1과목 : 제조이론

1. 캔디의 재결정을 막기 위해 사용되는 원료가 아닌 것은?
① 물엿 ② 과당
③ 설탕 ④ 전화당

2. 케이크 반죽의 온도가 낮은 경우의 설명으로 틀린 것은?
① 부피가 작다. ② 굽는 시간이 길어진다.
③ 속결이 조밀하다. ④ 큰 기공이 많다.

3. 아이싱에 많이 쓰이는 퐁당(fondant)을 만들 때 끓이는 온도로 가장 적당한 것은?
① 106~110℃ ② 114~118℃
③ 120~124℃ ④ 130~134℃

4. 열원으로 찜(수증기)을 이용했을 때의 주 열전달 방식은?
① 대류 ② 전도
③ 초음파 ④ 복사

5. 고율배합 케이크와 비교하여 저율배합 케이크의 특징은?
① 믹싱 중 공기 혼입량이 많다.
② 굽는 온도가 높다.
③ 반죽의 비중이 낮다.
④ 화학팽창제 사용량이 적다.

6. 쿠키의 퍼짐성의 결핍되는 이유가 아닌 것은?
① 반죽내의 설탕입자가 너무 곱다.
② 반죽시간을 너무 오랫동안 실시했다.
③ 반죽이 알칼리성이다.
④ 오븐 온도가 너무 높다.

7. 무스크림을 만들 때 가장 많이 이용되는 머랭의 종류는?
① 이탈리안 머랭 ② 스위스 머랭
③ 온제 머랭 ④ 냉제 머랭

8. 스펀지케이크 제조시 계란의 사용량을 줄이려고 한다. 옳지 않은 것은?
① 물을 조금 더 사용한다.
② 유화제를 더 사용한다.
③ 밀가루 사용량을 줄인다.
④ 베이킹 파우더 사용량을 늘인다.

9. 과자반죽 믹싱법 중에서 크림법은 어떤 재료를 먼저 믹싱하는 방법인가?
① 설탕과 쇼트닝 ② 밀가루와 설탕
③ 계란과 설탕 ④ 계란과 쇼트닝

10. 도넛에서 발한을 제거하는 방법은?
① 도넛에 묻히는 설탕의 양을 감소시킨다.
② 기름을 충분히 예열시킨다.
③ 결착력이 없는 기름을 사용한다.
④ 튀김 시간을 증가한다.

11. 다음 제품 중 정형하여 팬닝 할 경우 제품의 간격을 가장 충분히 유지하여야 하는 제품은?
① 슈 ② 오믈렛
③ 애플파이 ④ 쇼트브레드쿠키

12. 다음 제품 중 굽기 전 충분한 휴지를 한 후 굽는 제품은?
① 오믈렛 ② 버터스펀지케이크
③ 오렌지쿠키 ④ 퍼프페이스트리

13. 파운드케이크 제조시 2중팬을 사용하는 목적이 아닌 것은?
① 제품 바닥의 두꺼운 껍질형성을 방지하기 위하여
② 제품 옆면의 두꺼운 껍질형성을 방지하기 위하여
③ 제품의 조직과 맛을 좋게 하기 위하여
④ 오븐에서의 열정 효율을 높이기 위하여

14. 공장 설비 중 제품의 생산능력은 어떤 설비가 가장 기준이 되는가?
① 오븐 ② 발효기
③ 믹서 ④ 작업 테이블

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

0.45	0.55	0.66	0.75

① 0.45 ② 0.55
③ 0.66 ④ 0.75

16. 빵의 내부에 줄무늬가 생기는 원인이 아닌 것은?
① 과량의 분할유(divider oil) 사용
② 과량의 덧가루 사용
③ 건조한 중간 발효
④ 건조한 2차 발효

17. 일반 식빵 제조에서 최대의 부피를 갖는 쇼트닝의 사용량은?
① 1% ② 4%
③ 8% ④ 12%

18. 원가의 구성에서 직접원가에 해당되지 않는 것은?
① 직접재료비 ② 직접노무비
③ 직접경비 ④ 직접판매비

19. 식빵의 냉각법 중 자연 냉각시 소요되는 시간으로 가장 적당한 것은?
① 30분 ② 1시간
③ 3시간 ④ 6시간

20. 빵의 품질평가에 있어서 외부평가 기준이 아닌 것은?
① 굽기의 균일함 ② 조직의 평가
③ 터짐과 찢어짐 ④ 껍질의 성질

2과목 : 재료과학

21. 일반 빵 제조에 있어 2차 발효실의 온도로 가장 적당한 것은?

