

- ③ 설비와 공간의 절약 ④ 이스트푸드의 절감

2과목 : 재료과학

21. 액체발효법에서 액중 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 적정함 %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%

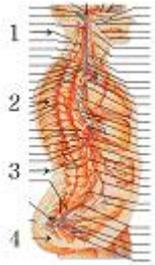
3과목 : 영양학

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 약화시키고 빵의 맛과 품질을 떨어뜨리는 것은?
 ① 글루타치온 ② 글리세린
 ③ 글리아딘 ④ 글리코겐
39. 일반적으로 포화지방산의 탄소수가 다음과 같을 때 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. 페리노그래프에 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 단당류는?
 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
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	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