  
④ 포도당을 물에 용해시키면 우선성의 선광도를 나타낸다.

34. 달걀찜을 조리할 때 달걀이 응고되는 것을 설명한 내용으로 옳은 것은?

- ① 물을 소량 첨가하면 응고가 잘된다.  
② 설탕을 소량 첨가하면 응고가 잘된다.  
③ 소금을 소량 첨가하면 응고가 잘된다.  
④ 후추를 소량 첨가하면 응고가 잘된다.

35. 단백질에 대한 설명으로 틀린 것은?

- ① 염산으로 가수분해 하면 아미노산이 생선된다.  
② 아미노산은 한 분자 내에 카르복실기와 아미노기를 모두 가지고 있다.  
③ 아미노산들이 펩타이드결합을 하고 있다.  
④ 단백질을 구성하고 있는 아미노산은 대부분 D-형이다.

36. 비타민과 주된 급원식품의 연결이 틀린 것은?

- ① 비타민 A - 생선간유  
② 비타민 B<sub>1</sub> - 쌀배아

③ 비타민 B<sub>12</sub> - 콩

④ 비타민 C - 과일

37. 결합수의 특성이 아닌 것은?

- ① 자유수보다 밀도가 크다.  
 ② 대기 중에서 100℃ 이상으로 가열해도 제거하기 어렵다.  
 ③ 용질에 대하여 용매로서 작용한다.  
 ④ 미생물의 번식과 발아에 이용되지 못한다.

38. 육제품의 발색을 위하여 아질산염 등이 첨가된 가공육의 적색은?

- ① 니트로소미오글로빈(nitrosomyoglobin)  
 ② 메트미오글로빈(metmyoglobin)  
 ③ 옥시미오글로빈(oxymyoglobin)  
 ④ 콜레글로빈(choleglobin)

39. 신선도가 떨어진 단백질 식품의 냄새성분이 아닌 것은?

- ① 알데히드(aldehyde)                      ② 피페리딘(piperidine)  
 ③ 암모니아(ammonia)                      ④ 황화수소(H<sub>2</sub>S)

40. 안토시아닌 색소의 성질이 아닌 것은?

- ① 철(Fe) 등의 금속이온이 존재하면 청색이 된다.  
 ② pH에 따라 색이 변하며 산성에서는 적색을 나타낸다.  
 ③ 산화효소에 의해 산화되면 갈색화가 된다.  
 ④ 담황색의 색소이며, 경수로 가열하면 황색을 나타낸다.

## 3과목 : 조리이론 및 급식관리

41. 과일의 갈변을 방지하기 위한 방법이 아닌 것은?

- ① 데치거나 열처리하여 냉동 혹은 통조림 포장한다.  
 ② Cl<sup>-</sup>, Cu<sup>2+</sup>에 의해 갈변효소가 활성화되므로 접촉을 피한다.  
 ③ 산성용액에 담가 폴리페놀옥시다제(polyphenol oxidase)의 효소작용을 억제한다.  
 ④ 과일 건조 시 아황산가스에 노출시켜 갈변효소의 작용을 억제한다.

42. 채소류 조리에 대한 설명으로 옳지 않은 것은?

- ① 시금치나물을 무칠 때 식초를 넣으면 클로로필계 색소가 산에 의해 녹황색으로 변한다.  
 ② 녹색채소 데친 물이 푸르게 변색되는 것은 지용성인 클로로필(chlorophyllide)로 되어 용출되기 때문이다.  
 ③ 붉은 당근이 점차 어둡고 칙칙한 색으로 변하는 것은 안토잔틴계 색소가 산소와 접촉하여 산화·퇴색하기 때문이다.  
 ④ 우엉을 삶을 때 청색으로 변하는 이유는 우엉에 있는 알칼리성 무기질이 녹아나와 안토시아닌계 색소를 청색으로 변화시키기 때문이다.

43. 생대두에 들어있는 특수성분이 아닌 것은?

