

## 1과목 : 제조이론

1. 스펀지 케이크 400g짜리 완제품을 만들 때 굽기 손실이 20%라면 분할 반죽의 무게는?
  - ① 600g                      ② 500g
  - ③ 400g                      ④ 300g
2. 도넛을 글레이즈할 때 글레이즈의 적절한 품온은?
  - ① 24~27 °C                ② 28~32 °C
  - ③ 33~36 °C                ④ 43~49 °C
3. 다음 제품 중 일반적으로 비중이 가장 낮은 것은?
  - ① 파운드 케이크          ② 레이어 케이크
  - ③ 스펀지 케이크          ④ 과일 케이크
4. 다음 케이크 중 계란 노른자를 사용하지 않는 것은?
  - ① 파운드 케이크          ② 화이트 레이어 케이크
  - ③ 데블스 푸드 케이크    ④ 소프트 롤 케이크
5. 퍼프 페이스트리 제조 시 과도한 덧가루를 사용할 때의 영향이 아닌 것은?
  - ① 산패취가 난다.
  - ② 결을 단단하게 한다.
  - ③ 제품이 부서지기 쉽다.
  - ④ 생밀가루 냄새가 나기 쉽다.
6. 슈 제조시 굽기 중간에 오븐 문을 자주 열어서 열면 완제품은 어떻게 되는가?
  - ① 겹질색이 유백색이 된다.
  - ② 부피 팽창이 적게 된다.
  - ③ 제품 내부에 공간이 크게 된다.
  - ④ 울퉁불퉁하고 벌어진다.
7. 옥수수가루를 이용하여 스펀지케이크를 만들 때 가장 좋은 제품의 부피를 얻을 수 있는 것은?
  - ① 메옥수수가루            ② 찰옥수수가루
  - ③ 익힌 메옥수수가루      ④ 익힌 찰옥수수가루
8. 가수분해나 산화에 의하여 튀김기름을 나쁘게 만드는 요인이 아닌 것은?
  - ① 온도                      ② 물
  - ③ 공기 또는 산소          ④ 비타민 E(토코페롤)
9. 무스(mousse)의 원뜻으로 알맞은 것은?
  - ① 생크림                    ② 젤리
  - ③ 거품                      ④ 광택제
10. 찜류 또는 찜만쥬 등에 사용하는 팽창제인 이스트파우더의 특성이 아닌 것은?
  - ① 팽창력이 강하다.
  - ② 제품의 색을 희게 한다.
  - ③ 암모니아 냄새가 날 수 있다.
  - ④ 중조와 산제를 이용한 팽창제이다.
11. 다음 기계 설비 중 대량 생산업체에서 주로 사용하는 설비로 가장 알맞은 것은?
  - ① 터널오븐                      ② 데크오븐
  - ③ 전자렌지                      ④ 샌크림용 탁상믹서
12. 파이 정형 시 유의점 설명으로 틀린 것은?
  - ① 반죽은 품온이 낮아야 좋다.
  - ② 반죽 후 냉장고에 넣어 휴지시킨 후 사용한다.
  - ③ 충전물 충전 시 적온은 38 °C 이며 충전물 온도가 낮으면 굽기 중 끓어 넘친다.
  - ④ 성형시 윗 겹질에 구멍을 뚫어 주는 것은 수증기가 빠져 나오게 하기 위함이다.
13. 퍼프 페이스트리에서 불규칙한 팽창이 발생하는 원인이 아닌 것은?
  - ① 덧가루를 과량으로 사용하였다.
  - ② 밀어퍼기 사이에 휴지시간이 불충분하였다.
  - ③ 예리하지 못한 칼을 사용하였다.
  - ④ 쇼트닝이 너무 부드러웠다.
14. 아이싱이나 토핑에 사용하는 재료의 설명으로 틀린 것은?
  - ① 중성 쇼트닝은 첨가하는 재료에 따라 향과 맛을 살릴 수 있다.
  - ② 분당은 아이싱 제조시 끓이지 않고 사용할 수 있는 장점이 있다.
  - ③ 생우유는 우유의 향을 살릴 수 있어 바람직하다.
  - ④ 안정제는 수분을 흡수하여 끈적거림을 방지한다.
15. 다음 제품 중 냉과류에 속하는 제품은?
  - ① 무스 케이크                ② 젤리롤 케이크
  - ③ 양갱                        ④ 시폰 케이크
16. 반죽을 스펀지법으로 만들었다. 도우(dough) 반죽에서 이스트를 밀가루량의 0.5%를 추가하고자 한다. 이 때 추가할 이스트의 양은?(단, 반죽 총량 160kg, 소백분은 반죽 총량의 60%)
  - ① 0.48kg                      ② 0.52kg
  - ③ 0.60kg                      ④ 0.66kg
17. 표준 스트레이트법으로 식빵을 만들 때 반죽 온도로 가장 적합한 것은?
  - ① 12 ~ 14°C                ② 16 ~ 18°C
  - ③ 26 ~ 27°C                ④ 33 ~ 34°C
18. 빵의 팬닝(팬넣기)에 있어 팬의 온도로 가장 적합한 것은?
  - ① 냉장온도(0 ~ 5 °C)        ② 20 ~ 24°C
  - ③ 30 ~ 35°C                ④ 60°C 이상
19. 다음 중 식빵의 겹질색이 너무 옅은 결정의 원인은?
  - ① 연수사용                    ② 설탕사용 과다
  - ③ 과도한 굽기                ④ 과도한 믹싱
20. 일반적으로 표준식빵 제조시 가장 적당한 2차 발효실 습도는?
  - ① 95%                        ② 85%
  - ③ 65%                        ④ 55%
11. 다음 기계 설비 중 대량 생산업체에서 주로 사용하는 설비

