

1과목 : 제조이론

1. 공장 설비 중 제품의 생산능력은 어떤 설비가 가장 중요한 기준이 되는가?
① 오븐 ② 발효기
③ 믹서 ④ 작업 테이블
2. 스펀지 케이크 제조 시 더운 익성방법(hot method)을 사용할 때 계란과 설탕의 중탕 온도로 가장 적합한 것은?
① 23°C ② 43°C
③ 63°C ④ 83°C
3. 퍼프 페이스트리 제조 시 휴지의 목적이 아닌 것은?
① 밀가루가 수화를 완전히 하여 글루텐을 안정시킨다.
② 밀어퍼기를 쉽게 한다.
③ 저온처리를 하여 향이 좋아진다.
④ 반죽과 유지의 되기를 같게 한다.
4. 굳어진 설탕 아이싱 크림을 여리게 하는 방법으로 부적합한 것은?
① 설탕 시럽을 더 넣는다.
② 중탕으로 가열한다.
③ 전분이나 밀가루를 넣는다.
④ 소량의 물을 넣고 중탕으로 가온한다.
5. 다음 중 반죽의 pH가 가장 낮아야 좋은 제품은?
① 화이트 레이어 케이크 ② 스펀지 케이크
③ 엔젤 푸드 케이크 ④ 파운드 케이크
6. 생크림 원료를 가열하거나 냉동시키지 않고 직접 사용할 수 있게 보존하는 적합한 온도는?
① -18°C 이하 ② 3~5°C
③ 15~18°C ④ 21°C 이상
7. 고율배합에 대한 설명으로 틀린 것은?
① 화학팽창제를 적게 쓴다. ② 굽는 온도를 낮춘다.
③ 반죽 시 공기 혼입이 많다. ④ 비중이 높다.
8. 스펀지 케이크 400g 짜리 완제품을 만들 때 굽기 손실이 20%라면 분할 반죽이 무게는?
① 600g ② 500g
③ 400g ④ 300g
9. 도넛 제조 시 수분이 적을 때 나타나는 결점이 아닌 것은?
① 팽창이 부족하다. ② 흑이 튀어나온다.
③ 형태가 일정하지 않다. ④ 표면이 갈라진다.
10. 화이트 레이어 케이크의 반죽 비중으로 가장 적합한 것은?
① 0.90~1.0 ② 0.45~0.55
③ 0.60~0.70 ④ 0.75~0.85
11. 당분이 있는 슈 껍질을 구울 때의 현상이 아닌 것은?
① 껍질의 팽창이 좋아진다.
② 상부가 둥글게 된다.

- ③ 내부에 구멍형성이 좋지 않다.
④ 표면에 균열이 생기지 않는다.
12. 무스(mousse)의 원 뜻은?
① 생크림 ② 젤리
③ 거품 ④ 광택제
13. 시폰케이크 제조 시 냉각 전에 팬에서 분리되는 결점이 나타났을 때의 원인과 거리가 먼 것은?
① 굽기 시간이 짧다. ② 밀가루 양이 많다.
③ 반죽에 수분이 많다. ④ 오븐 온도가 낮다.
14. 푸딩에 대한 설명 중 맞는 것은?
① 우유와 설탕은 120°C로 데운 후 계란과 소금을 넣어 혼합한다.
② 우유와 소금의 혼합 비율은 100:10 이다.
③ 계란의 열변성에 의한 농후화 작용을 이용한 제품이다.
④ 육류, 과일, 야채, 빵을 섞어 만들지는 않는다.
15. 도넛을 글레이즈 할 때 글레이즈의 적정한 품온은?
① 24~27°C ② 28~32°C
③ 33~36°C ④ 43~49°C
16. 다음 중 25분 동안 동일한 분할량의 식빵 반죽을 구웠을 때 수분함량이 가장 많은 굽기 온도는?
① 190°C ② 200°C
③ 210°C ④ 220°C
17. 제빵에서 물의 양이 적량보다 적을 경우 나타나는 결과와 거리가 먼 것은?
① 수율이 낮다. ② 향이 강하다.
③ 부피가 크다. ④ 노화가 빠르다.
18. 냉동제품에 대한 설명 중 틀린 것은?
① 저장기간이 길수록 품질저하가 일어난다.
② 상대습도를 100%로 하여 해동한다.
③ 냉동반죽의 분할량이 크면 좋지 않다.
④ 수분이 결빙할 때 다량의 잠열을 요구한다.
19. 중간 발효가 필요한 주된 이유는?
① 탄력성을 약화시키기 위하여
② 모양을 일정하게 하기 위하여
③ 반죽 온도를 낮게 하기 위하여
④ 반죽에 유연성을 부여하기 위하여
20. 오버헤드 프루퍼(overhead proofer)는 어떤 공정을 행하기 위해 사용하는 것인가?
① 분할 ② 통글리기
③ 중간발효 ④ 정형
21. 식빵 밑바닥이 움푹 패이는 결점에 대한 원인이 아닌 것은?
① 굽는 처음 단계에서 오븐열이 너무 낮았을 경우

