

## 1과목 : 제조이론

- 다음 파이 종류 중 성형의 형태가 다른 것은?  
① 호박파이                      ② 파인애플파이  
③ 사과파이                      ④ 체리파이
- 스펀지 케이크를 부풀리는 방법은?  
① 계란의 기포성에 의한 법  
② 이스트에 의한 법  
③ 화학팽창제에 의한 법  
④ 수증기 팽창에 의한 법
- 파운드 케이크 제조시 2중팬을 사용하는 목적이 아닌 것은?  
① 제품 바닥의 두꺼운 껍질형성을 방지하기 위하여  
② 제품 옆면의 두꺼운 껍질형성을 방지하기 위하여  
③ 제품의 조직과 맛을 좋게하기 위하여  
④ 오븐에서의 열전도 효율을 높이기 위하여
- 과일 케이크(fruit cake)을 구울 때 오븐에 증기를 넣고 굽기를 했다. 다음 설명 중 틀린 것은?  
① 껍질을 두껍게 만든다.  
② 향의 손실을 방지한다.  
③ 수분 손실을 방지한다  
④ 제품 표면의 번짐을 방지한다.
- 과일 파이에서 과일 충전물이 끓어 넘치는 이유가 아닌 것은?  
① 과일 충전물 배합이 부정확하다.  
② 오븐 온도가 높아 굽는 시간이 너무 짧다.  
③ 파이껍질의 수분이 너무 많다.  
④ 파이껍질에 구멍을 뚫지 않았다.
- 반죽형 케이크 제조시 분리 현상이 일어나는 원인이 아닌 것은?  
① 반죽온도가 낮다.  
② 노른자 사용비율이 높다.  
③ 반죽 중 수분량이 많다.  
④ 일시에 투입하는 계란의 양이 많다.
- 오믈렛(Omelette)에 충전할 수 없는 것은?  
① 딸기                              ② 생크림(휘핑크림)  
③ 바나나                            ④ 전분
- 데블스 푸드 케이크 제조시 중조를 8g 사용했을 경우 가스 발생량으로 비교했을 때 베이킹파우더 몇 g과 효과가 같은가?  
① 8g                                  ② 16g  
③ 24g                                  ④ 32g
- 버터 케이크 반죽으로 제조되는 제품은?  
① 파운드 케이크                  ② 스펀지 케이크  
③ 슈크림                            ④ 파이
- 파운드 케이크 제조에 있어 배합율에 계란 사용량을 증가

- 시킬 때 다른 재료의 변화에 대한 설명으로 맞는 것은?  
① 소금은 감소한다.      ② 베이킹 파우더는 증가한다.  
③ 우유는 증가한다.      ④ 쇼트닝은 증가한다.
- 카카오버터는 초콜릿에 함유된 유지이다. 카카오버터는 그 안정성이 떨어져 초콜릿의 불룩현상의 원인이 되고 있다. 이를 방지하기 위한 공정을 무엇이라 하는가?  
① 콘칭                              ② 템퍼링  
③ 발효                              ④ 선별
  - 반죽형 케이크의 평가이다. 다음 중 결점과 원인을 잘못 짚은 것은?  
① 고율배합 케이크의 부피가 작다. - 설탕과 액체재료의 사용량이 적었다.  
② 굽는 동안 부풀어 올랐다가 가라앉는다. - 설탕과 팽창제 사용량이 많았다.  
③ 케이크 껍질에 반점이 생겼다. - 입자가 굵고 크기가 서로 다른 설탕을 사용했다.  
④ 케이크가 단단하고 질기다. - 고율배합 케이크에 맞지 않은 밀가루를 사용했다.
  - 스펀지 케이크 제조시 강력분이나 중력분을 사용할 경우 전분으로 몇 %까지 대체 가능한가?  
① 12%                              ② 19%  
③ 29%                              ④ 30%
  - 저율배합 케이크에 대한 고율배합 케이크의 특징이 아닌 것은?  
① 믹싱 중 공기 혼합량이 많다.  
② 비중이 낮다.  
③ 화학팽창제의 사용량이 적다.  
④ 같은 분할 무게일 때 굽기 온도를 높인다.
  - 다음 쿠키 중에서 다른 셋은 찌는 형태인데 비하여 상대적으로 수분이 적어서 말아파는 형태로 만드는 제품은?  
① 드롭 쿠키                      ② 스냅 쿠키  
③ 스펀지 쿠키                  ④ 머랭 쿠키
  - 기업 활동의 구성요소로서 2차 관리에 들지 않는 것은?  
① 방법(method)                  ② 기계(machine)  
③ 시장(market)                  ④ 재료(material)
  - 성형과정을 거치는 동안에 반죽이 거친 취급을 받아 상처를 받은 상태이므로 이를 회복시키기 위해 글루텐 숙성과 팽창을 도모하는 과정은?  
① 1차 발효                      ② 중간 발효  
③ 편치                              ④ 2차 발효
  - 다음 제품 중 반죽을 가장 많이 발전시키는 것은?  
① 불란서빵                      ② 햄버거빵  
③ 과자빵                          ④ 식빵
  - 냉동반죽법에서 1차 발효시간이 길어질 경우 일어나는 현상은?  
① 냉동 저장성이 짧아진다.  
② 제품의 부피가 커진다.  
③ 이스트의 손상이 작아진다.

