

1과목 : 제조이론

1. 반죽형 케이크가 단단하게 나온 원인으로 맞는 것은?

- ① 유지의 사용량이 적다.
- ② 비중이 낮다.
- ③ 굽는 시간 짧다.
- ④ 밀가루 사용량이 부족하다.

2. 에어 믹서 사용에 있어 일반적으로 공기 압력이 가장 높아야 되는 제품은?

- ① 스펀지 케이크 ② 엔젤푸드 케이크
- ③ 옐로 레이어 케이크 ④ 파운드 케이크

3. 파이 정형시 유의점이 아닌 것은?

- ① 반죽은 차야 좋다.
- ② 반죽 후 냉장고에 넣어 휴지시킨 후 사용한다.
- ③ 충전물 충전시 적온은 38℃이다. 충전물 온도가 낮으면 굽기 중 끓어 넘친다.
- ④ 성형시 윗 껍질에 구멍을 뚫어 주는 것은 수증기가 빠져 나오게 하기 위함이다.

4. 스펀지 케이크는 어느 케이크 반죽형에 속하는가?

- ① 반죽형(batter type)
- ② 거품형(foam type)
- ③ 따로 일으킴형(chiffon type)
- ④ 혼합형

5. 풍당에 대한 내용 중 맞는 것은?

- ① 시럽을 214℃까지 끓인다.
- ② 20℃ 전후로 식혀서 휘젓는다.
- ③ 물엿, 전화당 시럽을 첨가하면 수분 보유력을 높일 수 있다
- ④ 유화제를 사용하면 부드럽게 할 수 있다.

6. 고온에서 빨리 구워야 하는 제품은?

- ① 파운드 케이크 ② 고율배합 제품
- ③ 저율배합 제품 ④ 팬닝량이 많은 제품

7. 스펀지 케이크 제조시 더운 믹싱방법을 사용할 때 계란과 설탕의 중탕 온도로 가장 적당한 것은?

- ① 23℃ ② 43℃
- ③ 63℃ ④ 83℃

8. 퍼프 페이스트리 제조에 있어 반죽에 들어가는 유지가 많을 수록 생기는 현상 중 틀리는 것은?

- ① 밀어퍼기가 쉽다. ② 제품이 부드럽다.
- ③ 오븐팽창이 적다. ④ 부피가 커진다.

9. 같은 크기의 팬에 각 제품의 비용적에 맞는 반죽을 팬닝 하였을 경우 반죽량이 가장 무거운 반죽은?

- ① 파운드 케이크 ② 레이어 케이크
- ③ 스펀지 케이크 ④ 소프트 롤 케이크

10. 옐로 레이어 케이크에서 설탕 120%, 유화쇼트닝 50%를 사용한 경우 분류 사용량은?

- ① 6% ② 9%
- ③ 12% ④ 15%

11. 공장 주방설비 중 작업의 효율성을 높이기 위한 작업 테이블의 위치로 가장 적당한 것은?

- ① 오븐 옆에 설치한다.
- ② 냉장고 옆에 설치한다.
- ③ 발효실 옆에 설치한다.
- ④ 주방의 중앙부에 설치한다.

12. 글루텐이 적은 박력분을 단시간 반죽하여 설탕과 지방을 비교적 많이 사용하여 만들어지는 과자는?

- ① 소프트 비스킷 ② 하드 비스킷
- ③ 팬시 비스킷 ④ 웨하스

13. 케이크 도넛에서 설탕 사용량이 부족할 때 일어나는 현상은?

- ① 기공이 크다. ② 조직이 부드럽다.
- ③ 껍질색이 진하다. ④ 흡유율이 낮아진다.

14. 과자의 분류에는 화학적 팽창과 공기팽창 등이 있다. 다음 중 공기팽창으로 만들어지는 제품으로 대표적인 것은?

- ① 과일 케이크 ② 팬 케이크
- ③ 파운드 케이크 ④ 시폰 케이크

15. 케이크 제조시 비중의 효과를 잘못 설명한 것은?

- ① 비중이 낮은 반죽은 기공이 크고 거칠다.
- ② 비중이 낮은 반죽은 냉각시 주저앉는다.
- ③ 비중이 높은 반죽은 부피가 커진다.
- ④ 제품별로 비중을 다르게 하여야 한다.

16. 식빵 성형에 대한 설명 중 적합하지 못한 것은?

- ① 성형의 공정으로 밀기, 말기, 봉하기가 있다.
- ② 말기에서 발효 과정 중 생긴 가스 기공이 꺼지지 않도록 일정한 압력을 주어야 한다.
- ③ 말기 작업은 퍼진 반죽을 말아주는 것으로 롤러(Roller)라는 기계를 사용한다.
- ④ 봉하기는 말아진 끝부분을 이어 주어 이음매가 터지는 것을 방지한다.

