

1과목 : 제조이론

1. 다음 중 화학적 팽창 제품이 아닌 것은?

- ① 과일케이크 ② 팬케이크
③ 파운드케이크 ④ 시폰케이크

2. 도넛을 튀길 때 사용하는 기름에 대한 설명으로 틀린 것은?

- ① 기름이 적으면 뒤집기가 쉽다.
② 발연점이 높은 기름이 좋다.
③ 기름이 너무 많으면 온도를 올리는 시간이 길어진다.
④ 튀김 기름의 평균 깊이는 12~15cm 정도가 좋다.

3. 파운드케이크를 구울 때 윗면이 자연적으로 터지는 경우가 아닌 것은?

- ① 굽기 시작 전에 증기를 분무할 때
② 설탕 입자가 용해되지 않고 남아 있을 때
③ 반죽내 수분이 불충분할 때
④ 오븐 온도가 높아 껍질 형성이 너무 빠를 때

4. 데블스푸드 케이크에서 전체 액체량을 구하는 식은?

- ① 설탕+30+(코코아×1.5) ② 설탕-30-(코코아×1.5)
③ 설탕+30-(코코아×1.5) ④ 설탕-30+(코코아×1.5)

5. 푸딩 제조공정에 관한 설명으로 틀린 것은?

- ① 모든 재료를 섞어서 체에 거른다.
② 푸딩컵에 반죽을 부어 중탕으로 굽는다.
③ 우유와 설탕을 섞어 설탕이 캐러멜화될 때까지 끓인다.
④ 다른 그릇에 계란, 소금 및 나머지 설탕을 넣고 혼합한 후 우유를 섞는다.

6. 물엿을 계량할 때 바람직하지 않은 방법은?

- ① 설탕 계량 후 그 위에 계량한다.
② 스테인리스 그릇 혹은 플라스틱 그릇을 사용하는 것이 좋다.
③ 살짝 데워서 계량하면 수월할 수 있다.
④ 일반 갱지를 잘 잘라서 그 위에 계량하는 것이 좋다.

7. 머랭 제조에 대한 설명으로 옳은 것은?

- ① 기름기나 노른자가 없어야 튼튼한 거품이 나온다.
② 일반적으로 흰자 100에 대하여 설탕 50의 비율로 만든다.
③ 고속으로 거품을 올린다.
④ 설탕을 믹싱 초기에 첨가하여야 부피가 커진다.

8. 옐로 레이어 케이크의 비중이 낮을 경우에 나타나는 현상은?

- ① 부피가 작아진다.
② 상품적 가치가 높다.
③ 조직이 무겁게 된다.
④ 구조력이 약화되어 중앙 부분이 함몰한다.

9. 다음 중 쿠키의 퍼짐성이 작은 이유가 아닌 것은?

- ① 믹싱이 지나침 ② 높은 온도의 오븐
③ 너무 진 반죽 ④ 너무 고운 입자의 설탕 사용

10. 다음 중 비용적이 가장 큰 제품은?

- ① 파운드 케이크 ② 레이어 케이크
③ 스펀지 케이크 ④ 식빵

11. 포장된 제과 제품의 품질 변화 현상이 아닌 것은?

- ① 전분의 호화 ② 향의 변화
③ 촉감의 변화 ④ 수분의 이동

12. 스펀지케이크를 부풀리는 주요 방법은?

- ① 계란의 기포성에 의한 법
② 이스트에 의한 법 넣어 휴지시킨 후 사용한다.
③ 화학팽창제에 의한 법
④ 수증기 팽창에 의한 법

13. 파이를 만들 때 충전물이 흘러 나왔을 경우 그 원인이 아닌 것은?

- ① 충전물 양이 너무 많다.
② 충전물에 설탕이 부족하다.
③ 껍질에 구멍을 뚫어 놓지 않았다.
④ 오븐 온도가 낮다.

14. 다음 중 버터크림 당액 제조시 설탕에 대한 물 사용량으로 가장 알맞은 것은?

- ① 25% ② 80%
③ 100% ④ 125%

15. 롤 케이크를 말 때 표면이 터질 경우의 조치사항으로 바람직하지 않은 것은?

- ① 팽창제 사용량을 감소시킨다.
② 노른자 사용량을 높인다.
③ 덱스트린을 사용하여 점착성을 높인다.
④ 설탕의 일부를 물엿으로 대체한다.

16. 소규모 제과점용으로 가장 많이 사용되며 반죽을 넣는 입구와 제품을 꺼내는 출구가 같은 오븐은?

- ① 컨벡션오븐 ② 터널오븐
③ 릴오븐 ④ 데크오븐

17. 2차 발효에 대한 설명으로 틀린 것은?

- ① 이산화탄소를 생성시켜 최대한의 부피를 얻고 글루텐을 신장시키는 과정이다.
② 2차 발효실의 온도는 반죽의 온도보다 같거나 높아야 한다.
③ 2차 발효실의 습도는 평균 75~90% 정도이다.
④ 2차 발효실의 습도가 높을 경우 겔겉질이 형성되고 터짐 현상이 발생한다.