④ 반죽온도가 낮아진다.

20. 오버 베이킹(over baking)에 대한 설명으로 옳은 것은?

- ① 낮은 온도의 오븐에서 굽는다.
- ② 윗면 가운데가 올라오기 쉽다.
- ③ 제품에 남는 수분이 많아진다.
- ④ 중심 부분이 익지 않을 경우 주저앉기 쉽다.

## 2과목 : 재료과학

21. 빵의 냉각손실에 영향을 미치는 직접적인 요인이 아닌 것은?

- ① 배합율                      ② 굽기 온도
- ③ 발효 온도                ④ 냉각 온도

22. 비상 스트레이트법의 장점 중 잘못 기술된 것은?

- ① 임금절약                ② 짧은 공정시간
- ③ 주문에 신속 대처      ④ 저장성의 증가

23. 제빵 생산의 원가를 계산하는 목적으로만 연결된 것은?

- ① 순이익과 총매출의 계산
- ② 이익개선, 가격결정, 원가관리
- ③ 노무비, 재료비, 경비 산출
- ④ 생산량관리, 재고관리, 판매관리

24. 클린업 단계에서 넣음으로써 반죽시간을 단축시킬 수 있는 것은?

- ① 분유                      ② 소금
- ③ 이스트                  ④ 설탕

25. 오버나잇 스펀지법(overnight sponge method)에 대한 설명 중 틀린 것은?

- ① 2개 이상의 본 반죽을 위한 대량의 스펀지 반죽을 제조한다.
- ② 시간과 노동력을 줄일 수 있다.
- ③ 소량의 이스트로 12~24시간 발효시킨다.
- ④ 식빵류에 종종 사용한다.

26. 성형폴더(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 가스빠기가 불충분해진다.
- ④ 롤러 간격이 너무 좁으면 거친 빵이 되기 쉽다.

27. 식빵 제조시 반죽 온도에 가장 큰 영향을 주는 재료는?

- ① 설탕                      ② 밀가루
- ③ 소금                    ④ 물엿

28. 제빵과정에서 스펀지법으로 반죽하여 스펀지를 4시간 발효시키려한다. 발효과정에서 반죽의 중량 변화는?

- ① 증가한다.                ② 감소한다.
- ③ 감소하다 증가한다.    ④ 변화없다.

29. 제빵시 소금 첨가량이 적정량 보다 증가하였을 때 빵의 겉 질색은?

- ① 정상보다 검은 편이다.
- ② 정상보다 어린 편이다.
- ③ 정상과 차이가 없다.
- ④ 어떠한 영향도 미치지 않는다.

30. 분할기에 의한 기계식 분할시 분할의 기준이 되는 것은?

- ① 무게                      ② 모양
- ③ 배합용                  ④ 부피

## 3과목 : 영양학

31. 제빵에 있어서 설탕류의 기능에 대한 설명이 아닌 것은?

- ① 발효성 탄수화물은 이스트의 영양이 되어 이산화탄소 가스와 알콜을 만든다.
- ② 이스트에 의하여 소비되고 남은 설탕은 갈변반응으로 겉질색을 진하게 한다.
- ③ 제품의 속결과 기공을 부드럽게 하며, 보습제 기능은 노화를 지연시켜 저장 수명을 증가시킨다.
- ④ 우유(분유)중의 유당은 제빵용 이스트의 락타아제에 의하여 포도당과 갈락토오스로 분해된다.

32. 다음 중 캐러멜화가 가장 빠른 것은?

- ① 설탕                      ② 유당
- ③ 맥아당                  ④ 포도당

33. 다음 유지의 성질 중 크래커에서 가장 중요한 것은?

- ① 크림가                  ② 쇼트닝가
- ③ 가소성                  ④ 발연점

34. 아스파탐은 새로운 감미료로 칼로리가 매우 낮고 감미도는 높다. 아스파탐의 구성성분은?

- ① 아미노산                ② 전분
- ③ 지방                    ④ 포도당

35. 버터크림을 만드는 공정 중 공기를 포집하는 유지의 기능은?

- ① 팽창기능                ② 유평기능
- ③ 호화기능                ④ 인정기능

36. 제분시 조절(Tempering and Conditioning)을 하는 이유가 아닌 것은?

- ① 밀기울을 강인하게 하여 밀가루에 섞이는 것을 방지하기 위하여
- ② 배유와 밀기울의 분리를 용이하게 해주기 위하여
- ③ 배유가 잘 분쇄되게 해주기 위하여
- ④ 전분입자를 호화시키기 위해

37. 우유가공품과 가장 거리가 먼 것은?

- ① 치즈                      ② 마요네즈
- ③ 연유                    ④ 생크림

38. 과당이 함유되어 있지 않은 것은?

- ① 과즙                      ② 분당
- ③ 벌꿀                    ④ 전화당

39. 유지의 경화와 관계가 없는 물질은?

