

1과목 : 제조이론

1. 젤리 롤 케이크는 어떤 배합을 기본으로 하여 만드는 제품인가?

- ① 스펀지 케이크 배합 ② 파운드 케이크 배합
③ 하드롤 배합 ④ 슈크림 배합

2. 다음 중 호화(Gelatinization)에 대한 설명 중 맞는 것은?

- ① 호화는 주로 단백질과 관련된 현상이다.
② 호화되면 소화되기 쉽고 맛이 좋아진다.
③ 호화는 냉장온도에서 잘 일어난다.
④ 유화제를 사용하면 호화를 지연시킬 수 있다.

3. 도넛을 튀길 때의 설명으로 틀린 것은?

- ① 튀김기름의 깊이는 12cm 정도가 알맞다.
② 자주 뒤집어 타지 않도록 한다.
③ 튀김온도는 185℃ 정도로 맞춘다.
④ 튀김기름에 스테아린을 소량 첨가한다.

4. 다음 중 버터크림 당액 제조 시 설탕에 대한 물 사용량으로 알맞은 것은?

- ① 25% ② 80%
③ 100% ④ 125%

5. 다음 중 비교적 스크래핑을 가장 많이 해야 하는 제법은?

- ① 공립법 ② 별립법
③ 설탕/물법 ④ 크림법

6. 굳어진 설탕 아이싱 크림을 여러개 하는 방법으로 부적합한 것은?

- ① 설탕 시럽을 더 넣는다.
② 중탕으로 가열한다.
③ 전분이나 밀가루를 넣는다.
④ 소량의 물을 넣고 중탕으로 가온한다.

7. 찜류 또는 찜만주 등에 사용하는 팽창제의 특성이 아닌 것은?

- ① 팽창력이 강하다.
② 제품의 색을 희게 한다.
③ 암모니아 냄새가 날 수 있다.
④ 중조와 산제를 이용한 팽창제이다.

8. 반죽형 쿠키 중 수분을 가장 많이 함유하는 쿠키는?

- ① 쇼트 브래드 쿠키 ② 드롭쿠키
③ 스냅 쿠키 ④ 스펀지 쿠키

9. 퍼프 페이스트리(Puff pastry)의 접기 공정에 관한 설명으로 옳은 것은?

- ① 접는 모서리는 직각이 되어야 한다.
② 접기 수와 밀어 퍼놓은 결의 수는 동일하다.
③ 접히는 부위가 동일하게 포개어지지 않아도 된다.
④ 구워낸 제품이 한쪽으로 터지는 경우 접기와는 무관하다.

10. 언더 베이킹(Under baking)에 대한 설명으로 틀린 것은?

- ① 높은 온도에서 짧은 시간 굽는 것이다.
② 중앙부분이 익지 않는 경우가 많다.
③ 제품이 건조되어 바삭바삭하다.
④ 수분이 빠지지 않아 겹질이 푸글푸글하다.

11. 다음 중 포장 시에 일반적인 빵, 과자 제품의 냉각 온도로 가장 적합한 것은?

- ① 22℃ ② 32℃
③ 38℃ ④ 47℃

12. 반죽의 비중과 관계가 가장 적은 것은?

- ① 제품의 부피 ② 제품의 기공
③ 제품의 조직 ④ 제품의 점도

13. 반죽형 케이크의 결점과 원인의 연결이 잘못된 것은?

- ① 고율배합 케이크의 부피가 작음 - 설탕과 액체재료의 사용량이 적었다.
② 굽는 동안 부풀어 올랐다가 가라앉음 - 설탕과 팽창제 사용량이 많았다.
③ 케이크 겹질에 반점이 생김 - 입자가 굵고 크기가 서로 다른 설탕을 사용했다.
④ 케이크가 단단하고 질감 - 고율배합 케이크에 맞지 않는 밀가루를 사용했다.

14. 용적 2050cm³인 팬에 스펀지 케이크 반죽을 400g으로 분할할 때 좋은 제품이 되었다면 용적 2870cm³인 팬에 적당한 분할 무게는?

- ① 440g ② 480g
③ 560g ④ 600g

15. 고율배합에 대한 설명으로 틀린 것은?

