

1과목 : 제조이론

- 스펀지 케이크 400g짜리 완제품을 만들 때 굽기 손실이 20%라면 분할 반죽의 무게는?
 ① 600g ② 500g
 ③ 400g ④ 300g
- 반죽온도가 정상보다 낮을 때 나타나는 제품의 결과 중 틀린 것은?
 ① 부피가 적다.
 ② 큰 기포가 형성된다.
 ③ 기공이 조밀하다.
 ④ 오븐 통과시간이 약간 길다.
- 젤리 롤을 마는 작업시 겉면이 터질 때 해야 할 조치 중 잘못된 것은?
 ① 유지 사용량을 늘린다.
 ② 설탕 일부를 물엿으로 대체한다.
 ③ 팽창 요인을 줄인다.
 ④ 덱스트린을 사용하면 점착성이 증가한다.
- 초콜릿의 맛을 크게 좌우하는 가장 중요한 요인은?
 ① 카카오버터 ② 카카오단백질
 ③ 코팅기술 ④ 코코아껍질
- 반죽무게를 이용하여 반죽의 비중 측정시 필요한 것은?
 ① 밀가루 무게 ② 물 무게
 ③ 용기 무게 ④ 설탕 무게
- 옥수수가루를 이용하여 스펀지케이크를 만들 때 가장 좋은 제품의 부피를 얻을 수 있는 것은?
 ① 메옥수수가루
 ② 찰옥수수가루
 ③ 메옥수수가루를 호화시킨 것
 ④ 찰옥수수가루를 호화시킨 것
- 거품형 제품 제조시 가온법의 장점이 아닌 것은?
 ① 껍질색이 균일하다.
 ② 기포시간이 단축된다.
 ③ 기공이 조밀하다.
 ④ 계란의 비린내가 감소된다.
- 커스터드 크림의 농후화제로 알맞지 않은 것은?
 ① 버터 ② 박력분
 ③ 전분 ④ 계란
- 나가사키 카스테라 제조시 휘젓기를 하는 이유로 알맞지 않은 것은?
 ① 반죽 온도를 균일하게 한다.
 ② 껍질 표면을 매끄럽게 한다.
 ③ 내상을 균일하게 한다.
 ④ 팽창을 원활하게 한다.
- 아이싱에 이용되는 풍당(fondant)은 설탕의 어떤 성질을 이

용하는가?

- 설탕의 보습성
 - 설탕의 재결정성
 - 설탕의 용해성
 - 설탕이 전화당으로 변하는 성질
- 파이롤러의 위치에 가장 적합한 곳은?
 ① 냉장고, 냉동고 옆 ② 오븐 옆
 ③ 싱크대 옆 ④ 작업 테이블 옆
 - 다음의 머랭(meringue) 중에서 설탕을 끓여서 시럽으로 만들어 제조하는 것은?
 ① 이탈리아 머랭 ② 스위스 머랭
 ③ 냉제 머랭 ④ 온제 머랭
 - 아이싱(icing)이란 설탕 제품이 주요 재료인 피복물로 빵, 과자제품을 덮거나 피복하는 것을 말한 다음 중 크림아이싱(creamed icing)이 아닌 것은?
 ① 퍼지아이싱(fudge icing)
 ② 풍당아이싱(fondant icing)
 ③ 단순아이싱(flat icing)
 ④ 마아쉬멜로아이싱(marshmallow icing)
 - 퍼프 페이스트리 반죽의 휴지 효과에 대한 설명으로 틀리는 것은?
 ① 글루텐을 재정돈 시킨다.
 ② 밀어퍼기가 용이해 진다.
 ③ CO2 가스를 최대한 발생시킨다.
 ④ 절단시 수축을 방지한다.
 - 반죽형 케이크를 구웠더니 너무 가볍고 부서지는 현상이 나타났다. 그 원인이 아닌 것은?
 ① 반죽에 밀가루 양이 많았다.
 ② 반죽의 크림화가 지나쳤다.
 ③ 팽창제 사용량이 많았다.
 ④ 쇼트닝 사용량이 많았다.
 - ppm 이란?
 ① g당 중량 백분율 ② g당 중량 만분율
 ③ g당 중량 십만분율 ④ g당 중량 백만분율
 - 일반적인 스펀지도우법으로 식빵을 만들 때 도우반죽(dough mixing)의 가장 적당한 온도는?
 ① 17℃ 정도 ② 27℃ 정도
 ③ 37℃ 정도 ④ 47℃ 정도
 - 성형에서 분할된 반죽을 롤러에 통과시키는 주된 이유는?
 ① 제품의 체적을 높게 하기 위하여
 ② 가스를 고르게 분산시키기 위하여
 ③ 제품의 색을 고르게 하기 위하여
 ④ 발효를 빠르게 하기 위하여
 - 일반적으로 적절한 2차 발효점은 완제품 용적의 몇 %가 가장 적당한가?
 ① 40 - 45% ② 50 - 55%

- ③ 70 - 80% ④ 90 - 95%

20. 오븐에서 빵이 갑자기 팽창하는 현상인 오븐스프링이 발생하는 이유로 적당하지 않은 것은?