- ① 글리아딘(gliadin)                      ② 트립신 저해제(trypsin inhibitor)  
 ③ 사포닌(saponin)                      ④ 헤마글루티닌(hemagglutinin)

44. 생선조리에서 어취성분을 제거하는 방법으로 틀린 것은?

- ① 물로 씻어 트리메틸아민을 제거하여 비린내를 감소시킨다.  
 ② 술의 알코올 성분이 어취와 함께 휘발하여 제거된다.

③ 된장의 콜로이드 흡착을 이용하여 비린내를 감소시킨다.

④ 우유의 콜라겐을 이용하여 트리메틸아민을 흡착시켜 비린내를 감소시킨다.

45. 급식인원 1인당 취사면적을 1.0m<sup>2</sup>, 식기 회수공가를 취사면적의 10%로 할 때 1회 300인을 수용하는 식당의 면적은?

- ① 100m<sup>2</sup>                                      ② 110m<sup>2</sup>  
 ③ 300m<sup>2</sup>                                      ④ 330m<sup>2</sup>

46. 쌀의 조리에 대한 설명으로 맞는 것은?

- ① 밥을 지을 때 밤이나 감자를 섞은 경우 밥물은 쌀로만 지을 때보다 훨씬 많이 붓는다.  
 ② 밥 짓는 물은 중성이나 약알칼리성일 때 밥맛이 좋다.  
 ③ 밥을 지을 때는 재질이 얇고 가벼운 알루미늄이 좋다.  
 ④ 밥을 지을 때 물의 양은 햅쌀의 경우 쌀 부피의 2배로 한다.

47. 원가계산의 목적을 모두 고른다면?

- ㉠ 가격결정                                      ㉡ 원가관리  
 ㉢ 예산편성                                      ㉣ 재무제표작성

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

48. 식품구매 시 폐기율을 고려한 발주량을 구하는 식은?

- ① 총 발주량=1인 분량×인원 수  
 ② 총 발주량=(100-폐기율)×100×인원 수  
 ③

$$\text{총 발주량} = \left( \frac{1 \text{인분량}}{100 - \text{가식률}} \right) \times 100 \times \text{인원수}$$

④

$$\text{총 발주량} = \left( \frac{1 \text{인분량}}{100 - \text{폐기율}} \right) \times 100 \times \text{인원수}$$

49. 어류에 대한 설명으로 맞는 것은?

- ① 사후경직이 끝난 생선이 신선하다.  
 ② 붉은살 생선은 살짝 구워야 살이 부드럽고 흰살 생선은 바짝 구워야 풍미가 있다.  
 ③ 흰살 생선을 조리 때는 양념장이 끓기 시작할 때 생선을 넣고 단시간 가열한다.  
 ④ 담수어의 비린내는 트리메틸아민 옥시드(trimethylamine oxide) 때문이다.

50. 조리 시 소금의 역할이 아닌 것은?

- ① 전분의 호화촉진  
 ② 녹색채소의 색 향상  
 ③ 펙틴물질의 불용성 강화  
 ④ 수조육류 등의 단백질 응고

51. 재고자산을 평가하는 방법으로 가장 최근 단가를 이용하여, 간단하고 신속하게 산출하기 때문에 급식소에서 가장 많이 사용하는 방법은?

- ① 총평균법                                      ② 실제구매가법  
 ③ 최종구매가법                                      ④ 선입선출법

## 52. 식품을 감별하는 방법으로 틀린 것은?

- ① 쇠고기: 선홍색을 띠고 윤기가 나며 탄력이 있어야 한다.  
 ② 달걀: 표면이 거칠고 광택이 없어야 한다.  
 ③ 오이: 표피에 주름이 있으며 껍질이 두껍고 절단했을 때 성숙한 씨가 있어야 한다.  
 ④ 감자: 속살이 희고 모양과 크기가 고르고 껍질이 녹색을 띠지 않아야 한다.

