2012년03월04일년 조리산업기사(공통) 필기시험 기출문제 답안

【1과목 : 20문제】 식품위생 및 관련법규	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	①	①	②	③	③	①	②	②	①	②
	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
	②	①	③	③	②	④	③	①	②	①

【2과목 : 20문제】 식품학	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
	③	④	④	④	④	④	③	①	④	④
	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40
	④	②	④	①	②	①	④	④	④	①

【3과목 : 20문제】 조리이론 및 급식관리	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50
	④	④	③	③	②	④	②	②	①	③
	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60
	④	②	④	③	②	③	①	②	④	①

【4과목 : 20문제】 공중보건학	61	62	63	64	65	66	67	68	69	70
	②	④	③	④	①	④	①	①	③	①
	71	72	73	74	75	76	77	78	79	80
	②	①	①	②	④	④	②	②	③	④

전자문제집 CBT 홈페이지 : https://www.cbtestpro.kr

최신 수정 자료와 해설(오타・오답・규정변경)은 cbtestpro.kr 웹 및 앱에서 확인하세요.

기출문제의 저작권은 출제기관에 있습니다. cbtestpro.kr 및 관련 앱에서는 편집 및 재구성 작업만 하였음을 밝힙니다.

CBT기출문제

전자문제집 CBT

빠르고 효과적으로 배워 시험 합격을 노려라!

Download on the App Store

GET IT ON Google Play

【1과목】식품위생 및 관련법규 (20문제)

1. 음식을 조리하기 전 손을 씻을 때 사용하기에 적합한 소독제는?
   ① 역성비누
   ② 30~40% 포름알데히드 수용액
   ③ 3% 석탄산 수용액
   ④ 승홍 1000배 용액

2. Salmonella균 중 식중독을 일으키지 않는 것은?
   ① Salmonella paratyphi
   ② Salmonella Typhimurium
   ③ Salmonella enteritidis
   ④ Salmonella thompson

3. 인체에 흡수되면 cholinesterase 작용을 저해하는 농약류는?
   ① DDT
   ② parathion
   ③ BHC
   ④ Dieldrin

4. 독성시험 중 반수치사량(LD_{50})을 구하는 시험은?
   ① 만성독성시험
   ② 변이원성시험
   ③ 급성독성시험
   ④ 최기형성시험

5. 열경화성 수지인 페놀수지, 멜라민수지, 요소수지 등 검출될 수 있는 유해물질은?
   ① 납
   ② 메탄올
   ③ 포름알데히드
   ④ 염화비닐단량체

6. 곰팡이독(mycotoxin)의 특징이 아닌 것은?
   ① 감염성이 있다.
   ② 고온다습한 환경에서 많이 발생한다.
   ③ 곡류 등 탄수화물이 풍부한 식품 섭취가 원인이 된다.
   ④ 항생물질의 효과가 없다.

7. 아플라톡신(aflatoxin)이 생성되기 가장 쉬운 것은?
   ① 덜 구워진 햄버거 고기
   ② 건조가 불충분한 곡류
   ③ 초고온 살균된 유제품
   ④ 불포화 지방산이 많은 어육

8. 영업허가를 받아야 할 업종이 아닌 것은?
   ① 유흥주점영업
   ② 일반음식점영업
   ③ 단란주점영업
   ④ 식품조사처리업

9. 다음과 같은 특징을 갖는 세균성 식중독의 원인 세균은?

   - 일반병원균이 발육할 수 없는 낮은 온도인 5℃에서도 증식할 수 있는 특징이 있다.
   - 그람 양성의 간균으로 편모를 갖고 있다.
   - 식중독 증상은 수막염이 많으며 유산, 패혈증이 일어난다.
   - 식중독의 치사율은 10~40%로 높다.

   ① Listeria monocytogenes
   ② Salmonella
   ③ Staphylococcus aureus
   ④ Clostridium perfringens

10. Methyl alcohol(CH_3OH)에 의한 중독 때문에 우리나라에서 규제치를 설정하고 있는 식품은?
   ① 청량음료
   ② 주류
   ③ 단무지
   ④ 두부

11. 식품위생법상 식품접객업 영업을 신규로 하려는 자는 사전 몇 시간의 식품위생교육을 받아야 하는가?
   ① 4시간
   ② 6시간
   ③ 8시간
   ④ 10시간

12. 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)

13. 병원성 대장균 O-157에 대한 설명으로 틀린 것은?

