

1과목 : 제조이론

1. 아이스크림 제조에서 오버런(over-run)이란?
  - ① 교반에 의해 크림이 체적이 몇 % 증가하는가를 나타내는 수치
  - ② 생크림 안에 들어 있는 유지방이 응집에서 완전히 액체로부터 분리된 것
  - ③ 살균 등의 가열조작에 의해 불안정하게 된 유지의 결정을 적온으로 해서 안정화시킨 숙성 조작
  - ④ 생유 안에 들어있는 큰 지방구를 미세하게 해서 안정화하는 공정
2. 반죽의 비중에 대한 설명으로 맞는 것은?
  - ① 같은 무게의 반죽을 구울 때 비중이 높을수록 부피가 증가한다.
  - ② 비중이 너무 낮으면 조직이 거칠고 큰 기포를 형성한다.
  - ③ 비중의 측정은 비중컵의 중량을 반죽의 중량으로 나눈 값으로 한다.
  - ④ 비중이 높으면 기공이 열리고 가벼운 반죽이 얻어진다.
3. 스펀지케이크 제조시 더운 믹싱방법을 사용할 때 계란과 설탕의 중탕 온도로 가장 적합한 것은?
  - ① 23℃                      ② 43℃
  - ③ 63℃                      ④ 83℃
4. 도넛 설탕 아이싱을 사용할 때의 온도로 적합한 것은?
  - ① 20℃ 전후                ② 25℃ 전후
  - ③ 40℃ 전후                ④ 60℃ 전후
5. 비스킷을 제조할 때 유지할 때 유지보다 설탕을 많이 사용하면 어떤 결과가 나타나는가?
  - ① 제품의 촉감이 단단해진다.
  - ② 제품이 부드러워진다.
  - ③ 제품의 퍼짐이 작아진다.
  - ④ 제품의 색깔이 옅어진다.
6. 퍼프페이스트리의 휴지가 종료되었을 때 손으로 살짝 누르게 되면 다음 중 어떤 현상이 나타나는가?
  - ① 누른 자국이 남아있다.
  - ② 누른 자국이 원상태로 올라온다.
  - ③ 누른 자국이 유동성 있게 움직인다.
  - ④ 내부의 유지가 흘러나온다.
7. 일반적인 제과작업장의 시설 설명으로 잘못된 것은?
  - ① 조명은 50 lx 이하가 좋다.
  - ② 방충·방서용 금속망은 30메쉬(mesh)가 적당하다.
  - ③ 벽면은 매끄럽고 청소하기 편리하여야 한다.
  - ④ 창의 면적은 바닥면적을 기준하여 30% 정도가 좋다.
8. 포장된 제과제품의 품질 변화 현상이 아닌 것은?
  - ① 전분의 호화              ② 향의 변화
  - ③ 촉감의 변화              ④ 수분의 이동
9. 스펀지케이크에 사용되는 필수재료가 아닌 것은?
  - ① 계란                      ② 박력분

