

## 1과목 : 제조이론

## 1. 다음 설명 중 맛과 향이 떨어지는 원인이 아닌 것은?

- ① 설탕을 넣지 않는 제품은 맛과 향이 제대로 나지 않는다.
- ② 저장 중 산패된 유지, 오래된 계란으로 인한 냄새를 흡수한 재료는 품질이 떨어진다.
- ③ 탈향의 원인이 되는 불결한 팬의 사용과 탄화된 물질이 제품에 붙으면 맛과 외양을 악화시킨다.
- ④ 굽기 상태가 부적절하면 생재료 맛이나 탄 맛이 남는다.

## 2. 반죽형으로 제조되는 케이크 제품은?

- ① 파운드 케이크      ② 시폰케이크
- ③ 레몬 시크론 케이크      ④ 스파이스 케이크

## 3. 핑거 쿠키 성형시 가장 적절한 길이(cm)는?

- ① 3      ② 5
- ③ 9      ④ 12

## 4. 다음 유지 중 성질이 다른 것은?

- ① 버터      ② 마가린
- ③ 샐러드유      ④ 쇼트닝

## 5. 비중이 높은 제품의 특징이 아닌 것은?

- ① 기공이 조밀하다.      ② 부피가 작다.
- ③ 껍질색이 진하다.      ④ 제품이 단단하다.

## 6. 거품을 올린 흰자에 뜨거운 시럽을 첨가하면서 고속으로 믹싱 하여 만드는 아이싱은?

- ① 마시멜로 아이싱      ② 콤비네이션 아이싱
- ③ 초콜릿 아이싱      ④ 로얄 아이싱

## 7. 풍당 아이싱이 끈적거리거나 포장지에 붙는 경향을 감소시키는 방법으로 옳지 않은 것은?

- ① 아이싱을 다소 덥게(40℃)하여 사용한다.
- ② 아이싱에 최대의 액체를 사용한다.
- ③ 굳은 것은 설탕시럽을 첨가하거나 데워서 사용한다.
- ④ 젤라틴, 한천 등과 같은 안정제를 적절하게 사용한다.

## 8. 쿠키에 팽창제를 사용하는 주된 목적은?

- ① 제품의 부피를 감소시키기 위해
- ② 딱딱한 제품을 만들기 위해
- ③ 퍼짐과 크기를 조절을 위해
- ④ 설탕입자의 조절을 위해

9. 케이크 팬용적 410cm<sup>3</sup>에 100g 의 스펀지케이크 반죽을 넣어 좋은 결과를 얻었다면, 팬용적 1230 cm<sup>3</sup>에 넣어야 할 스펀지케이크의 반죽무게(g)는?

- ① 123      ② 200
- ③ 300      ④ 410

## 10. 도넛의 튀김온도로 가장 적당한 온도 범위는?

- ① 105℃ 내외      ② 145℃ 내외
- ③ 185℃ 내외      ④ 250℃ 내외

## 11. 일반적인 과자반죽의 결과 온도로 가장 알맞은 것은?

- ① 10 ~ 13℃      ② 22 ~ 24 ℃
- ③ 26 ~ 28℃      ④ 32 ~ 34 ℃

## 12. 베이킹파우더를 많이 사용한 제품의 결과와 거리가 먼 것은?

- ① 밀도가 크고 부피가 작다.
- ② 속결이 거칠다.
- ③ 오븐스프링이 커서 찌그러들기 쉽다.
- ④ 속 색이 어둡다.

## 13. 푸딩에 대한 설명 중 맞는 것은?

- ① 우유와 설탕은 120℃ 로 데운 후 계란과 소금을 넣어 혼합한다.
- ② 우유와 소금의 혼합 비율은 100:100이다.
- ③ 계란의 열변성에 의한 농후화 작용을 이용한 제품이다.
- ④ 육류, 과일, 야채, 빵을 섞어 만들지는 않는다.

## 14. 주방 설계에 있어 주의할 점이 아닌 것은?

- ① 가스를 사용하는 장소에는 환기시설을 갖춘다.
- ② 주방 내의 여유 공간을 확보한다.
- ③ 종업원의 출입구와 손님용 출입구는 별도로 하여 재료의 반입은 종업원 출입구로 한다.
- ④ 주방의 환기는 소형의 것을 여러 개 설치하는 것보다 대형의 환기장치 1개를 설치하는 것이 좋다.

