

## 1과목 : 제조이론

## 1. 소금이 제과에 미치는 영향이 아닌 것은?

- ① 향을 좋게 한다.
- ② 잡균의 번식을 억제한다.
- ③ 반죽의 물성을 좋게한다.
- ④ pH를 조절한다.

## 2. 공장설비구성의 설명으로 적합하지 않은 것은?

- ① 공장시설설비는 인간을 대상으로 하는 공학이다.
- ② 공장시설은 식품조리과정의 다양한 작업을 여러 조건에 따라 합리적으로 수행하기 위한 시설이다.
- ③ 설계디자인은 공간의 할당, 물리적 시설, 구조의 생김새, 설비가 갖춰진 작업장을 나타내 준다.
- ④ 각 시설은 그 시설이 제공하는 서비스의 형태에 기본적인 어떤 기능을 지니고 있지 않다.

## 3. 젤리 롤 케이크를 말 때 표면이 터지는 결점을 방지하는 방법으로 잘못된 것은?

- ① 덱스트린의 점착성을 이용한다.
- ② 고품질 설탕 일부를 물엿으로 대체한다.
- ③ 팽창제를 다소 감소시킨다.
- ④ 계란 중 노른자 비율을 증가시킨다.

## 4. 엔젤 푸드 케이크(angel food cake)에서 안정된 상태로 거품을 만들 수 있는 가장 적당한 흰자의 온도는?

- ① 15~18℃                      ② 20~24℃
- ③ 27~31℃                      ④ 32~36℃

## 5. 완제품 440g인 스펀지케이크 500개를 주문받았다. 굽기 손실이 12% 라면 전체 반죽은 얼마나 준비하여야 하는가?

- ① 125kg                      ② 250kg
- ③ 300kg                      ④ 600kg

## 6. 케이크를 굽는 도중 수축하는 경우가 있다. 그 원인으로 틀린 것은?

- ① 베이킹파우더의 사용이 과다한 경우
- ② 반죽에 과도한 공기 혼입이 된 경우
- ③ 소맥분의 글루텐(gluten)의 함량이 표준치보다 적은 경우
- ④ 오븐의 온도가 너무 낮은 경우

## 7. 푸딩 표면에 기포 자국이 많이 생기는 이유로 알맞은 것은?

- ① 가열이 지나친 경우    ② 계란의 양이 많은 경우
- ③ 계란이 오래된 경우    ④ 오븐 온도가 낮은 경우

## 8. 거품형 케이크(foam-type cake)를 만들 때 녹인 버터는 언제 넣은 것이 가장 좋은가?

- ① 처음부터 다른 재료와 함께 넣는다.
- ② 밀가루와 섞어 넣는다.
- ③ 설탕과 섞어 넣는다.
- ④ 반죽의 최종단계에 넣는다.

## 9. 반죽무게를 이용하여 반죽이 비중 측정시 필요한 것은?

- ① 밀가루 무게                      ② 물 무게
- ③ 용기 무게                      ④ 설탕 무게

## 10. 아이싱(icing)이란 설탕 제품이 주요 재료인 피복물로 빵/과자 제품을 덮거나 피복하는 것을 말한다. 다음 중 크림아이싱(creamed icing)이 아닌 것은?

- ① 퍼지아이싱(fudge icing)
- ② 풍당아이싱(fondant icing)
- ③ 단순아이싱(flat icing)
- ④ 마시멜로아이싱(marshmallow icing)

## 11. 거품을 올린 흰자에 뜨거운 시럽을 첨가하면서 고속으로 믹싱하여 만드는 아이싱은?

- ① 마시멜로 아이싱                      ② 콤비네이션 아이싱
- ③ 초콜릿 아이싱                      ④ 로얄 아이싱

## 12. 케이크에서 설탕의 역할과 거리가 먼 것은?

- ① 감미를 준다.
- ② 껌질색을 진하게 한다.
- ③ 수분 보유력이 있어 노화가 지연된다.
- ④ 제품의 형태를 유지시킨다.

