

## 1과목 : 제조이론

- 불량한 표백 밀가루를 사용하게 되었을 때 조치하여야 할 사항은?  
 ① 쇼트닝과 설탕의 사용량을 증가시킨다.  
 ② 전분을 첨가한다.  
 ③ 계란의 사용량을 증가시킨다.  
 ④ 물의 사용량을 증가시킨다.
- 비중 0.75인 과자 반죽 1ℓ의 무게는?  
 ① 75g                      ② 750g  
 ③ 375g                    ④ 1750g
- 용적 2,050cm<sup>3</sup>인 팬에 스펀지 케이크 반죽을 400g 분할할 때 좋은 제품이 되었다면 용적 2,870cm<sup>3</sup>인 팬에 적당한 분할 무게는?  
 ① 440g                    ② 480g  
 ③ 560g                    ④ 600g
- 다음 중 만드는 방법이 나머지 셋과 다른 것은?  
 ① 쇼트브레드 쿠키      ② 오렌지 쿠키  
 ③ 핑거 쿠키              ④ 버터스카치 쿠키
- 도넛에 묻힌 설탕이 녹는 현상(발한)을 감소시키기 위한 조치로 틀린 것은?  
 ① 도넛에 묻히는 설탕의 양을 증가시킨다.  
 ② 충분히 냉각시킨다.  
 ③ 냉각 중 환기를 많이 시킨다.  
 ④ 가급적 짧은 시간 튀긴다.
- 언더 베이킹(Under Baking)에 대한 설명 중 틀린 것은?  
 ① 너무 낮은 온도에서 굽는 것이다.  
 ② 중앙부분이 익지 않는 경우가 많다.  
 ③ 윗면이 갈라지기 쉽다.  
 ④ 속이 거칠어지기 쉽다.
- 퍼프 페이스트리 제조시 충전용 유지가 많을수록 어떤 결과가 생기는가?  
 ① 밀어퍼기가 쉽다.      ② 부피가 커진다.  
 ③ 제품이 부드러워진다.   ④ 오븐 스프링이 적다.
- 다음 설명 중 고율 배합의 의미는?  
 ① 설탕양이 소맥분양보다 적은 배합  
 ② 소맥분양이 설탕양보다 적은 배합  
 ③ 계란이 소맥분보다 많은 배합  
 ④ 계란이 소맥분보다 적은 배합
- 파운드 케이크를 제조하려할 때 유지의 품온으로 가장 알맞는 것은?  
 ① -5℃ ~ 0℃              ② 5℃ ~ 10℃  
 ③ 18℃ ~ 25℃              ④ 30℃ ~ 37℃
- 반죽형 케이크 제조시 분리현상이 일어나는 원인이 아닌 것은?  
 ① 반죽온도가 낮다.

- ② 노른자 사용비율이 높다.  
 ③ 반죽 중 수분량이 많다.  
 ④ 일시에 투입하는 계란의 양이 많다.
- 소다 1.2%를 사용하는 배합비율의 팽창제를 베이킹파우더로 대체하고자 할 경우 사용량으로 알맞은 것은?  
 ① 1.2%                      ② 2.4%  
 ③ 3.6%                      ④ 4.8%
- 밀가루, 설탕, 노른자, 식용유 및 물 등을 같이 혼합한 후 머랭을 투입하여 반죽하는 제법으로 알맞은 것은?  
 ① 별립법                    ② 공립법  
 ③ 시퐁법                    ④ 단단계법
- 다음 중 제과용 믹서로 알맞지 않은 것은?  
 ① 에어믹서                  ② 버터컬믹서  
 ③ 연속식믹서                ④ 스파이럴믹서
- 도넛의 흡유량이 높았다면 그 이유는?  
 ① 고율배합 제품이다.      ② 튀김시간이 짧다.  
 ③ 튀김온도가 높다.        ④ 휴지시간이 짧다.
- 스펀지 케이크에서 계란사용량을 15 % 감소시킬 때, 밀가루와 물의 사용량은?  
 ① 밀가루 3.75 % 증가, 물 11.25 % 감소  
 ② 물 3.75 % 감소, 밀가루 3.75 % 증가  
 ③ 밀가루 3.75 % 감소, 물 11.25 % 감소  
 ④ 밀가루 3.75 % 증가, 물 11.25 % 증가
- 제빵시 탈지분유를 1% 증가시 마다 몇 %의 흡수량이 증가되는가?  
 ① 1%                          ② 3%  
 ③ 5%                          ④ 7%
- 스펀지법에서 스펀지에 밀가루 사용량을 증가할 때 나타나는 현상으로 틀린 것은?  
 ① 반죽의 신장성이 증가한다.  
 ② 발효 향이 강해진다.  
 ③ 도우 발효시간이 단축된다.  
 ④ 도우 반죽시간이 길어진다.
- 스펀지법에서 사용할 물의 온도는? (원하는 반죽온도 : 26℃, 마찰계수 : 20, 실내온도 : 26℃, 스펀지, 반죽온도 : 28℃, 밀가루온도 : 21℃)  
 ① 19℃                      ② 9℃  
 ③ -21℃                    ④ -16℃
- 제빵용 팬기름에 대한 설명으로 틀리는 것은?  
 ① 종류에 상관없이 발연점이 낮아야 한다.  
 ② 백색 광유(mineral oil)도 사용된다.  
 ③ 정제 라드, 식물유, 혼합유도 사용된다.  
 ④ 과다하게 칠하면 밀겉질이 두껍고 어둡게 된다.
- 적당한 2차 발효점은 여러 여건에 따라 차이가 있다. 일반적으로 완제품의 몇 % 까지 팽창시키는가?