- ③ 설탕                      ④ 베이킹파우더
10. 반죽무게를 이용하여 반죽의 비중 측정시 필요한 것은?
  - ① 밀가루 무게              ② 물 무게
  - ③ 용기 무게                ④ 설탕 무게
11. 다음 제품 중 거품형 케이크는?
  - ① 스펀지케이크            ② 파운드케이크
  - ③ 데블스푸드케이크      ④ 화이트레이어케이크
12. 파운드케이크 반죽을 가로 5cm, 세로 12cm, 높이 5cm의 소형 파운드 팬에 100개 패닝하려고 한다. 총 반죽의 무게로 알맞은 것은? (단, 파운드케이크의 비용적은 2.40 cm<sup>3</sup>/g이다)
  - ① 11kg                      ② 11.5kg
  - ③ 12kg                      ④ 12.5kg
13. 슈(choux)의 제조 공정상 구울 때 주의할 사항 중 잘못된 것은?
  - ① 220℃ 정도의 오븐에서 바삭한 상태로 굽는다.
  - ② 너무 빠른 껍질 형성을 막기 위해 처음에 윗불을 약하게 한다.
  - ③ 굽는 중간에 오븐 문을 자주 여닫아 수증기를 제거한다.
  - ④ 너무 빨리 오븐에서 꺼내면 찌그러지거나 주저앉기 쉽다.
14. 파운드케이크의 표피를 터지지 않게 하려고 할 때 오븐의 조작 중 가장 좋은 방법은?
  - ① 뚜껑은 처음부터 덮어 굽는다.
  - ② 10분간 굽기를 한 후 뚜껑을 덮는다.
  - ③ 20분간 굽기를 한 후 뚜껑을 덮는다.
  - ④ 뚜껑을 덮지 않고 굽는다.
15. 도넛의 튀김 온도로 가장 적당한 것은?
  - ① 140 ~ 156℃              ② 160 ~ 176℃
  - ③ 180 ~ 196℃              ④ 220 ~ 236℃
16. 제품이 오븐에 갑자기 팽창하는 오븐 스프링의 요인이 아닌 것은?
  - ① 탄산가스                ② 알코올
  - ③ 가스압                    ④ 단백질
17. 오븐에서 나온 빵을 냉각하여 포장하는 온도로 가장 적합한 것은?
  - ① 0 ~ 5℃                    ② 15 ~ 20℃
  - ③ 35 ~ 40℃                ④ 55 ~ 60℃
18. 다음 발효과정 중 손실에 관계되는 사항과 가장 거리가 먼 것은?
  - ① 반죽온도                ② 기압
  - ③ 발효온도                ④ 소금
19. 어린반죽으로 만든 제품의 특징과 거리가 먼 것은?
  - ① 내상의 색상이 검다.
  - ② 흰 냄새가 난다.

- ③ 부피가 작다.
- ④ 껍질의 색상이 진하다.

20. 제빵에서 탈지분유를 1% 증가시킬 때 추가되는 물의 양으로 가장 적합한 것은?
- ① 1%                      ② 5.2%
  - ③ 10%                    ④ 15.5%

**2과목 : 재료과학**

21. 불란서빵 제조시 굽기를 실시할 때 스팀을 너무 많이 주입했을 때의 대표적인 현상은?
- ① 질긴 껍질              ② 두꺼운 표피
  - ③ 표피에 광택부족      ④ 밀면이 터짐
22. 빵의 품질평가에 있어서 외부평가 기준이 아닌 것은?
- ① 굽기의 균일함        ② 조직의 평가
  - ③ 터짐과 광택부족      ④ 껍질의 성질
23. 팬기름의 사용에 대한 설명으로 거리가 먼 것은?
- ① 발연점이 높아야 한다.
  - ② 산패에 강해야 한다.
  - ③ 반죽무게의 3~4%를 사용한다.
  - ④ 기름이 과다하면 바닥 껍질이 두껍고 색이 어둡다.
24. 식빵 제조시 수돗물 온도 10℃, 실내온도 28℃, 밀가루 온도 30℃, 마찰계수 23일 때 반죽온도를 27℃로 하려면 몇 ℃의 물을 사용해야 하는가?
- ① 0℃                      ② 5℃
  - ③ 12℃                    ④ 17℃
25. 식빵 제조 시 1차 발효실의 적합한 온도는?
- ① 24℃                    ② 27℃
  - ③ 34℃                    ④ 37℃
26. 냉동반죽법에서 동결방식으로 적합한 것은?
- ① 완만동결법            ② 지연동결법
  - ③ 오버나이트법        ④ 급속동결법
27. 산화제와 환원제를 함께 사용하여 믹싱시간과 발효시간을 감소시키는 제빵법은?
- ① 스트레이트법        ② 노타임법
  - ③ 비상스펀지법        ④ 비상스트레이트법
28. 식빵 반죽 표피에 수포가 생긴 이유로 적합한 것은?
- ① 2차 발효실 상대습도가 높았다.
  - ② 2차 발효실 상대습도가 낮았다.
  - ③ 1차 발효실 상대습도가 높았다.
  - ④ 1차 발효실 상대습도가 낮았다.
29. 제빵 제조공정의 4대 중요 관리항목에 속하지 않는 것은?
- ① 시간관리              ② 온도관리
  - ③ 공정관리              ④ 영양관리
30. 대량생산 공장에서 많이 사용되는 오븐으로 반죽이 들어가

