

## 1과목 : 제조이론

## 1. 다음 중 익히는 방법이 다른 것은?

- ① 찐빵                      ② 엔젤푸드케이크  
③ 스펀지케이크          ④ 파운드케이크

## 2. 주방설계에 있어 주의할 점이 아닌 것은?

- ① 가스를 사용하는 장소에는 환기 duct를 설치한다.  
② 주방내의 여유 공간을 될 수 있으면 많이 한다.  
③ 종업원의 출입구와 손님용 출입구는 별도로 하여 재료의 반입을 종업원 출입구로 한다.  
④ 주방의 환기는 소형의 것을 여러 개 설치하는 것보다 대형의 환기장치 1개를 설치하는 것이 좋다.

## 3. 어떤 한 종류의 케이크를 만들기 위하여 믹싱을 끝내고 비중을 측정한 결과가 다음과 같을 때 구운 후 기공이 조밀하고 부피가 가장 작아지는 것은?

- ① 0.40                      ② 0.50  
③ 0.60                      ④ 0.70

## 4. 과자의 반죽 방법 중 시퐁형 반죽이란?

- ① 생물학 팽창제를 사용한다.  
② 유지와 설탕을 믹싱한다.  
③ 모든 재료를 한꺼번에 넣고 믹싱한다.  
④ 계란을 흰자와 노른자를 분리하여 믹싱한다.

## 5. 젤리 롤(Jelly roll)을 마는데 터지는 경우를 감소시키기 위한 다음의 조치 중 부적당한 것은?

- ① 설탕 일부를 물엿으로 대체한다.  
② 팽창제 사용을 증가시킨다.  
③ 덱스트린의 점착성을 이용한  
④ 노른자를 감소하고 전란을 증가시킨다.

## 6. 쿠키 포장지로서 적당하지 못한 것은?

- ① 내용물의 색, 향이 변하지 않아야 한다.  
② 독성 물질이 생성되지 않아야 한다.  
③ 통기성이 있어야 한다.  
④ 방습성이 있어야 한다.

## 7. 파운드케이크 반죽을 팬에 넣을 때 적당한 팬닝비(%)는?

- ① 50%                      ② 55%  
③ 70%                      ④ 100%

## 8. 스펀지케이크에 사용되는 필수 재료라 할 수 없는 것은?

- ① 계란                      ② 박력분  
③ 설탕                      ④ 베이킹파우더

## 9. 고율배합과 저율배합 케이크의 물성적 차이점을 비교했을 때 옳지 않은 것은?

- ① 혼합 중 공기 혼입 정도는 고율 배합이 크다.  
② 반죽의 비중은 고율 배합이 낮다.  
③ 제품의 저장성은 고율 배합이 짧다.  
④ 저율배합은 화학적 팽창제의 사용량이 더 많다.

## 10. 쿠키에 있어 퍼짐율은 제품의 균일성과 포장에 중요한 의미를 가진다. 다음 설명 중 퍼짐이 작아지는 원인으로 틀린 것은?

- ① 반죽에 아주 미세한 입자의 설탕을 사용한다.  
② 믹싱을 많이 하여 글루텐 발달을 많이 시킨다.  
③ 오븐 온도를 낮게 하여 굽는다.  
④ 반죽은 유지 함량이 적고 산성이다.

## 11. 과일 파이의 충전물이 끓어 넘치는 이유가 아닌 것은?

- ① 충전물의 온도가 낮다.  
② 껍질에 구멍을 뚫지 않았다.  
③ 충전물에 설탕양이 너무 많다.  
④ 오븐 온도가 낮다.