- ① 가스압의 증가 ② 알콜의 증발
③ 탄산가스의 증발 ④ 단백질의 변성

2과목 : 재료과학

21. 오븐에서 나온 빵을 냉각하여 포장하는 온도로 가장 적합한 것은?

- ① 0 - 5℃ ② 15 - 20℃
③ 35 - 40℃ ④ 55 - 60℃

22. 발효의 목적이 아닌 것은?

- ① 반죽을 조절한다. ② 글루텐을 강하게 한다.
③ 향을 개발한다. ④ 팽창작용을 한다.

23. 일반 스트레이트법을 비상 스트레이트법으로 변경시킬 때 필수적 조치는?

- ① 설탕 사용량을 1% 감소시킨다.
② 소금 사용량을 1.75% 까지 감소시킨다.
③ 분유 사용량을 감소시킨다.
④ 이스트푸드 사용량을 0.5~0.75% 까지 증가시킨다.

24. 이형유에 관한 설명 중 옳바르지 않은 것은?

- ① 틀을 실리콘으로 코팅하면 이형유 사용을 줄일 수 있다.
② 이형유는 발연점이 높은 기름을 사용한다.
③ 이형유 사용량은 반죽무게에 대하여 0.1 - 0.2% 정도이다.
④ 이형유 사용량이 많으면 밀 껍질이 얇아지고 색상이 밝아진다.

25. 빵 전분의 노화정도를 측정하는데 사용하는 방법과 관련이 없는 것은?

- ① 비스코그래프에 의한 측정
② 빵 속살의 흡수력 측정
③ X-선 회절도에 의한 측정
④ 패리노그래프에 의한 측정

26. 최종제품의 부피가 정상보다 클 경우의 원인이 아닌 것은?

- ① 2차발효의 초과 ② 소금 사용량 과다
③ 분할량 과다 ④ 낮은 오븐온도

27. 빵 반죽에 사용되는 물의 경도에 가장 큰 영향을 미치는 성분은?

- ① 비타민 ② 무기질
③ 단백질 ④ 지방

28. 냉동반죽법의 재료 준비에 대한 사항 중 틀린 것은?

- ① 저장은 -5℃에서 시행한다.
② 노화방지제를 소량 사용한다.
③ 반죽은 조금 되게 한다.
④ 크로와상 등의 제품에 이용된다.

29. 주로 소매점에서 자주 사용하는 믹서로서 거품형 케이크 및 빵 반죽이 모두 가능한 믹서는 무엇인가?

- ① 버티컬 믹서(Vertical Mixer)
② 스파이럴 믹서(Spiral Mixer)
③ 수평 믹서(Horizontal Mixer)
④ 핀 믹서(Pin Mixer)

30. 어떤 제품의 가격이 600원일 때 이것의 제조원가는 얼마인가? 단, 손실율 10%,이익률(마진율) 15%, 부가가치세 10%를 포함한 가격이다.

- ① 431원 ② 444원
③ 474원 ④ 545원

3과목 : 영양학

31. 아밀로덱스트린(amylopectrin)의 요오드 반응의 색깔은?

- ① 청남색 ② 적갈색
③ 황색 ④ 무색

32. 다당류에 속하는 것은?

- ① 이눌린 ② 맥아당
③ 포도당 ④ 설탕

33. 튀김기름의 품질을 저하시키는 요인이 아닌 것은?

- ① 온도 ② 수분
③ 공기 ④ 항산화제

34. 제과 가공시 당의 기능과 가장 거리가 먼 것은?

- ① 유화제 ② 색 형성
③ 수분 보유제 ④ 향기 형성

35. 유지의 항산화 보완제로 가장 적당하지 못한 것은?

- ① 염산 ② 구연산
③ 주석산 ④ 아스코르빈산

36. 베이킹파우더가 반응을 일으키면 주로 발생하는 가스는?

- ① 질소가스 ② 암모니아가스
③ 탄소가스 ④ 산소가스

37. 분유의 용해도에 영향을 주는 요소로 볼 수 없는 것은?

- ① 건조 방법 ② 저장기간
③ 원유의 신선도 ④ 단백질 함량

38. 전분을 덱스트린(dextrin)으로 변화시키는 효소는?

- ① β-아밀라아제(α-amylase)
② α-아밀라아제(α-amylase)
③ 말타아제(maltase)
④ 지마아제(zymase)

39. 효소를 구성하고 있는 주성분은?

- ① 탄수화물 ② 지방
③ 단백질 ④ 비타민

40. 식빵 제조시 주로 사용하는 밀가루는?