① 일반 대장균과는 달리 강력한 독소를 낸다.

② 식중독 증세는 용혈성 요독증후군으로 진행된다.

③ 식중독의 원인은 단백질 식품에 한정되어 있다.

④ 열에 대한 저항성이 약하다.

14. 과일 통조림주스에 통조림관으로부터 용출되어 잔류할 수 있는 유해성 금속물질은?

① 비소

② 아연

③ 주석

④ 바륨

15. 다음 중 유해 인공 감미료는?

① 삭카린나트륨(sodium saccharin)

② 둘신(dulcin)

③ D-솔비톨(D-sorbitol)

④ 아스파탐(aspartame)

16. 유독성분을 함유하는 식물과 성분이 맞지 않는 것은?

① 감자 - 솔라닌(solanine)

② 청매 - 시안(cyan) 배당체

③ 목화 - 고시폴(gossypol)

④ 피마자 - 뉴로톡신(neurotoxin)

17. 식품위생감시원의 직무에 해당되지 않는 것은?

① 수입 · 판매 또는 사용이 금지된 식품등의 취급 여부에 관한 단속

② 표시기준 또는 과대광고 금지의 위반 여부에 관한 단속

③ 영업소의 개업 및 기구의 배치

④ 행정처분의 이행 여부 확인

18. 식품위생법상 허위표시에 해당되지 않는 것은?

① 제조방법에 관하여 연구하여 식품학 · 영양학 등의 분야에서 공인된 사항

② 질병의 지료에 효능이 있다는 내용의 의약품으로 혼동할 우려가 있는 내용의 표시

③ “인증” · “보증” 또는 “추천” 을 받았다는 내용

④ 심의받은 내용과 나른 내용의 표시

19. 식기류 등에 녹청이 형성되어 중독증상을 일으키는 성분은?

① Pb

② Cu

③ Zn

④ As

20. 식용얼음의 대장균군에 대한 규격은?

① 50mL 중 음성

② 50mL 중 10 이하

③ 1000mL 중 음성

④ 1mL 중 100 이하

【2과목】식품학 (20문제)

21. 냄새성분의 연결이 틀린 것은?

① 박하 - menthol

② 미나리 -myrcene

③ 어류의 비린내 - TMAO

④ 레몬 - citral

22. 아미노 카르보닐(amino-carbonyl) 반응에 대한 설명 중 틀린 것은?

① 초기단계에서는 질소배당체가 형성되며 무색을 타나낸다.

② 중간단계에서는 osone, HMF 등이 생성된다.

③ 온도가 높아질수록 반응속도는 급속도로 증가한다.

④ pH가 높을수록 갈변속도가 느리다.

23. 밀가루 5g을 취하여 킬달법으로 정량한 결과 질소량이 2.0%이었을 경우 조단백질량은?

① 5%

② 7.5%

③ 9.5%

④ 12.5%

24. 콩나물을 조리할 때 비타민 C의 손실을 막는 방법은?

① 끓는 물에 장시간 동안 데쳐낸다.

② 뚜껑을 꼭 닫고 가열한다.

③ 구리 그릇에 넣고 끓인다.

④ 식염을 가한다.

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

① 완두콩

② 땅콩

③ 감자

④ 고구마

26. 다음 식품 중 적색의 원인 물질이 다른 하나는?

① 수박

② 토마토

③ 고추

④ 사과

27. 효소에 대한 일반적인 설명으로 틀린 것은?

① 살아있는 생물체에서 만들어지며 화학반응을 촉매한다.

② 일종의 단백질로서 가열하면 변성되어 불활성화된다.

③ 한 가지 효소는 두 가지 이상의 반응을 촉매하는 반응특이성이 있다.

④ 활성을 나타내는 최적온도는 30~40°C 정도이다.

28. 아밀로펙틴과 아밀로오스를 비교한 설명 중 틀린 것은?

① 아밀로오스는 포도당으로 구성되어 있고, 아밀로펙틴은 포도당과 과당으로 구성되어 있다.

② 아밀로오스의 요오드 반응은 청색이고, 아밀로펙틴의 요오드 반응은 적자색이다.

③ 아밀로오스는 직쇄의 구조이고, 아밀로펙틴은 가지를 친 구조이다.

④ 아밀로오스는 아밀로펙틴보다 분자량이 작다.

29. 파스타(Pasta)를 만드는 밀의 종류는?