## 13. 케이크 도넛을 튀긴 후 과도한 흡유 현상이 일어난 이유가 아닌 것은?

- ① 반죽시간이 김                      ② 과다한 팽창제 사용
- ③ 튀김 온도가 낮음                      ④ 반죽의 수분이 과다

## 14. 젤리를 케이크 반죽을 만들어 팬닝하려고 한다. 옳지 않은 것은?

- ① 넘치는 것을 방지하기 위하여 팬 종이는 팬 높이보다 2cm 정도 높게 한다.
- ② 평평하게 팬닝하기 위해 고무주걱 등으로 윗부분을 마무리 한다.
- ③ 기포가 깨지므로 팬닝은 가능한 한 빨리 한다.
- ④ 철판에 팬닝하고 보울에 남은 반죽으로 무늬반죽을 만든다.

## 15. 케이크 도넛 반죽에 휴지를 주는 이유로 틀린 것은?

- ① 이산화탄소 가스를 발생시킨다.
- ② 도넛 제품이 적절한 부피를 갖도록 한다.
- ③ 생재료가 제품에 남지 않게 한다.
- ④ 껌질형성을 빠르게 한다.

## 16. 반죽을 발효시키는 목적이 아닌 것은?

- ① 향 생성                      ② 반죽의 숙성 작용
- ③ 반죽의 팽창 작용                      ④ 글루텐 응고

## 17. 둥글리기의 목적이 아닌 것은?

- ① 글루텐의 구조와 방향정돈
- ② 수분 흡수력 증가
- ③ 반죽의 기공을 고르게 유지
- ④ 반죽 표면에 얇은 막 형성

## 18. 빵을 포장하려 할 때 가장 적합한 빵의 중심온도와 수분함량은?

- ① 30℃, 30%                      ② 35℃, 38%
- ③ 42℃, 45%                      ④ 48℃, 55%

19. 다음 중 제빵용 팬기름으로 가장 적합하지 않은 것은?

- ① 아마인유                      ② 면실유  
③ 땅콩기름                      ④ 대두유

20. 식빵 제조시 정상보다 많은 양의 설탕을 사용했을 경우의 껍질색은 어떻게 나타나는가?

- ① 어리다.                      ② 진하다.  
③ 회색을 띤다.                      ④ 설탕양과 무관하다.

### 2과목 : 재료과학

21. 다음 중 건조이스트 사용시 균주활력배양을 위한 물의 최적 온도는?

- ① 0℃                      ② 10℃  
③ 40℃                      ④ 60℃

22. 냉동반죽에서 반죽의 가스보유력을 증가시키기 위하여 사용하는 재료의 설명으로 틀린 것은?

- ① 단백질함량이 11.75~13.5%로 비교적 높은 밀가루를 사용한다.  
② L-시스테인(L-cysteine)과 같은 환원제를 사용한다.  
③ 스테아릴젖산나트륨(S.S.L)과 같은 반죽 건조제를 사용한다.  
④ 비타민C(ascorbic acid)와 같은 산화제를 사용한다.

23. 다음 중 감가상각의 계산요소가 아닌 것은?

- ① 구입가격                      ② 사용년수  
③ 잔존가격                      ④ 생산효율

24. 빵의 노화현상과 거리가 먼 것은?

- ① 빵 껍질의 변화  
② 빵의 풍미저하  
③ 빵 내부조직의 변화  
④ 곰팡이 번식에 의한 변화

25. 내부에 팬이 부착되어 열풍을 강제 순환시키면서 굽는 타입으로 굽기의 편차가 극히 적은 오븐은?

- ① 터널오븐                      ② 컨벡션오븐  
③ 밴드오븐                      ④ 래크오븐

26. 제빵용 계량기구로 부적당한 것은?

- ① 부동비 저울                      ② 선별 저울  
③ 접시 저울                      ④ 전자 저울

27. 건포도에 식빵을 구울 때 건포도에 함유된 당의 영향을 고려하여 주의할 점은?