## 2과목 : 재료과학

21. 냉각시킨 식빵의 가장 일반적인 수분함량은?  
 ① 약 18%                      ② 약 28%  
 ③ 약 38%                      ④ 약 48%
22. 제빵에서 중간발효의 목적이 아닌 것은?  
 ① 반죽을 하나의 표피로 만든다.  
 ② 분할공정으로 잃었던 가스의 일부를 다시 보완시킨다.  
 ③ 반죽의 글루텐을 회복시킨다.  
 ④ 정형 과정 중 찢어지거나 터지는 현상을 방지한다.
23. 제빵 공정 중 정형공정에 속하지 않는 것은?  
 ① 둥글리기                      ② 가스빼기  
 ③ 말기                            ④ 봉하기
24. 스펀지 &도법에 비하여 스트레이트법의 장점이 아닌 것은?  
 ① 기계내성과 발효 내구성이 좋고, 볼륨이 크다.  
 ② 향미나 식감이 좋지 않다.  
 ③ 제조 공정이 단순하고, 장비가 간단하다.  
 ④ 발효 손실이 적다.
25. 빵의 밑바닥이 움푹 들어가는 이유가 아닌 것은?  
 ① 뜨거운 팬의 사용  
 ② 반죽이 질음  
 ③ 팬의 기름칠 과다  
 ④ 2차 발효실의 습도가 높음
26. 다음 중 파이롤러를 사용하기에 부적합한 제품은?  
 ① 스위트롤                      ② 데니시 페이스트리  
 ③ 크로와상                      ④ 브리오슈
27. 다음 재료에 대한 설명 중 틀린 것은?  
 ① 밀가루는 체질하여 공기를 혼입시킨다.  
 ② 설탕이 과다하면 발효에 방해가 된다.  
 ③ 계란 껍질에 광택이 있는 것이 신선한 것이다.  
 ④ 유당은 껍질색에 영향을 미친다.
28. 굽기 공정에 대한 설명 중 틀린 것은?  
 ① 전분의 호화가 일어난다.  
 ② 빵의 옆면에 슈레드가 형성되는 것이 억제된다.  
 ③ 이스트는 사멸되기 전까지 부피팽창에 기여한다.  
 ④ 굽기 과정 중 당류의 캐러멜화가 일어난다.
29. 냉동반죽법의 재료 준비에 대한 사항 중 틀린 것은?  
 ① 저장은 -5 °C 에서 시행한다.  
 ② 노화방지제를 소량 사용한다.  
 ③ 반죽은 조금 되게 한다.  
 ④ 크로와상 등의 제품에 이용된다.
30. 기업경영의 3요소(3M)가 아닌 것은?  
 ① 사람(man)                      ② 자본(money)  
 ③ 재료(material)                      ④ 방법(method)

