

## 1과목 : 제조이론

1. 제과에서 머랭이라고 하는 것은 어떤 것을 의미하는가?

- ① 계란 흰자를 건조시킨 것  
 ② 계란 흰자를 중탕한 것  
 ③ 계란 흰자에 설탕을 넣어 믹싱한 것  
 ④ 계란 흰자에 식초를 넣어 믹싱한 것

2. 커스터드 푸딩(Custard Pudding)을 제조할 때 설탕:계란의 사용비율로 적합한 것은?

- ① 1:1                      ② 1:2  
 ③ 2:1                      ④ 3:2

3. 스펀지케이크의 반죽 1g당 팽용적( $\text{cm}^3$ )은 얼마인가?

- ① 2.40                      ② 2.96  
 ③ 4.71                      ④ 5.08

4. 제과반죽이 너무 산성에 치우쳐 발생하는 현상과 거리가 먼 것은?

- ① 연한 향                      ② 어린 껍질색  
 ③ 빈약한 부피                      ④ 거치른 기공

5. 다음 제품 중 코코아를 사용하는 것은?

- ① 화이트 레이어 케이크                      ② 옐로 레이어 케이크  
 ③ 파운드 케이크                      ④ 데블스 푸드 케이크

6. 굵기를 할 때 갈색화 반응을 가장 잘 일으키는 당은?

- ① 포도당                      ② 과당  
 ③ 갈락토오스                      ④ 만노오스

7. 파이를 냉장고 등에서 휴지시키는 이유와 가장 거리가 먼 것은?

- ① 전 재료의 수화 기회를 준다.  
 ② 유지와 반죽의 굳은 정도를 같게 한다.  
 ③ 반죽을 경화 및 긴장시킨다.  
 ④ 끈적거림을 방지하여 작업성을 좋게 한다.

8. 케이크 도넛에 대두분을 사용하는 목적이 아닌 것은?

- ① 흡유율 증가                      ② 껍질 구조 강화  
 ③ 껍질색 개선                      ④ 식감의 개선

9. 언더 베이킹(Under Baking)에 대한 설명 중 틀린 것은?

- ① 너무 낮은 온도에서 굽는 것이다.  
 ② 중앙부분이 익지 않는 경우가 많다.  
 ③ 윗면이 갈라지기 쉽다.  
 ④ 속이 거칠어지기 쉽다.

10. 반죽형 케이크가 아닌 것은?

- ① 옐로 레이어 케이크                      ② 화이트 레이어 케이크  
 ③ 소프트 롤 케이크                      ④ 데블스 푸드 케이크

11. 설탕 300g 대신 전량을 고품질 75%인 물엿으로 대체하려면 물엿의 사용량은?

- ① 50g                      ② 150g

③ 400g

④ 600g

12. 제과 제품을 평가하는데 있어 외부 특성에 해당되지 않는 것은?

- ① 부피                      ② 껍질색  
 ③ 기공                      ④ 균형

13. 제과에서 설탕의 기능과 가장 거리가 먼 것은?

- ① 부피의 증가                      ② 감미도 증가  
 ③ 연화 작용                      ④ 수분 보유작용

14. 반죽 온도를 너무 낮게 하여 만든 케이크 도넛의 설명 중 맞는 것은?

- ① 흡유율이 적다.                      ② 점도가 강하게 된다.  
 ③ 팽창이 커진다.                      ④ 표면이 매끄럽다.

15. 다음의 제품에서 크림법을 사용하여 만들 수 있는 제품은?

- ① 슈                      ② 마블파운드케이크  
 ③ 버터스펀지케이크                      ④ 엔젤푸드케이크

16. 2차 발효가 과다할 때 일어나는 현상이 아닌 것은?

- ① 옆면이 터진다.  
 ② 색상이 어리다.  
 ③ 신 냄새가 난다.  
 ④ 오븐에서 주저 앉기 쉽다.

17. 빵을 구웠을 때 갈변이 되는 것은 어느 반응에 의해서인가?

- ① 비타민C의 산화에 의하여  
 ② 효모에 의한 갈색(brown) 반응에 의하여  
 ③ 마이야르(maillard) 반응과 캐러멜 반응이 동시에 일어나서  
 ④ 클로로필(chlorophyll) 반응에 의하여

18. 팬기름의 사용에 대한 설명으로 거리가 먼 것은?

- ① 발연점이 높아야 한다.  
 ② 산패에 강해야 한다.  
 ③ 반죽무게의 3~4%를 사용한다.  
 ④ 기름이 과다하면 밀껍질이 두껍고 색이 어둡다.

19. 단백질 분해효소인 프로테아제(protease)를 햄버거 빵에 첨가하는 이유로 가장 알맞은 것은?

- ① 저장성 증가를 위하여  
 ② 팬 흐름성을 좋게 하기 위하여  
 ③ 껍질색 개선을 위하여  
 ④ 발효 내구력을 증가시키기 위하여

20. 빵의 포장온도로 가장 적당한 것은?

