

## 1과목 : 제조이론

1. 쿠키 포장지의 특성으로써 적합하지 않은 것은?  
 ① 내용물의 색, 향이 변하지 않아야 한다.  
 ② 독성 물질이 생성되지 않아야 한다.  
 ③ 통기성이 있어야 한다.  
 ④ 방습성이 있어야 한다.
2. 비중이 0.75인 과자 반죽 1ℓ의 무게는?  
 ① 75g                      ② 750g  
 ③ 375g                    ④ 1750g
3. 다음 중 크림법을 사용하여 만들 수 있는 제품은?  
 ① 슈                      ② 마블파운드케이크  
 ③ 버터스펀지케이크    ④ 엔젤푸드케이크
4. 파운드케이크를 구운 직후 계란 노른자에 설탕을 넣어 칠할 때 설탕의 역할이 아닌 것은?  
 ① 광택제 효과            ② 보존기간 개선  
 ③ 탈색 효과              ④ 맛의 개선
5. 일반적으로 반죽 1g당 팽윤적을 기준으로 할 때 팽창이 가장 큰 케이크는?  
 ① 파운드케이크           ② 스펀지케이크  
 ③ 레이어케이크          ④ 엔젤푸드케이크
6. 롤 케이크를 말 때 표면이 터지는 결점에 대한 조치사항으로 틀린 것은?  
 ① 설탕의 일부를 물엿으로 대체하여 사용한다.  
 ② 배합에 덱스트린을 사용하여 점착성을 증가시킨다.  
 ③ 팽창제나 믹싱을 줄여 과도한 팽창을 방지한다.  
 ④ 낮은 온도의 오븐에서 서서히 굽는다.
7. 찜을 이용한 제품에 사용되는 팽창제의 특성으로 알맞은 것은?  
 ① 지속성                    ② 속효성  
 ③ 지효성                    ④ 이중팽창
8. 오븐의 생산능력은 무엇으로 계산하는가?  
 ① 소모되는 전력량        ② 오븐의 높이  
 ③ 오븐의 단열 정도      ④ 오븐 내 매입 철판 수
9. 완제품 500g짜리 파운드케이크 1000개를 주문 받았다. 믹싱손실이 1.5%, 굽기손실이 19%, 총 배합율이 400%인 경우 20Kg짜리 밀가루는 몇 포대를 준비해야 하는가?  
 ① 7                      ② 8  
 ③ 9                      ④ 10
10. 퍼프페이스트리를 정형하는 방법으로 바람직하지 않은 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 휴지 시킨다.

