

1과목 : 제조이론

1. 반죽형 쿠키 중 수분을 가장 많이 함유하는 쿠키는?

- ① 쇼트 브레드 쿠키 ② 드롭쿠키
③ 스넵 쿠키 ④ 스펀지 쿠키

2. 고율배합 제품과 저율배합 제품 비중의 일반적인 비교 설명으로 맞는 것은?

- ① 고율배합은 공기가 많이 혼입되어 제품의 비중이 높다.
② 저율배합은 부피당 무게가 무거워 제품의 비중이 높다.
③ 두 제품의 비중은 항상 같다.
④ 고율배합 제품은 수분함량이 낮아 비중이 낮다.

3. 직경이 10cm, 높이가 4.5cm인 원형팬에 부피 2.4cm³당 1g인 반죽을 70%로 팬닝 한다면 채워야 할 반죽의 무게는 약 얼마인가?

- ① 147g ② 120g
③ 103g ④ 80g

4. 케이크류의 제조와 관계가 먼 재료는?

- ① 계란 ② 설탕
③ 강력분 ④ 박력분

5. 설탕에 물을 넣고 114~118℃까지 가열시켜 시럽을 만든 후 냉각 교반하여 새하얗게 만든 제품은?

- ① 머랭 ② 캔디
③ 풍당 ④ 휘핑크림

6. 퍼프페이스트리 제품모양이 균일하지 않을 때의 원인이 아닌 것은?

- ① 밀가루가 너무 많이 사용되었다.
② 화학팽창제가 너무 많이 사용되었다.
③ 충전용 유지가 너무 적게 사용되었다.
④ 첨가된 물의 양이 너무 적었다.

7. 머랭의 최적 pH는?

- ① 5.5 ~ 6.0 ② 6.5 ~ 7.0
③ 7.5 ~ 8.0 ④ 8.5 ~ 9.0

8. 반죽형 케이크의 특징으로 틀린 것은?

- ① 반죽의 비중이 낮다.
② 주로 화학 팽창제를 사용한다.
③ 유지의 사용량이 많다.
④ 식감이 부드럽다.

9. 이탈리아 머랭에 대한 설명 중 틀린 것은?

- ① 흰자를 거품으로 치대어 30%정도의 거품을 만들고 설탕을 넣으면서 50%정도의 머랭을 만든다.
② 흰자가 신선해야 거품이 튼튼하게 나온다.
③ 뜨거운 시럽에 머랭을 한꺼번에 넣고 거품을 올린다.
④ 강한 불에 구워 착색하는 제품을 만드는데 알맞다.

10. 케이크 도넛을 튀긴 후 과도한 흡유 현상이 일어나는 이유가 아닌 것은?

- ① 긴 반죽시간 ② 과도한 팽창제 사용

- ③ 낮은 튀김 온도 ④ 반죽의 수분이 과다

11. 풍당에 대한 설명으로 가장 적합한 것은?

- ① 시럽을 214℃까지 끓인다.
② 20℃ 전후로 식혀서 휘젓는다.
③ 물엿, 전화당 시럽을 첨가하면 수분 보유력을 높일 수 있다.
④ 유화제를 사용하면 부드럽게 할 수 있다.

12. 굽기 공정에서 일어나는 변화가 아닌 것은?

- ① 전분의 호화 ② 오븐팽창(oven spring)
③ 전분의 노화 ④ 캐러멜 반응

13. 제품의 판매가격이 1000원일 때 생산원가는 약 얼마인가? (단, 손실율10%, 이익률20%, 부가가치세10%가 포함된 가격이다.)

- ① 580원 ② 689원
③ 758원 ④ 909원

14. 엔젤푸드 케이크의 반죽온도가 높았을 때 일어나는 현상은?

- ① 증기압을 형성하는데 걸리는 시간이 길다.
② 기공이 열리고 거칠다.
③ 케이크의 부피가 작다.
④ 케이크의 표면이 터진다.

