

## 1과목 : 제조이론

- 유지와 밀가루를 먼저 넣고 반죽하는 케이크 제조방법은?
  - 블렌딩법
  - 크림법
  - 시럽법
  - 1단계법
- 케이크 도넛을 제조할 때 설탕을 정상보다 많이 사용하면 나타나는 결과는?
  - 기름 흡수가 적다.
  - 겉질이 부드럽다.
  - 기공이 열린다.
  - 조각이 거칠다.
- 파이 반죽을 냉장고에 넣어 휴지를 시키는 이유가 아닌 것은?
  - 밀가루의 수분을 흡수한다.
  - 유지를 적정하게 굳힌다.
  - 퍼짐성을 좋게 한다.
  - 끈적거림을 방지한다.
- 다음 반죽 중 튀김용 반죽으로 적당한 것은?
  - 퍼프페이스트리 반죽
  - 스펀지케이크 반죽
  - 슈 반죽
  - 쇼트브레드 쿠키 반죽
- 정형한 파이 반죽에 구멍자국을 내주는 가장 주된 이유는?
  - 제품을 부드럽게 하기 위해
  - 제품의 수축을 막기 위해
  - 제품의 원활한 팽창을 위해
  - 제품에 기포나 수포가 생기는 것을 막기 위해
- 제과, 제빵, 아이스크림 등에 널리 사용되는 바닐라에 대한 설명 중 맞지 않는 것은?
  - 바닐라 향은 조화된 향미를 가지므로 식품의 기본 향으로 널리 이용된다.
  - 바닐라는 열대지방 원산지로 바닐라 빈을 발효 건조시킨 것이다.
  - 바닐라 에센스는 수용성 제품에 사용한다.
  - 바닐라는 안정제의 역할을 한다.
- 엔젤푸드케이크 제조시 불필요한 재료는?
  - 주석산크림
  - 중조
  - 설탕
  - 소금
- 생산 공장시설의 효율적 배치에 대한 설명 중 적합하지 않은 것은?
  - 작업용 바닥면적은 그 장소를 이용하는 사람들의 수에 따라 달라진다.
  - 판매장소와 공장의 면적배분(판매3:공장1)의 비율로 구성되는 것이 바람직하다.
  - 공장의 소요면적은 주방설비의 설치면적과 기술자의 작업을 위한 공간면적으로 이루어진다.
  - 공장의 모든 업무가 효과적으로 진행되기 위한 기본은 주방의 위치와 규모에 대한 설계이다.
- 아이싱에 이용되는 풍당(fondant)은 설탕의 어떤 성질을 이용하는가?
  - 설탕의 보습성
  - 설탕의 재결정성

- 설탕의 용해성
  - 설탕이 전화당으로 변하는 성질
- 팬닝시 주의점이 아닌 것은?
    - 종이 깔개를 사용한다.
    - 철판에 넣은 반죽은 두께가 일정하게 퍼준다.
    - 팬기름은 많이 바른다.
    - 팬닝 후 즉시 굽는다.
  - 쿠키의 크기를 크게 하기 위한 조치는?
    - 팽창제를 적게 사용한다.
    - 설탕 대신 분당을 사용한다.
    - 산성재료의 사용량을 늘린다.
    - 오븐 온도를 낮춘다.
  - 마카롱 쿠키는 주로 아몬드를 사용하는 쿠키로 밀가루를 사용하지 않는 경우도 있다. 이 쿠키는 다음의 어느 쿠키에 속하는가?
    - 드롭 쿠키
    - 스냅 쿠키
    - 스펀지 쿠키
    - 머랭 쿠키
  - 스펀지케이크 제조시 비중을 가장 낮게 하는 재료는?
    - 유지
    - 설탕
    - 계란
    - 소금
  - 다음 제품 중 반죽의 분류상 다른 셋과 구별되는 것은?
    - 레이어케이크
    - 파운드케이크
    - 스펀지케이크
    - 과일케이크
  - 고율배합에 대한 설명으로 틀린 것은?
    - 젤리롤케이크
    - 과일케이크
    - 퍼프페이스트리
    - 버터스펀지케이크
  - 굽기 과정 중 일어나는 마이야르 반응(maillard reaction)은 첨가되는 당의 종류에 따라서 갈색화 속도가 달라진다. 같은 조건의 반죽에 각각 설탕, 포도당, 과당을 같은 농도로 첨가했다고 가정할 때 마이야르 반응속도를 촉진시키는 순서로 나열된 것은?
    - 설탕-포도당-과당
    - 과당-설탕-포도당
    - 과당-포도당-설탕
    - 포도당-과당-설탕
  - 스트레이트법으로 일반 식빵을 만들 때 믹싱 후 반죽의 온도로 가장 이상적인 것은?
    - 20℃
    - 27℃
    - 34℃
    - 41℃
  - 냉동 반죽법에서 믹싱 후 1차 발효시간으로 가장 올바른 것은?
    - 0-20분
    - 50-60분
    - 80-90분
    - 110-120분
  - 팬에 바르는 기름은 다음 중 무엇이 높은 것을 선택해야 하는가?
    - 산가
    - 크림성
    - 가소성
    - 해발연점
  - 제빵시 적량보다 많은 분유를 사용했을 때의 결과 중 잘못

