

1과목 : 제조이론

1. 코코아 20%에 해당하는 초콜릿을 사용하여 케이크를 만들려고 할 때 초콜릿 사용량은?
① 16% ② 20%
③ 28% ④ 32%
2. 커스타드 푸딩(Custard Pudding)을 제조할 때 설탕:계란의 사용비율로 적합한 것은?
① 1 : 1 ② 1 : 2
③ 2 : 1 ④ 3 : 2
3. 도넛의 적당한 튀김온도로 가장 적당한 범위는?
① 105℃ 내외 ② 145℃ 내외
③ 185℃ 내외 ④ 225℃ 내외
4. 거품형 쿠키로서 전란을 사용하여 만드는 쿠키는?
① 드롭쿠키 ② 스냅쿠키
③ 스펀지쿠키 ④ 머랭쿠키
5. 쿠키에서 구조형성 역할을 하는 재료는?
① 밀가루 ② 설탕
③ 쇼트닝 ④ 중조
6. 케이크 도넛의 부피가 반약한 원인이 아닌 것은?
① 너무 낮은 반죽온도
② 반죽 후 튀김시간 전까지의 과도한 시간 경과
③ 성형중량의 미달
④ 높은 반죽온도
7. 모카 아이싱(Mocha Icing)의 특징이 결정되는 재료는?
① 커피 ② 코코아
③ 초콜릿 ④ 분당
8. 찜케이크 또는 만쥬 등의 제품에 알맞는 팽창제는?
① 베이킹파우더 ② 소다
③ 이스타 ④ 이스트
9. 꽃을 짜거나 조형물을 만들 머랭을 제조하려 할 때 흰자에 대한 설탕의 사용 비율로 가장 알맞은 것은?
① 50% ② 100%
③ 200% ④ 400%
10. 쇼트 브레드 쿠키가 딱딱한 이유는?
① 유지 사용량이 많을 때
② 글루텐 발달을 많이 시킬 때
③ 높은 온도에서 구울 때
④ 너무 약한 밀가루를 사용할 때
11. 비중이 가장 낮은 제품은?
① 파운드 케이크 ② 엔젤 푸드 케이크
③ 옐로 레이어 케이크 ④ 화이트 레이어 케이크
12. 과일 충전물 파이를 성형하고 굽는 동안 껍질이 찢어지는

원인이 아닌 것은?

- ① 유지 사용량이 낮았다.
- ② 박력분을 사용했다.
- ③ 밀어 퍼기가 고르지 못하였다.
- ④ 지친반죽과 자투리 반죽을 많이 썼다.
13. 거품형 케이크(foam-type cake)를 만들 때 녹인 버터는 언제 넣는 것이 가장 좋은가?
① 처음부터 다른 재료와 함께 넣는다.
② 밀가루와 섞어 넣는다.
③ 설탕과 섞어 넣는다.
④ 반죽이 거의 다 만들어졌을 때 넣는다.
14. 방과자의 성형에 대한 설명으로 틀리는 것은?
① 반죽을 한 덩어리로 만들어 즉시 분할한다.
② 반죽과 내용물의 되기를 동일하게 한다.
③ 성형 후 물을 뿌려 덧가루를 제거한다.
④ 껍질의 두께가 일정하도록 내용물을 쓴다.
15. 당분이 있는 슈 껍질을 구울 때의 영향으로 가장 적합하지 않은 것은?
① 껍질의 팽창이 좋아진다.
② 상부가 둥글게 된다.
③ 내부에 구멍형성이 좋지 않다.
④ 표면에 균열이 생기지 않는다.
16. 어린반죽(발효부족)으로 만든 빵 제품의 특징과 거리가 먼 것은?
① 기공이 고르지 않고 내상의 색상이 검다.
② 세포벽이 두껍고 결이 서지 않는다.
③ 신 냄새가 난다.
④ 껍질의 색상이 진하다.
17. 다음 제품의 반죽 중에서 가장 오래 믹싱을 하는 것은?
① 데니시페이스트리 ② 불란서빵
③ 과자빵 ④ 햄버거번
18. 산화제와 환원제를 함께 사용하여 믹싱시간과 발효시간을 감소하는 제빵법은?
① 스트레이트법 ② 노타임법
③ 비상 스펀지법 ④ 비상 스트레이트법
19. 다음 중 후염법의 장점은?
① 반죽 시간이 단축된다.
② 발효가 빨리 된다.
③ 발효가 지연된다.
④ 빵이 더욱 부드럽게 된다.
20. 팬에 바르는 기름은 무엇이 높은 것을 선택해야 하는가?
① 산가 ② 크림성
③ 가소성 ④ 발연점