- ① 15℃                      ② 25℃  
 ③ 35℃                      ④ 45℃

## 2과목 : 재료과학

21. 적당한 2차 발효점은 여러 여건에 따라 차이가 있다. 일반적으로 완제품의 몇 % 까지 팽창시키는가?

- ① 30~40%                      ② 50~60%

③ 70~80%

④ 90~100%

22. 제빵시 발효점을 확인하는 방법을 설명한 것 중 적당하지 못한 것은?

- ① 부피가 증가한 상태 확인
- ② 반죽 내부에 생긴 망상조직 상태 확인
- ③ 반죽의 현재 온도 확인
- ④ 손가락으로 눌렀을 때의 탄력성 정도 확인

23. 오븐 내에서 뜨거워진 공기를 강제 순환시키는 열전달 방식은?

- ① 대류                      ② 전도
- ③ 복사                      ④ 전자파

24. 다음 중 뜨거워진 공기를 강제 순환시키는 열전달 방식은?

- ① 대류                      ② 전도
- ③ 복사                      ④ 전자파

25. 다음 중 보관 장소가 나머지 재료와 크게 다른 재료는?

- ① 설탕                      ② 소금
- ③ 밀가루                      ④ 생이스트

26. 산화제와 환원제를 함께 사용하여 익성시간과 발효시간을 감소하는 제빵 법은?

- ① 스트레이트법                      ② 노타임법
- ③ 비상 스펀지법                      ④ 비상 스트레이트법

27. 냉동빵에서 반죽의 온도를 낮추는 가장 주된 이유는?

- ① 수분 사용량이 많으므로
- ② 밀가루의 단백질 함량이 낮아서
- ③ 이스트 활동을 억제하기 위해
- ④ 이스트 사용량이 감소하므로

28. 노화를 지연시키는 방법으로 옳바르지 않은 것은?

- ① 방습 포장재를 사용한다.
- ② 다량의 설탕을 첨가한다.
- ③ 냉장 보관시킨다.
- ④ 유화제를 사용한다.

29. 제빵에서 원가(재료비) 상승의 원인이 아닌 것은?

- ① 창고에 장기 누적 및 사장 자재 발생
- ② 수요 창출에 역행하는 신제품 개발
- ③ 자재 선입 선출 방식 실시
- ④ 다품종 소량 생산의 세분화 전략

30. 일반적인 스펀지/도법에서 가장 적당한 스펀지 온도는?

- ① 12~15℃                      ② 18~20℃
- ③ 23~25℃                      ④ 29~32℃

### 3과목 : 영양학

31. 과일 잼 형성의 3가지 필수요건이 아닌 것은?

- ① 설탕                      ② 펙틴
- ③ 산(酸)                      ④ 젤라틴

32. 맥아당(maltose)은 말타아제에 의하여 무엇으로 분해되는가?

- ① 포도당 + 과당                      ② 포도당 + 갈락토오스
- ③ 포도당 + 포도당                      ④ 포도당 + 유당

33. 다음 향신료 중 대부분의 피자소스에 필수적으로 들어가는 향신료는?

- ① 오레가노                      ② 계피
- ③ 정향                      ④ 넛메그

34. 설탕을 포도당과 과당으로 분해하는 효소는?

- ① 인버타아제(Invertase)
- ② 지마아제(Zymase)
- ③ 말타아제(Maltase)
- ④ 알파 아밀라아제(α-amylase)

35. 칼슘염의 설명으로 부적당한 것은?

- ① 글루텐을 강하게 하여 반죽을 되고 건조하게 한다.
- ② 인산칼슘염은 반응 후 산성이 된다.
- ③ 고팡이와 로프(rope) 박테리아의 억제효과가 있다.
- ④ 이스트 성장을 위한 질소공급을 한다.

36. 포도당의 설명 중 틀린 것은?

- ① 포도당은 물엿을 완전히 전환시켜 만든다.
- ② 설탕에 비해 삼투압이 높으며 감미가 높다.
- ③ 입에서 용해될 때 시원한 느낌을 준다.
- ④ 효모의 영양원으로 발효를 촉진시킨다.

37. 케이크, 쿠키, 파이, 페이스트리용 밀가루의 제과적성 및 점성을 측정하는 기구는?

- ① 아밀로그래프(Amylograph)
- ② 패리노그래프(Farinograph)
- ③ 애그트론(Agtron)
- ④ 맥믹카엘 점도계(Macmichael Viscosimeter)

38. 다음 밀가루 중 면류를 만드는데 주로 사용되는 것은?

- ① 박력분                      ② 중력분
- ③ 강력분                      ④ 대두분

39. 일시적 경수에 대하여 바르게 설명한 것은?

- ① 끓임으로 물의 경도가 제거되는 물
- ② 황산염에 기인하는 물
- ③ 끓여도 제거되지 않는 물
- ④ 보일러에 쓰면 좋은 물

40. 계란 흰자의 조성과 가장 거리가 먼 것은?

- ① 오브알부민                      ② 콘알부민
- ③ 라이소자임                      ④ 카로틴

41. 천연 버터와 마가린의 가장 큰 차이는?

- ① 수분                      ② 지방산
- ③ 산가                      ④ 과산화물가

42. 제빵에서 소금의 역할 중 틀린 것은?

