

1과목 : 제조이론

- 초콜릿 케이크에서 우유 사용량을 구하는 공식은?
 - 설탕 + 30 - (코코아 x 1.5) + 전란
 - 설탕 - 30 - (코코아 x 1.5) - 전란
 - 설탕 + 30 + (코코아 x 1.5) - 전란
 - 설탕 - 30 + (코코아 x 1.5) + 전란
- 파운드 케이크를 구울 때 윗면이 자연적으로 터지는 경우가 아닌 것은?
 - 반죽 내의 수분이 불충분한 경우
 - 반죽 내에 녹지 않은 설탕입자가 많은 경우
 - 팬에 분할한 후 오븐에 넣을 때까지 장시간 방치하여 껍질이 마른 경우
 - 오븐 온도가 낮아 껍질이 서서히 마를 경우
- 커스터드 푸딩은 틀에 몇 % 정도 채우는가?
 - 55%
 - 75%
 - 95%
 - 115%
- 반죽의 비중이 제품에 미치는 영향 중 관계가 가장 적은 것은?
 - 제품의 부피
 - 제품의 조직
 - 제품의 점도
 - 제품의 기공
- 빵의 포장 재료가 갖추어야 할 조건이 아닌 것은?
 - 방수성일 것
 - 위생적일 것
 - 상품가치를 높일 수 있을 것
 - 통기성일 것
- 일반적으로 슈 반죽에 사용되지 않는 재료는?
 - 밀가루
 - 계란
 - 버터
 - 이스트
- 반죽의 희망온도가 27°C이고, 물 사용량은 10kg, 밀가루의 온도가 20°C, 실내온도가 26°C, 수돗물 온도가 18°C, 결과온도가 30°C일 때 얼음의 양은 약 얼마인가?
 - 0.4kg
 - 0.6kg
 - 0.81kg
 - 0.92kg
- 슈 제조시 반죽표면을 분무 또는 침지시키는 이유가 아닌 것은?
 - 껍질을 얇게 한다.
 - 팽창을 크게 한다.
 - 기형을 방지한다.
 - 제품의 구조를 강하게 한다.
- 퍼프 페이스트리의 팽창은 주로 무엇에 기인하는가?
 - 공기 팽창
 - 화학 팽창
 - 증기압 팽창
 - 이스트 팽창
- 제과/제빵공장에서 생산관리시 매일 점검할 사항이 아닌 것은?
 - 제품당 평균 단가
 - 설비 가동률

③ 원재료율

④ 출근율

- 일반적인 도넛의 가장 적당한 튀김온도 범위는?
 - 170 ~ 176°C
 - 180 ~ 195°C
 - 200 ~ 210°C
 - 220 ~ 230°C
- 도넛의 설탕이 수분을 흡수하여 눅는 현상을 방지하기 위한 방법으로 잘못된 것은?
 - 도넛에 묻는 설탕의 양을 증가시킨다.
 - 튀김시간을 증가시킨다.
 - 포장용 도넛의 수분은 38% 전후로 한다.
 - 냉각 중 환기를 더 많이 시키면서 충분히 냉각한다.
- 케이크 반죽에 있어 고율배합 반죽의 특성을 잘못 설명한 것은?
 - 화학팽창제의 사용은 적다.
 - 구울 때 굽는 온도를 낮춘다.
 - 반죽하는 동안 공기와의 혼합은 양호하다.
 - 비중이 높다.
- 다음 제품 제조시 2차 발효실의 습도를 가장 낮게 유지 하는 것은?
 - 풀먼 식빵
 - 햄버거빵
 - 과자빵
 - 빵 도넛
- 데니시 페이스트리 반죽의 적정 온도는?
 - 18 ~ 22°C
 - 26 ~ 31°C
 - 35 ~ 39°C
 - 45 ~ 49°C
- 도넛을 글레이즈할 때 글레이즈의 적정한 품온은?
 - 24 ~ 27°C
 - 28 ~ 32°C
 - 33 ~ 36°C
 - 43 ~ 49°C
- 분할을 할 때 반죽의 손상을 줄일 수 있는 방법이 아닌 것은?
 - 스트레이트법보다 스펀지법으로 반죽한다.
 - 반죽온도를 높인다.
 - 단백질 양이 많은 질 좋은 밀가루로 만든다.
 - 가수량이 최적인 상태의 반죽을 만든다.
- 식빵의 옆면이 썩 들어간 원인으로 옳은 것은?
 - 믹서의 속도가 너무 높았다.
 - 팬 용적에 비해 반죽량이 너무 많았다.
 - 믹싱시간이 너무 길었다.
 - 2차 발효가 부족했다.
- 빵 발효에서 다른 조건이 같을 때 발효 손실에 대한 설명으로 틀린 것은?
 - 반죽 온도가 낮을수록 발효손실이 크다.
 - 발효 시간이 길수록 발효손실이 크다.
 - 소금, 설탕 사용량이 많을수록 발효손실이 적다.
 - 발효실 온도가 높을수록 발효손실이 크다.
- 다음 중 거품형 쿠키로 전란을 사용하는 제품은?
 - 스펀지 쿠키
 - 머랭 쿠키

③ 스넵 쿠키

④ 드롭 쿠키

2과목 : 재료과학

21. 다음 중 제품의 가치에 속하지 않는 것은?