15. 대량 생산 공장에서 많이 사용하는 오븐으로 정형된 반죽이 들어가는 입구와 제품이 나오는 출구가 서로 다른 오븐은?

- ① 데크 오븐 (deck oven)
② 터널오븐(tunnel oven)
③ 컨벡션 오븐 (convection oven)
④ 로터리 랙 오븐 (rotary rack oven)

16. 식빵 600g짜리 10개를 제조할 때 발효 및 굽기·냉각 손실 등을 합하여 총 손실이 20%이고, 배합률의 합계가 150%라면 밀가루 사용량은?

- ① 3kg ② 5kg
③ 6kg ④ 8kg

17. 어린반죽(발효부족)으로 만든 빵 제품의 특징이 아닌 것은?

- ① 기공이 고르지 않고 내상의 색깔이 검다.
② 세포벽이 두껍고 결이 거칠다.
③ 신 냄새가 난다.
④ 겉질의 색상이 진하다.

18. 식빵 반죽의 희망온도가 27℃일 때, 실내온도 20℃, 밀가루 온도 20℃, 마찰계수 30인 경우 사용할 물의 온도는?

- ① -7℃ ② 3℃
③ 11℃ ④ 18℃

19. 1차 발효과정 중 생성되는 주요 물질은?

- ① 산소 ② 탄산가스
③ 글루텐 ④ 단백질

20. 제빵 시 적절한 2차 발효점은 완제품 용적의 몇 %가 가장 적당한가?

- ① 40~45% ② 50~55%
 ③ 70~80% ④ 90~95%

2과목 : 재료과학

21. 빵 굽기의 일반적인 설명으로 틀린 것은?
 ① 높은 온도에서 구울 때 오버 베이킹이 된다.
 ② 고율배합의 빵은 비교적 낮은 온도에서 굽는다.
 ③ 너무 뜨거운 오븐은 빵의 부피가 적고 겹질이 진하다.
 ④ 잔당 함유량이 높은 어린반죽은 낮은 온도에서 굽는다.
22. 데니시 페이스트리 제조시의 설명으로 틀린 것은?
 ① 소량의 덧가루를 사용한다.
 ② 발효실 온도는 유지의 융점보다 낮게 한다.
 ③ 고배합 제품은 저온에서 구우면 유지가 흘러나온다.
 ④ 2차 발효시간은 길게 하고, 습도는 비교적 높게 한다.
23. 밀가루 빵에 부재료로 사용되는 사우어(sour)의 정의로 맞는 것은?
 ① 밀가루와 물을 혼합하여 장시간 발효시킨 혼합물
 ② 기름에 물이 분산되어 있는 유탁액
 ③ 산과 향신료의 혼합물
 ④ 산화/환원제를 넣은 베이스 믹스
24. 새로운 팬의 사용방법으로 옳은 것은?
 ① 코팅되지 않은 팬은 218℃ 이하의 오븐에서 1시간 정도 굽는다.
 ② 실리콘으로 코팅된 팬은 고온으로 장시간 굽는다.
 ③ 팬을 중성세제를 사용하여 씻고 물속에 보관한다.
 ④ 사용 후에는 수세미로 깨끗이 씻어 이물질 제거한다.
25. 냉동반죽법에서 동결방식으로 적합한 것은?
 ① 완만동결법 ② 자연동결법
 ③ 오버나이트법 ④ 급속동결법
26. 분할된 반죽을 동그렇게 말아 하나의 피막을 형성토록 하는 기계는?
 ① 믹서(mixer)
 ② 오버헤드 프루퍼(overhead proofer)
 ③ 정형기(moulder)
 ④ 라운더(rounder)
27. 중간발효의 목적이 아닌 것은?
 ① 글루텐의 배열을 제대로 조절하고 가스를 발생시켜 정형하기 쉽도록 하기 위해
 ② 분할, 동글리기를 거치면서 굳은 반죽을 유연하게 만들기 위해
 ③ 탄력성과 신장성 회복으로 밀어 퍼기 중 반죽의 찢어짐을 방지하기 위해
 ④ 빵의 향에 관계하는 발효산물인 알코올, 유기산, 방향성 물질을 얻기 위해
28. 빵의 포장과 냉각에 대한 설명 중 틀린 것은?
 ① 빵 내부의 적정 냉각 온도는 20℃이다.
 ② 냉각 중 습도가 낮으면 겹질이 갈라지기 쉽다.