11. 생크림 기포시 품온으로 가장 알맞은 것은?  
 ① -10 ~ -1 ℃            ② 1 ~ 10℃  
 ③ 15 ~ 25 ℃            ④ 27 ~ 37 ℃
12. 화이트 레이어 케이크를 만들 때 밀가루를 기준으로 가장 적합한 설탕의 양은?  
 ① 60 ~ 80%              ② 80 ~ 100%  
 ③ 110 ~ 160%            ④ 180 ~ 230%
13. 과일 파운드케이크에 대한 설명 중 잘못된 것은?  
 ① 첨가하는 과일양은 일반적으로 전체 반죽의 25~50% 정도이다.  
 ② 시럽에 담긴 과일은 사용시 시럽도 충분히 넣는다.  
 ③ 과일을 반죽에 투입하기 전에 밀가루에 묻혀 밀바닥으로 가라앉는 것을 방지한다.  
 ④ 견과류와 과실류는 믹싱 최종단계에 투입하여 가볍게 섞어 준다.
14. 도넛의 튀김 기름이 갖추어야 할 조건은?  
 ① 산패취가 없다.  
 ② 저장 중 안전성이 낮다.  
 ③ 발연점이 낮다  
 ④ 산화와 가수분해가 쉽게 일어난다.
15. 반죽에 레몬즙이나 식초를 첨가하여 굽기를 하였을 때 나타나는 현상은?  
 ① 조직이 치밀하다        ② 껍질색이 진하다.  
 ③ 향이 짙어진다.        ④ 부피가 증가한다.
16. 빵 발효에 영향을 주는 요소에 대한 설명으로 틀린 것은?  
 ① 적절한 범위 내에서 이스트의 양을 증가시키면 발효 시간이 짧아진다.  
 ② pH4.7 근처일 때 발효가 활발해진다.  
 ③ 적절한 범위 내에서 온도가 상승하면 발효시간은 짧아진다.  
 ④ 삼투압이 높아지면 발효시간은 짧아진다.
17. 식빵 굽기 시의 빵 내부의 최고온도에 대한 설명으로 맞는 것은?  
 ① 100℃를 넘지 않는다.    ② 150℃를 약간 넘는다.  
 ③ 200℃ 정도가 된다.    ④ 210℃ 가 넘는다.
18. 연속식 제빵 시스템의 장점이 아닌 것은?  
 ① 일반 성형 기구가 필요 없다.  
 ② 고품질의 제품을 수동 연속식으로 생산한다.  
 ③ 적은 인력을 필요로 한다.  
 ④ 필요한 공장 면적이 작다.
19. 스펀지/도법으로 빵을 만들 때 스펀지의 반죽 온도로 가장 알맞은 것은?  
 ① 18℃                      ② 24℃  
 ③ 30℃                      ④ 35℃
20. 냉동반죽의 장점이 아닌 것은?  
 ① 노동력 절약            ② 작업 효율의 극대화

③ 설비와 공간의 절약

① 이스트푸드의 절감

## 2과목 : 재료과학

21. 액체발효법에서 액종 발효 시 완충제 역할을 하는 것은?

- ① 탈지분유                      ② 설탕  
③ 이스트                        ④ 소금

22. 제빵 배합 표는 밀가루 총량을 100%로 하여 기타 재료를 나누어 표시하는데 이것을 무엇이라 하는가?

- ① 베이커스 퍼센트            ② 표준 퍼센트  
③ 4등분 분할법                ④ 스트레이트 배합법

23. 산형식빵 비용적으로 가장 적합한 것은?

- ① 1.5 ~ 1.8                      ② 1.7 ~ 2.6  
③ 3.2 ~ 3.5                      ④ 4.0 ~ 4.5

24. 제빵 배합을 작성시 베이커스 퍼센트(Baker's %)에서 기준으로 되는 재료는?

- ① 설탕                              ② 물  
③ 밀가루                            ④ 유지

25. 식빵 제조 시 과도한 부피의 제품이 되는 원인은?

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

26. 빵을 구워낸 직후의 수분함량과 냉각 후 포장 직전의 수분함량으로 가장 적합한 것은?

- ① 35%, 27%                      ② 45%, 38%  
③ 60%, 52%                      ④ 68%, 60%

27. 식빵제조 시 부피를 가장 크게 하는 쇼트닝의 적정 %는?

- ① 4 ~ 6%                          ② 8 ~ 11%  
③ 13 ~ 16%                      ④ 18 ~ 20%

28. 다음 중 주로 유화제로 사용되는 식품첨가물은?

- ① 글리세린지방산에스테르    ② 탄산암모늄  
③ 프로피온산칼슘                ④ 탄산나트륨

29. 제품의 판매가격은 어떻게 결정하는가?

- ① 총원가+이익                      ② 제조원가+이익  
③ 직접재료비+직접경비          ④ 직접경비+이익

30. 발효 전 무게는 1600g, 발효 후 무게가 1578g 일 때 발효 손실은?

- ① 0.98%                          ② 1.375%  
③ 1.98%                          ④ 2.375%

## 3과목 : 영양학

31. 다음 중 아미노산을 구성하는 주된 원소가 아닌 것은?