18. 다음 중 표준 스트레이트법에서 믹싱 후 반죽온도로 가장 적합한 것은?

- ① 21°C ② 27°C
③ 33°C ④ 39°C

19. 우유 2000g을 사용하는 식빵 반죽에 전지분유를 사용할 때 분유와 물의 사용량은?

- ① 분유 100g, 물 1900g ② 분유 200g, 물 1800g
③ 분유 400g, 물 1600g ④ 분유 600g, 물 1400g

20. 냉동 페이스트리를 구운 후 옆면이 주저앉는 원인으로 틀린 것은?

- ① 토핑물이 많은 경우
- ② 잘 구워지지 않은 경우
- ③ 2차 발효가 과다한 경우
- ④ 해동온도가 2~5℃로 낮은 경우

2과목 : 재료과학

21. 일반 제빵 제품의 성형과정 중 작업실의 온도 및 습도로 가장 바람직한 것은?

- ① 온도 25~28℃, 습도 70~75%
- ② 온도 10~18℃, 습도 65~70%
- ③ 온도 25~28℃, 습도 90~95%
- ④ 온도 10~18℃, 습도 80~85%

22. 제품을 포장하는 목적이 아닌 것은?

- ① 미생물에 의한 오염방지 ② 빵의 노화 지연
- ③ 수분 증발 촉진 ④ 상품 가치 향상

23. 노타임법에 의한 빵 제조에 관한 설명으로 잘못된 것은?

- ① 믹싱시간을 20~25% 길게 한다.
- ② 산화제와 환원제를 사용한다.
- ③ 물의 양을 1%정도 줄인다.
- ④ 설탕의 사용량을 다소 감소시킨다.

24. 일반적인 1차 발효실의 가장 이상적인 습도는?

- ① 45~50% ② 55~60%
- ③ 65~70% ④ 75~80%

25. 빵 제품의 노화(Staling)에 관한 설명으로 틀린 것은?

- ① 제품이 오븐에서 나온 후부터 서서히 진행된다.
- ② 소화흡수에 영향을 준다.
- ③ 내부 조직이 단단해진다.
- ④ 지연시키기 위하여 냉장고에 보관하는 것이 좋다.

26. 다음 중 총원가에 포함되지 않는 것은?

- ① 제조설비의 감가상각비 ② 매출원가
- ③ 직원의 급료 ④ 판매이익

27. 팬에 바르는 기름은 다음 중 무엇이 높은 것을 선택해야 하는가?

- ① 산가 ② 크림성
- ③ 가소 ④ 발연점

28. 식빵의 밑이 움푹 패이는 원인이 아닌 것은?

- ① 2차 발효실의 습도가 높을 때
- ② 팬의 바닥에 수분이 있을 때
- ③ 오븐 바닥열이 약할 때
- ④ 팬에 기름칠을 하지 않을 때

29. 반죽할 때 반죽의 온도가 높아지는 주된 이유는?

- ① 마찰열이 발생하므로 ② 이스트가 번식하므로

- ③ 원료가 용해되므로 ④ 글루텐이 발달되므로

30. 같은 조건의 반죽에 설탕, 포도당, 과당을 같은 농도로 첨가했다고 가정할 때 마이야르 반응속도를 촉진시키는 순서대로 나열된 것은?

- ① 설탕-포도당-과당 ② 과당-설탕-포도당
- ③ 과당-포도당-설탕 ④ 포도당-과당-설탕

3과목 : 영양학

31. 이스트에 질소 등의 영양을 공급하는 제빵용 이스트푸드의 성분은?

- ① 칼슘염 ② 암모늄염
- ③ 브롬염 ④ 요오드염

32. 제빵에서 설탕의 기능으로 틀린 것은?

- ① 이스트의 영양분이 됨 ② 겹질색을 나게 함
- ③ 향을 향상시킴 ④ 노화를 촉진시킴

33. 계면활성제의 친수성-친유성 균형(HLB)이 다음과 같을 때 친수성인 것은?

- ① 5 ② 7
- ③ 9 ④ 11

34. 다음 탄수화물 중 요오드 용액에 의하여 청색반응을 보이면 B-아밀라아제에 의해 맥아당으로 바뀌는 것은?

- ① 아밀로오스 ② 아밀로펙틴
- ③ 포도당 ④ 유당

35. 제빵에서 밀가루, 이스트, 물과 함께 기본적인 필수재료는?

- ① 분유 ② 유지
- ③ 소금 ④ 설탕

36. 안정제를 사용하는 목적으로 적합하지 않은 것은?

- ① 아이싱의 끈적거림 방지 ② 크림 토핑의 거품 안정
- ③ 머랭의 수분 배출 촉진 ④ 포장성 개선

37. 젖은 글루텐 중의 단백질 함량이 12%일 때 건조 글루텐의 단백질 함량은?

- ① 12% ② 24%
- ③ 36% ④ 48%

38. 다음 중 물의 경도를 잘못 나타낸 것은?

- ① 10ppm - 연수 ② 70ppm - 아연수
- ③ 100ppm - 아연수 ④ 190ppm - 아연수

39. 다음 효소 중 과당을 분해하여 CO₂와 알코올을 만드는 효소는?