- ① 30~40%                      ② 50~60%  
 ③ 70~80%                      ④ 90~100%

### 2과목 : 재료과학

21. 다음 설명 중 오버 베이킹(over baking)에 대한 것은?  
 ① 낮은 온도의 오븐에서 굽는다.  
 ② 윗면 가운데가 올라오기 쉽다.  
 ③ 제품에 남는 수분이 많아진다.  
 ④ 중심 부분이 익지 않을 경우 주저앉기 쉽다.
22. 빵의 껍질이 갈라지는 경우는?  
 ① 덧가루 사용과다            ② 질은 반죽  
 ③ 뜨거운 팬 사용            ④ 발효과다
23. 빵의 노화현상이 아닌 것은?  
 ① 곰팡이 발생                ② 탄력성 상실  
 ③ 껍질이 질겨짐               ④ 풍미의 변화
24. 식빵의 가장 적합한 포장온도는?  
 ① 15℃                        ② 25℃  
 ③ 35℃                        ④ 45℃
25. pH 측정에 의하여 알 수 없는 사항은?  
 ① 재료의 품질 변화  
 ② 반죽의 산도  
 ③ 반죽에 존재하는 총산의 함량  
 ④ 반죽의 발효 정도
26. 조직의 원칙에 해당하지 않는 것은?  
 ① 권한과 책임의 원칙            ② 명령의 원칙  
 ③ 직무할당의 원칙            ④ 감독범위의 원칙
27. 경질밀과 연질밀의 상대적인 차이점에 대한 설명 중 틀린 것은?  
 ① 경질밀은 배유조직이 치밀하다.  
 ② 연질밀은 전분함량이 경질밀에 비해 높다.  
 ③ 연질밀은 수분함량이 경질밀에 비해 많다.  
 ④ 경질밀은 연질밀보다 단백질 함량이 적다.
28. 분할을 할 때 반죽의 손상을 줄일 수 있는 방법이 아닌 것은?  
 ① 스트레이트법 보다 스펀지법으로 반죽한다.  
 ② 반죽온도를 높인다.  
 ③ 단백질 양이 많은 질 좋은 밀가루로 만든다.  
 ④ 가수량이 최적인 상태의 반죽을 만든다.
29. 냉동반죽법에서 동결방식으로 적합한 것은?  
 ① 완만동결                      ② 지연동결  
 ③ 오버나이트(Over Night)법    ④ 급속동결
30. 성형몰더(moulder)를 사용할 때의 방법으로 틀린 것은?  
 ① 휴지 상자에 반죽을 너무 많이 넣지 않는다.  
 ② 덧가루를 많이 사용하여 반죽이 붙지 않게 한다.

- ③ 롤러 간격이 너무 넓으면 가스배기가 불충분해진다.  
 ④ 롤러 간격이 너무 좁으면 거친 빵이 되기 쉽다.