2과목 : 재료과학

21. 스펀지법에서 스펀지 반죽의 가장 적합한 반죽 온도는?
 ① 13℃ 정도 ② 18℃ 정도
 ③ 24℃ 정도 ④ 30℃ 정도
22. 오버나이트 스펀지(overnight sponge)법에 대한 설명으로 틀린 것은?
 ① 발효 손실(fermentation loss)이 적다.
 ② 12~24시간 발효시킨다.
 ③ 적은 이스트로 매우 천천히 발효시킨다.
 ④ 강한 신장성과 풍부한 발효향을 지니고 있다.
23. 발효의 목적이 아닌 것은?
 ① 공정시간 단축 ② 풍미 향상
 ③ 반죽의 신장성 향상 ④ 가스 보유력 증대
24. 굽기 과정 중 글루텐이 응고하기 시작하는 온도는?
 ① 74℃ ② 90℃
 ③ 130℃ ④ 180℃
25. 냉동과 해동에 대한 설명 중 틀린 것은?
 ① 전분은 10~-7℃ 범위에서 노화가 빠르게 진행된다.
 ② 노화대(stale zone)를 빠르게 통과하면 노화속도가 지연된다.
 ③ 식품을 완만히 냉동하면 작은 얼음결정이 형성된다.
 ④ 전분이 해동될 때는 동결 때보다 노화의 영향이 적다.
26. 오븐에서 구워 나온 빵을 냉각할 때 평균 몇 %의 수분 손실이 추가적으로 발생하는가?
 ① 2% ② 4%
 ③ 6% ④ 8%
27. 식빵 반죽을 분할할 때 처음에 분할한 반죽과 나중에 분할한 반죽은 숙성도의 차이가 크므로, 단시간 내에 분할해야 한다. 몇 분 이내로 완료하는 게 가장 좋은가?
 ① 2~7분 ② 8~13분
 ③ 15~20분 ④ 25~30분
28. 제빵과정에서 2차 발효가 덜 된 경우는?
 ① 발효 손실이 크다
 ② 부피가 작아진다.
 ③ 기공이 거칠며 저장성이 낮다.
 ④ 산이 많이 생겨서 향이 좋지 않다.
29. 페이스트리 성형 자동밀대(파이롤러)에 대한 설명 중 맞는 것은?
 ① 기계를 사용하므로 밀어 퍼기의 반죽과 유지와의 경도는 가급적 다른 것이 좋다.
 ② 기계에 반죽이 달라붙는 것을 막기 위해 덧가루를 많이 사용한다.
 ③ 기계를 사용하여 반죽과 유지는 따로 따로 밀어서 편 뒤 감싸서 밀어 퍼기를 한다.
 ④ 냉동 휴지 후 밀어 퍼면 유지가 굳어 갈라지므로 냉장 휴지를 하는 것이 좋다.
30. 공장에서 보편적으로 제품의 품질 관리를 하기 위한 품질평

가에 관한 내용 중 가장 적절한 것은?

- ① 품질 평가는 제품이 오븐에서 나오면 바로 한다.
 ② 품질 평가는 제품이 생산된 지 1~8시간 후에 한다.
 ③ 품질 평가는 제품이 생산된 지 9~16시간 후에 한다.
 ④ 품질 평가는 제품이 생산된 지 18~24시간 후에 한다.

3과목 : 영양학

31. 다음 설명 중 맞는 것은?
 ① 탄수화물은 탄소, 수소, 질소의 화합물이다
 ② 탄수화물은 탄소, 수소, 산소의 화합물이다
 ③ 탄수화물은 탄소, 산소, 질소의 화합물이다
 ④ 탄수화물은 산소, 수소, 질소의 화합물이다
32. 이당류가 아닌 것은?
 ① 설탕(sucrose) ② 유당(lactose)
 ③ 셀룰로오스(cellulose) ④ 맥아당(maltose)
33. 설탕시럽 제조시 주석산 크림을 사용하는 주된 이유는?
 ① 냉각시 설탕의 재결정을 막아준다.
 ② 시럽을 빨리 끓이기 위함이다.
 ③ 시럽을 하얗게 만들기 위함이다.
 ④ 설탕을 빨리 용해시키기 위함이다.
34. 버터 크림을 만들 때 흡수율이 가장 높은 유지는?
 ① 라아드 ② 경화 라아드
 ③ 경화 식물성 쇼트닝 ④ 유화 쇼트닝
35. 식빵 제조시 물을 넣는 것 보다 우유를 넣은 제품의 겉질색이 진하다. 우유의 무엇이 제품의 겉질색을 진하게 하는가?
 ① 젖산 ② 카제인
 ③ 무기질 ④ 유당
36. 흰 초콜릿에는 코코아 고형분이 얼마나 들어 있는가?
 ① 62.5% ② 30%
 ③ 14% ④ 0%
37. 풍당 아이싱의 끈적거림을 배제하는 방법으로 잘못된 것은?
 ① 아이싱에 최소의 액체를 사용한다.
 ② 안정제(한천 등)를 사용한다.
 ③ 흡수제(전분 등)를 사용한다.
 ④ 케이크 온도가 높을 때 사용한다.
38. 밀가루의 단백질에 작용하는 효소는?
 ① 말타아제 ② 아밀라아제
 ③ 리파아제 ④ 프로테아제
39. 젖은 글루텐의 일반적인 수분 함량은?
 ① 33% ② 50%
 ③ 67% ④ 80%
40. 글루텐의 구성 물질 중 반죽을 질기고 탄력성 있게 하는 물질은?
 ① 글리아딘 ② 글루테닌