## 15. 과일 케이크를 구울 때 증기를 분사하는 목적과 거리가 먼 것은?

- ① 향의 손실을 막는다.
- ② 껍질을 두껍게 만든다.
- ③ 표피의 캐러멜화 반응을 연장한다.
- ④ 수분의 손실을 막는다.

## 16. 발효 손실의 원인이 아닌 것은?

- ① 수분이 증발하여
- ② 탄수화물이 탄산가스로 전환되어
- ③ 탄수화물이 알코올로 전환되어
- ④ 재료 계량의 오차로 인해

## 17. 오븐스프링(oven spring)이 일어나는 원인이 아닌 것은?

- ① 가스압      ② 용해 탄산가스
- ③ 전분호화      ④ 알코올 기화

## 18. 원가관리 개념에서 식품을 저장하고자 할 때 저장온도로 부적합한 것은?

- ① 상온식품은 15~20℃에서 저장한다.
- ② 보냉식품은 10~15℃에서 저장한다.
- ③ 냉장식품은 5℃ 전후에서 저장한다.
- ④ 냉동식품은 -40℃이하로 저장한다.

## 19. 다음 중 파이롤러를 사용하기에 부적합한 제품은?

- ① 스위트롤      ② 데니시 페이스트리
- ③ 크로와상      ④ 브리오슈

## 20. 냉동반죽의 사용 재료에 대한 설명 중 틀린 것은?

- ① 유화제는 냉동반죽의 가스 보유력을 높이는 역할을 한

- 다.
- ② 물은 일반 제품보다 3~5% 줄인다.
- ③ 일반 제품보다 산화제 사용량을 증가시킨다.
- ④ 밀가루는 중력분을 10% 정도 혼합한다.

### 2과목 : 재료과학

21. 팬닝시 주의할 사항으로 적합하지 않은 것은?
- ① 팬에 적정량의 팬 오일을 바른다.
- ② 틀이나 철판의 온도를 25℃로 맞춘다.
- ③ 반죽의 이음매가 틀의 바닥에 놓이도록 팬닝한다.
- ④ 반죽의 무게와 상태를 정하여 비용적에 맞추어 적당한 반죽량을 넣는다.
22. 제빵과정에서 2차 발효가 덜 된 경우에 나타나는 현상은?
- ① 기공이 거칠다.
- ② 부피가 작아진다.
- ③ 브레이크와 슈레이드가 부족하다.
- ④ 빵 속 색깔이 회색같이 어둡다.
23. 여름철에 빵의 부패 원인균의 곰팡이 및 세균을 방지하기 위한 방법으로 부적당한 것은?
- ① 작업자 및 기계, 기구를 청결히 하고 공장내부의 공기를 순환시킨다.
- ② 이스트 첨가량을 늘리고 발효온도를 약간 낮게 유지하면서 충분히 굽는다.
- ③ 초산, 젖산 및 사워 등을 첨가하여 반죽은 pH를 낮게 유지한다.
- ④ 보존료인 소르빈산을 반죽에 첨가한다.
24. 다음 중 소프트 롤에 속하지 않는 것은?
- ① 디너 롤                      ② 프렌치 롤
- ③ 브리오슈                    ④ 치즈 롤
25. 스펀지 반죽법에서 스펀지 반죽의 재료가 아닌 것은?
- ① 설탕                          ② 물
- ③ 이스트                        ④ 밀가루
26. 500g 의 식빵을 2개 만들려고 한다. 총 배합율은 180%이고 발효 손실은 1% , 굽기손실은 12%라고 가정할 때 사용할 밀가루 무게는 약 얼마인가? (단, 계산의 답은 소수점 첫째 자리에서 반올림한다.)
- ① 319g                          ② 638g
- ③ 568g                          ④ 284g
27. 빵의 노화를 지연시키는 방법 중 잘못된 것은?
- ① -18℃에서 밀봉 보관한다.
- ② 2~ 10℃에서 보관한다.
- ③ 당류를 첨가한다.
- ④ 방습 포장지로 포장한다.
28. 빵제품의 제조공정에 대한 설명으로 옳바르지 않은 것은?
- ① 반죽은 무게 또는 부피에 의하여 분할한다.
- ② 동글리기에서 과다한 덧가루를 사용하면 제품에 줄무늬가 생성된다.