- ① 탄소(C)                        ② 수소(H)  
③ 질소(N)                        ④ 규소(Si)

32. 시유의 일반적인 수분과 고형질 함량은?

- ① 물 68%, 고형질 38%            ② 물 75%, 고형질 25%  
③ 물 88%, 고형질 12%            ④ 물 95%, 고형질 5%

33. 젤라틴(gelatin)에 대한 설명 중 틀린 것은?

- ① 동물성 단백질이다.  
② 응고제로 주로 이용된다.  
③ 물과 섞으면 용해된다.  
④ 콜로이드 용액의 젤 형성과정은 비가역적인 과정이다.

34. 다음 중 계란 흰자의 조성에서 함유량이 가장 적은 것은?

- ① 오브알부민                      ② 콘알부민  
③ 라이소자임                      ④ 카로틴

35. 아이싱 크림에 많이 쓰이는 풍당(fondand)을 만들 때 끓이는 온도로 다음 중 가장 적합한 것은?

- ① 78 ~ 80℃                      ② 98 ~ 100℃  
③ 114 ~ 116℃                      ④ 130 ~ 132℃

36. 제빵용 물로 가장 적합한 것은?

- ① 연수(1~60ppm)                      ② 아연수(61~120ppm)  
③ 아경수(121~180ppm)            ④ 경수(180ppm 이상)

37.  $[H_3O^+]$  의 농도가 다음과 같을 때 가장 강산인 것은?

- ①  $10^{-2} M/l$                       ②  $10^{-3} M/l$   
③  $10^{-4} M/l$                       ④  $10^{-5} M/l$

38. 효모에 함유된 성분으로 특히 오래된 효모에 많고 환원제로 작용하여 반죽을 악화시키고 빵의 맛과 품질을 떨어뜨리는 것은?

- ① 글루타치온                      ② 글리세린  
③ 글리아딘                        ④ 글리코겐

39. 일반적으로 포화지방산의 탄소수가 다음과 같을때 융점이 가장 높아서 상온에서 가장 딱딱한 유지가 되는 것은?

- ① 6개                                ② 10개  
③ 14개                                ④ 18개

40. 글루텐을 형성하는 단백질은?

- ① 알부민, 글리아딘            ② 알부민, 글로불린  
③ 글루테닌, 글리아딘          ④ 글루테닌, 글로불린

41. 당류의 감미도가 강한 순서부터 나열된 것은?

- ① 설탕 - 포도당 - 맥아당 - 유당  
② 포도당 - 설탕 - 맥아당 - 유당  
③ 설탕 - 포도당 - 유당 - 맥아당  
④ 유당 - 맥아당 - 포도당 - 설탕

42. 효소에 대한 설명으로 맞는 것은?

- ① 단백질로 구성되어 있다.  
② 화학적 촉매이다.  
③ 화학반응속도와는 관련이 없다.  
④ 일반적으로 10℃에서 활성이 가장 높다.

43. 다음 중 다당류에 속하는 것은?

- ① 올리고당                      ② 맥아당  
③ 포도당                        ④ 설탕

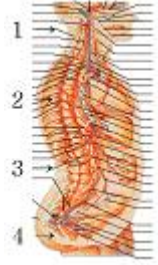
44. 다음 유지 중 가소성이 가장 좋은 것은?

- ① 버터                            ② 식용유  
③ 쇼트닝                        ④ 마가린

45. 패리노그래프에 대한 설명으로 틀린 것은?

- ① 고속 믹서 내에서 일어나는 물리적 성질을 파동곡선 기록기로 기록하여 해석한다.  
② 흡수율, 믹싱내구성, 믹싱시간 등을 판단할 수 있다.  
③ 곡선이 500 B.U에 도달하는 시간 등으로 밀가루의 특성을 알 수 있다.  
④ 반죽의 신장도를 측정한다.

46. 다음의 인체 모식도에서 탄수화물의 소화가 시작되는 곳은?