### 3과목 : 영양학

31. 다음 설명 중 맞는 것은?  
 ① 식물 전분의 현미경으로 본 구조는 모두 동일하다.  
 ② 전분은 호화된 상태의 소화 흡수나 호화가 안된 상태의 소화 흡수나 차이가 없다.  
 ③ 전분은 아밀라아제(amylose)에 의해서 분해되기 시작한다.  
 ④ 전분은 물이 없는 상태에서도 호화가 일어난다.
32. 다음 형태의 향료 중 굽는 케이크 제품에 사용하면 휘발하여 향의 보존이 가장 약한 것은?  
 ① 분말 향료                      ② 유제로 된 향료  
 ③ 알콜성 향료                      ④ 비알콜성 향료
33. 모노, 디 글리세라이드(mono, diglyceride)는 어느 반응에서 생성되는가?  
 ① 비타민의 산화                      ② 전분의 노화  
 ③ 지방의 가수분해                      ④ 단백질의 변성
34. 제빵에 사용되는 효모와 가장 거리가 먼 효소는?  
 ① 프로테아제                      ② 셀룰라아제  
 ③ 인버타아제                      ④ 말타아제
35. 다음 중 단위 무게 당 흡수율이 가장 높은 것은?  
 ① 전분                              ② 단백질  
 ③ 펜토산                              ④ 회분
36. 건조 이스트는 같은 중량을 사용할 때 생 이스트 보다 활성이 약 몇 배 더 강한가?  
 ① 2배                              ② 5배  
 ③ 7배                              ④ 10배
37. 제빵용 이스트에 의해 발효되지 않는 당은?  
 ① 설탕                              ② 맥아당  
 ③ 유당                              ④ 포도당
38. 반죽에 사용하는 물이 연수일 때 무엇을 더 첨가하여야 하는가?  
 ① 설탕                              ② 탈지분유  
 ③ 이스트푸드                              ④ 쇼트닝
39. 소맥분의 패리노그래프를 그려 보니 믹싱타임(mixingtime)이 매우 짧은 것으로 나타났다. 이 소맥분을 빵에 사용할 때 보완법으로 옳은 것은?  
 ① 소금양을 줄인다.                              ② 탈지분유를 첨가한다.  
 ③ 이스트양을 증가시킨다.                              ④ 설탕양을 늘린다.
40. 아밀로그래프(Amylograph)에 대한 설명 중 틀린 것은?  
 ① 반죽의 신장성 측정  
 ② 아밀라아제 활성 측정  
 ③ 빵의 내상에 큰 영향

## 4과목 : 식품위생학

- ④ 400 - 600 B.U가 적당
41. 빵류에 부드러움을 주기 위하여 사용하는 유지 제품의 특성을 무엇이라 하는가?  
 ① 유화성                      ② 가소성  
 ③ 안정성                      ④ 기능성
42. 각 회사마다 제분율이 다르다. 어느 회사가 밀가루 생산량이 가장 적은가? (제분율은 A사 70%, B사 72%, C사 74%, D사 76%)  
 ① A사는 밀 2850kg을 제분한다.  
 ② B사는 밀 2800kg을 제분한다.  
 ③ C사는 밀 2750kg을 제분한다.  
 ④ D사는 밀 2700kg을 제분한다.
43. 설탕에 대한 설명으로 틀린 것은?  
 ① 설탕은 과당보다 용해성이 크다.  
 ② 혼당이란 설탕의 결정성을 이용한 것이다.  
 ③ 설탕이 이스트에 의해 발효된 후 남은 잔류당은 굽기공정에서 전화된다.  
 ④ 빵의 굽기 공정에서 일어나는 껍질의 착색은 주로 마이아르 반응에 의한 것으로 볼 수 있다.
44. 유산발효크림을 원료로 하여 제조하는 버터는?  
 ① 유염버터                      ② 무염버터  
 ③ 발효버터                      ④ 저수분 버터
45. 초콜릿을 템퍼링한 효과에 대한 설명 중 틀린 것은?  
 ① 입안에서의 용해성은 나쁘다.  
 ② 광택이 좋고 내부 조직이 조밀하다.  
 ③ 팻 브룸(fat bloom)이 일어나지 않는다.  
 ④ 안정한 결정이 많고 결정형이 일정하다.
46. 입속의 침(타액)에서 분비되는 전분 당화효소는?  
 ① 펌신                          ② 프티알린  
 ③ 리파아제                      ④ 트립신
47. 스펀지 케이크를 먹었을 때 가장 많이 섭취하게 되는 영양소는?  
 ① 당질                          ② 단백질  
 ③ 지방                          ④ 무기질
48. 다음 영양소 중 1차, 2차, 3차, 4차 구조를 가진 물질은?  
 ① 탄수화물                      ② 단백질  
 ③ 지질                          ④ 무기질
49. 리놀레산(linoleic acid)가 결핍시 발생할 수 있는 장애가 아닌 것은?  
 ① 성장지연                      ② 시각 기능 장애  
 ③ 생식장애                      ④ 호흡장애
50. 우유의 칼슘 흡수를 방해하는 인자는?  
 ① 비타민 C                      ② 인  
 ③ 유당                          ④ 포도당