- ③ 중간발효시간은 보통 10~20분이며, 27~29℃에서 실시한다.
- ④ 성형은 반죽을 일정한 형태로 만드는 1단계공정으로 이루어져 있다.

29. 식빵반죽을 혼합할 때 반죽의 온도 조절에 가장 크게 영향을 미치는 원료는?

- ① 밀가루                      ② 설탕
- ③ 물                            ④ 이스트

30. 빵을 구워낸 직후의 수분함량과 냉각 후 포장 직전의 수분함량으로 가장 적합한 것은?

- ① 35%,27%                      ② 45%,38%
- ③ 60%,52%                      ④ 68%,60%

### 3과목 : 영양학

31. 다음 중 제빵용 효모에 함유되어 있지 않은 효소는?
- ① 프로테아제                      ② 말타아제
- ③ 사카리아제                      ④ 인버타아제
32. 우유에 함유되어 있는 당으로 제빵용 효모에 의하여 발효되지 않는 것은?
- ① 포도당                          ② 유당
- ③ 설탕                            ④ 과당
33. 다음 중 pH가 중성인 것은?
- ① 식초                            ② 수산화나트륨용액
- ③ 중조                            ④ 증류수
34. 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.
35. 계란 중에서 껍질을 제외한 고형질은 약 몇 %인가?
- ① 15%                            ② 25%
- ③ 35%                            ④ 45%
36. 패리노그래프에 대한 설명으로 틀린 것은?
- ① 혼합하는 동안 일어나는 반죽의 물리적 성질을 파동곡선 기록기로 기록하여 해석한다.
- ② 흡수율, 믹싱 내구성, 믹싱 시간 등을 판단할 수 있다.
- ③ 곡선이 500 B.U 에 도달하는 시간 등으로 밀가루의 특성을 알 수 있다.
- ④ 반죽의 신장도를 cm 단위로 측정한다.
37. 식용유지의 산화방지제로 항산화제를 사용하고 있는데 항산화제는 직접 산화를 방지하는 물질과 항산화 작용을 보조하는 물질 또는 앞의 두 작용을 가진 물질로 구분하는 데 항산화 작용을 보조하는 물질은?
- ① 비타민 C                      ② BHA
- ③ 비타민 A                      ④ BHT
38. 밀알의 구성요소중 밀가루가 되는 내배유의 비율은 얼마인

가?

- ① 14%                      ② 36%  
③ 65%                      ④ 83%

39. 유지의 산화방지에 주로 사용되는 방법은?

- ① 수분첨가                      ② 비타민 E 첨가  
③ 단백질 제거                      ④ 가열 후 냉각

40. 비터 초콜릿(Bitter chocolate) 32% 중에는 코코아가 약 얼마 정도 함유 되어 있는가?

- ① 8%                      ② 16%  
③ 20%                      ④ 24%

41. 다음에서 이스트의 영양원이 되는 물질은?

- ① 인산칼슘                      ② 소금  
③ 황산암모늄                      ④ 브롬산칼슘

42. 다음 중 동물성 단백질은?

- ① 덱스트린                      ② 아밀로오스  
③ 글루텐                      ④ 젤라틴

43. 제빵에서의 수분 분포에 관한 설명으로 틀린 것은?

- ① 물이 반죽에 균일하게 분산되는 시간은 보통 10 분 정도이다.  
② 1차 발효와 2차 발효를 거치는 동안 반죽은 다소 건조하게 된다.  
③ 발효를 거치는 동안 전분의 가수분해에 의해서 반죽 내 수분량이 변화한다.  
④ 소금은 글루텐을 단단하게 하여 글루텐 흡수량의 약 8%를 감소시킨다.

44. 다음 중 감미도가 가장 높은 것은?

- ① 포도당                      ② 유당  
③ 과당                      ④ 맥아당

45. 다음 중 페리노그래프로 알 수 없는 것은?

- ① 반죽의 흡수율                      ② 반죽의 점탄성  
③ 반죽의 안정도                      ④ 반죽의 신장저항력

46. 지방의 기능이 아닌 것은?