- 는 입구와 제품이 나오는 출구가 서로 다른 오븐은?
- ① 데크 오븐              ② 터널 오븐
  - ③ 로터리 래크 오븐      ④ 컨벡션 오븐

**3과목 : 영양학**

31. 모노글리세리드(monoglyceride)와 디글리세리드(diglyceride)는 제과에 있어 주로 어떤 역할을 하는가?
- ① 유화제                      ② 향산화제
  - ③ 감미제                      ④ 필수영양제
32. 글루테닌과 글라아딘이 혼합된 단백질은?
- ① 알부민                      ② 글루텐
  - ③ 글로부린                  ④ 프로테오스
33. 캐러멜화를 일으키는 것은?
- ① 비타민                      ② 지방
  - ③ 단백질                      ④ 당류
34. 다음 중 이당류가 아닌 것은?
- ① 포도당                      ② 맥아당
  - ③ 설탕                        ④ 유당
35. 제과, 제빵에서 계란의 역할로만 묶인 것은?
- ① 영양가치 증가, 유화역할, pH강화
  - ② 영양가치 증가, 유화역할, 조직강화
  - ③ 영양가치 증가, 조직강화, 방부효과
  - ④ 유화역할, 조직강화, 발효시간 단축
36. 다음 중 유지의 경화 공정과 관계가 없는 물질은?
- ① 불포화지방산          ② 수소
  - ③ 콜레스테롤              ④ 촉매제
37. 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.
38. 제빵용 물로 가장 적합한 것은?
- ① 연수(1~60ppm)            ② 아연수(61~120ppm)
  - ③ 아경수(121~180ppm)      ④ 경수(180ppm)
39. 풍당 크림을 부드럽게 하고 수분보유력을 높이기 위해 일반적으로 첨가하는 것은?
- ① 한천, 젤라틴              ② 물, 레몬
  - ③ 소금, 크림                ④ 물엿, 전화당 시럽
40. 바닐라 에센스가 우유에 미치는 영향은?
- ① 생취를 감취시킨다.
  - ② 마일드한 감을 감소시킨다.
  - ③ 단백질의 영양가를 증가시키는 강화제 역할을 한다.
  - ④ 색감을 좋게 하는 착색료 역할을 한다.