된 것은?

- ① 양옆면과 바닥이 움푹 들어가는 현상이 생김
- ② 껍질색은 캐러멜화에 의하여 검어짐
- ③ 모서리가 예리하고 터지거나 슈레드가 적음
- ④ 세포벽이 두꺼우므로 황갈색을 나타냄

### 2과목 : 재료과학

21. 빵 발효에서 다른 조건이 같을 때 발효 손실에 대한 설명 중 틀린 것은?

- ① 반죽 온도가 낮을수록 발효 손실이 크다.
- ② 발효 시간이 길수록 발효 손실이 크다.
- ③ 소금, 설탕 사용량이 많을수록 발효 손실이 적다.
- ④ 발효실 온도가 높을수록 발효 손실이 크다.

22. 다음 반죽의 상태 중 밀가루의 글루텐이 형성되어 최대의 탄력성을 갖는 단계는?

- ① 픽업단계                      ② 클린업단계
- ③ 발전단계                    ④ 렛다운단계

23. 각 재료에 대한 설명 중 틀린 것은?

- ① 밀가루는 체질하여 공기를 혼입시킨다.
- ② 설탕이 과다하면 발효에 방해가 된다.
- ③ 계란 껍질에 광택이 있는 것이 신선할 것이다.
- ④ 유당은 껍질색에 영향을 미친다.

24. 효과적인 원가관리를 위한 3단계 협조체계가 아닌 것은?

- ① 생산 부서의 절약    ② 구매부의 원가절감
- ③ 소비자의 구매유도   ④ 판매원의 원가절감

25. 식빵은 보통 내부 온도가 35~40℃정도 될 때까지 냉각시킨다. 식빵의 온도를 28℃까지 냉각한 후 포장하였다고 가정할 때 식빵에 미치는 영향으로 옳바른 것은?

- ① 노화가 일어나서 빨리 딱딱해진다.
- ② 빵에 곰팡이가 쉽게 발생한다.
- ③ 빵의 모양이 찌그러지기 쉽다.
- ④ 식빵을 슬라이스하기 어렵다.

26. 수평형 믹서를 청소하는 방법으로 옳바르지 않은 것은?

- ① 청소하기 전에 전원을 차단한다.
- ② 생산 직후 청소를 실시한다.
- ③ 물을 가득 채워 회전시킨다.
- ④ 금속으로 된 스크레이퍼를 이용하여 반죽을 긁어낸다.

27. 성형시 둥글리기의 목적이 될 수 없는 것은?

- ① 표피를 형성시킨다.                      ② 가스포집을 돕는다.
- ③ 끈적거림을 제거한다.                    ④ 껍질색을 좋게 한다.

28. 스펀지법으로 제빵할 때 스펀지의 밀가루 변화를 시키는 경우의 설명으로 부적당한 것은?