- ① 지용성 비타민의 흡수를 돕는다.  
② 외부의 충격으로부터 장기를 보호한다.  
③ 높은 열량을 제공한다.  
④ 변의 크기를 증대시켜 장관 내 체류시간을 단축시킨다.

47. 밀가루가 75%의 탄수화물, 10%의 단백질, 1%의 지방을 함유하고 있다면 100g의 밀가루를 섭취하였을 때 얻을 수 있는 열량(kcal)은?

- ① 386                      ② 349  
③ 317                      ④ 307

48. 올리고당류의 특징으로 가장 거리가 먼 것은?

- ① 청량감이 있다.  
② 감미도가 설탕의 20~30% 낮춘다.  
③ 설탕에 비해 향충치성이 있다.

④ 장내 비피더스균의 증식을 억제한다.

49. 당질의 대사과정에 필요한 비타민으로서 쌀을 주식으로 하는 우리나라 사람에게 더욱 중요한 것은?

- ① 비타민 A                      ② 비타민 B1  
③ 비타민 B12                      ④ 비타민 D

50. 필수 아미노산이 아닌 것은?

- ① 라이신                      ② 메티오닌  
③ 페닐알라닌                      ④ 아라키돈산

## 4과목 : 식품위생학

51. 대장균에 대한 설명으로 틀린 것은?

- ① 유당을 분해한다.  
② 그램(gram)양성이다.  
③ 호기성 또는 통성 혐기성이다.  
④ 무아포 간균이다.

52. 화학적 식중독에 대한 설명으로 잘못된 것은?

- ① 유해색소의 경우 급성독성은 문제되나 소량을 연속적으로 섭취할 경우 만성독성의 문제는 없다.  
② 인공감미료 중 사이클라메이트는 발암성이 문제되어 사용이 금지되어 있다.  
③ 유해성 보존료인 포르말린은 식품에 첨가할 수 없으며 플라스틱 용기로부터 식품 중에 용출되는 것도 규제하고 있다.  
④ 유해성 표백제인 롱가렛 사용시 포르말린이 오래도록 식품에 잔류할 가능성이 있으므로 위험하다.

53. 빵이나 케이크에 허용되어 있는 보존료는?

- ① 프로피온산나트륨                      ② 안식향산  
③ 데히드로초산                      ④ 소르비톨

54. 식품의 부패 요인과 가장 거리가 먼 것은?

- ① 수분                      ② 온도  
③ 가열                      ④ pH

55. 제품의 유통기간 연장을 위해서 포장에 이용되는 불활성 가스는?

- ① 산소                      ② 질소  
③ 수소                      ④ 염소

56. 세균성식중독과 비교하여 경구전염병의 특징이 아닌 것은?

- ① 적은 양의 균으로도 질병을 일으킬 수 있다.  
② 2차 감염이 된다.  
③ 잠복기가 비교적 짧다.  
④ 감염 후 면역형성이 잘된다.

57. 살모넬라균으로 인한 식중독의 잠복기와 증상으로 옳은 것은?

- ① 오염식품 섭취 10~24 시간 후 발열(38~40℃)이 나타나며 1주일 이내 회복이 된다.  
② 오염식품 섭취 10~20 시간 후 오한과 혈액이 섞인 설사가 나타나며 이질로 의심되기도 한다.  
③ 오염식품 섭취 10~30 시간 후 점액성 대변을 배설하고

신경증상을 보여 곧 사망한다.

- ④ 오염식품 섭취 8~20시간 후 복통이 있고 홀씨 A, F형의 독소에 의한 발병이 특징이다

58. 장염 비브리오(Vibrio)균에 의한 식중독 유형은?

- ① 독소형 식중독      ② 감염형 식중독  
③ 곰팡이독 식중독      ④ 화학물질 식중독

59. 인수공통전염병 중 오염된 우유나 유제품을 통해 사람에게 감염되는 것은?

- ① 탄저      ② 결핵  
③ 야토병      ④ 구제역

60. 다음 중 HACCP 적용의 7가지 원칙에 해당하지 않는 것은?

- ① 위해요소분석      ② HACCP 팀 구성  
③ 한계기준설정      ④ 기록유지 및 문서관리

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