41. 베이킹파우더 사용량이 과다할 때의 현상이 아닌 것은?  
 ① 기공과 조직이 조밀하다.  
 ② 주저앉는다.  
 ③ 같은 조건일 때 건조가 빠르다.  
 ④ 속결이 거칠다.
42. [H3O+]의 농도가 다음과 같을 때 가장 강산인 것은?  
 ① 10<sup>-2</sup> mol/l                      ② 10<sup>-3</sup> mol/l  
 ③ 10<sup>-4</sup>mol/l                        ④ 10<sup>-5</sup> mol/l
43. 밀가루의 점도변화를 측정함으로써 알파-아밀라아제 효과를 판정할 수 있는 기기는?  
 ① 아밀로그래프(Amylograph)  
 ② 믹소그래프(Mixograph)  
 ③ 알베오그래프(Alveograph)  
 ④ 믹서트론(Mixertron)
44. 효모의 대표적인 증식방법은?  
 ① 분열법                              ② 출아법  
 ③ 유포자형성                        ④ 무성포자형성
45. 과자와 빵에 우유가 미치는 영향이 아닌 것은?  
 ① 영양을 강화시킨다.  
 ② 보수력이 없어서 노화를 촉진시킨다.  
 ③ 겉껍질 색깔을 강하게 한다.  
 ④ 이스트에 의해 생성된 향을 착향시킨다.
46. 체내에서 물의 역할을 설명한 것으로 틀린 것은?  
 ① 물은 영양소와 대사산물을 운반한다.  
 ② 땀이나 소변으로 배설되며 체온 조절을 한다.  
 ③ 영양소 흡수로 세포막에 농도차가 생기면 물이 바로 이동한다.  
 ④ 변으로 배설될 때는 물의 영향을 받지 않는다.
47. 카제인이 많이 들어있는 식품은?  
 ① 빵                                      ② 우유  
 ③ 밀가루                                ④ 콩
48. 다음의 단팥빵 영양가 표를 참고하여 단팥빵 200g의 열량을 구하면 얼마인가?
- |               | 탄수화물 | 단백질 | 지방  | 칼슘  | 비타민 B1 |
|---------------|------|-----|-----|-----|--------|
| 영양소 100g중 함유량 | 20g  | 5g  | 10g | 2mg | 0.12mg |
- ① 190 kcal                              ② 300 kcal  
 ③ 380 kcal                              ④ 460 kcal
49. 무기질의 기능이 아닌 것은?  
 ① 우리 몸의 경조직 구성성분이다.  
 ② 열량을 내는 열량 급원이다.  
 ③ 효소의 기능을 촉진 시킨다.  
 ④ 세포의 삼투압 평형유지 작용을 한다.

50. 혈당의 저하와 가장 관계가 깊은 것은?  
 ① 인슐린                                ② 리파아제  
 ③ 프로테아제                        ④ 펩신

**4과목 : 식품위생학**

51. 다음 법정전염병 중 제2군 전염병은?(관련 규정 개정전 문제로 여기서는 기존 정답인 2번을 누르면 정답 처리됩니다. 자세한 내용은 해설을 참고하세요.)  
 ① 파라티푸스                        ② 풍진  
 ③ 발진티푸스                        ④ 한센병
52. 다음 중 식품접객업에 해당되지 않은 것은?  
 ① 식품냉동 냉장업                ② 유흥주점영업  
 ③ 위탁급식영업                    ④ 일반음식점영업
53. 다음 중 세균성 식중독 예방을 위한 일반적인 원칙이 아닌 것은?  
 ① 먹기 전에 가열처리 할 것  
 ② 가급적 조리 직후에 먹을 것  
 ③ 설사환자나 화농성 질환이 있는 사람은 식품을 취급하지 않도록 할 것  
 ④ 실온에서 잘 보관하여 둘 것
54. 식중독의 예방 원칙으로 올바른 것은?  
 ① 장기간 냉장보관  
 ② 주방의 바닥 및 벽면의 충분한 수분유지  
 ③ 잔여 음식의 폐기  
 ④ 날음식, 특히 어패류는 생식 할 것
55. 다음 중 허가된 천연유화제는?  
 ① 구연산                                ② 고시폴  
 ③ 레시틴                                ④ 세사몰
56. 다음 중 아플라톡신을 생산하는 미생물은?  
 ① 효모                                    ② 세균  
 ③ 바이러스                            ④ 곰팡이
57. 소독력이 강한 양이온계면활성제로서 종업원의 손을 소독할 때나 용기 및 기구의 소독제로 알맞은 것은?  
 ① 석탄산                                ② 과산화수소  
 ③ 역성비누                            ④ 크레졸
58. 어패류의 생식과 가장 관계가 깊은 식중독 세균은?  
 ① 프로테우스균                    ② 장염 비브리오균  
 ③ 살모넬라균                        ④ 바실러스균
59. 알레르기성 식중독의 원인이 될 수 있는 가능성이 가장 높은 식품은?  
 ① 오징어                                ② 콩치  
 ③ 갈치                                    ④ 광어
60. 밀가루의 표백과 속성에 사용되는 첨가물의 종류?  
 ① 개량제                                ② 발색제

③ 피막제

④ 소포제

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