① 박력분

② 라이밀

③ 호밀

④ 듀럼밀

30. 유지의 자동산화를 촉진하는 요인이 아닌 것은?

① 자외선

② 헴(heme)

③ 구리(Cu)

④ 폴리페놀(polyphenol)

31. 껍질을 벗긴 사과의 갈변에 관여하는 것은?

① 아스코르브산(ascrobic acid) 산화반응

② 티로시나아제(tyrosinase)

③ 메일러드(maillard) 반응

④ 폴리페놀옥시다아제(polyphenol oxidase)

32. 글루타민산 나트륨(MSG)에 구아닐산 나트륨을 넣으면 맛난 맛이 강해지는 맛의 현상은?

① 억제효과

② 상승효과

③ 상쇄효과

④ 대비효과

33. 비타민에 대한 설명으로 틀린 것은?

① 밀감에 있는 hesperidin은 비타민 P라고 한다.

② 필수지방산인 linoleic acid, linolenic acid, arachidonic acid는 비타민 F라고 한다.

③ 비타민 B12는 분자내에 코발트를 함유하고 있어서 cobalamin이라고 불린다.

④ 비타민 B2는 빛에서 안정하지만 열에는 불안정하다.

34. 두부 제조시 콩단백질이 응고되는 변성에 기인하는 것은?

① 염류

② 수분

③ 알칼리

④ 고압

35. 식혜제조에서 전분의 당화작용을 일으키는 효소는?

① 삭카라아제(saccharase)

② 베타아밀라제(β- amylase)

③ 글루코아밀라아제(glycoamylase)

④ 지마아제(zymase)

36. 신경계의 흥분을 억제하고, 효소작용을 촉진시키며 체액의 산, 알칼리 평형에도 관여하는 물질은?

① 마그네슘

② 칼륨

③ 철

④ 인

37. 다음 중 결합수의 성질은?

① 전해질을 녹이는 용매로 작용한다.

② 건조에 의하여 쉽게 제거된다.

③ 미생물의 생육 · 증식에 이용된다.

④ 식품성분들과 수소결합을 한다.

38. 단백질의 등전점에 대한 정의로 ( )안에 알맞은 것은?

분자내 양전하와 음전하가 상쇄되어 실제전하가 "0"이 될 때의 ( )

① 용해도

② 삼투압

③ 점도

④ pH

39. 유화식품이 아닌 것은?

① 잣죽

② 마요네즈

③ 마가린

④ 흰죽

40. 겔(gel)의 분산상과 분산매를 순서대로 바르게 짝지은 것은?

① 고체 - 액체

② 액체 - 고체

③ 고체 - 고체

④ 액체 - 액체

【3과목】조리이론 및 급식관리 (20문제)

41. 감의 떫은 맛과 관계 없는 것은?

① phloroglucine

② gallic acid

③ shibuol

④ chlorogenic acid

42. 생선비린내를 제거하는 방법 중 바른 것끼리 묶은 것은?

a. 조리시 초기에 술과 백포도주 넣는다. b. 조리시 초기에 무, 홍당무를 넣는다. c. 조리시 초기에 생강, 파, 마늘을 넣는다. d. 생선을 우유에 담갔다가 꺼내어 조리한다.

① a, b, c

② b, c, d

③ a, c, d

④ a, b, d

43. 다음 자료에 의한 직접원가는 얼마인가?

직접재료비:150000원 간접재료비:50000원 직접노무비:120000원 간접노무비:20000원 직접경비:5000원 간접경비:100000원 판매 및 일반관리비:20000원

① 370000원

② 320000원

③ 275000원

④ 170000원

44. 열원에서 식품으로 열이 이동하는 방법이 아닌 것은?

① 전도

② 대류

③ 초단파

④ 복사

45. 꽁치 구이를 할 때 정미중량 75g을 조리하고자 할 때 1인당 구매량은 얼마로 하는가? (단, 꽁치의 폐기율39%)

① 약113g

② 약123g

③ 약133g

④ 약192g

46. 닭의 가열조리시 나타나는 닭뼈주위의 근육이 거무스름하게 변색되는 이유는?

① 많은 지방함량이 가열에 의해 변색

② 병에 걸린 닭의 가열에 의해 변색

③ 성숙한 닭의 질긴 육질이 가열에 의해 변색

④ 냉동닭이 해동시 닭뼈골수의 적혈구가 파괴되어 가열에 의해 변색

47. 우유에 대한 설명으로 틀린 것은?