① 20~24℃ ② 25~29℃
③ 30~42℃ ④ 46~48℃

22. 동일한 분할량의 식빵 반죽을 25분 동안 주어진 온도에서 구웠을 때 수분함량이 가장 많은 것은?
① 190℃ ② 200℃
③ 210℃ ④ 220℃

23. 냉동 반죽에 사용되는 재료와 제품의 특성에 대한 설명 중 틀린 것은?
① 일반 제품보다 산화제 사용량을 증가시킨다.
② 저율배합인 프랑스빵이 가장 유리하다.
③ 유화제를 사용하는 것이 좋다.
④ 밀가루는 단백질 양과 질이 좋은 것을 사용한다.

24. 빵 제조시 밀가루를 체로 치는 이유가 아닌 것은?
① 이물질 제거 ② 고른 분산
③ 제품의 색 유지 ④ 공기의 혼입

25. 분할기에 의한 기계식 분할시 분할의 기준이 되는 것은?
① 무게 ② 모양
③ 배합율 ④ 부피

26. 정형하여 철판에 반죽을 놓을 때 그 철판의 온도는 일반적으로 몇 도가 가장 적당한가?
① 약 10℃ ② 약 25℃
③ 약 32℃ ④ 약 55℃

27. 가스 보유력(gas retention)이 가장 적당한 반죽의 pH는?
① 3.0 ② 5.0
③ 7.0 ④ 9.0

28. 데니시 페이스트리 반죽의 적정 온도는?
① 18~22℃ ② 26~31℃
③ 35~39℃ ④ 45~49℃

29. 굽기는 제품을 결정하는 중요한 공정이다. 굽기 원칙의 설명으로 틀린 것은?
① 설탕, 유지, 분유량이 적을 경우 높은 온도에서 굽는다.
② 분할량이 적은 반죽은 높은 온도에서 짧게, 분할량이 많은 반죽은 낮은 온도에서 길게 굽는다.
③ 과자빵은 식빵보다 낮은 온도로 길게 굽는다.
④ 일반적인 오븐의 사용온도는 180℃~220℃이다.

30. 대량 생산 공장에서 많이 사용하는 오븐으로 반죽이 들어가는 입구와 제품이 나오는 입구가 다른 오븐으로 통과되는 속도와 온도가 중요시 되는 오븐은?
① 데크오븐(Deck oven)
② 터널오븐(Tunnel oven)
③ 컨벡션오븐(Convection oven)
④ 로터리 래크 오븐(Rotary rack oven)

3과목 : 영양학

31. 다음 유지의 성질 중 크래커에서 가장 중요한 것은?
① 크림가 ② 쇼트닝가
③ 가소성 ④ 발연점

32. 밀알 중에서 밀가루가 되는 부분은?
① 껍질 ② 배아
③ 내배유 ④ 밀알 전부

33. 제빵에 이스트푸드를 사용하는 목적으로 가장 옳은 것은?
① 밀가루의 단백질 품질조정 및 이스트의 영양원이 된다.
② 설탕이 분해속도를 조절하여 이스트가 이용하기 쉽게 한다.
③ 물의 경도조절이나 이스트의 영양원이 된다.
④ 물의 경도조절 역할은 없으며 단지 이스트의 영양원만으로 사용된다.

34. 밀가루에서 전분, 단백질, 펜트산, 손상된 전분이 동량이라면 어느 것이 흡수율이 가장 좋은가?
① 전분 ② 단백질
③ 펜트산 ④ 손상된 전분

35. 우유에서 산에 의해 응고되는 물질은?
① 단백질 ② 유당
③ 유지방 ④ 회분

36. 케이크 제조에 있어 계란의 기능으로 가장 거리가 먼 것은?
① 결합작용 ② 팽창작용
③ 유화작용 ④ 수분보유작용

37. 식빵에 있어 적당한 CO2 생산을 하는데 필요한 설탕의 적정 사용량은?
① 약 4% ② 약 10%
③ 약 15% ④ 약 23%

38. 연수를 사용했을 때 나타나는 현상이 아닌 것은?
① 반죽의 점착성이 증가한다.
② 가수량이 감소한다.
③ 오븐 스프링이 나쁘다.
④ 반죽의 탄력성이 강하다.

39. 지방 분해효소는?
① 리파아제 ② 프로테아제
③ 퍼미아제 ④ 말타아제

40. 아밀로펙틴만으로 구성된 것은?
① 옥수수 전분 ② 찹쌀 전분
③ 멥쌀 전분 ④ 감자 전분

41. 팽창제에 대한 설명 중 틀린 것은?
① 가스를 발생시키는 물질이다.
② 반죽을 부풀게 한다.
③ 제품에 부드러운 조직을 부여해 준다.
④ 제품에 질긴 성분을 준다.