- ① 윗불을 약간 약하게 한다.  
② 굽는 시간을 늘린다.  
③ 굽는 시간을 줄인다.  
④ 오븐 온도를 높게 한다.

28. 제빵과정에서 2차 발효가 덜 된 경우는?

- ① 기공이 거칠다.  
② 부피가 작아진다.

③ 브레이크와 슈레이드가 부족하다.

④ 빵속 색깔이 회색같이 어둡다.

29. 아래와 같은 조건일 때 스펀지 법에서 사용할 도우의 적당한 물 온도는?

실내온도: 29℃	스펀지온도: 24℃
마찰계수: 22℃	밀가루온도: 28℃
희망온도: 30℃	수돗물온도: 20℃

- ① 13℃                      ② 17℃  
③ 25℃                      ④ 0℃

30. 제빵에 사용되는 압착효모의 수분함량으로 가장 적당한 것은?

- ① 약 70%                      ② 약 50%  
③ 약 30%                      ④ 약 10%

### 3과목 : 영양학

31. 밀가루 전분의 아밀로펙틴 함량은 약 몇 %인가?

- ① 50~55%                      ② 60~65%  
③ 75~80%                      ④ 95~100%

32. 이스트푸드의 구성성분이 아닌 것은?

- ① 암모늄염                      ② 질산염  
③ 칼슘염                      ④ 전분

33. 버터에는 우유지방이 약 얼마나 들어 있는가?

- ① 20%                      ② 40%  
③ 60%                      ④ 80%

34. 계란 흰자의 약 13%를 차지하여 철과의 결합 능력이 강해서 미생물이 이용하지 못하는 항세균 물질은?

- ① 오브알부민(ovalbumin)                      ② 콘알부민(conalbumin)  
③ 오보뮤코이드(ovomucoid)                      ④ 아비딘(avidin)

35. 시유에 들어 있는 탄수화물 중 가장 많은 것은?

- ① 포도당                      ② 과당  
③ 맥아당                      ④ 유당

36. 유지에 알칼리를 가할 때 일어나는 반응은?

- ① 가수분해                      ② 비누화  
③ 에스테르화                      ④ 산화

37. 반죽에 사용하는 물이 연수일 때 무엇을 더 첨가하여야 하는가?

- ① 효소                      ② 알칼리제  
③ 이스트푸드                      ④ 산

38. 소금의 함량이 1.3%인 반죽 20kg과 1.5%인 반죽 40kg을 혼합했다. 혼합한 반죽의 소금 함량은?

- ① 1.39%                      ② 1.41%  
③ 1.43%                      ④ 1.46%

39. 압착 효모의 가장 일반적인 저장 온도는?

- ① -18℃                      ② 24℃  
③ 18℃                      ④ -1℃

40. 아밀로그래프에 관한 설명 중 틀린 것은?

- ① 반죽의 신장성 측정  
② 맥아의 맥화효과 측정  
③ 알파 아밀라아제의 활성 측정  
④ 보통 제빵용 밀가루는 약 400~600 B.U.

41. 다음의 당류 중 상대적 감미도가 가장 높은 것은?

- ① 과당                      ② 설탕  
③ 전화당                      ④ 유당

42. 맥아당을 분해하는 효소는?

- ① 말타아제                      ② 락타아제  
③ 리파아제                      ④ 프로테아제

43. 밀가루의 흡수율을 알 수 있는 기계는?

- ① 아밀로그래프                      ② 패리노그래프  
③ 익스텐소그래프                      ④ 믹소그래프

44. 제빵에서 글루텐을 강하게 하는 것은?

- ① 전분                      ② 우유  
③ 맥아                      ④ 산화제

45. 환원당이 아닌 것은?

- ① 설탕                      ② 유당  
③ 과당                      ④ 맥아당

46. 나이아신(niacin)의 결핍증으로 대표적인 질병은?