## 53. 90℃전후에서 맛난 성분이 국물에 많이 우러나도록 하기 위해 일반적으로 사용되는 습열조리법은?

- ① 보일링(boiling)      ② 블랜칭(blanching)  
 ③ 로스팅(roasting)      ④ 시머링(simmering)

## 54. 바삭하고 맛있는 튀김옷을 만드는 방법이 아닌 것은?

- ① 튀김옷의 밀가루는 글루텐 함량이 가장 적은 박력분을 사용한다.  
 ② 15℃ 찬물로 반죽하면 글루텐이 적게 형성되어 바삭거리게 된다.  
 ③ 튀김옷에 소금을 첨가하면 글루텐을 연화시켜 튀김옷이 연해지고 바삭거린다.  
 ④ 튀김옷에 첨가되는 물의 1/4 정도를 달걀로 대체하면 글루텐이 덜 형성되어 바삭하게 된다.

## 55. 기름성분이 하수관으로 유입되는 것을 방지하기 위해 설치하는 배수관은?

- ① S 트랩      ② U 트랩  
 ③ 그리스 트랩      ④ 드럼 트랩

## 56. 생선의 비린내를 억제하고, 조직을 단단하게 하기 위하여 사용되는 조미료는?

- ① 간장      ② 설탕  
 ③ 소금      ④ 식초

## 57. 쇠고기의 대분류 중 제비추리, 안창살, 토시살 등이 포함되어 있는 부위는?

- ① 우둔      ② 갈비  
 ③ 양지      ④ 등심

## 58. 조리원리를 바르게 설명한 것은?

- ① 인절미가 점성이 강하고 오랫동안 굳지 않도록 하기 위하여 짧은 시간 내에 치대어 주어야 한다.  
 ② 식혜 물에 밥알이 뜰 수 있는 것은 밥에 있던 전분이 호화되었기 때문이다.  
 ③ 찹쌀가루로 만드는 경단, 화전 등을 반죽할 때는 점성이 생기도록 끓는 물로 익반죽한다.  
 ④ 찹쌀로 밥을 지을 때는 맵쌀로 지을 때보다 밥물을 많이 넣어야 한다.

## 59. 식당의 월 식재료비와 재고가액을 나타낸 표이다. 식재료의 재고회전율은 약 얼마인가?

월간식재료비 총액	70000원
기초 재고가액	25000원
기말 재고가액	21000원
평균 재고가액	23000원

- ① 1.01      ② 1.51  
 ③ 2.80      ④ 3.04

## 60. 과일잼을 만들 때 가장 적당한 조건은?

- ① 펙틴 함량 0.5%, pH 2.5, 설탕량 50%  
 ② 펙틴 함량 0.5%, pH 3.0, 설탕량 70%  
 ③ 펙틴 함량 1%, pH 3.0, 설탕량 65%  
 ④ 펙틴 함량 1%, pH 4.0, 설탕량 75%

## 4과목 : 공중보건학

## 61. 실내공기의 오염도 판정기준으로 사용되는 대표적인 기체와 그 서한량이 바르게 짝지어진 것은?

- ① 이산화탄소(CO<sub>2</sub>)-0.1%  
 ② 이산화탄소(CO<sub>2</sub>)-0.01%  
 ③ 아황산가스(SO<sub>2</sub>)-0.1%  
 ④ 아황산가스(SO<sub>2</sub>)-0.01%