- ① 화학팽창제를 적게 쓴다. ② 굽는 온도를 낮춘다.
③ 반죽 시 공기 혼입이 많다. ④ 비중이 높다.

16. 패닝방법 중 풀먼 브래드와 같이 두평을 덮어 굽는 제품에 반죽을 길게 늘려 U자, N자, M자형으로 넣는 방법은?

- ① 직접 패닝 ② 트위스트 패닝
③ 스파이럴 패닝 ④ 교차 패닝

17. 제빵 생산 시 물 온도를 구할 때 필요한 인자와 가장 거리가 먼 것은?

- ① 쇼트닝 온도 ② 실내 온도
③ 마찰 계수 ④ 밀가루 온도

18. 냉동반죽법의 재료 준비에 대한 사항 중 틀린 것은?

- ① 저장온도는 -5℃가 적합하다.
② 노화방지제를 소량 사용한다.
③ 반죽은 조금 되게 한다.
④ 크로와상 등의 제품에 이용된다.

19. 연속식 제빵법을 사용하는 장점과 가장 거리가 먼 것은?

- ① 인력의 감소 ② 발효향의 증가
③ 공장 면적과 믹서 등 설비의 감소 ④ 발효 손실의 감소

20. 주로 소매점에서 자주 사용하는 믹서로써 거품형 케이크 및 빵 반죽이 모두 가능한 믹서는?

- ① 수직믹서(vertical mixer)
- ② 스파이럴 믹서 (spiral mixer)
- ③ 수평 믹서 (horizontal mixer)
- ④ 핀 믹서 (pin mixer)

2과목 : 재료과학

21. 표준 식빵의 재료 사용 범위로 부적합한 것은?
- ① 설탕 0~8% ② 생이스트 1.5~5%
 - ③ 소금 5~10% ④ 유지 0~5%
22. 1인당 생산가치는 생산가치를 무엇으로 나누어 계산하는가?
- ① 인원수 ② 시간
 - ③ 임금 ④ 원 재료비
23. 포장에 대한 설명 중 틀린 것은?
- ① 포장은 제품의 노화를 지연시킨다.
 - ② 뜨거운 때 포장하여 냉각손실을 줄인다.
 - ③ 미생물에 오염되지 않은 환경에서 포장한다.
 - ④ 온도, 충격 등에 대한 품질변화에 주의한다.
24. 굽기 손실이 가장 큰 제품은?
- ① 식빵 ② 바게트
 - ③ 단팃빵 ④ 버터롤
25. 다음 중 빵의 노화속도가 가장 빠른 온도는?
- ① -18 ~ -1℃ ② 0 ~ 10℃
 - ③ 20 ~30℃ ④ 35 ~ 45℃
26. 이스트 푸드에 대한 설명으로 틀린 것은?
- ① 발효를 조절한다.
 - ② 밀가루 중량대비 1~5%를 사용한다.
 - ③ 이스트의 영양을 보급한다.
 - ④ 반죽 조절제로 사용한다.
27. 다음의 빵 제품 중 일반적으로 반죽의 되기가 가장 된 것은?
- ① 피자도우 ② 잉글리쉬 머핀
 - ③ 단과자빵 ④ 팔앙금빵
28. 이스트 2%를 사용하여 4시간 발효시킨 경우 양질의 빵을 만들었다면 발효시간을 3시간으로 단축하자면 얼마 정도의 이스트를 사용해야 하는가?
- ① 약1.5% ② 약2.0%
 - ③ 약2.7% ④ 약.3.0%
29. 2차 발효의 상대습도를 가장 낮게 하는 제품은?
- ① 옥수수 식빵 ② 데니시 페이스트리
 - ③ 우유 식빵 ④ 팔앙금빵
30. 데니시 페이스트리에서 롤인 유지함량 및 접기 횟수에 대한 내용 중 틀린 것은?
- ① 롤인 유지함량이 증가할수록 제품 부피는 증가한다.
 - ② 롤인 유지함량이 적어지면 같은 접기 횟수에서 제품의 부피가 감소한다.

- ③ 같은 롤인 유지함량에서는 접기 횟수가 증가할수록 부피는 증가하다 최고점을 지나면 감소한다.
- ④ 롤인 유지함량이 많은 것이 롤인 유지함량이 적은 것보다 접기 횟수가 증가함에 따라 부피가 증가하다가 최고점을 지나면 감소하는 현상이 현저하다.