- ① 1                                ② 2  
③ 3                                ④ 4

47. 유당이 가수분해되어 생성되는 다당류는?

- ① 갈락토오스+갈락토오스      ② 포도당+갈락토오스  
③ 포도당+포도당                ④ 맥아당+포도당

48. 체내에서 단백질의 역할이 아닌 것은?

- ① 항체 형성                      ② 체조직의 구성  
③ 지용성 비타민 운반          ④ 호르몬 형성

49. 다음 지단백질(lipoprotein) 중 중성지질의 양이 가장 많은 것은?

- ① 초저밀도 지단백질(VLDL)  
② 고밀도 지단백질(HDL)  
③ 저밀도 지단백질(LDL)  
④ 카일로마이크론(chylomicron)

50. 다음 중 수용성 비타민?

- ① 비타민 C                      ② 비타민 A  
③ 비타민 D                      ④ 비타민 K

#### 4과목 : 식품위생학

51. 일본에서 공장폐수로 인해 오염된 식품을 섭취하고 이타이 이타이(itai itai) 병이 발생하여 식품공해를 유발하였는데 이와 관련된 중금속은?

- ① 카드뮴(Ca)                      ② 수은(Hg)

③ 납(Pb)

④ 비소(As)

52. 살균제와 보존료의 설명으로 맞는 것은?

- ① 살균제는 세균에만 효과가 있고 곰팡이에는 효과가 없다.  
② 보존료는 미생물에 의한 부패를 방지할 목적으로 사용된다.  
③ 보존료는 사용기준과 허용량이 대부분 정해져 있지 않다.  
④ 합성살균제로서 프로피온산나트륨이 있다.

53. 보존료의 구비 조건으로 바람직하지 않은 것은?

- ① 미량으로 효과가 클 것  
② 독성이 없거나 극히 낮을 것  
③ 공기, 광선에 잘 분해될 것  
④ 무미, 무취일 것

54. 감자의 독성분이 가장 많이 들어 있는 것은?

- ① 감자즙                            ② 노란부분  
③ 겉껍질                            ④ 싹튼부분

55. 단백질을 많이 함유한 식품의 주된 변질현상은?

- ① 부패                                ② 발효  
③ 산패                                ④ 갈변

56. 마이코톡신(mycotoxin)의 설명으로 틀린 것은?

- ① 진균독이라고 한다.  
② 탄수화물이 풍부한 곡류에서 많이 발생한다.  
③ 원인식품의 세균이 분비하는 독성분이다.  
④ 중독의 발생은 계절과 관계가 깊다.

57. 다음 중 세균에 의한 오염 위험성이 가장 낮은 것은?

- ① 상수고가 공급되지 않는 지역의 세척수나 음료수  
② 습도가 낮은 상태의 냉동고 내에서 보관 중인 식품  
③ 어항이나 포구 주변에서 잡은 물고기  
④ 분뇨처리가 미비한 농촌지역의 채소나 열매

58. 경구전염병의 예방대책 중 전염원에 대한 대책으로 바람직하지 않은 것은?

- ① 환자를 조기 발견하여 격리 치료한다.  
② 환자가 발생하면 접촉자의 대변을 검사하고 보균자를 관리한다.  
③ 일반 및 유흥음식점에서 일하는 사람들은 장기적인 건강검진이 필요하다.  
④ 오염이 의심되는 물건은 어둡고 손이 닿지 않는 곳에 모아둔다.

59. 여름철에 세균성 식중독이 많이 발생하는데 이에 미치는 영향이 가장 큰 것은?

- ① 세균의 생육 Aw                ② 세균의 생육 pH  
③ 세균의 생육 영양원          ④ 세균의 생육 온도

60. 탄저, 브루셀라증과 같이 사람과 가축의 양쪽에 이환되는 전염병은?

- ① 법정전염병                      ② 경구전염병

③ 인축공통전염병

④ 급성전염병

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