51. 제과·제빵의 부패요인과 관계가 먼 것은?  
 ① 제품의 수분함량              ② 제품의 색  
 ③ 제품의 보관온도              ④ 제품의 pH
52. 식품 위생의 대상과 가장 거리가 먼 것은?  
 ① 영양 결핍증 환자  
 ② 세균성 식중독  
 ③ 농약에 의한 식품 오염  
 ④ 방사능에 의한 식품 오염
53. 감자에서 독성분이 많이 들어 있는 부분은?  
 ① 감자즙                          ② 노란 부분  
 ③ 겉껍질                          ④ 싹튼 부분
54. 식품에 세균이 오염되어 증식시 이들이 생성한 유독 물질에 의해 발생하는 생리적 이상현상은?  
 ① 감염형 세균성 식중독              ② 독소형 세균성 식중독  
 ③ 화학적 식중독                      ④ 동물성 식중독
55. 독소형 식중독은 체외 독소에 의하여 일어나게 된다. 보툴리누스 식중독균이 생성하는 독소는?  
 ① 엔테로톡신                      ② 엔도톡신  
 ③ 뉴로톡신                          ④ 테트로도톡신
56. 세균성 식중독을 예방하는 방법과 가장 거리가 먼 것은?  
 ① 조리장의 청결유지              ② 조리기구의 소독  
 ③ 유독한 부위의 세척              ④ 신선한 재료의 사용
57. 유지의 산패 원인이 아닌 것은?  
 ① 고온으로 가열한다.  
 ② 햇빛이 잘 드는 곳에 보관한다.  
 ③ 토코페롤을 첨가한다.  
 ④ 수분이 많은 식품을 넣고 튀긴다.
58. 질병 발생의 3대 요소가 아닌 것은?  
 ① 병원                          ② 환경  
 ③ 숙주                          ④ 항생제
59. 적혈구의 혈색소 감소, 체중감소 및 신장장애, 칼슘대사 이상과 호흡장애를 유발하는 유해성 금속물질은?  
 ① 구리(Cu)                          ② 아연(Zn)  
 ③ 카드뮴(Cd)                      ④ 납(Pb)
60. 빵 및 생과자에 사용할 수 있는 보존료는?  
 ① 안식향산  
 ② 파라옥시 안식향산 부틸  
 ③ 파라옥시 안식향산 에틸  
 ④ 프로피온산나트륨

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/xs](http://www.comcbt.com/xs)

전자문제집 CBT란?

종이 문제집이 아닌 인터넷으로 문제를 풀고 자동으로 채점하며  
 모의고사, 오답 노트, 해설까지 제공하는 무료 기출문제 학습 프  
 로그램으로 실제 시험에서 사용하는 OMR 형식의 CBT를 제공합  
 니다.

PC 버전 및 모바일 버전 완벽 연동  
 교사용/학생용 관리기능도 제공합니다.

오답 및 오탈자가 수정된 최신 자료와 해설은 전자문제집 CBT  
 에서 확인하세요.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
③	②	③	①	④	①	②	②	③	②
11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
③	③	④	①	④	①	④	②	①	③
21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
①	④	①	③	③	②	④	②	④	②
31	32	33	34	35	36	37	38	39	40
③	③	③	②	③	①	③	③	②	①
41	42	43	44	45	46	47	48	49	50
④	①	①	③	①	②	①	②	④	②
51	52	53	54	55	56	57	58	59	60
②	①	④	②	③	③	③	④	④	④