

## 1과목 : 제조이론

- 일반적인 과자반죽의 익식완료 정도를 파악하기 어려운 것은?  
① 반죽의 비중                      ② 글루텐의 발전정도  
③ 반죽의 점도                      ④ 반죽의 색
- 케이크가 굽는 도중에 수축하는 경우가 있다. 그 원인으로 틀린 것은?  
① 베이킹 파우더의 사용이 과다한 경우  
② 반죽에 과다한 공기 혼입이 된 경우  
③ 소맥분의 글루텐(gluten)의 함량이 표준치 보다 적은 경우  
④ 오븐의 온도가 너무 낮은 경우
- 아이싱의 안정제로 사용되는 것 중 동물성인 것은?  
① 한천                                  ② 젤라틴  
③ 로커스트빈 검                      ④ 카라야 검
- 케이크 반죽에 있어 고율배합 반죽의 특성을 잘못 말한 것은?  
① 화학팽창제의 사용은 적다.  
② 구울 때 굽는 온도를 낮춘다.  
③ 반죽동안 공기와의 혼합은 양호하다.  
④ 비중이 높다.
- 쿠키의 퍼짐에 영향을 주는 당류는?  
① 분당                                  ② 설탕  
③ 포도당                                  ④ 물엿
- 반죽 온도를 너무 낮게 하여 만든 케이크 도넛의 설명 중 잘못된 것은?  
① 공 모양의 도넛이 된다.  
② 점도가 약하게 된다.  
③ 과량의 기름을 흡수한다.  
④ 부피가 작게 된다.
- 도넛에 묻힌 설탕이 녹는 현상을 제거하기 위한 방법이 아닌 것은?  
① 점착력이 있는 튀김기름 사용  
② 충분히 냉각시킨 후 설탕을 묻힘  
③ 냉각 중 환기를 충분히 함  
④ 튀김 시간을 짧게 함
- 슈크림의 제조공정에 대한 설명으로 틀린 항목은 ?  
① 물에 소금과 유지를 넣고 센 불에서 끓인 후 밀가루를 넣고 저으면서 완전히 호화시킨다.  
② 60~65℃로 냉각시키고 계란을 소량씩 넣으면서 매끈한 반죽을 만든다.  
③ 보통은 원형 모양 각지를 이용하여 평철판에 짜놓고 물을 분무하여 껍질이 빨리 형성되는 것을 막아준다.  
④ 굽기 초기에는 윗불을 강하게 하여 표피 색상을 빨리 내며, 굽는 열에 예민하기 때문에 수시로 오븐 문을 열고 슈의 굽기상태를 확인해야 된다.
- 다음 제품 중 반죽 희망온도가 가장 낮은 것은 ?

- ① 슈                                      ② 퍼프페이스트리  
③ 카스테라                              ④ 파운드케이크
- 다음 쿠키 반죽 중 유지사용량이 가장 많은 것은?  
① 마카롱쿠키                              ② 핑거쿠키  
③ 머랭쿠키                                  ④ 쇼트브레드 쿠키
- 박력분에 대한 설명으로 맞지 않는 것은?  
① 단백질 함량이 15% 정도이다.  
② 글루텐의 안정성이 약하다.  
③ 튀김용 가루로 많이 사용된다.  
④ 쿠키, 비스킷을 만드는데 사용된다.
- 초콜릿 케이크 팬닝(반죽 채우기)량에 대해 가장 적합한 것은?  
① 45~50%                                  ② 55~60%  
③ 65~70%                                  ④ 75~80%
- 파이를 만들 때 소금을 사용하는 주된 이유는?  
① 수분 흡수율이 높아진다.  
② 겹질색을 질게 한다.  
③ 글루텐의 형성을 촉진시킨다.  
④ 다른 재료의 맛과 향을 살린다.
- 가나슈크림에 대한 설명 중 맞는 것은?  
① 생크림은 절대 끓여서 사용하지 않는다.  
② 초콜릿과 생크림의 배합비율은 10:1이 원칙이다.  
③ 초콜릿 종류는 달라도 카카오 성분은 같다.  
④ 끓인 생크림에 초콜릿을 더한 크림이다.
- 흰자를 거품 내면서 뜨겁게 끓인 시럽을 부어 만든 머랭은?  
① 냉제 머랭                                  ② 온제 머랭  
③ 스위스 머랭                                  ④ 이탈리아 머랭
- 스펀지법에서 적당한 스펀지 반죽 온도는?  
① 10 - 20℃                                  ② 22 - 26℃  
③ 34 - 38℃                                  ④ 42 - 46℃
- 반죽시 후염법에서 소금의 투입단계는?  
① 각 재료와 함께 섞는다.  
② 픽업단계 직전에 투입한다.  
③ 클린업 단계 직후에 넣는다.  
④ 믹싱이 끝날 때 넣어 혼합한다.
- 반죽이 팬 또는 용기의 모양이 되도록 하는 성질은?  
① 흐름성                                  ② 가소성  
③ 탄성                                      ④ 점탄성
- 2차 발효의 상대습도를 가장 낮게 하는 제품은?  
① 옥수수빵                                  ② 데니시 페이스트리  
③ 우유식빵                                  ④ 팔소빵
- 굽기에 있어서 껍질색 형성이 어려운 조건은?  
① 과숙성 반죽