- ① 글루텐을 강화시킨다.
- ② 방부효과가 있다.
- ③ 빵의 내상을 희게 한다.
- ④ 맛을 조절한다.

43. 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.

44. 밀가루 반죽을 굽어질 때까지 늘려서 굽음으로써 그 때의 힘과 반죽의 신장성을 알아보는 기계는?

- ① 아밀로그래프                      ② 패리노그래프
- ③ 익스텐소그래프                  ④ 믹소그래프

45. 식빵 제조시 물을 넣는 것 보다 우유를 넣은 제품의 껌질색이 진하다.우유의 무엇이 제품의 껌질색을 진하게 하는가?

- ① 젖산                                  ② 카제인
- ③ 무기질                              ④ 유당

46. 당질이 혈액내에 존재하는 형태는?

- ① 글루코오스(glucose)              ② 글리코겐(glycogen)
- ③ 갈락토오스(galactose)            ④ 프럭토오스(fructose)

47. 유지의 도움으로 흡수, 운반되는 비타민으로만 구성된 것은?

- ① 비타민 A,B,C,D                      ② 비타민 B,C,E,K
- ③ 비타민 A,B,C,K                      ④ 비타민 A,D,E,K

48. 다음 중 포화지방산은?

- ① 올레산(oleic acid)
- ② 스테아르산(stearic acid)
- ③ 리놀레산(linoleic acid)
- ④ 아이코사펜테노익산(eicosapentaenoic acid)

49. 단백질의 소화효소 중 췌장에서 분비되고, 아르기닌(arginine) 등 염기성 아미노산의 COOH기에서 만들어진 펩타이드(peptide) 결합을 분해하는 효소는?

- ① 트립신(trypsin)
- ② 펩신(pepsin)
- ③ 아미노펩티다아제(aminopeptidase)
- ④ 카복시펩티다아제(carboxypeptidase)

50. 아미노산의 성질에 대한 설명 중 맞는 것은?

- ① 모든 아미노산은 선광성을 갖는다.
- ② 아미노산은 용점이 낮아서 액상이 많다.
- ③ 아미노산은 종류에 따라 등전점이 다르다.
- ④ 천연단백질을 구성하는 아미노산은 주로 D형이다.

- ① 급성 전신성 열성질환              ② 급성 이완성 마비질환
- ③ 급성 간염 질환                      ④ 계절에 관계없이 발생

52. 다음 세균성 식중독 중 섭취 전에 가열하여도 예방하기가 가장 어려운 것은?

- ① 살모넬라 식중독
- ② 포도상구균 식중독
- ③ 클로스트리디움 보툴리눔 식중독
- ④ 장염 비브리오 식중독

53. 요소수지 용기에서 이행될 수 있는 대표적인 유독물질은?

- ① 에탄올                                  ② 포름알데히드
- ③ 알루미늄                              ④ 주석

54. 클로스트리디움 보툴리눔 식중독과 관련 있는 것은?

- ① 화농성 질환의 대표균
- ② 저온살균 처리 및 신속한 섭취로 예방
- ③ 내열성 포자 형성
- ④ 감염형 식중독

55. 빵 및 생과자에 사용할 수 있는 보존료는?

- ① 안식향산
- ② 파라옥시 안식향산 부틸
- ③ 파라옥시 안식향산 에틸
- ④ 프로피온산나트륨

56. 식품첨가물 중 유화제에 대한 설명으로 잘못된 것은?

- ① 물과 기름의 경계면에 작용하는 힘을 저하시켜 물 중에 기름을 분산시키는 작용을 한다.
- ② 기름 중에 물을 분산시키고, 또 분산된 입자가 다시 응집하지 않도록 안정화시키는 작용을 한다.
- ③ 식품에 사용할 수 있는 종류가 지정되어 있다.
- ④ 지정된 유화제들은 식품의 종류에 관계없이 모두 동일한 유화효과를 가진다.

57. 식품 첨가물에 대한 설명 중 가장 옳은 것은?

- ① 화학적 합성품만 있다.
- ② 천연품과 화학적 합성품이 있다.
- ③ 화학 합성품은 약국에서만 판매할 수 있다.
- ④ 허용된 것은 어느 식품에나 모두 쓸 수 있다.

58. 비병원성 미생물에 속하는 세균은?

- ① 결핵균                                  ② 이질균
- ③ 젖산균                                  ④ 살모넬라균

59. 미생물에 의해 주로 단백질이 변화되어 악취, 유해물질을 생성하는 현상은?

- ① 발효(Fermentation)                      ② 부패(Putrefaction)
- ③ 변패(Deterioration)                      ④ 산패(REancidity)

60. 소화기계 전염병과 비교한 세균성 식중독의 특징에 해당되는 것은?

- ① 미량의 병원균으로도 발병한다.
- ② 2차 오염이 가능하다.
- ③ 면역성이 나타나지 않는다.

4과목 : 식품위생학

51. 장티푸스를 가장 올바르게 설명한 것은?

④ 잠복기간이 비교적 길다.

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