## 3과목 : 영양학

31. 전분의 호화 현상에 대한 설명으로 틀린 것은?  
 ① 전분의 종류에 따라 호화 특성이 달라진다.  
 ② 전분현탁액에 적당량의 수산화나트륨(NaOH)을 가하면 가열하지 않아도 호화될 수 있다.  
 ③ 수분이 적을수록 호화가 촉진된다.  
 ④ 알칼리성일 때 호화가 촉진된다.
32. 지방은 무엇이 축합되어 만들어지는가?  
 ① 지방산과 글리세롤                      ② 지방산과 올레인산  
 ③ 지방산과 리놀레인산                      ④ 지방산과 팔미틴산
33. 중성 용매에 녹지 않고 묽은 산, 묽은 염기에 녹는 단백질로 밀에 존재하는 단순 단백질은?  
 ① 글리아딘                      ② 글루테닌  
 ③ 오브알부민                      ④ 락토글로블린
34. 제과용 밀가루 제조에 사용되는 밀로 가장 좋은 것은?  
 ① 경질동맥                      ② 경질춘맥  
 ③ 연질동맥                      ④ 연질춘맥
35. 설탕시럽 제조시 주석산 크림을 사용하는 가장 주된 이유는?  
 ① 냉각시 설탕의 재결정을 막아준다.  
 ② 시럽을 빨리 끓이기 위함이다.  
 ③ 시럽을 하얗게 만들기 위함이다.  
 ④ 설탕을 빨리 용해시키기 위함이다.
36. 치즈 제조에 관계되는 효소는?  
 ① 레닌                            ② 짜마아제  
 ③ 펩신                            ④ 팬크리아틴
37. 다음 중 pH가 중성인 것은?  
 ① 식초                            ② 수산화나트륨 용액  
 ③ 중조                            ④ 증류수
38. 다음 중 쇼트닝을 몇 % 정도 사용했을 때 빵 제품의 최대 부피를 얻을 수 있는가?  
 ① 2%                            ② 4%  
 ③ 8%                            ④ 12%
39. 달걀껍질을 제외한 전란의 고형질 함량은 일반적으로 약 몇 %인가?  
 ① 7%                            ② 12%  
 ③ 25%                            ④ 50%
40. 효모가 포도당으로부터 에틸알코올을 생산할 때 발생하는 가스는?  
 ① 탄산가스                      ② 황화가스  
 ③ 수소가스                      ④ 질소가스
41. 자유수를 올바르게 설명한 것은?  
 ① 당류와 같은 용질에 작용하지 않는다.  
 ② 0°C 이하에서도 얼지 않는다.

- ③ 정상적인 물보다 그 밀도가 크다.  
④ 염류, 당류 등을 녹이고 용매로서 작용한다.
42. 패리노그래프와 관계가 적은 것은?  
① 흡수율 측정                      ② 믹싱시간 측정  
③ 믹싱 내구성 측정              ④ 호화특성 측정
43. 일반적으로 밀가루를 전문적으로 시험하는 기기로 이루어진 것은?  
① 패리노그래프, 가스크로마토그래피, 엑스텐소그래스  
② 패리노그래프, 아밀로그래프, 파이버로 미터  
③ 패리노그래프, 엑스텐소그래프, 아밀로그래프  
④ 아밀로그래프, 엑스텐소그래스, 평추어테스터
44. 초콜릿의 브룸(bloom) 현상에 대한 설명 중 틀린 것은?  
① 초콜릿 표면에 나타난 흰 반점이나 무늬 같은 것을 브룸(bloom) 현상이라고 한다.  
② 설탕이 재결정화 된 것을 슈가 브룸(sugar bloom)이라고 한다.  
③ 지방이 유출된 것을 팻 브룸(fat bloom)이라고 한다.  
④ 템퍼링이 부족하면 설탕의 재결정화가 일어난다.
45. 식품향료에 대한 설명 중 틀린 것은?  
① 천연향료는 자연에서 채취한 수 추출, 정제, 농축, 분리 과정을 거쳐 얻는다.  
② 합성향료는 석유 및 석탄류에 포함되어 있는 방향성 유기물질로부터 합성하여 만든다.  
③ 조합향료는 천연향료와 합성향료를 조합하여 양자 간의 문제점을 보완한 것이다.  
④ 식품에 사용하는 향료는 첨가물이지만, 품질, 규격 및 사용법을 준수하지 않아도 된다.
46. 수분 65g, 무기질 1g, 섬유질 1g, 당질 31g, 단백질 2g, 지질 1g이 함유되어 있는 식품의 열량은?  
① 136 kcal                      ② 141 kcal  
③ 145 kcal                      ④ 149 kcal
47. 다음 중 모세혈관의 삼투성을 조절하여 혈관강화작용을 하는 비타민은?  
① 비타민 A                      ② 비타민 D  
③ 비타민 E                      ④ 비타민 P
48. 단백질에 대한 설명 중 틀린 것은?  
① 호르몬, 효소, 머리털 등은 단백질로 이루어져 있다.  
② 20여 종의 아미노산으로 구성되어 있다.  
③ 주요결합은 글리코사이드 결합이다.  
④ 열에 의하여 변성된다.
49. 설탕의 구성성분은 ?  
① 포도당과 과당                      ② 포도당과 갈락토오스  
③ 포도당 2분자                      ④ 포도당과 맥아당
50. 지질의 대사에 관여하고 뇌신경 등에 존재하며 유효제로 작용하는 것은?  
① 에고스테롤(ergosterol)                      ② 글리시닌(glycinin)  
③ 레시틴(lecithin)                      ④ 스쿠알렌(squalene)