- ① 부피, 향, 저장성 등 품질을 개선시키고자 할 때
- ② 발효 시간을 변경할 필요가 있을 때
- ③ 기계 및 설비를 감소시킬 때
- ④ 밀가루의 품질이 변경되었을 때

29. 미국식 데니시 페이스트리 제조시 반죽무게에 대한 충전용 유지(몰인유지)의 사용범위로 가장 적당한 것은?

- ① 10-15%                      ② 20-40%
- ③ 45-60%                      ④ 60-80%

30. 2차 발효실의 온도범위로 가장 적합한 것은?

- ① 20-26℃                      ② 32-43℃
- ③ 45-55℃                      ④ 56-67℃

### 3과목 : 영양학

31. 우유 단백질의 응고에 관여하지 않는 것은?

- ① 산                              ② 레닌
- ③ 가열                          ④ 리파아제

32. 다음 중 산성물질이 아닌 것은?

- ① 소다                          ② 주석산크림
- ③ 전화당                      ④ 레몬주스

33. 과자와 빵에서 우유가 미치는 영향 중 틀린 것은?

- ① 영양을 강화시킨다.
- ② 보수력이 없어서 쉽게 노화된다.
- ③ 겉껍질 색깔을 강하게 한다.
- ④ 이스트에 의해 생성된 향을 착향시킨다.

34. 밀가루 중 글루텐은 건조 중량의 약 몇배에 해당하는 물을 흡수할 수 있는가?

- ① 1배                              ② 3배
- ③ 5배                              ④ 7배

35. 쌀의 83%를 차지하며 밀가루 구성의 주 부위는?

- ① 내배유                          ② 배아
- ③ 껍질 부위                      ④ 세포

36. 다음 중 감미도가 가장 높은 당은?

- ① 유당(Lactose)                      ② 포도당(Glucose)
- ③ 설탕(Sucrose)                      ④ 과당(Fructose)

37. 유지의 기능이 아닌 것은?

- ① 감미제                          ② 안정화
- ③ 가소성                          ④ 유화성

38. 산화제를 사용하면 두 개의 -SH기가 S-S결합으로 바뀌게 된다. 이같은 반응이 일어나는 것은 어느 것에 의한 것인가?

- ① 밀가루의 단백질                      ② 밀가루의 전분
- ③ 고구마 전분                          ④ 감자 전분

39. 다음 중 일반 식염의 구성 원소는?

- ① 나트륨, 염소                      ② 칼슘, 탄소
- ③ 마그네슘, 염소                      ④ 칼륨, 탄소

40. 빵 제조시 연수를 사용할 때의 적절한 조치는?

- ① 끓여서 여과                          ② 이스트량 증가

- ③ 미네랄 이스트 푸드 사용 증가      ④ 소금량 감소
41. 제빵시 소금사용량이 적량보다 많으면 나타나는 현상이 아닌 것은?  
 ① 부피가 적다.      ② 세포벽이 얇다.  
 ③ 겉질색이 검다.      ④ 발효 손실이 적다.
42. 도넛의 광택제(glaze) 코팅이 부스러지는 것을 방지하기 위하여 사용하는 안정제와 거리가 먼 것은?  
 ① 스테아린      ② 한천  
 ③ 펙틴      ④ 젤라틴
43. 다당류인 전분을 분해하는 효소가 아닌 것은?  
 ① 알파 아밀라아제      ② 베타 아밀라아제  
 ③ 디아스타제      ④ 말타아제
44. 밀가루에 함유된 회분이 의미하는 것이 아닌 것은?  
 ① 무기질은 겉질에 많다.  
 ② 정제 정도를 알 수 있다.  
 ③ 제분율이 같을 경우 강력분은 박력분보다 회분함량이 높다.  
 ④ 제빵 특성을 대변한다.
45. 밀가루 전분의 아밀로펙틴 구조에 대한 설명 중 잘못된 것은?  
 ① 요오드 용액에 의하여 청색반응이 일어난다.  
 ② 아밀로오스에 비하여 분자량이 크다.  
 ③ 전분의 구조가 측쇄(가지형)로 연결되어 있다.  
 ④ 일반 국물에서 아밀로오스보다 구성비가 높다.
46. 밀가루 음식에 대두를 넣는다면 어떤 영양소가 강화되는 것인가?  
 ① 섬유질      ② 지방  
 ③ 필수아미노산      ④ 무기질
47. 리놀렌산(linolenic acid)의 급원식품은?  
 ① 라드      ② 들기름  
 ③ 면실유      ④ 해바라기씨유
48. 유용한 장내세균의 발육을 도와 정상작용을 하는 이당류는?  
 ① 설탕      ② 유당  
 ③ 맥아당      ④ 셀로비오스
49. 지방이 가수분해 되어 생성되는 물질이 아닌 것은?  
 ① 아미노산      ② 글리세린  
 ③ 지방산      ④ 모노글리세라이드
50. 괴혈병을 예방하기 위하여 어떤 영양소가 많은 식품을 섭취해야 하는가?  
 ① 비타민 A      ② 비타민 C  
 ③ 비타민 D      ④ 비타민 B1