2과목 : 재료과학

- ② 바닥 양면에 구멍이 없는 팬을 사용한 경우
 ③ 반죽기의 회전속도가 느려 반죽이 언더믹스 된 경우
 ④ 2차 발효를 너무 초과했을 경우
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. ppm을 나타낸 것으로 옳은 것은?
 ① g당 중량 백분율 ② g당 중량 만분율
 ③ g당 중량 십만분율 ④ g당 중량 백만분율
24. 발효 손실에 관한 설명으로 틀린 것은?
 ① 반죽온도가 높으면 발효 손실이 크다.
 ② 발효시간이 길면 발효 손실이 크다.
 ③ 고율배합 일수록 발효 손실이 크다.
 ④ 발효습도가 낮으면 발효 손실이 크다.
25. 빵을 포장할 때 가장 적합한 빵의 온도와 수분함량은?
 ① 30°C, 30% ② 35°C, 38%
 ③ 42°C, 45% ④ 48°C, 55%
26. 생산관리의 3대 요소에 해당하지 않는 것은?
 ① 시장(market) ② 사람(man)
 ③ 재료(material)라 ④ 자금(money)
27. 제빵용 팬기름에 대한 설명으로 틀린 것은?
 ① 종류에 상관없이 발연점이 낮아야 한다.
 ② 백색 광유(mineral oil)도 사용된다.
 ③ 정제라드, 식물유, 혼합유도 사용된다.
 ④ 과다하게 칠하면 밑거름이 두껍고 어둡게 된다.
28. 제빵에 있어 2차 발효실이 습도가 너무 높을 때 일어날 수 있는 결점은?
 ① 겹겹질 형성이 빠르다.
 ② 오븐 팽창이 적어진다.
 ③ 겹겹질이 불균일해진다.
 ④ 수포가 생성되고 질긴 겹겹질이 되기 쉽다.
29. 최종제품의 부피가 정상보다 클 경우의 원인이 아닌 것은?
 ① 2차 발효의 효과 ② 소금 사용량 과다
 ③ 분할량 과다 ④ 낮은 오븐온도
30. 식빵 제조시 물 사용량 1000g, 계산된 물 온도 -7°C 수돗물 온도 20°C의 조건이라면 얼음 사용량은?
 ① 50g ② 130g
 ③ 270g ④ 410g

3과목 : 영양학

31. 밀가루 반죽에 관여하는 단백질은?
 ① 라이소자임 ② 글루텐

- ③ 알부민 ④ 글로불린
32. 다음 중 단당류는?
 ① 포도당 ② 자당
 ③ 맥아당 ④ 유당
33. 베이킹파우더 성분 중 이산화탄소를 발생시키는 것은?
 ① 전분 ② 탄산수소나트륨
 ③ 주석산 ④ 인산칼슘
34. 다음 중 일반적인 제빵 조합으로 틀린 것은?
 ① 소맥분+중조 → 밤만두피
 ② 소맥분+유지 → 파운드케이크
 ③ 소맥분+분유 → 건포도 식빵
 ④ 소맥분+계란 → 카스테라
35. 밀가루의 아밀라아제 활성 정도를 측정하는 그래프는?
 ① 아밀로그래프 ② 패리노그래프
 ③ 익스텐소그래프 ④ 익스로그래프
36. 글루텐의 구성 물질 중 반죽을 질기고 탄력성 있게 하는 물질은?
 ① 글리아딘 ② 글루테닌
 ③ 메소닌 ④ 알부민
37. 연수의 광물질 함량 범위는?
 ① 280~340ppm ② 200~260ppm
 ③ 120~180ppm ④ 0~60ppm
38. 다음 중 캐러멜화가 가장 높은 온도에서 일어나는 일은?
 ① 과당 ② 벌꿀
 ③ 설탕 ④ 전화당
39. 알파 아밀라아제(α -amylase)에 대한 설명으로 틀린 것은?
 ① 베타 아밀라아제(β -amylase)에 비하여 열 안정성이 크다.
 ② 당화효소라고도 한다.
 ③ 전분의 내부 결합을 가수분해할 수 있어 내부 아밀라아제라고도 한다.
 ④ 액화효소라고도 한다.
40. 패리노그래프에 관한 설명 중 틀린 것은?
 ① 흡수율 측정 ② 믹싱시간 측정
 ③ 믹싱내구성 측정 ④ 전분의 점도 측정
41. 우유의 성분 중 치즈를 만드는 원료는?
 ① 유지방 ② 카제인
 ③ 유당 ④ 비타민
42. 소금이 함량이 1.3%인 반죽 20Kg과 1.5%인 반죽 40Kg을 혼합할 때 혼합한 반죽의 소금 함량은?
 ① 1.30% ② 1.38%
 ③ 1.43% ④ 1.56%
43. 계란의 특징적 성분으로 지방의 유화력이 강한 성분은?