## 4과목 : 식품위생학

51. 소독(disinfection)을 가장 올바르게 설명한 것은?  
① 병원미생물을 죽이거나 병원성을 약화시켜 감염력을 없애는 것  
② 미생물의 사멸로 무균상태를 만드는 것  
③ 오염된 물질을 깨끗이 닦아 내는 것  
④ 모든 생물을 전부 사멸시키는 것
52. 식품 첨가물의 사용량 결정에 고려해야 하는 "ADI"란?  
① 반수치사량                      ② 1일 허용섭취량  
③ 최대무작용량                      ④ 안전계수
53. 파리에 의한 전파와 관계가 먼 질병은?  
① 장티푸스                      ② 콜레라  
③ 이질                      ④ 진균독증
54. 경구전염병과 거리가 먼 것은?  
① 유행성 간염                      ② 콜레라  
③ 세균성이질                      ④ 일본뇌염
55. 엔테로톡신의 독소에 의해 식중독을 일으키는 균은?  
① 아리조나균                      ② 프로테우스균  
③ 장염비브리오균                      ④ 포도상구균
56. 세균이 분비한 독소에 의해 감염을 일으키는 것은?  
① 감염형 세균성 식중독                      ② 독소형 세균성 식중독  
③ 화학성 식중독                      ④ 진균독 식중독
57. 다음 중 병원체가 바이러스인 질병은?  
① 폴리오                      ② 결핵  
③ 디프테리아                      ④ 성홍열
58. 식중독 발생시의 조치 사항 중 잘못된 것은?  
① 환자의 상태를 메모한다.  
② 보건소에 신고한다.  
③ 식중독 의심이 있는 환자는 의사의 진단을 받게 한다.  
④ 환자가 먹던 음식물은 발견 즉시 전부 버린다.
59. 다음 중 주로 영양강화제 용도로 사용되는 식품첨가물이 아닌 것은?  
① 헴철                      ② 트레오닌  
③ 이노시톨                      ④ 호박산
60. 식품보존료로서 갖추어야 할 요건으로 적합한 것은?  
① 공기, 광선에 안정할 것  
② 사용법이 까다로울 것  
③ 일시적 효력이 나타날 것  
④ 열에 의해 쉽게 파괴될 것

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 프  
 로그램으로 실제 시험에서 사용하는 OMR 형식의 CBT를 제공합  
 니다.

PC 버전 및 모바일 버전 완벽 연동  
 교사용/학생용 관리기능도 제공합니다.

오답 및 오탈자가 수정된 최신 자료와 해설은 전자문제집 CBT  
 에서 확인하세요.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
②	④	③	②	①	②	①	④	③	④
11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
①	③	④	③	①	①	③	③	①	②
21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
③	①	①	①	③	④	③	②	①	④
31	32	33	34	35	36	37	38	39	40
③	①	②	③	①	①	④	②	③	①
41	42	43	44	45	46	47	48	49	50
④	④	③	④	④	②	④	③	①	③
51	52	53	54	55	56	57	58	59	60
①	②	④	④	④	②	①	④	④	①