- ① 리파아제(lipase) ② 프로테아제(protease)
- ③ 지마아제(zymase) ④ 말타아제(maltase)

40. 밀가루 반죽을 끓어질 때까지 늘려서 반죽의 신장성을 알아보는 기계는?

- ① 아밀로그래프 ② 패리노그래프
- ③ 익스텐소그래프 ④ 믹소그래프

41. 글루텐을 형성하지 않는 단백질 중 수용성 단백질은?
 ① 글리아딘 ② 글루테닌
 ③ 메소닌 ④ 글로불린
42. 유지의 산패 정도를 나타내는 값이 아닌 것은?
 ① 산가 ② 요오드가
 ③ 아세틸가 ④ 과산화물가
43. 우유 성분으로 제품의 껍질색을 빨리 일어나게 하는 것은?
 ① 젖산 ② 카제인
 ③ 무기질 ④ 유당
44. 수소이온농도(pH)가 5인 경우의 액성은?
 ① 산성 ② 중성
 ③ 알칼리성 ④ 무성
45. 다음 중 신선한 계란의 특징은?
 ① 8% 식염수에 뜬다.
 ② 흔들었을 때 소리가 난다.
 ③ 난황계수가 0.1 이하이다.
 ④ 껍질에 광택이 없고 거칠다.
46. 체장에서 생성되는 지방 분해효소는?
 ① 트립신 ② 아밀라아제
 ③ 펩신 ④ 리파아제
47. 비타민의 일반적인 결핍증이 잘못 연결된 것은?
 ① 비타민 B12-부종 ② 비타민 D-구루병
 ③ 나이아신-펠라그라 ④ 리보플라빈-구내염
48. 유당분해효소결핍증(유당불내증)의 일반적인 증세가 아닌 것은?
 ① 복부경련 ② 설사
 ③ 발진 ④ 메스꺼움
49. 아미노산과 아미노산간의 결합은?
 ① 글리코사이드 결합 ② 펩타이드 결합
 ③ α-1,4 결합 ④ 에스테르 결합
50. 건조된 아몬드 100g은 탄수화물 16g, 단백질 18g, 지방 54g, 무기질 3g, 수분 6g, 기타성분 등을 함유하고 있다면 이 건조된 아몬드 100g의 열량은?
 ① 약 200kcal ② 약 364kcal
 ③ 약 622kcal ④ 약 751kcal

4과목 : 식품위생학

51. 정제가 불충분한 기름 중에 남아 식중독을 일으키는 고시폴(gossypol)은 어느 기름에서 유래하는가?
 ① 피마자유 ② 콩기름
 ③ 면실유 ④ 미강유
52. 클로스트리디움 보툴리눔 식중독과 관련 있는 것은?
 ① 화농성 질환의 대표균 ② 저온살균 처리로 예방

- ③ 내열성 포자 형성 ④ 감염형 식중독
53. 장염 비브리오균에 감염되었을 때 나타나는 주요 증상은?
 ① 급성위장염 질환 ② 피부농포
 ③ 신경마비 증상 ④ 간경변 증상
54. 세균성식중독과 비교하여 경구전염병의 특징이 아닌 것은?
 ① 적은 양의 균으로도 질병을 일으킬 수 있다.
 ② 2차 감염이 된다.
 ③ 잠복기가 비교적 짧다.
 ④ 감염 후 면역형성이 잘 된다.
55. 다음 중 세균에 의한 경구전염병은?
 ① 콜레라 ② 유행성 간염
 ③ 폴리오 ④ 살모넬라증
56. 식품첨가물의 사용 조건으로 바람직하지 않은 것은?
 ① 식품의 영양가를 유지할 것
 ② 다량으로 충분한 효과를 낼 것
 ③ 이미, 이취 등의 영향이 없을 것
 ④ 인체에 유해한 영향을 끼치지 않을 것
57. 다음 중 우리나라에서 허용되어 있지 않은 감미료는?
 ① 시클라민산나트륨 ② 사카린나트륨
 ③ 아세설팜 K ④ 스테비아 추출물
58. 미생물에 의해 주로 단백질이 변화되어 악취, 유해물질을 생성하는 현상은?
 ① 발효(Fermentation) ② 부패(Puterifaction)
 ③ 변패(Deterioration) ④ 산패(Rancidity)
59. 식중독에 관한 설명 중 잘못된 것은?
 ① 세균성 식중독에는 감염형과 독소형이 있다.
 ② 자연독 식중독에는 동물성과 식물성이 있다.
 ③ 곰팡이독 식중독은 맥각, 황변미 독소 등에 의하여 발생한다.
 ④ 식이성 알레르기는 식이로 들어온 특정 탄수화물 성분에 면역계가 반응하지 못하여 생긴다.
60. 다음 중 저온 장시간 살균법으로 가장 일반적인 조건은?
 ① 72~75℃ 15초간 가열
 ② 60~65℃ 30분간 가열
 ③ 130~150℃ 1초 이하 가열
 ④ 95~120℃ 30~60분간 가열

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

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