17. 식빵 반죽의 점착성이 커지는 이유 중 틀린 것은?

- ① 반죽의 과발효 ② 반죽흡수량의 부족
- ③ 믹싱의 과다 ④ 믹싱의 부족

18. 전체 발효시간이 90분일 경우 펀치(punch)는 언제 행하는가?

- ① 믹싱 직후 ② 발효 시작 30분 후
- ③ 발효 시작 60분 후 ④ 발효 시작 90분 후

19. 스트레이트법에서 반죽시간에 영향을 주는 요인이 아닌 것은?

- ① 밀가루 종류 ② 이스트 양
- ③ 물의 양 ④ 쇼트닝 양

20. 빵의 관능적 평가법에서 내부적 특성을 평가하는 항목으로 틀린 것은?

- ① 기공(grain)
- ② 텍스처(texture)
- ③ 속 색상(crumb color)
- ④ 입안에서의 감촉(mouth feel)

2과목 : 재료과학

21. 식빵의 냉각법 중 자연 냉각시 소요되는 시간으로 가장 적당한 것은?
- ① 30분 ② 1시간
 - ③ 3시간 ④ 6시간
22. 스펀지/도법에서 스펀지의 표준온도로 가장 적당한 것은?
- ① 19~20℃ ② 23~24℃
 - ③ 27~28℃ ④ 30~31℃
23. 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
24. 정형하여 철판에 반죽을 놓을 때 그 철판의 온도는 일반적으로 몇 도가 가장 적당한가?
- ① 10℃ ② 25℃
 - ③ 32℃ ④ 55℃
25. 오븐에서 빵이 갑자기 팽창하는 현상인 오븐 스프링이 발생하는 이유로 적당하지 않은 것은?
- ① 가스압의 증가 ② 알콜의 증발
 - ③ 탄산가스의 증발 ④ 단백질의 변성
26. 식빵반죽의 제조공정에서 사용하지 않는 기계는?
- ① 분할기(divider) ② 라운더(rounder)
 - ③ 성형기(moulder) ④ 데포지터(depositor)
27. 식빵의 껍질색이 너무 옅은 결점의 원인은?
- ① 연수사용 ② 설탕사용 과다
 - ③ 과도한 굽기 ④ 과도한 믹싱
28. 식빵 배합을 합계는 180% 이며 밀가루 총사용량은 3000g 이라면 이 때 총반죽의 무게는? (단, 기타 손실은 없음)
- ① 1620g ② 3780g
 - ③ 5400g ④ 5800g
29. 원가의 구성에서 직접원가에 해당되지 않는 것은?
- ① 직접재료비 ② 직접노무비
 - ③ 직접경비 ④ 직접판매비
30. 반죽의 냉동에 대한 설명 중 틀린 것은?
- ① 발효를 충분히 시킨 후 냉동한다.
 - ② 전체 제조시간이 짧아진다.
 - ③ 당, 유지 등을 첨가한 고율배합이 적합하다.
 - ④ 배합재료에 소금이 사용된다.

3과목 : 영양학

31. 빵제품이 단단하게 굳는 현상을 지연시키기 위하여 사용하는 유지에 첨가하는 유화제가 아닌 것은?
- ① 모노-디 글리세리드(mono-di-glyceride)
 - ② 레시틴(lecithin)
 - ③ 유리지방산
 - ④ 에스에스엘(SSL : sodium stearoyl-2-lactylate)
32. 파이용 크림 제조시 농후화제(thickening agent)로 쓰이지 않는 것은?
- ① 전분 ② 계란
 - ③ 밀가루 ④ 중조
33. 설탕류가 제빵에 미치는 공통적인 기능 중 잘못 기술된 것은?
- ① 수분 보유력이 강해 제품에 수분을 많이 남게 한다.
 - ② 반죽에 탄성을 주며 오븐 팽창이 커진다.
 - ③ 저장기간을 연장시키고 수율을 높인다.
 - ④ 휘발성 산, 알데히드 등의 화합물을 생성한다.
34. 탄수화물 분해효소가 아닌 것은?
- ① 셀룰라아제 ② 이눌라아제
 - ③ 아밀라아제 ④ 프로테아제
35. 밀가루의 흡수율을 알 수 있는 기계는?
- ① 아밀로그래프 ② 패리노그래프
 - ③ 익스텐소그래프 ④ 믹소그래프
36. 제빵 제조시 물의 기능이 아닌 것은?
- ① 글루텐 형성을 돕는다.
 - ② 반죽온도를 조절한다.
 - ③ 이스트 먹이 역할을 한다.
 - ④ 효소활성화에 도움을 준다.
37. 밀가루의 표백과 숙성을 위해 사용되는 첨가물의 기능과 가장 거리가 먼 것은?
- ① 표백기간 단축 ② 숙성기간 단축
 - ③ 밀가루의 산화방지 ④ 제빵적성 개선
38. 케이크 제조에 사용되는 계란의 역할이 아닌 것은?
- ① 결합제 역할 ② 잼 형성 작용
 - ③ 유화력 보유 ④ 팽창 작용
39. 다음 설명 중 옳은 것은?
- ① 이스트는 전분을 분해할 수 있다.
 - ② 밀가루가 숙성하는 동안 β-아밀라아제 활성은 증가하나 α-아밀라아제 활성은 낮다.
 - ③ 리파아제는 손상되지 않은 전분에도 작용한다.
 - ④ 말타아제에 의해 분해된 당은 이스트를 이용하기 어렵다.
40. 쿠키에 사용하는 중조에 대한 설명으로 틀리는 것은?
- ① 과다 사용시 색상이 어두워진다.
 - ② 과다 사용시 비누맛, 소다맛을 낸다.