① 우유의 락트알부민은 황화수소를 가지고 있어 가열시 독특한 향취가 난다.

② 우유 카제인은 알칼리와 열에 응고된다.

③ 우유를 뚜껑없이 가열하면 피막이 형성된다.

④ 우유를 고온에서 가열하면 바닥에 착색되는 것은 메일라드 반응에 의한 것이다.

48. 손익분기점에 대한 설명으로 알맞은 것은?

① 이익이 최대화되는 시점

② 총비용과 총수익이 일치하는 시점

③ 총수익이 총비용을 앞서기 시작한 시점

④ 총비용이 총수익을 앞서기 시작한 시점

49. 생대두에 들어있는 특수성분이 아닌 것은?

① glycinin

② trypsin inhibitor

③ saponin

④ hemagglutinin

50. 쇠고기 편육을 할 때 옳은 것은?

① 양지머리, 안심, 사태 등 결합조직이 적은 부위일 수록 좋다.

② 편육제조시 졸(sol)상태의 젤라틴이 젤(gel)상태가 된 후에 무거운 것으로 눌러 모양을 잡아준다.

③ 편육을 썰 때는 결의 반대방향으로 써는 것이 좋다.

④ 고기는 찬물에 넣어 센불에서 계속하여 끓여준다.

51. 과일의 갈변억제에 관한 설명으로 틀린 것은?

① -10°C 까지는 효소작용이 계속되므로 -10°C 이하로 동결저장한다.

② 파인애플주스에는 -SH 물질이 있어 여기에 깎은 과일을 담가둔다.

③ 사과에서 추출한 폴리페놀옥시다제는 ph 3.0 이하에서 갈변이 억제된다.

④ 갈변물질인 폴리페놀옥시다제는 소금의 나트륨(Na+)이온에 활성이 억제된다.

52. 오징어를 솔방울 모양으로 조리할 때 내장이 붙어있던 안쪽에 칼집을 내는 이유로 가장 적합한 것은?

① 세로방향으로 발달된 근섬유를 제거하기 위하여

② 섬유가 세로방향으로 된 진피를 수축시키기 위하여

③ 가로방향의 4개의 껍질층을 모두 수축시키기 위하여

④ 칼집을 내기 전에 오징어의 껍질층을 완전히 제거하기 위하여

53. 식품의 계량방법 중 틀린 것은?

① 밀가루는 체에 쳐서 누르거나 흔들지 말고 수북하게 담아 직선 spatula로 깎아 계량한다.

② 우유는 계량컵의 눈금까지 천천히 부어 계량한다.

③ 황설탕은 계량기구의 형태를 유지할 수 있을 정도로 가득 채워 계량한다.

④ 마가린은 냉장온도의 것을 계량기구에 담아 계량한다.

54. 우엉은 삶을 때 가끔 청색으로 변하는데 그 이유로 맞는 것은?

① 폴리페놀 성분이 우엉 색소인 안토잔틴계 색소와 반응으로 일으켰기 때문이다.

② 유기산이 우엉 색소인 안토잔틴계 색소와 반응으로 일으켰기 때문이다.

③ 알칼리성 무기질인 Ca, Na, Mg 등이 나와서 안토시아닌계 색소와 반응을 일으켰기 때문이다.

④ 산성 무기질인 S, P 등이 녹아 나와서 우엉속의 안토시아닌계 색소와 반응을 일으켰기 때문이다.

55. 식품구입시 감별법으로 옳은 것은?

① 두릅은 두릅순이 연하고 가는 것이 좋다.

② 다시마는 잔주름이 없고 녹갈색을 띤 것이 좋다.

③ 양송이는 줄기가 단단하고 긴 것이 좋다.

④ 쇠고기는 썰었을 때 육면에서 수분이 많이 나올수록 맛이 있다.

56. 물가상승시 재고액을 높게 책정하고 싶을 때 사용되는 재고액의 평가방법은?

① 최종구매가법

② LIFO(후입선출법)

③ FIFO(선입선출법)

④ 총평균법

57. 하루 필요 열량이 2500kcal일 때 20%를 단백질로 얻으려면 단백질은 몇 g 섭취하여야 하나?

① 125g

② 130g

③ 135g

④ 140g

58. 육류의 조리법 중 건열조리법은?