- ① 야맹증                      ② 신장병  
③ 펠라그라                      ④ 괴혈병

47. 하루 섭취한 2700kcal 중 지방은 20%, 탄수화물은 65%, 단백질은 15% 비율이었다. 지방, 탄수화물, 단백질은 각각 약 몇 g을 섭취하였는가?

- ① 지방: 135g, 탄수화물: 438.8g, 단백질: 45g  
② 지방: 540g, 탄수화물: 1755.2g, 단백질: 405.2g  
③ 지방: 60g, 탄수화물: 438.8g, 단백질: 101.3g  
④ 지방: 135g, 탄수화물: 195g, 단백질: 101.3g

48. 다당류에 대한 설명 중 옳지 않은 것은?

- ① 일반적으로 전분은 amylose와 amylopectin으로 이루어져 있다.  
② 전분은 소화효소에 의해 가수분해 될 수 있다.  
③ 섬유소는 사람의 소화액으로는 소화되지 않는다.  
④ 펙틴은 단순다당류에 속한다.

49. 일부 야채류의 어떤 물질이 칼슘의 흡수를 방해하는가?

- ① 옥살산(oxalic acid)                      ② 초산(acetic acid)  
③ 구연산(citric acid)                      ④ 말산(malic acid)

50. 달걀 노른자 속에 있으면서 유화제 역할을 하는 물질은?

- ① 덱스트린                      ② 레시틴

- ③ 칼슘                      ④ 펙틴

#### 4과목 : 식품위생학

51. 산양, 양, 돼지, 소에게 감염되면 유산을 일으키고 주증상은 발열로 고열이 2~3주 주기적으로 일어나는 인축공동전염병은?

- ① 광우병                      ② 공수병  
③ 파상열                      ④ 신증후군출혈열

52. 병원성 대장균 식중독의 가장 적당한 예방책은?

- ① 곡류의 수분을 10% 이하로 조정한다.  
② 어류의 내장을 제거하고 충분히 세척한다.  
③ 어패류는 민물로 깨끗이 씻는다.  
④ 건강보균자나 환자의 분변 오염을 방지한다.

53. 식품 중의 미생물 수를 줄이기 위한 방법으로 가장 부적합한 것은?

- ① 방사선 조사                      ② 냉장  
③ 열탕                      ④ 자외선 처리

54. 비교적 내열성이 강하여 100℃에서 6시간 정도의 가열시 겨우 살균될 수 있는 식중독 원인균으로 불충분하게 살균된 통조림 식품에서 발생될 수 있는 것은?

- ① 병원성 대장균  
② 살모넬라균  
③ 장염 비브리오균  
④ 클로스트리디움 보툴리눔

55. 보존료의 조건으로 가장 적당하지 못한 것은?

- ① 독성이 없거나 장기적으로 사용해도 인체에 해를 주지 않아야 한다.  
② 무미, 무취로 식품에 변화를 주지 않아야 한다.  
③ 사용방법이 용이하고 값이 싸야한다.  
④ 단기간 동안만 강력한 효력을 나타내야 한다.

56. 아플라톡신을 생산하는 미생물은?

- ① 효모                      ② 세균  
③ 바이러스                      ④ 곰팡이

57. 부패의 진행에 수반하여 생기는 부패산물이 아닌 것은?

- ① 암모니아                      ② 황화수소  
③ 메르캅탄                      ④ 일산화탄소

58. 다음 중감염형 식중독을 일으키는 것은?

- ① 보툴리누스균                      ② 살모넬라균  
③ 포도상구균                      ④ 고초균

59. 질병 발생의 3대 요소가 아닌 것은?

- ① 병원                      ② 환경  
③ 숙주                      ④ 항생제

60. 미생물에 의한 부패나 변질을 방지하고 화학적인 변화를 억제하며 보존성을 높이고 영양가 및 신선도를 유지하는 목적으로 첨가하는 것은?

- ① 감미료  
③ 산미료

- ② 보존료  
④ 조미료

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