## 62. 수돗물의 일반적인 정수 처리과정이 아닌 것은?

- ① 침전      ② 여과  
 ③ 소독      ④ 오니처리

## 63. 사회보장제도 중 공적 부조에 해당되는 것은?

- ① 의료급여      ② 건강보험  
 ③ 국민연금      ④ 고용보험

## 64. 하수의 수질측정 단위 중, 채취한 하수를 20℃에서 5일간 유기물질을 산화시키는 데 소모된 산소량으로 나타내는 것은?

- ① 부유물질량      ② 용존산소량  
 ③ 생물화학적 산소요구량      ④ 화학적 산소요구량

## 65. 바퀴벌레가 전파할 수 있는 질병이 아닌 것은?

- ① 세균성 이질      ② 디프테리아  
 ③ 랩토스피라증      ④ 회충

## 66. 인수공통감염병이 아닌 것은?

- ① 돼지인플루엔자      ② 탄저균  
 ③ 고병원성조류인플루엔자      ④ 말라리아

## 67. 체내의 수분과 염분의 손실 때문에 생기는 질병으로 고온 환경에서 심한 근육운동을 하는 경우 발생하는 질병은?

- ① 열경련증      ② 열사병  
 ③ 열쇠약증      ④ 열허탈증

## 68. DPT 예방접종과 관계가 있는 감염병은?

- ① 디프테리아, 백일해, 파상풍      ② 결핵, 폴리오, 콜레라  
 ③ 파상풍, 페스트, 홍역      ④ 풍진, 말라리아, 탄저

## 69. 레벨과 클라크의 질병예방대책에서 1차적 예방이 아닌 것은?

- ① 보건교육      ② 예방접종  
 ③ 조기치료      ④ 건강증진

## 70. 장티푸스에 관한 설명 중 틀린 것은?

- ① 열병이라고도 한다.  
 ② 닭, 오리 등의 가축을 매개로 전파된다.  
 ③ 병괘 후에는 일반적으로 영구면역을 얻는다.  
 ④ 환경위생의 개선으로 예방할 수 있다.

71. 예방접종의 효과가 가장 낮다고 볼 수 있는 것은?

- ① 파상풍                      ② 디프테리아  
 ③ 결핵                        ④ 콜레라

72. 병원체가 리케치아성 감염병인 것은?

- ① 결핵                        ② 홍역  
 ③ 발진열                    ④ 콜레라

73. 수질오염의 지표들 가운데 수치가 높을 때 좋은 수질을 나타내는 것은?

- ① 용존산소(DO)            ② 화학적 산소요구량(COD)  
 ③ 부유물질(SS)            ④ 용해성 물질(SM)

74. 실내에서 자연환기가 잘 이루어지는 중성대의 위치는?

- ① 천장 가까이            ② 방바닥 가까이  
 ③ 벽면 가까이            ④ 실내 중앙 가까이

75. 호흡기계 감염병이 아닌 것은?

- ① 디프테리아            ② 백일해  
 ③ 장티푸스                ④ 유행성이하선염

76. 면역에 대한 설명으로 옳은 것은?

- ① 능동면역은 다른 개체의 면역체를 받는 것이다.  
 ② 수동면역은 항원으로 병원체를 이용하여 접종한다.  
 ③ 인공수동면역은 인공능동면역보다 효력이 빨리 나타난다.  
 ④ 인공수동면역은 인공능동면역보다 효력기간이 길다.

77. 대기오염 물질 중 가스(gas)상 물질이 아닌 것은?

- ① 황산화물(SOx)        ② 질소산화물(NOx)  
 ③ 매연(smoke)           ④ 일산화탄소(CO)

78. 감각온도에 대한 내용으로 틀린 것은?

- ① 기온, 기습, 기류의 3인자가 종합하여 인체에 주는 온감이다.  
 ② 체열의 방산열량과 생산열량이 같을 때 가장 적당한 온감과 쾌적감을 갖는다.  
 ③ 체감온도, 실효온도라고도 한다.  
 ④ 여름철 쾌감감각온도는 17~26℃이고 겨울철은 23~26℃이다.

79. 화학적 소독제의 조건이 아닌 것은?

- ① 석탄사 계수가 높을 것            ② 침투력이 강할 것  
 ③ 표백성이 없을 것                ④ 용해성이 낮을 것

80. 규폐증과 관련된 직업으로 바르게 짝지어진 것은?

- ① 채석공, 페인트공            ② 인쇄공, 페인트공  
 ③ X선기사, 용접공            ④ 암석연마공, 채석공

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