① braising

② broiling

③ simmering

④ stewing

59. 식품의 색소에 관한 설명 중 옳은 것은?

① 푸른색 채소는 장시간 가열할수록 클로로필이 클로로필리드로 변하여 올리브색이 된다.

② 동물성 색소 중 혈색소는 미오글로빈이다.

③ 녹색채소는 조리시 중조를 가하면 녹갈색으로 변한다.

④ 무, 양파, 양배추 속 등의 백색채소는 식초를 넣으면 더 선명한 백색이 된다.

Download on the App Store 전자문제집 CBT(App Store) :[다운로드]
GET IT ON Google Play 전자문제집 CBT(Google Play) :[다운로드]

60. 단체급식에서 식품위해요소중점과리기준(HACCP)에 의한 안전성 통제요서와 거리가 먼 것은?

① 작업동선 효율화

② 권장된 온도에서의 조리와 재가열

③ 권장된 온도에서의 냉각

④ 교차오염 방지

【4과목】공중보건학 (20문제)

61. 야간에 지표면의 온도가 낮아져서 생기는 기온역전은?

① 침강성 역전

② 복사성 역전

③ 대기성 역전

④ 전선성 역전

62. 모기가 매개하는 감염병이 아닌 것은?

① 일본뇌염

② 황열

③ 말라리아

④ 발진티푸스

63. 크롬(Cr) 만성 중독증의 특이한 임상 증상은?

① 빈혈

② 환청

③ 비중격천공

④ 백혈병

64. 진동이 심한 작업을 장기간 할 때 발생되기 쉬운 직업병은?

① 감압병

② 한센병

③ 안정피로

④ 레이노드씨병

65. 만성감염병의 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.

66. 저압 환경으로 오는 질병이 것은?

① 잠함병

② 잠수병

③ 감압병

④ 고산병

67. 진폐증 중에서 폐포에 섬유증식증을 유발하지 않는 것은?

① 면폐증

② 활석폐증

③ 석면폐증

④ 규폐증

68. 만성카드뮴 중독의 주요 증상으로 볼 수 없는 것은?

① 빈혈

② 폐기증

③ 신장기능장애

④ 단백뇨

69. 하수의 오염도 측정시 BOD의 측정온도와 기간은?

① 5°C에서 5일간

② 5°C에서 20일간

③ 20°C에서 5일간

④ 20°C에서 20일간

70. 소독약의 살균력을 비교하기 위한 지표로 작용하는 것은?

① 석탄산

② 크레졸

③ 승홍

④ 생석회

71. 경피감염을 하는 기생충은?

① 회충

② 구충

③ 요충

④ 폐흡충

72. 먹는 물의 정수과정으로 옳은 것은?

① 침전 → 여과 → 소독

② 침전 → 소독 → 여과

③ 여과 → 침전 → 소독

④ 소독 → 침전 → 여과

73. 하수의 혐기성 처리법에 속하는 것은?

① 임호프 탱크법

② 활성오니법

③ 살수여과법

④ 산화지법

74. 예방 접종할 때 순화독소(toxoid)를 이용하는 감염병은?

① 콜레라, 페스트

② 파상풍, 디프테리아

③ 결핵, 황열

④ 홍역, 수두

75. 부영양화 원인과 관계가 깊은 물질로 바르게 짝지어진 것은?

① 칼슘(Ca), 황(S)

② 철(Fe), 알루미늄(Al)

③ 칼륨(K), 탄소(C)

④ 질소(N), 인(P)

76. 자외선 가운데 생명선이라 불리는 Dorno의 건강선파장범위는?

① 120~180nm

② 180~220nm

③ 220~280nm

④ 280~320nm

77. 물의 자정작용에 해당하지 않는 것은?

① 침전작용

② 세정작용

③ 산화작용

④ 희석작용

78. 탄소계 물질이 있는 하수의 혐기성 분해로 가장 많이 발생되는 가스는?

① 암모니아

② 메탄

③ 황화수소

④ 수소

79. 홍역에 관한 설명으로 옳은 것은?

① 세균에 의한 감염병이다.

② 일반적으로 성인이 많이 감염된다.

③ 열과 발진이 생기는 호흡기계 감염병이다.

④ 만성 감염병으로 2차감염은 없다.

80. 일광 중 열작용이 강하여 열사병의 원인이 되는 것은?

① 감마선

② 자외선

③ 가시광선

④ 적외선