## 12. 다음 제품 중 반죽 희망온도가 가장 낮은 것은?

- ① 슈                      ② 퍼프 페이스트리  
③ 카스테라              ④ 파운드 케이크

## 13. 케이크 도넛은 일반적으로 실온에서 10~15분의 휴지시간(floor time)을 갖는 휴지를 잘못하였을 때 발생하는 현상이 아닌 것은?

- ① 부피의 감소              ② 제품모양의 불균형  
③ 과도한 지방흡수        ④ 진한 껍질색

## 14. 퍼프 페이스트리를 정형하는 방법으로 틀린 것은?

- ① 정형 후 제품의 표면을 건조시킨다.  
② 유지를 배합한 반죽을 30분 이상 냉장고에서 휴지시킨다.  
③ 전체적으로 균일한 두께로 밀어 편다.  
④ 굽기 전에 30~60분 동안 휴지시킨다.

## 15. 제품의 유연감 즉 부드러움을 목적으로 할 때 가장 좋은 믹싱 방법은?

- ① 크림법(creaming method)  
② 블렌딩법(blending method)  
③ 설탕/물법(sugar/sater method)  
④ 1단계법(single stage method)

## 16. 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 편뒤 감싸서 밀어 퍼기를 한다.  
④ 냉동 휴지 후 밀어 퍼면 유지가 굳어 갈라지므로 냉장 휴지를 하는 것이 좋다.

## 17. 총원가는 어떻게 구성되는가?

- ① 제조원가 + 판매비 + 일반관리비  
② 직접재료비 + 직접노무비 + 판매비  
③ 제조원가 + 이익  
④ 직접원가 + 일반관리비

18. 일반적으로 적절한 2차 발효점은 완제품 용적의 몇 %가 적당한가?

- ① 40-45%                      ② 50-55%  
 ③ 70-80%                      ④ 90-95%

19. 발효 손실의 원인이 아닌 것은?

- ① 수분 증발  
 ② 탄수화물이 탄산가스로 전환  
 ③ 탄수화물이 알콜로 전환  
 ④ 재료 계량의 오차

20. 2차 발효에서 3가지 기본적 요인이 아닌 것은?

- ① 온도                      ② pH  
 ③ 습도                      ④ 시간

### 2과목 : 재료과학

21. 프랑스빵에서 스팀을 사용하는 이유로 부적당한 것은?

- ① 거칠고 불규칙하게 터지는 것을 방지한다.  
 ② 겉껍질에 광택을 내 준다.  
 ③ 얇고 바삭거리는 껍질이 형성되도록 한다.  
 ④ 반죽의 흐름성을 크게 증가시킨다.

22. 오븐에서 열에 대한 표면적을 증가시키기 위하여 빵들을 파형으로 만든다. 이 때 파형으로 만든 틀과 직접적인 관계를 갖는 오븐 열의 종류는?

- ① 복사열                      ② 대류열  
 ③ 전도열                      ④ 적외선열

23. 다음 제품 중 반죽이 가장 질어야 하는 것은?

- ① 잉글리쉬 머핀                      ② 불란서빵  
 ③ 스위트롤                      ④ 데니쉬 페이스트리

24. 제빵에서의 냉동, 해동에 대한 설명 중 맞지 않는 것은?

- ① 고율 배합은 냉동에 시간이 걸리나 해동은 빠르다.  
 ② 성형 냉동 반죽은 유화제를 사용하여 반죽의 유리수를 줄인다.  
 ③ 냉동 반죽의 해동은 냉동고→실온→발효실의 순서대로 하는 것이 이상적이다.  
 ④ 냉동 반죽으로 구운 빵은 표피가 다소 딱딱하고 두꺼워진다.

25. 포장전 빵의 온도가 너무 낮을 때는 다음의 어떤 현상이 일어나는가?

- ① 노화가 빨라진다.  
 ② 썰기(slice)가 나쁘다.  
 ③ 포장지에 수분이 응축된다.  
 ④ 곰팡이, 박테리아의 번식이 용이하다.

26. 스펀지도법으로 제빵시 본반죽을 만들 대의 온도로 가장 적합한 것은?

- ① 22℃                      ② 27℃  
 ③ 33℃                      ④ 40℃

27. 식빵 제조시 너무 높은 부피의 제품이 되는 원인은?