4과목 : 식품위생학

- ③ 메소닌 ④ 알부민
41. 밀가루 중 밀기울의 혼합율을 측정하는 기준 성분은?
 ① 섬유질 ② 회분
 ③ 지방 ④ 비타민 B1
42. 활성 건조이스트를 수화시킬 때 발효력을 증가시키기 위하여 밀가루에 기준하여 1~3%를 물에 풀어 넣을 수 있는 재료는?
 ① 설탕 ② 소금
 ③ 분유 ④ 밀가루
43. 효소의 특성이 아닌 것은?
 ① 30~40℃에서 최대 활성을 갖는다.
 ② pH 4.5~8.0 범위내에서 반응하며 효소의 종류에 따라 최적 pH는 달라질 수 있다.
 ③ 효소는 그 구성물질이 전분과 지방으로 되어 있다.
 ④ 효소농도와 기질농도가 효소작용에 영향을 준다.
44. 과자 제품으로 커스터드푸딩은 계란의 가공적성 중 무엇을 이용한 것인가?
 ① 열응고성 ② 기포성
 ③ 유화성 ④ 변색성
45. 제빵용 물로 가장 적당한 것은?
 ① 연수(1~60ppm) ② 아연수(61~120ppm)
 ③ 아경수(121~180ppm) ④ 경수(180ppm 이상)
46. 지방질 대사를 위한 간의 중요한 역할 중 잘못 설명한 것은?
 ① 지방질 섭취의 부족에 의해 케톤체를 만든다.
 ② 콜레스테롤을 합성한다.
 ③ 담즙산의 생산 원천이다.
 ④ 지방산을 합성하거나 분해한다.
47. 신체 내에서 물의 주요 기능은?
 ① 연소 작용 ② 체온조절 작용
 ③ 신경계 조절 작용 ④ 열량생산 작용
48. 다음 호르몬 중 칼슘과 관계가 있는 것은?
 ① 갑상선 호르몬 ② 부신수질 호르몬
 ③ 부갑상선 호르몬 ④ 인슐린
49. 두뇌와 신경, 적혈구의 열원으로도 이용되며 체내 당 대사의 중심물질인 것은?
 ① 과당 ② 포도당
 ③ 갈락토오스 ④ 유당
50. 필수아미노산이 아닌 것은?
 ① 라이신(lysine)
 ② 메티오닌(methionine)
 ③ 페닐알라닌(phenylalanine)
 ④ 아라키도닉산(arachidonic acid)

51. 식품의 부패는 주로 어떤 식품성분이 변질되는 것을 말하는가?
 ① 비타민 ② 단백질
 ③ 지방질 ④ 무기질
52. 제과, 제빵작업에 종사해도 무관한 질병은?
 ① 이질 ② 약물 중독
 ③ 결핵 ④ 변비
53. 정제가 불충분한 기름 중에 남아 식중독을 일으키는 물질인 고시폴(gossypol)은 어느 기름에서 유래하는가?
 ① 피마자유 ② 콩기름
 ③ 면실유 ④ 미강유
54. 다음 물질 중 '이따이이따이병' 을 발생시키는 것은?
 ① 카드뮴(Cd) ② 구리(Cu)
 ③ 수은(Hg) ④ 납(Pb)
55. 다음 중 감염형 식중독을 일으키는 것은?
 ① 보툴리누스균 ② 살모넬라균
 ③ 포도상구균 ④ 고초균
56. 일명 점착제로서 식품의 점착성을 증가시켜 미각을 증진시키는 효과를 갖는 첨가물은?
 ① 팽창제 ② 호료
 ③ 용제 ④ 유화제
57. 식품과 부패에 관여하는 주요 미생물의 연결이 옳지 않은 것은?
 ① 곡류 - 곰팡이 ② 육류 - 세균
 ③ 어패류 - 곰팡이 ④ 통조림 - 포자형성세균
58. 전염병의 병원소가 아닌 것은?
 ① 감염된 가축 ② 오염된 음식물
 ③ 건강보균자 ④ 토양
59. 세균성 식중독과 비교하여 경구전염병의 특성이 아닌 것은?
 ① 병원균의 독력은 경구전염병이 더 강하다.
 ② 경구전염병의 잠복기는 세균성 식중독 보다 짧다.
 ③ 경구전염병은 균량이 적더라도 발병한다.
 ④ 경구전염병은 사람으로부터 사람에게 전염된다.
60. 다음 중 허용되어 있지 않은 감미료는?
 ① 에틸렌글리콜 ② 사카린 나트륨
 ③ 아스파탐 ④ 스테비오시드

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