42. 다음 중 전분의 노화가 가장 잘 일어나는 온도는?
① -50℃ ② -20℃

③ 2℃ ④ 30℃

43. 파이용 밀가루에 대한 설명으로 틀린 것은?
① 파이 껍질의 구성 재료를 형성한다.
② 표백이 양호해야 한다.
③ 유지의 층을 만들어 결을 만든다.
④ 글루텐 함량이 너무 높거나 낮지 않아야 한다.

44. 다음은 이스트의 효소들이다. 단당류를 직접 발효시킬 수 있는 효소는?
① 리파아제 ② 말타아제
③ 프로테아제 ④ 찌마아제

45. 효소의 성질에 대한 설명 중 틀린 것은?
① 효소는 어느 특정한 기질에만 반응하는 선택성이 있다.
② 효소는 온도에 따라 영향을 받는다.
③ 효소는 반응혼합물의 pH에 따라 영향을 받는다.
④ 효소는 0℃ 상승에 따라 활성은 4배가 된다.

46. 다음 중 알콜이 주로 흡수되는 곳은?
① 구강 ② 식도
③ 위 ④ 대장

47. 콜레스테롤에 관한 설명 중 잘못된 것은?
① 담즙의 성분이다.
② 비타민 D3의 전구체가 된다.
③ 탄수화물 중 다당류에 속한다.
④ 다량 섭취시 동맥경화의 원인물질이 된다.

48. 맥아당이 분해되면 포도당과 무엇으로 되는가?
① 포도당 ② 유당
③ 과당 ④ 설탕

49. 비타민 K와 관계있는 것은?
① 근육 긴장 ② 혈액 응고
③ 자극 전달 ④ 노화 방지

50. 카제인(casein)은 다음 중 어디에 속하는가?
① 단순단백질 ② 당단백질
③ 인단백질 ④ 색소단백질

4과목 : 식품위생학

51. 야채를 통해 감염되는 대표적인 기생충은?
① 광절열두조충 ② 선모충
③ 회충 ④ 폐흡충

52. 산패와 관계가 가장 깊은 것은?
① 지방의 환원 ② 단백질의 산화
③ 단백질의 환원 ④ 지방질의 산화

53. 미생물이 작용하여 식품을 흑변시켰다. 다음 중 흑변물질과 가장 관계 깊은 것은?
① 암모니아 ② 에탄
③ 황화수소 ④ 아민

54. 흰색의 결정성 분말이며 냄새는 없고, 일반적으로 단맛이 설탕의 200배 정도 되는 아미노산계 식품 감미료는?
① 에틸렌글리콜 ② 아스파탐
③ 페릴라틴 ④ 사이클라메이트

55. 다음 식품첨가물 중 유화제가 아닌 것은?
① 에틸렌옥사이드(ethylene oxide)
② 폴리소르베이트 20(polysorbate 20)
③ 대두인지질(soybean phospholipids)
④ 자당 지방산에스테르(sucrose fatty acid ester)

56. 미나마타병은 중금속에 오염된 어패류를 먹고 발생되는데 그 원인이 되는 금속은?
① 수은(Hg) ② 카드뮴(Cd)
③ 납(Pb) ④ 아연(Zn)

57. 호염성 세균으로서 어패류를 통하여 가장 많이 발생하는 식중독은?
① 살모넬라 식중독 ② 장염비브리오 식중독
③ 병원성 대장균 식중독 ④ 포도상구균 식중독

58. 제품의 유통기간 연장을 위해서 포장에 이용되는 불활성 가스는?
① 산소 ② 질소
③ 수소 ④ 염소

59. 다음과 같은 특징을 갖는 독소형 식중독은?

- 균은 혐기성 간균
- 독소는 80℃에서 30분 정도 가열로 파괴
- 증상은 시력저하, 동공확대, 신경마비
- 원인 식품은 햄, 소시지, 통조림 등

① 클로스트리디움 보툴리늄에 의한 식중독
② 장염비브리오균에 의한 식중독
③ 병원성 대장균에 의한 식중독
④ 포도상구균에 의한 식중독

60. 인축 공통 전염병인 것은?
① 탄저병 ② 콜레라
③ 세균성이질 ④ 장티푸스

전자문제집 CBT PC 버전 : www.comcbt.com
전자문제집 CBT 모바일 버전 : m.comcbt.com
기출문제 및 해설집 다운로드 : www.comcbt.com/xe

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