- ③ 포장 목적은 수분증발 억제, 노화방지이다.
 ④ 포장지는 저렴하고 위생적이어야 한다.

29. 반죽의 흡수율에 영향을 미치는 요소에 대한 설명으로 틀린 것은?
 ① 단백질 1% 증가시 흡수율은 5% 증가한다.
 ② 소금을 믹싱 초기에 넣으면 수분 흡수가 적다.
 ③ 설탕 증가시 흡수율은 감소한다.
 ④ 손상전분 증가시 흡수율이 증가한다.
30. 정규시간이 50분이고 여유시간이 10분일 때 여유율은?
 ① 10% ② 12%
 ③ 15% ④ 20%

3과목 : 영양학

31. 전분이 호화됨에 따라 나타나는 현상이 아닌 것은?
 ① 팽윤에 의한 부피팽창 ② 방향 부동성의 손실
 ③ 용해현상의 감소 ④ 점도의 증가
32. 식용유지로 튀김요리를 반복할 때 발생하는 현상이 아닌 것은?
 ① 발연점 상승 ② 유리지방산 생성
 ③ 카르보닐화합물 생성 ④ 점도 증가
33. 전란의 수분 함량은 몇% 정도인가?
 ① 30~35% ② 50~53%
 ③ 72~75% ④ 92~95%
34. 제과용 밀가루의 단백질과 회분의 함량으로 가장 적합한 것은?(아래는 단백질(%), 회분(%) 순입니다.)
 ① 4 ~ 5.5 , 0.2 ② 6 ~ 6.5 , 0.3
 ③ 7 ~ 9 , 0.4 ④ 10 ~ 11 , 0.5
35. 포도당의 감미도가 높은 상태인 것은?
 ① 결정형 ② 수용액
 ③ β - 형 ④ 좌선성
36. 지방산의 이중 결합 유무에 따른 분류는?
 ① 트랜스지방, 시스지방
 ② 유지, 라드
 ③ 지방산, 글리세롤
 ④ 포화지방산, 불포화지방산
37. 과당이나 포도당을 분해하여 co2 가스와 알코올을 만드는 효소는?
 ① 말타아제(maltase) ② 인버타아제(invertase)
 ③ 프로테아제(protease) ④ 지마아제(zymase)
38. 시유의 탄수화물 중 함량이 가장 많은 것은?
 ① 포도당 ② 과당
 ③ 맥아당 ④ 유당
39. 비중이 1.035인 우유에 비중이 1인 물을 1:1부피로 혼합하였을 때 물을 섞은 우유의 비중은?