- ① 강력분 ② 준강력분
③ 중력분 ④ 박력분

41. 다음 발효과정에서 탄산가스의 보호막 역할을 하는 것은?

- ① 설탕 ② 이스트
③ 글루텐 ④ 탈지분유

42. 다음은 분말계란과 생란을 사용할 때의 장단점이 옳은 것은?

- ① 생란은 취급이 용이하고, 영양가 파괴가 적다.
② 생란이 영양은 우수하나 분말계란보다 공기 포집력이 떨어진다.
③ 분말계란이 생란보다 저장면적이 커진다.
④ 분말계란은 취급이 용이하나 생란에 비해 공기 포집력이 떨어진다.

43. 제빵시 반죽용 물의 설명으로 틀린 것은?

- ① 경수는 반죽의 글루텐을 경화시킨다.
② 연수는 발효를 지연시킨다.
③ 연수사용시 미네랄 이스트 푸드를 증량해서 사용하는 것이 좋다.
④ 연수는 반죽을 끈적거리게 한다.

44. 초콜릿의 브룸(bloom) 현상에 대한 설명 중 틀린 것은?

- ① 초콜릿 표면에 나타난 흰 반점이나 무늬 같은 것을 브룸(bloom) 현상이라고 한다.
② 설탕이 재결정화 된 것을 슈가브룸(sugar bloom)이라고 한다.
③ 지방이 유출된 것을 팻브룸(fat bloom)이라고 한다.
④ 템퍼링이 부족하면 설탕이 재결정화가 일어난다.

45. 식품향료에 관한 설명 중 틀린 것은?

- ① 수용성향료(essence)는 내열성이 약하다.
② 유성향료(essential oil)는 내열성이 강하다.
③ 유화향료(emulsified flavor)는 내열성이 좋지 않다.
④ 분말향료(powdered flavor)는 향료의 휘발 및 변질을 방지하기 쉽다.

46. 유용한 장내 세균의 발육을 왕성하게 하여 장에 좋은 영향을 미치는 이당류는?

- ① 설탕(sucrose) ② 유당(lactose)
③ 맥아당(maltose) ④ 포도당(glucose)

47. 콜레스테롤에 관한 설명 중 잘못된 것은?

- ① 담즙의 성분이다.
② 비타민 D3의 전구체가 된다.
③ 탄수화물 중 다당류에 속한다.
④ 다량 섭취시 동맥경화의 원인물질이 된다.

48. 다음 중 수용성 비타민은?

- ① 비타민 D ② 비타민 A
③ 비타민 E ④ 비타민 C

49. 단백질의 가장 중요한 기능을 설명한 것은?

- ① 효소의 보조 효소

- ② 골격과 치아조직의 형성
③ 신경의 자극전달
④ 체조직 합성

50. 육조직에서 자기소화(autolysis)가 일어날 때 나타나는 현상은?

- ① 암모니아가 발생하여 악취를 낸다.
② 아민 물질이 생성된다.
③ 아미노산으로 분해되면서 맛이 좋아진다.
④ 젖산이 생성되어 신맛이 감돈다.

4과목 : 식품위생학

51. 인축공동전염병인 것은?

- ① 탄저병 ② 콜레라
③ 이질 ④ 장티푸스

52. 어패류의 생식과 관계 깊은 식중독 세균은?

- ① 프로테우스균 ② 장염 비브리오균
③ 살모넬라균 ④ 바실러스균

53. 화농성 질병이 있는 사람이 만든 제품을 먹고 식중독을 일으켰다면 가장 관계 깊은 원인균은?

- ① 장염 비브리오균 ② 살모넬라균
③ 보툴리누스균 ④ 포도상구균

54. 다음 중 포도상구균이 생산하는 독소는?

- ① 솔라닌 ② 테트로도톡신
③ 엔테로톡신 ④ 뉴로톡신

55. 식용유의 산화방지에 사용되는 것은?

- ① 비타민 E ② 비타민 A
③ 니코틴산 ④ 비타민 K

56. 대장균 O-157 이 내는 독성물질은?

- ① 베로톡신 ② 테트로도톡신
③ 삭시톡신 ④ 베네루핀

57. 다음 중 부패로 볼 수 없는 것은?

- ① 육류의 변질 ② 달걀의 변질
③ 열에 의한 식용유 변질 ④ 어패류의 변질

58. 다음 경구전염병 중 원인균이 세균이 아닌 것은?

- ① 이질 ② 폴리오
③ 장티푸스 ④ 콜레라

59. 과자, 비스킷, 카스텔라 등을 부풀게 하기 위한 팽창제로 사용되는 식품첨가물이 아닌 것은?

- ① 탄산수소나트륨 ② 탄산암모늄
③ 산성 피로인산나트륨 ④ 안식향산

60. 식품의 변질에 관여하는 요인이 아닌 것은?

- ① pH ② 압력
③ 수분 ④ 산소

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