3과목 : 영양학

31. 버터크림을 만들 때 흡수율이 가장 높은 유지는?
- ① 라드 ② 경화 라드
 - ③ 경화 식물성 쇼트닝 ④ 유화 쇼트닝
32. 제빵에서 밀가루, 이스트, 물과 함께 기본적인 필수재료는?
- ① 분유 ② 유지
 - ③ 소금 ④ 설탕
33. 향신료(spices)를 사용하는 목적 중 틀린 것은?
- ① 향기를 부여하여 식욕을 증진시킨다.
 - ② 육류나 생선의 냄새를 완화시킨다.
 - ③ 매운 맛과 향기로 혀, 코, 위장을 자극하여 식욕을 억제시킨다.
 - ④ 제품에 식욕을 불러일으키는 색을 부여한다.
34. 우유 단백질 중 함량이 가장 많은 것은?
- ① 락토알부민 ② 락토글로불린
 - ③ 글루테닌 ④ 카제인
35. 알파 아밀라아제(a-amylase)에 대한 설명으로 틀린 것은?
- ① 베타 아밀라아제(b-amylase)에 비하여 열 안정성이 크다.
 - ② 당화효소라고도 한다.
 - ③ 전분의 내부 결합을 가수분해할 수 있어 내부 아밀라아제라고도 한다.
 - ④ 액화효소라고도 한다.
36. 다음 중 아밀로펙틴의 함량이 가장 많은 것은?
- ① 옥수수 전분 ② 찹쌀 전분
 - ③ 멍쌀 전분 ④ 감자 전분
37. 빵을 만들 때 설탕의 기능이 아닌 것은?
- ① 이스트의 영양원 ② 빵 껍질의 색
 - ③ 풍미 제공 ④ 기포성 부여
38. 밀가루 반죽을 끓어질 때까지 늘려서 반죽의 신장성을 알아보는 것은?
- ① 아밀로그래프 ② 패리노그래프
 - ③ 익스텐소그래프 ④ 믹소그래프
39. 어떤 케이크를 생산하는데 전란이 1000g필요하다. 껍질 포함 60g짜리 달걀은 몇 개 있어야 하는가?
- ① 17개 ② 19개
 - ③ 21개 ④ 23개
40. 기름 및 지방에 대한 설명 중 옳은 것은?
- ① 모노글리세라이드는 글리세롤의 -OH 3개중 하나에만 지방산이 결합된 것이다.

- ② 기름의 가수분해는 온도와 별 상관이 없다.
 ③ 기름의 비누화는 가성소다에 의해 낮은 온도에서 진행 속도가 빠르다
 ④ 기름의 산패는 기름 자체의 이중결합과 무관하다

41. 다음 중 과당을 분해하여 CO₂가스와 알코올을 만드는 효소는?

- ① 리파아제(Lipase) ② 프로테아제(protease)
 ③ 지마아제(zymase) ④ 말타아제(maltase)

42. 자유수를 올바르게 설명한 것은?

- ① 당류와 같은 용질에 작용하지 않는다.
 ② 0℃ 이하에서도 얼지 않는다.
 ③ 정상적인 물보다 그 밀도가 크다.
 ④ 염류, 당류 등을 녹이고 용매로서 작용한다.

43. 초콜릿을 템퍼링한 효과에 대한 설명 중 틀린 것은?

- ① 입안에서의 용해성이 나쁘다.
 ② 광택이 좋고 내부 조직이 조밀하다.
 ③ 팻블룸(fat bloom)이 일어나지 않는다.
 ④ 안정한 결정이 많고 결정형이 일정하다.

44. 글루텐의 탄력성을 부여하는 것은?

- ① 글루테닌 ② 글리아딘
 ③ 글로불린 ④ 알부민

45. 다음 중 밀가루에 대한 설명으로 틀린 것은?

- ① 밀가루는 회분 함량에 따라 강력분, 중력분, 박력분으로 구분한다.
 ② 전체 밀알에 대해 껍질은 13~14%, 배아는 2~3%, 내배유는 83~85%정도 차지한다.
 ③ 제분 직후의 밀가루는 제빵 적성이 좋지 않다.
 ④ 숙성한 밀가루는 글루텐의 질이 개선되고 흡수성을 좋게 한다.