- ① 불포화 지방산      ② 수소  
③ 콜레스테롤      ④ 촉매

40. 유지의 산패를 가속화하는 요인은?

- ① 수소      ② 탄소  
③ 산소      ④ 질소

41. 발효 중 알코올과 탄산가스를 생성하는 효소는?

- ① 안비타아제      ② 말타아제  
③ 프로테아제      ④ 찌미아제

42. 이스트푸드에 대한 설명 중 틀린 것은?

- ① 반죽의 물리적 성질을 조절한다.  
② 물의 경도를 조절한다.  
③ 산화제의 작용을 한다.  
④ 반죽의 pH를 높인다.

43. 튀김기름에 스테아린(stearin)을 첨가하는 이유를 설명한 것 중 틀린 것은?

- ① 기름의 침출을 막아 도넛 설탕이 젖는 것을 방지한다.  
② 융점을 높인다.  
③ 도넛에 설탕 붙는 점착성을 높인다.  
④ 경화제(hardener)로 튀김기름의 3~6%를 사용한다.

44. 빵의 노화를 억제하는 방법이라 할 수 없는 것은?

- ① 수분함량의 조절      ② 냉동법  
③ 설탕의 감소      ④ 유화제의 사용

45. 환원당과 아미노화합물의 축합이 이루어질 때 생기는 갈색 반응은?

- ① 마이아르(Mallard)반응  
② 캐러멜(Caramel)화 반응  
③ 효소적 갈변  
④ 아스코르빈산(Ascorbic acid)의 산화에 의한 갈변

46. 다음 중 필수 지방산이 아닌 것은?

- ① 리놀렌산      ② 스테아르산  
③ 리놀레산      ④ 아라키돈산

47. 다음 효소 중 단백질을 분해시키는 것은?

- ① 프티알린      ② 트립신  
③ 스테아신      ④ 락타아제

48. 유당불내증이 있는 사람에게 적합한 식품은?

- ① 우유      ② 크림소스  
③ 요구르트      ④ 크림스프

49. 비타민 K와 관계있는 것은?

- ① 근육긴장      ② 혈액응고  
③ 자극전달      ④ 노화방지

50. 우리나라 성인의 1일 단백질 섭취량은 이상체중 kg당 1.13g이다. 66kg의 남자가 섭취하는 단백질의 열량은 몇

kcal인가?

- ① 74.6kcal      ② 298.3kcal  
③ 671.2kcal      ④ 264kcal

#### 4과목 : 식품위생학

51. 병원성 대장균 식중독의 가장 적당한 예방책은?

- ① 위생동물의 구제를 철저히 한다.  
② 어류의 내장을 제거하고 충분히 세척한다.  
③ 어패류는 민물로 깨끗이 씻는다.  
④ 건강보균자나 환자의 분변오염을 방지한다.

52. 이형제를 가장 잘 설명한 것은?

- ① 가수분해에 사용된 산제의 중화에 사용되는 첨가물이다.  
② 제과, 제빵을 구울 때 형틀에서 제품의 분리를 용이하게 하는 첨가물이다.  
③ 거품을 소멸 억제하기 위해 사용하는 첨가물이다.  
④ 원료가 덩어리지는 것을 방지하기 위해 사용하는 첨가물이다.

53. 적혈구의 혈색소 감소, 체중감소 및 신장장애, 칼슘대사 이상과 호흡장해를 유발하는 유해성 금속물질은?

- ① 구리(Cu)      ② 아연(Zn)  
③ 카드뮴(Cd)      ④ 납(Pb)

54. 우리나라 제 1군 법정전염병으로 발병률이 가장 높은 것은?

- ① 결핵      ② 발진티푸스  
③ 장티푸스      ④ B형 간염

55. 콜레라에 관한 사항으로 잘못된 것은?

- ① 어패류 등의 식품, 물을 매개로 전염되며 사망의 원인은 대부분 탈수증이다.  
② 증상은 살뜨물 같은 변을 하루에 10~30회 배설하고 구토한다.  
③ 항구와 공항에서의 철저한 검역이 필요하다.  
④ 완치할 수 있는 항생제는 없다.

56. 미생물이 작용하여 식품을 흑변시켰다. 다음 중 흑변물질과 가장 관계 깊은 것은?

- ① 암모니아      ② 메탄  
③ 황화수소      ④ 아민

57. 다음 중 일반적으로 잠복기가 가장 긴 것은?

- ① 유행성 간염      ② 디프테리아  
③ 패스트      ④ 세균성 이질

58. 크림빵, 김밥, 도시락, 찹쌀떡이 주원인 식품이며, 조리사의 화농방소와 관련이 있고, 봄, 가을철에 많이 발생하는 독소형 식중독은?

- ① 살모넬라 식중독      ② 포도상구균 식중독  
③ 장염비브리오 식중독      ④ 보툴리누스 식중독

59. 빵의 변질 및 부패와 관계가 가장 적은 것은?

- ① 곰팡이      ② 세균

③ 빵의 모양

④ 수분함량

60. 밀가루 개량제가 아닌 것은?

① 염소

② 과산화벤조일

③ 염화칼슘

④ 이산화염소

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