- ③ 천연산에 의해 중화된다.
④ 쿠키를 단단하게 한다.
41. 이스트푸드의 구성 성분이 아닌 것은?
① 암모늄염 ② 질산염
③ 칼슘염 ④ 전분
42. 우유에서 산에 의해 응고되는 물질은?
① 단백질 ② 유당
③ 유지방 ④ 회분
43. 밀알의 구조 중 약 83%를 차지하고 밀가루를 구성하는 주체가 되는 부위는?
① 껍질 ② 배아
③ 내배유 ④ 세포
44. 자연계에 널리 분포되어 있는 다음의 지방산 중 융점이 가장 낮은 것은?
① 부티르산 ② 카프르산
③ 팔미트산 ④ 스테아르산
45. 이스트 푸드의 기능과 거리가 먼 것은?
① 물 조절제(Water conditioner)
② 이스트 조절제(Yeast conditioner)
③ 껍질 조절제(Crust conditioner)
④ 반죽 조절제(Dough conditioner)
46. 질병에 대한 저항력을 지닌 항체를 만드는데 꼭 필요한 영양소는?
① 탄수화물 ② 지방
③ 칼슘 ④ 단백질
47. 포도당이 체내에서 하는 기능이 아닌 것은?
① 필수 아미노산으로 전환된다.
② 에너지원이 된다.
③ 과잉 포도당은 지방으로 전환된다.
④ 적절한 혈당을 유지한다.
48. 열량 섭취량을 2500 kcal 내외로 했을 때 이상적인 1일 지방 섭취량은?
① 약 10~20g ② 약 40~50g
③ 약 70~80g ④ 약 90~100g
49. 체장에서 생성되는 지방 분해효소는?
① 트립신 ② 아밀라아제
③ 펩신 ④ 리파아제
50. 칼슘의 흡수에 관계하는 호르몬은 무엇인가?
① 갑상선 호르몬 ② 부갑상선호르몬
③ 부신피로이드 호르몬 ④ 성호르몬

4과목 : 식품위생학

51. 제분된 밀가루의 표백과 숙성에 이용되는 첨가물은?
① 증점제 ② 밀가루 개량제

- ③ 유화제 ④ 팽창제
52. 미생물이 없이 발생하는 식품의 변화는 무엇인가?
① 발효 ② 산패
③ 부패 ④ 변패
53. 과일과 채소의 부패에 관여하는 대표적인 미생물군은?
① 젖산균 ② 사상균
③ 저온균 ④ 수중세균
54. 경구전염병의 예방법으로 가장 부적당한 것은?
① 모든 식품은 일광소독한다.
② 감염원이나 오염물을 소독한다.
③ 보균자의 식품취급을 금한다.
④ 주위환경을 청결히 한다.
55. 어패류에 의한 해수세균이 원인인 식중독은?
① 살모넬라균
② 장염비브리오균
③ 병원성 대장균
④ 리스테리아 모노시토제네스균
56. 유해성 감미료는?
① 물엿 ② 설탕
③ 사이클라메이트 ④ 아스파탐
57. 질병 발생의 3대 요소가 아닌 것은?
① 병원 ② 환경
③ 숙주 ④ 항생제
58. 식품의 부패초기에 나타나는 현상으로 가장 알맞는 것은?
① 아민, 암모니아 생성 ② 알콜, 에스테르 냄새
③ 광택소실, 변색, 퇴색 ④ 산패, 자극취
59. 목화씨 속에 함유될 수 있는 독성분은?
① 아트로핀(atropin) ② 리시닌(ricinin)
③ 고시폴(gossypol) ④ 아코니틴(aconitine)
60. 포도상구균과 가장 관계가 깊은 것은?
① 식품중의 녹색 곰팡이
② 조개에 의한 식중독
③ 식품취급자의 화농성 질환
④ 해산물의 식중독

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 CBT
에서 확인하세요.

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