46. 지방의 연소와 합성이 이루어지는 장기는?

- ① 췌장 ② 간
 ③ 위장 ④ 소장

47. 어떤 분유 100g의 질소함량이 4g이라면 분유 100g은 약 몇 g의 단백질을 함유하고 있는가? (단, 단백질 중 질소함량은 16%)

- ① 5g ② 15g
 ③ 25g ④ 35g

48. 다음 중 심혈관계 질환의 위험인자로 가장 거리가 먼 것은?

- ① 고혈압과 중성지방 증가 ② 골다공증과 빈혈
 ③ 운동부족과 고지혈증 ④ 당뇨병과 지단백 증가

49. 인체의 수분 소요량에 영향을 주는 요인과 가장 거리가 먼 것은?

- ① 기온 ② 신장의 기능
 ③ 활동력 ④ 염분의 섭취량

50. 다음 중 이당류로만 묶인 것은?

- ① 맥아당, 유당, 설탕 ② 포도당, 과당, 맥아당
 ③ 설탕, 갈락토오스, 유당 ④ 유당, 포도당, 설탕

4과목 : 식품위생학

51. 감자의 싹이 튼 부분에 들어 있는 독소는?

- ① 엔테로톡신 ② 삭카린 나트륨
 ③ 솔라닌 ④ 아미그달린

52. 조리빵류의 부재료로 활용되는 육가공품의 부패로 인해 암모니아와 염기성 물질이 형성될 때 pH변화는?

- ① 변화가 없다. ② 산성이 된다.
 ③ 중성이 된다. ④ 알칼리성이 된다.

53. 음식을 섭취하고 약 2시간 후에 심한 설사 및 구토를 하게 되었다. 다음 중 그 원인으로 가장 유력한 독소는?

- ① 테트로도톡신 ② 엔테로톡신
 ③ 아플라톡신 ④ 에르고톡신

54. 인체 유래 병원체에 의한 전염병의 발생과 전파를 예방하기 위한 올바른 개인위생관리로 가장 적합한 것은?

- ① 식품 작업 중 화장실 사용 시 위생복을 착용한다.
 ② 설사증이 있을 때에는 약을 복용한 후 식품을 취급한다.
 ③ 식품 취급 시 장신구는 손금제품을 착용한다.
 ④ 정기적으로 건강검진을 받는다.

55. 경구전염병의 예방대책 중 전염경로에 대한 대책으로 옳아지지 않은 것은?

- ① 우물이나 상수도의 관리에 주의한다.
 ② 하수도 시설을 완비하고, 수세식 화장실을 설치한다.
 ③ 식기, 용기, 행주 등은 철저히 소독한다.
 ④ 환기를 자주 시켜 실내공기의 청결을 유지한다.

56. 다음 중 세균과 관계없는 식중독은?

- ① 장염비브리오(vibrio)식중독
 ② 웰치(welchii)식중독
 ③ 진균독(mycotoxin)식중독
 ④ 살모넬라(salmonella)식중독

57. 유지산패도를 측정하는 방법이 아닌 것은?

- ① 과산화물가(peroxide value, POV)
 ② 휘발성염기질소(volatil basic nitrogen value, VBN)
 ③ 카르보닐가(carbonyl value, CV)
 ④ 관능검사

58. 빵의 제조과정에서 빵 반죽을 분할기에서 분할할 때나 구울 때 달라붙지 않게 하고, 모양을 그대로 유지하기 위하여 사용되는 첨가물을 이형제라고 한다. 다음 중 이형제는?

- ① 유동파라핀 ② 명반
 ③ 탄산수소나트륨 ④ 염화암모늄

59. 식품첨가물공정상 표준온도는?

- ① 20℃ ② 25℃
 ③ 30℃ ④ 35℃

60. 부패에 영향을 미치는 요인에 대한 설명으로 맞는 것은?

- ① 중온균의 발육적온은 46 ~ 60℃
- ② 효모의 생육최적 pH는 10 이상
- ③ 결함수의 함량이 많을수록 부패가 촉진
- ④ **식품성분의 조직상태 및 식품의 저장환경**

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