- ② 분유가 많은 반죽
- ③ 스펀지법의 반죽
- ④ 유화제가 들어있는 반죽

### 2과목 : 재료과학

21. 식빵의 노화가 가장 잘 일어나는 온도는?  
 ① -20℃                      ② 0℃  
 ③ 20℃                        ④ 40℃
22. 이스트를 다소 감소하여 사용하는 경우는?  
 ① 우유 사용량이 많을 때  
 ② 수작업 공정과 작업량이 많을 때  
 ③ 물이 알칼리성일 때  
 ④ 미숙한 밀가루를 사용할 때
23. 다음 중 반죽 팽창 형태가 나머지 셋과 다른 것은?  
 ① 스펀지 케이크            ② 엔젤푸드 케이크  
 ③ 쉬폰 케이크                ④ 커피 케이크
24. 일반 빵의 포장에 있어 포장용 빵의 적정 온도는?  
 ① -18℃                      ② 0-5℃  
 ③ 35-40℃                    ④ 50-55℃
25. 연속식 제빵법을 사용하는 장점으로 틀리는 것은?  
 ① 인력의 감소  
 ② 발효량의 증가  
 ③ 공장 면적과 믹서 등 설비의 감소  
 ④ 발효손실의 감소
26. 이스트를 사용하지 않고 호밀가루나 밀가루를 대기 중에 존재하는 이스트나 유산균을 물과 반죽하여 배양한 발효종을 이용하는 제빵법은?  
 ① 액종발효법                      ② 스펀지법  
 ③ 오버나잇 스펀지법            ④ 사워종법
27. 냉동반죽법의 단점이 아닌 것은?  
 ① 휴일작업에 미리 대처할 수 없다.  
 ② 이스트가 죽어 가스 발생력이 떨어진다.  
 ③ 가스 보유력이 떨어진다.  
 ④ 반죽이 퍼지기 쉽다.
28. 작업시간 분석에 대한 설명 중 틀린 것은?  
 ① 우발적 요소를 5% 이하로 관리한다.  
 ② 여유율이 25%가 넘지 않도록 한다.  
 ③  $\text{여유율}(\%) = (\text{여유시간} \div \text{정규시간}) \times 100$   
 ④ 기계를 사용할 때 여유율이 비교적 높다.
29. 제빵용으로 주로 사용되는 도구는?  
 ① 모양깍지                      ② 돌림판(회전판)  
 ③ 찰주머니                      ④ 스크레퍼
30. 둥글리기 하는 동안 반죽의 끈적거림을 없애는 방법이 아닌 것은?

- ① 반죽의 최적 발효상태를 유지한다.
- ② 덧가루를 사용한다.
- ③ 반죽에 유화제를 사용한다.
- ④ 반죽에 파라핀 용액(1%)을 첨가한다.

### 3과목 : 영양학

31. 단순 단백질이 아닌 것은?  
 ① 알부민                      ② 글로불린  
 ③ 글리코프로테인            ④ 글루테인
32. 유당의 설명 중 틀린 것은?  
 ① 이당류이다.  
 ② 이스트에 의해 발효되지 않는다.  
 ③ 단맛은 설탕과 비교해서 약하다.  
 ④ 유산균에 의해 발효되어 초산이 된다.
33. 제과에 많이 쓰이는 "럼주" 는 무엇을 원료로 하여 만드는 술인가?  
 ① 옥수수 전분                      ② 포도당  
 ③ 당밀                          ④ 타피오카
34. 다음 중 단당류가 아닌 것은?  
 ① 과당                          ② 맥아당  
 ③ 포도당                        ④ 갈락토오스
35. 다음 조합 중 틀린 것은?  
 ① 소맥분 - 중조 → 밤만두피  
 ② 소맥분 - 유지 → 파운드케이크  
 ③ 소맥분 - 베이킹파우더 → 식빵  
 ④ 소맥분 - 계란 → 카스테라
36. 건조글루텐(Dry Gluten) 중에 가장 많은 성분은?  
 ① 단백질                      ② 전분  
 ③ 지방                          ④ 회분
37. 제빵 적성에 맞지 않는 밀가루는?  
 ① 글루텐의 질이 좋고 함량이 많은 것  
 ② 프로테아제의 함량이 많은 것  
 ③ 제분 직후 30 ~ 40일 정도의 숙성기간이 지난 것  
 ④ 물을 흡수할 수 있는 능력이 큰 것
38. 제과, 제빵용 건조재료 등과 팽창제 및 유지재료를 알맞은 배합율로 균일하게 혼합한 원료는?  
 ① 프리믹스                      ② 팽창제  
 ③ 향신료                        ④ 밀가루 개량제
39. 제빵에서 쇼트닝의 주요 기능은 윤활작용이다. 다음 중 쇼트닝을 몇 % 사용했을 때 제품의 부피가 최대가 되겠는가?  
 ① 0~1%                        ② 3~5%  
 ③ 8~10%                        ④ 12~14%
40. 휘핑용 생크림에 대한 설명 중 잘못된 것은?  
 ① 유지방 45% 이상의 진한 생크림이 원료임