- ① 레시틴(lecithin) ② 스테롤(sterol)
 ③ 세팔린(cephalin) ④ 아비딘(avidin)
44. 다음 중 4대 기본 맛이 아닌 것은?
 ① 단맛 ② 짭은맛
 ③ 짠맛 ④ 신맛
45. 유지의 기능이 아닌 것은?
 ① 감미제 ② 안정화
 ③ 가소성 ④ 유화성
46. 탄수화물은 체내에서 주로 어떤 작용을 하는가?
 ① 골격을 형성한다. ② 혈액을 구성한다.
 ③ 체작용을 조절한다. ④ 열량을 공급한다.
47. 비타민 B1의 특징으로 옳은 것은?
 ① 단백질의 연소에 필요하다.
 ② 탄수화물 대사에서 조효소로 작용한다.
 ③ 결핍증은 펠라그라(pellagra)이다.
 ④ 인체의 성장인자이며 항빈혈작용을 한다.
48. 단순단백질이 아닌 것은?
 ① 프롤라민 ② 헤모글로빈
 ③ 글로불린 ④ 알부민
49. 유당불내증의 원인은?
 ① 대사과정 중 비타민 B군의 부족
 ② 변질된 유당의 섭취
 ③ 우유 섭취량의 절대적인 부족
 ④ 소화액 중 락타아제의 결여
50. 생체 내에서의 지방의 기능으로 틀린 것은?
 ① 생체기관을 보호한다. ② 체온을 유지한다.
 ③ 효소의 주요 구성 성분이다. ④ 주요한 에너지원이다.

4과목 : 식품위생학

51. 다음 중 소화기계 전염병은?
 ① 세균성 이질 ② 디프테리아
 ③ 홍역 ④ 인플루엔자
52. 대장균군이 식품위생학적으로 중요한 이유는?
 ① 식중독균을 일으키는 원인균이기 때문
 ② 분변오염의 지표세균이기 때문
 ③ 부패균이기 때문
 ④ 대장염을 일으키기 때문
53. 감자 조리 시 아크릴아마이드를 줄일 수 있는 방법이 아닌 것은?
 ① 냉장고에 보관하지 않는다.
 ② 튀기거나 굽기 직전에 감자의 껍질을 벗긴다.
 ③ 물에 침지 시켰을 때 경우는 건조 후 조리한다.
 ④ 튀길 때 180℃ 이상의 고온에서 조리한다.

54. 다음 중 허가된 천연유화제는?
 ① 구연산 ② 고시폴
 ③ 레시틴 ④ 세사몰
55. 보존료의 조건으로 적합하지 않은 것은?
 ① 독성이 없거나 장기적으로 사용해도 인체에 해를 주지 않아야 한다.
 ② 무미, 무취로 식품에 변화를 주지 않아야 한다.
 ③ 사용방법이 용이하고 값이 싸야 한다.
 ④ 단기간 동안만 강력한 효력을 나타내야한다.
56. 다음 중 경구전염병이 아닌 것은?
 ① 콜레라 ② 이질
 ③ 발진티푸스 ④ 유행성 간염
57. 중독 시 두통, 현기증, 구토, 설사등과 시신경 염증을 유발 시켜 실명의 원인이 되는 화학물질은?
 ① 카드뮴(cd) ② P.C.B
 ③ 파라티푸스 ④ 유기수은제
58. 다음 전염병 중 바이러스가 원인인 것은?
 ① 간염 ② 장티푸스
 ③ 파라티푸스 ④ 콜레라
59. 일반 세균이 잘 자라는 pH 범위는?
 ① 2.0이하 ② 2.5~3.5
 ③ 4.5~5.5 ④ 6.5~7.5
60. 해수세균 일종으로 식염농도 3%에서 잘 생육하며 어패류를 생식할 경우 중독 될 수 있는 균은?
 ① 보툴리누스균 ② 장염 비브리오균
 ③ 웰치균 ④ 살모넬라균

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