#### 4과목 : 식품위생학

51. 다음 첨가물 중 합성보존료가 아닌 것은?

- ① 데히드로 초산      ② 소르빈산  
 ③ 차아염소산 나트륨      ④ 프로피온산 나트륨
52. 독소형 식중독에 속하는 것은?  
 ① 포도상구균      ② 장염비브리오균  
 ③ 병원성대장균      ④ 살모넬라균
53. 세균, 곰팡이, 효모, 바이러스의 일반적 성질에 대한 설명 중 옳은 것은?  
 ① 세균은 주로 출아법으로 그 수를 늘리며 술제조에 많이 사용한다.  
 ② 효모는 주로 분열법으로 그 수를 늘리며 식품 부패에 가장 많이 관여하는 미생물이다.  
 ③ 곰팡이는 주로 포자에 의하여 그 수를 늘리며 빵, 밥 등의 부패에 많이 관여하는 미생물이다.  
 ④ 바이러스는 주로 출아법으로 그 수를 늘리며 효모와 유사하게 식품의 부패에 관여하는 미생물이다.
54. 식품첨가물의 규격과 사용기준은 누가 지정하는가?  
 ① 식품의약품안전청장      ② 국립보건원장  
 ③ 시,도 보건연구소장      ④ 시,군 보건소장
55. 생유의 미생물 오염에 대한 변화를 설명한 것 중 잘못된 것은?  
 ① 대장균군의 오염이 있으면 거품을 일으키며 이상응고를 나타낸다.  
 ② 단백질해균 중 일부는 우유를 점질화시키거나 쓴맛을 주는 것도 있다.  
 ③ 생유 중의 산생성균은 산도상승의 원인이 되어 선도를 저하시키기도 한다.  
 ④ 냉장 중에는 우유에 변패를 일으키는 미생물이 증식하지 못한다.
56. 다음 보기에서 설명하는 전염병의 가장 적절한 예방방법은?

#### (보기)

1. 처음에는 감기증상으로 시작하여 열이 내릴 때 마비가 시작됨
2. 감염되기 쉬운 연령은 1-2세, 잠복기는 7-12일
3. 소아의 척추신경계를 손상하여 영구적인 마비를 일으킴

- ① 예방접종      ② 항생제 투여  
 ③ 음식물의 오염방지      ④ 쥐, 진드기, 바퀴벌레 박멸
57. 식중독 발생시의 조치사항 중 잘못된 것은?  
 ① 환자의 상태를 메모한다.  
 ② 보건소에 신고한다.  
 ③ 식중독 의심이 있는 환자는 의사의 진단을 받게 한다.  
 ④ 먹던 음식물은 전부 버린다.
58. 유해한 합성 착색료는?  
 ① 수용성 안나트      ② 베타 카로틴  
 ③ 이산화티타늄      ④ 아우라민
59. 인축공통 전염병으로만 짝지어진 것은?

- ① 콜레라, 장티푸스      ② 탄저, 리스테리아증  
 ③ 결핵, 유행성 간염      ④ 홍역, 브루셀라증

60. 어패류의 생식과 관계 깊은 식중독 세균은?

- ① 프르테우스균      ② 장염 비브리오균  
 ③ 살모넬라균      ④ 바실러스균

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/xs](http://www.comcbt.com/xs)

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