- ① 소금량의 부족                      ② 오븐 온도가 높음  
 ③ 배합수의 부족                      ④ 미숙성 소맥분

28. 표준 식빵의 재료 사용 범위로 가장 부적절한 것은?

- ① 설탕 0~8%                      ② 생이스트 1.5~5%  
 ③ 소금 5~10%                      ④ 유지 0~5%

29. 다음 중 계량한 활성건조이스트(Active dry yeast)를 용해시키기에 적합한 물의 온도는?

- ① 0℃                      ② 15℃  
 ③ 27℃                      ④ 40℃

30. 제빵에서 물의 양이 적량보다 적을 경우 나타나는 결과와 거리가 먼 것은?

- ① 수율이 낮다                      ② 향이 강하다  
 ③ 부피가 크다                      ④ 노화가 빠르다

### 3과목 : 영양학

31. 다음 혼성주 중 오렌지 껍질이나 향이 들어 있지 않은 것은?

- ① 그랑 마르니에(Grand Marnier)  
 ② 마라스키노(Maraschino)  
 ③ 쿠앵트로(Cointreau)  
 ④ 큐라소(Curacao)

32. 동물의 가죽이나 뼈 등에서 추출하여 안정제나 제과 원료로 사용되는 것은?

- ① 젤라틴                      ② 한천  
 ③ 펙틴                      ④ 칼라기난

33. 환원당과 아미노화합물의 축합이 이루어질 때 생기는 갈색 반응은?

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

34. 제빵에서 탈지분유를 밀가루 대비 4-6% 정도를 사용할 때의 영향이 아닌 것은?

- ① 믹싱 내구성을 높인다.                      ② 발효 내구성을 높인다.  
 ③ 흡수율을 증가시킨다.                      ④ 껍질색을 여러게 한다.

35. 전분의 종류에 따라 중요한 물리적 성질과 가장 거리가 먼 것은?

- ① 냄새                      ② 호화온도  
 ③ 팽윤                      ④ 반죽의 점도

36. 밀가루 반죽의 점탄성을 측정하는 기구는?

- ① 페넬트로 미터                      ② 유니버설 미터  
 ③ 오스왈드 비스코 미터                      ④ 패리노그래프

37. 제빵에 가장 적합한 물의 경도는?

- ① 0-60ppm                      ② 120-180ppm

- ③ 180-360ppm      ④ 360ppm 이상

38. 신선한 달걀의 외관법으로 옳은 것은?

- ① 난각 표면이 거칠고 광택이 없고 선명하다.  
 ② 난각 표면이 매끈하다.  
 ③ 난각에 광택이 있다.  
 ④ 난각 표면에 기름기가 있다.

39. 초콜릿을 템퍼링한 효과에 대한 설명 중 틀린 것은?

- ① 입안에서의 용해성은 나쁘다.  
 ② 광택이 좋고 내부 조직이 조밀하다.  
 ③ 팻 브룸(fat bloom)이 일어나지 않는다.  
 ④ 안정한 결정이 많고 결정형이 일정하다.

40. 밀가루를 체로 쳐서 사용하는 이유와 가장 거리가 먼 것은?

- ① 불순물 제거      ② 공기의 혼입  
 ③ 재료 분산      ④ 표피색 개선

41. 용해도가 가장 좋아 냉음료에 사용되는 설탕은?

- ① 그레뉴레이트당(granulated sugar)  
 ② 정백당(white sugar)  
 ③ 황설탕(brown sugar)  
 ④ 과립상당(frost sugar)

42. 유당(lactose)에 관한 설명 중 옳은 것은?

- ① 유당의 감미도는 포도당보다 높다.  
 ② 이스트에 의해 분해된다.  
 ③ 곰팡이에 의해 분해되어 젖산이 된다.  
 ④ 포도당과 갈락토오스로 구성되어 있다.

43. 버터의 독특한 향미와 관계가 있는 물질은?

- ① 모노글리세라이드(monoglyceride)  
 ② 지방산(fatty acid)  
 ③ 디아세틸(diacetyl)  
 ④ 캡사이신(capsaicin)

44. 이스트에 함유된 효소가 아닌 것은?