- ② 기포성을 이용하여 만들  
③ 유지방이 기포형성의 주체임  
④ 거품의 품질유지를 위해 높은 온도에서 보관함
41. 빵 반죽이 발효되는 동안 이스트는 무엇을 생성하는가?  
① 물, 초산                      ② 산소, 알데히드  
③ 수소, 젖산                    ④ 탄산가스, 알콜
42. 전분입자를 물에 불리면 물을 흡수하여 팽윤하고 가열하면 입자의 미셀구조가 파괴되는 현상을 무엇이라고 하는가?  
① 노화                          ② 호정화  
③ 호화                          ④ 당화
43. 유지의 분해산물인 글리세린에 대한 설명으로 틀린 것은?  
① 물에 잘 녹는 감미의 액체로 비중은 물보다 낮다.  
② 향미제의 용매로 식품의 색택을 좋게하는 독성이 없는 극소수 용매 중의 하나이다.  
③ 보습성이 뛰어나 빵류, 케이크류, 소프트 쿠키류의 저장성을 연장시킨다.  
④ 물-기름의 유탁액에 대한 안정 기능이 있다.
44. 정상적인 빵 발효를 위하여 맥아(麥芽)와 유산(乳酸)을 첨가하는 것이 좋은 물은?  
① 산성인 연수                  ② 중성인 아경수  
③ 중성인 경수                  ④ 알칼리성인 경수
45. 과자와 빵에서 우유가 미치는 영향 중 틀린 것은?  
① 영양 강화이다.  
② 보수력이 없어서 쉽게 노화된다.  
③ 겉껍질 색깔을 강하게 한다.  
④ 이스트에 의해 생성된 향을 착향 시킨다.
46. 맥아당이 분해되면 포도당과 무엇으로 되는가?  
① 포도당                      ② 유당  
③ 과당                        ④ 설탕
47. 체내에서 생리기능의 조절작용을 하여 보조역할을 하는 영양소는?  
① 지방                        ② 비타민  
③ 단백질                    ④ 탄수화물
48. 다음 중 그 연결이 틀린 것은?  
① 복합지질-스테롤류                  ② 단순지질-라아드  
③ 단순지질-식용유                  ④ 복합지질-인지질
49. 지방의 소화에 대한 설명 중 올바른 것은?  
① 소화는 대부분 위에서 일어난다.  
② 소화를 위해 담즙산이 필요하다.  
③ 지방은 수용성 물질의 소화를 돕는다.  
④ 유지가 소화, 분해되면 단당류가 된다.
50. 밀의 제 1제한아미노산은 무엇인가?  
① 메티오닌(methionine)                  ② 라이신(lysine)  
③ 발린(valine)                                  ④ 루신(leucine)

## 4과목 : 식품위생학

51. 대장균에 대하여 가장 바르게 설명한 것은?  
① 분변 세균의 오염 지표가 된다.  
② 전염병을 일으킨다.  
③ 독소형 식중독을 일으킨다.  
④ 발효식품 제조에 유용한 세균이다.
52. 경구전염병이 아닌 것은?  
① 맥각중독                      ② 이질  
③ 콜레라                        ④ 장티푸스
53. 감염형 식중독과 관계가 없는 것은?  
① 살모넬라균                  ② 병원성 대장균  
③ 포도상구균                  ④ 장염 비브리오균
54. 쥐나 곤충류에 의해서 발생할 수 있는 식중독은?  
① 살모넬라 식중독  
② 클로스트리디움보툴리눔 식중독  
③ 포도상구균 식중독  
④ 웰시 식중독
55. 어떤 첨가물의 LD50의 값이 적다는 것은 무엇을 의미하는가?  
① 독성이 크다.                  ② 독성이 적다.  
③ 저장성이 적다.                  ④ 안전성이 크다.
56. 세균이 생산한 독소에 의한 식중독은?  
① 포도상구균 식중독                  ② 살모넬라 식중독  
③ 아리조나 식중독                  ④ 장염비브리오 식중독
57. 빵이나 과자를 제조할 때 제품을 부풀게 하여 부드럽게 하는 첨가물은?  
① 팽창제                        ② 유화제  
③ 강화제                        ④ 보존제
58. 다음 경구전염병 중 바이러스가 원인인 것은?  
① 전염성 설사증                  ② 장티푸스  
③ 파라티푸스                  ④ 콜레라
59. 단백질 식품이 미생물의 분해 작용에 의하여 형태, 색택, 경도, 맛 등의 본래의 성질을 잃고 악취를 발생하거나 독물을 생성하여 먹을 수 없게 되는 현상은?  
① 변패                          ② 산패  
③ 부패                          ④ 발효
60. 인축 공통 전염병 중 직접 우유에 의해 사람에게 감염되는 것은?  
① 탄저                          ② 결핵  
③ 야토병                        ④ 구제역

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