① 교환가치

② 귀중가치

③ 사용가치

④ 재고가치

22. 다음 중 어린반죽에 대한 설명으로 옳지 않은 것은?

① 속색이 무겁고 어둡다.

② 향이 강하다.

③ 부피가 작다.

④ 모서리가 예리하다.

23. 단과자빵 제조에서 일반적인 이스트의 사용량은?

① 0.1 ~ 1%

② 3 ~ 7%

③ 8 ~ 10%

④ 12 ~ 14%.

24. 일반적인 빵반죽(믹싱)의 최적 반죽 단계는?

① 픽업 단계

② 클린업 단계

③ 발전 단계

④ 최종 단계

25. 냉동반죽의 특성에 대한 설명 중 틀린 것은?

① 냉동반죽에는 이스트 사용량을 늘린다.

② 냉동반죽에는 당, 유지 등을 첨가하는 것이 좋다.

③ 냉동 중 수분의 손실을 고려하여 될 수 있는 대로 진 반죽이 좋다.

④ 냉동반죽은 분할량을 적게 하는 것이 좋다.

26. 제빵시 팬기름의 조건으로 적합하지 않은 것은?

① 발연점이 낮을 것

② 무취일 것

③ 무색일 것

④ 산패가 잘 안될 것

27. 빵을 포장할 때 가장 적합한 빵의 온도와 수분함량은?

① 30°C, 30%

② 35°C, 38%

③ 42°C, 45%

④ 48°C, 55%

28. 믹서(Mixer)의 구성에 해당되지 않는 것은?

① 믹서볼(Mixer Bowl)

② 휘퍼(Whipper)

③ 비터(Beater)

④ 배터(Batter)

29. 굽기 과정 중 일어나는 현상에 대한 설명 중 틀린 것은?

① 오븐 팽창과 전분호화 발생

② 단백질 변성과 효소의 불활성화

③ 빵 세포 구조 형성과 향의 발달

④ 캐러멜화 갈변 반응의 억제

30. 최종제품의 부피가 정상보다 클 경우의 원인이 아닌 것은?

① 2차 발효의 초과

② 소금 사용량 과다

③ 분할량 과다

④ 낮은 오븐온도

3과목 : 영양학

31. 실내온도 25°C, 밀가루온도 25°C, 설탕온도 20°C, 유지온도 22°C, 계란온도 20°C, 마찰계수가 12일 때 희망온도를 22°C로 맞추려 한다. 사용할 물의 온도는?

① 7

② 8

③ 9

④ 15

32. 달걀의 가식부에서 전란의 고형질은 얼마인가?

① 12% 정도

② 25% 정도

③ 50% 정도

④ 75% 정도

33. 호밀에 관한 설명으로 틀린 것은?

① 호밀 단백질은 밀가루 단백질에 비하여 글루텐을 형성하는 능력이 떨어진다.

② 밀가루에 비하여 펜토산 함량이 낮아 반죽이 끈적거리다.

③ 제분율에 따라 백색, 중간색, 흑색 호밀가루로 분류한다.

④ 호밀분에 지방함량이 높으면 저장성이 나쁘다.

34. 물 중의 기름을 분산시키고 또 분산된 입자가 응집하지 않도록 안정화 시키는 작용을 하는 것은?

① 팽창제

② 유화제

③ 강화제

④ 개량제

35. 분당(Powdered sugar)의 고형화를 방지하기 위하여 첨가하는 물질은?

① 검류

② 전분

③ 비타민 C

④ 분유

36. 간이스험법으로 밀가루의 색상을 알아보는 시험법은?

① 페카시험

② 킬달법

③ 침강시험

④ 압력계시험

37. 다음 중 일반적인 제품의 비용적이 틀린 것은?

① 파운드 케이크 : 2.40cm³/g② 엔젤 푸드 케이크 : 4.71cm³/g③ 레이어 케이크 : 5.05cm³/g④ 스펀지 케이크 : 5.08cm³/g

38. 지방의 산패를 촉진하는 인자와 거리가 먼 것은?

① 질소

② 산소

③ 동

④ 자외선

39. 단순 단백질인 알부민에 대한 설명으로 옳은 것은?

① 물이나 묽은 염류용액에 녹고 열에 의해 응고된다.

② 물에는 불용성이나 묽은 염류용액에 가용성이고 열에 의해 응고된다.

③ 중성 용매에는 불용성이나 묽은 산, 염기에는 가용성이다.

④ 곡식의 낱알에만 존재하며 밀의 글루테닌이 대표적이다.