- ① 2.035 ② 1.0175
③ 1.035 ④ 0.035
40. 아밀로그래프의 기능이 아닌 것은?
① 전분의 점도 측정
② 아밀라아제의 효소능력 측정
③ 점도를 B·U 단위로 측정
④ 전분의 다소(多少) 측정
41. 정상적인 빵 발효를 위하여 맥아와 유산을 첨가하는 물은?
① 산성인 연수 ② 중성인 아경수
③ 중성인 경수 ④ 알칼리성인 경수
42. 밀가루 반죽을 끓어질 때까지 늘려서 반죽의 신장성을 알아보는 것은?
① 아밀로 그래프 ② 패리노 그래프
③ 익스텐소 그래프 ④ 믹소 그래프
43. 효모에 대한 설명으로 틀린 것은?
① 당을 분해하여 산과 가스를 생성한다.
② 출아법(budding)으로 증식한다.
③ 제빵용 효모의 학명은 *sacchar omyces serevisiae*이다.
④ 산소의 유무에 따라 증식과 발효가 달라진다.
44. 검류에 대한 설명으로 틀린 것은?
① 유화제, 안정제, 점착제 등으로 사용된다.
② 낮은 온도에서도 높은 점성을 나타낸다.
③ 무기질과 단백질로 구성되어 있다.
④ 친수성 물질이다.
45. 젤리화의 요소가 아닌 것은?
① 유기산류 ② 염류
③ 당분류 ④ 펙틴류
46. 다음 중 감미가 가장 강한 것은?
① 맥아당 ② 설당
③ 과당 ④ 포도당
47. 신선한 우유의 평균 pH는?
① 12.8 ② 10.8
③ 6.8 ④ 3.8
48. 밀가루가 75%의 탄수화물, 10%의 단백질, 1%의 지방을 함유하고 있다면 100g의 밀가루를 섭취하였을 때 얻을 수 있는 열량은?
① 386kcal ② 349kcal
③ 317kcal ④ 307kcal
49. 갑작스러운 체액의 손실로 인해 일어나는 증상이 아닌 것은?
① 심한 경우 혼수에 이르게 된다.
② 전해질의 균형이 깨어진다.
③ 혈압이 올라간다.
④ 허약, 무감각, 근육부종 등이 일어난다.

50. 다음 중 포화지방산을 가장 많이 함유하고 있는 식품은?
① 올리브유 ② 버터
③ 콩기름 ④ 홍화유

4과목 : 식품위생학

51. 제과 · 제빵의 부패요인과 관계가 먼 것은?
① 수분함량 ② 제품색
③ 보관온도 ④ pH
52. 황색포도상구균이 내는 독소 물질은?
① 뉴로톡신 ② 솔라닌
③ 엔테로톡신 ④ 테트로도톡신
53. 다음 식품첨가물 중 표백제가 아닌 것은?
① 소르빈산 ② 과산화수소
③ 아황산나트륨 ④ 차아황산나트륨
54. 파리 및 모기 구제의 가장 이상적인 방법은?
① 살충제를 뿌린다. ② 발생원을 제거한다.
③ 음식을 잘 보관한다. ④ 유충을 구제한다.
55. 쥐를 매개체로 전염되는 질병이 아닌 것은?
① 돈단독증
② 찌즈가무시병
③ 신증후군출혈열(유행성출혈열)
④ 램토스피라증
56. 세균성 식중독의 일반적인 특징으로 옳은 것은?
① 전염성이 거의 없다.
② 2차 감염이 빈번하다.
③ 경구전염병보다 잠복기가 길다.
④ 극소량의 균으로도 발생이 가능하다.
57. 백색의 결정으로 감미도는 설탕의 250배이며 청량음료수, 과자류, 절임류 등에 사용되었으나 만성중독인 혈액독을 일으켜 우리나라에서는 사용이 금지된 인공 감미료는?
① 돌신
② 사이클라메이트
③ 에틸렌글리콜
④ 파라-니트로-오르토-톨루이딘
58. 식품보존료로서 갖추어야 할 요건으로 적합한 것은?
① 공기, 광선에 안정할 것
② 사용방법이 까다로울 것
③ 일시적으로 효력이 나타날 것
④ 열에 의해 쉽게 파괴 될 것
59. 식품의 변패 현상 중에서 그 원인이 화학적인 것은?
① 마른 비스킷 ② 언 고구마
③ 멍든 사과 ④ 산패 식용유
60. HACCP에 대한 설명 중 틀린 것은?

- ① 식품위생의 수준을 향상 시킬 수 있다.
- ② 원료부터 유통의 전 과정에 대한 관리이다.
- ③ 종합적인 위생관리체계이다.
- ④ 사후처리의 완벽을 추구 한다.

전자문제집 CBT PC 버전 : www.comcbt.com

전자문제집 CBT 모바일 버전 : m.comcbt.com

기출문제 및 해설집 다운로드 : www.comcbt.com/x

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