- ① 프로테아제(protease)      ② 아밀라아제(α-amylase)  
 ③ 리파아제(lipase)      ④ 지마아제(zymase)

45. 달걀노른자 속에 들어 있는 유화제는?

- ① 레시틴  
 ② 지방산 에스테르  
 ③ 모노글리세라이드  
 ④ 소르비탄지방산 에스테르

46. 필수지방산의 기능이 아닌 것은?

- ① 머리카락, 손톱의 구성 성분이다.  
 ② 세포막의 구조적 성분이다.  
 ③ 혈청 콜레스테롤을 감소시킨다.  
 ④ 뇌와 신경조직, 시각기능을 유지시킨다.

47. 흰쥐의 사료에 제인(zein)을 쓰면 체중이 감소한다. 어떤 아미노산을 첨가하면 체중저하를 방지할 수 있는가?

- ① 발린(valine)      ② 트립토판(tryptophan)  
 ③ 글루타민산(glutamic acid)      ④ 알라닌(alanine)

48. 다당류에 속하지 않는 것은?

- ① 섬유소      ② 전분  
 ③ 글리코겐      ④ 맥아당

49. 혈당을 조절하는 호르몬이 아닌 것은?

- ① 인슐린(insulin)      ② 아드레날린(adrenalin)  
 ③ 안드로겐(androgen)      ④ 글루카곤(glucagon)

50. 철분대사에 관한 설명으로 옳은 것은?

- ① 수용성이기 때문에 체내에 저장되지 않는다.  
 ② 철분은 Fe<sup>++</sup>보다 Fe<sup>+++</sup>이 흡수가 잘 된다.  
 ③ 흡수된 철분은 간에서 헤모글로빈을 만든다.  
 ④ 체내에서 사용된 철은 되풀이하여 사용된다.

#### 4과목 : 식품위생학

51. 복어 중독의 원인독소는?

- ① 테트로도톡신(tetrodotoxin)  
 ② 삭시톡신(saxitoxin)  
 ③ 베네루핀(venerupin)  
 ④ 안드로메도톡신(andromedotoxin)

52. 대장균에 대하여 가장 올바르게 설명한 것은?

- ① 분변 세균의 오염지표가 된다.  
 ② 전염병을 일으킨다.  
 ③ 독소형 식중독을 일으킨다.  
 ④ 발효식품 제조에 유용한 세균이다.

53. 식품의 부패 요인과 가장 거리가 먼 것은?

- ① 습도      ② 온도  
 ③ 가열      ④ pH

54. 뉴로톡신(neurotoxin)이란 균체의 독소를 생산하는 식중독균은?

- ① 포도상구균  
 ② 클로스트리디움 보툴리눔균  
 ③ 장염 비브리오균  
 ④ 병원성 대장균

55. 일명 점착제로서 식품의 점착성을 증가시켜 교질상의 미각을 증진시키는 효과를 갖는 첨가물은?

- ① 팽창제      ② 호료  
 ③ 용제      ④ 유화제

56. 원인균은 바실러스 안트라시스(Bacillus anthracis)이며, 수육을 조리하지 않고 섭취하였거나 피부상처 부위로 감염되기 쉬운 인축공동전염병은?

- ① 야토병      ② 탄저  
 ③ 브루셀라병      ④ 돈단독

57. 페디스토마의 제1중간 숙주는?

- ① 돼지고기                      ② 쇠고기  
 ③ 참붕어                        ④ 다슬기

58. 빵 반죽을 분할시 또는 구울 때 달라 붙지 않게 하고, 모양을 유지하는데 사용되는 것은?

- ① 가소제                        ② 보존제  
 ③ 이형제                        ④ 용제

59. 미나마타(Minamata)병을 발생시키는 것은?

- ① 카드뮴(Cd)                    ② 구리(Cu)  
 ③ 수은(Hg)                      ④ 납(Pb)

60. 다음 세균성 식중독 중 잠복기가 가장 짧은 것은?

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

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