40. 제빵 시 소금 사용량이 적량보다 많을 때 나타나는 현상이 아닌 것은?

① 부피가 작다.

② 과발효가 일어난다.

③ 껍질색이 검다.

④ 발효 손실이 적다.

41. 이스트에 질소 등의 영양을 공급하는 제빵용 이스트푸드의 성분은?

① 칼슘염

② 암모늄염

③ 브롬염

④ 요오드염

42. 탈지분유 구성 중 50% 정도를 차지하는 것은?

① 수분

② 지방

③ 유당

④ 회분

43. 건조 글루텐(Dry gluten) 중에 가장 많은 성분은?

① 단백질

② 전분

③ 지방

④ 회분

44. 제빵 제조시 물의 기능이 아닌 것은?

① 글루텐 형성을 돕는다.

② 반죽온도를 조절한다.

③ 이스트 먹이 역할을 한다.

④ 효소활성화에 도움을 준다.

45. 이스트에 함유되어 있지 않은 효소는?

① 인버타아제

② 말타아제

③ 지마아제

④ 아밀라아제

46. 다음 중 맥아당이 가장 많이 함유되어 있는 식품은?

① 우유

② 꿀

③ 설탕

④ 식혜

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. 난백이 교반에 의해 머랭으로 변하는 현상을 무엇이라고 하는가?

① 단백질 변성

② 단백질 평형

③ 단백질 강화

④ 단백질 분해

49. 체장에서 생성되는 지방 분해효소는?

① 트립신

② 아밀라아제

③ 펩신

④ 리파아제

50. 20대 한 남성의 하루 열량 섭취량을 2500 kcal 로 했을 때 가장 이상적인 1일 지방 섭취량은?

① 약 10 - 40 g

② 약 40 - 70 g

③ 약 70 - 100 g

④ 약 100 - 130 g

4과목 : 식품위생학

51. 다음 중 냉장온도에서도 증식이 가능하여 육류, 가금류 외에도 열처리 하지 않은 우유나 아이스크림, 채소 등을 통해서도 식중독을 일으키며 태아나 임신부에 치명적인 식중독 세균은?

① 캄필로박터균(Campylobacter jejuni)

② 바실러스균(Bacillus cereus)

③ 리스테리아균(Listeria monocytogenes)

④ 비브리오 패혈증균(Vibrio vulnificus)

52. 장염 비브리오균에 의한 식중독이 가장 일어나기 쉬운 식품은?

① 식육류

② 우유제품

③ 야채류

④ 어패류

53. 식품시설에서 교차오염을 예방하기 위하여 바람직한 것은?

① 작업장은 최소한의 면적을 확보함

② 냉수 전용 수세 설비를 갖추

③ 작업 흐름을 일정한 방향으로 배치함

④ 불결 작업과 청결 작업이 교차하도록 함

54. 식품의 부패방지와 관계가 있는 처리로만 나열된 것은?

① 방사선 조사, 조미료 첨가, 농축

② 실온 보관, 설탕 첨가, 훈연

③ 수분 첨가, 식염 첨가, 외관 검사

④ 냉동법, 보존료 첨가, 자외선 살균

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

① 법정전염병

② 경구전염병

③ 인수공통전염병

④ 급성전염병

56. 세균이 분비한 독소에 의해 감염을 일으키는 것은?

① 감염형 세균성 식중독

② 독소형 세균성 식중독

③ 화학성 식중독

④ 진균독 식중독

57. 다음 중 아미노산이 분해되어 암모니아가 생성되는 반응은?

① 탈아미노 반응

② 혐기성 반응

③ 아민형성 반응

④ 탈탄산 반응

58. 경구전염병에 대한 설명 중 잘못된 것은?

① 2차 감염이 일어난다.

② 미량의 균량으로도 감염을 일으킨다.

③ 장티푸스는 세균에 의하여 발생한다.

④ 이질, 콜레라는 바이러스에 의하여 발생한다.

59. 과자, 비스킷, 카스텔라 등을 부풀게 하기 위한 팽창제로 사용되는 식품첨가물이 아닌 것은?

① 탄산수소나트륨

② 탄산암모늄

③ 중조

④ 안식향산

60. 보툴리누스 식중독에서 나타날 수 있는 주요 증상 및 증후가 아닌 것은?

① 구토 및 설사

② 호흡곤란

③ 출혈

④ 사망

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 CBT
에서 확인하세요.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
③	④	③	③	④	④	④	④	③	①
11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
②	③	④	④	①	④	②	②	①	①
21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
④	②	②	④	③	①	②	④	④	②
31	32	33	34	35	36	37	38	39	40
②	②	②	②	②	①	③	①	①	②
41	42	43	44	45	46	47	48	49	50
②	③	①	③	④	④	②	①	④	②
51	52	53	54	55	56	57	58	59	60
③	④	③	④	③	②	①	④	④	③