

1과목 : 제조이론

1. 다음 제품 중 비중이 가장 낮은 것은?

- ① 젤리 롤 케이크 ② 버터 스펀지 케이크
③ 파운드 케이크 ④ 옐로 레이어 케이크

2. 퍼프페이스트리 굽기 후 결점과 원인으로 틀린 것은?

- ① 수축: 밀어퍼기 과다, 너무 높은 오븐온도
② 수포 생성: 단백질 함량이 높은 밀가루로 반죽
③ 충전물 흘러 나옴: 충전물량 과다, 봉합 부적절
④ 작은 부피: 수분이 없는 경화 쇼트닝을 충전용 유지로 사용

3. 흰자를 이용한 머랭 제조시 좋은 머랭을 얻기 위한 방법이 아닌 것은?

- ① 사용 용기 내에 유지가 없어야 한다.
② 머랭의 온도를 따뜻하게 한다.
③ 노른자를 첨가한다.
④ 주석산 크림을 넣는다.

4. 공장 설비시 배수관의 최소 내경으로 알맞은 것은?

- ① 5cm ② 7cm
③ 10cm ④ 15cm

5. 설탕 공예용 당액 제조시 고농도화된 당의 결정을 막아주는 재료는?

- ① 중조 ② 주석산
③ 포도당 ④ 베이킹파우더

6. 실내온도 25℃, 밀가루 온도 25℃, 설탕온도 25℃, 유지온도 20℃, 달걀온도 20℃, 수돗물온도 23℃, 마찰계수 21, 반죽 희망온도가 22℃라면 사용할 물의 온도는?

- ① -4℃ ② -1℃
③ 0℃ ④ 8℃

7. 스펀지 케이크 400g 짜리 완제품을 만들 때 굽기 손실이 20%라면 분할 반죽의 무게는?

- ① 600g ② 500g
③ 400g ④ 300g

8. 소프트 롤을 말 때 결면이 터지는 경우 조치사항이 아닌 것은?

- ① 팽창이 과도한 경우 팽창제 사용량을 감소시킨다.
② 설탕의 일부를 물엿으로 대체한다.
③ 저온 처리하여 말기를 한다.
④ 덱스트린의 점착성을 이용한다.

9. 다음 제품 중 냉과류에 속하는 제품은?

- ① 무스케이크 ② 젤리 롤 케이크
③ 소프트 롤 케이크 ④ 양갱

10. 도넛을 튀길 때 사용하는 기름에 대한 설명으로 틀린 것은?

- ① 기름이 적으면 뒤집기가 쉽다.
② 발연점이 높은 기름이 좋다.
③ 기름이 너무 많으면 온도를 올리는 시간이 길어진다.

④ 튀김 기름의 평균 깊이는 12~15cm 정도가 좋다.

11. 케이크 도넛의 껍질색을 진하게 내려고 할 때 설탕의 일부를 무엇으로 대체하여 사용하는가?

- ① 물엿 ② 포도당
③ 유당 ④ 맥아당

12. 퍼프 페이스트리 제조 시 다른 조건이 같을 때 충전용 유지에 대한 설명으로 틀린 것은?

- ① 충전용 유지가 많을수록 결이 분명해진다.
② 충전용 유지가 많을수록 밀어 퍼기가 쉬워진다.
③ 충전용 유지가 많을수록 부피가 커진다.
④ 충전용 유지는 가소성 범위가 넓은 파이용이 적당하다.

13. 시폰 케이크 제조시 냉각 전에 팬에서 분리되는 결점이 나타났을 때의 원인과 거리가 먼 것은?

- ① 굽기 시간이 짧다. ② 밀가루 양이 많다.
③ 반죽에 수분이 많다. ④ 오븐 온도가 낮다

14. 아이싱에 사용하는 안정제 중 적절한 농도의 설탕과 산이 있어야 쉽게 굳는 것은?

- ① 한천 ② 펙틴
③ 젤라틴 ④ 로커스트 빈 겜

15. 튀김에 기름을 반복 사용할 경우 일어나는 주요한 변화 중 틀린 것은?

- ① 중합의 증가 ② 변색의 증가
③ 점도의 증가 ④ 발연점의 상승

16. 빵 90g 짜리 520개를 만들기 위해 필요한 밀가루 양은?(제품 배합율 180%, 발효 및 굽기 손실은 무시)

- ① 10kg ② 18kg
③ 26kg ④ 31kg

17. 노무비를 절감하는 방법으로 바람직하지 않은 것은?

- ① 표준화 ② 단순화
③ 설비 휴무 ④ 공정시간 단축

18. 발효가 지나친 반죽으로 빵을 구웠을 때의 제품 특성이 아닌 것은?

- ① 빵 껍질색이 밝다. ② 신 냄새가 있다.
③ 체적이 적다. ④ 제품의 조직이 고르다.

19. 다음 중 굽기 과정에서 일어나는 변화로 틀린 것은?

- ① 글루텐이 응고된다.
② 반죽의 온도가 90℃일 때 효소의 활성이 증가한다.
③ 오븐 팽창이 일어난다.
④ 향이 생성된다.

20. 제빵의 일반적인 스펀지 반죽방법에서 가장 적당한 스펀지 온도는?

- ① 12~15도 ② 18~20도
③ 23~25도 ④ 29~32도

2과목 : 재료과학

21. 비용적의 단위로 옳은 것은?

- ① cm^3/g ② cm^3/g
 ③ cm^3/ml ④ cm^3/ml

22. 연속식 제빵법에 관한 설명으로 틀린 것은?

- ① 액체 발효법을 이용하여 연속적으로 제품을 생산한다.
 ② 발효 손실 감소, 인력 감소 등의 이점이 있다.
 ③ 3~4기압의 디벨로퍼로 반죽을 제조하기 때문에 많은 양의 산화제가 필요하다.
 ④ 자동화 시설을 갖추기 위해 설비공간의 면적이 많이 소요된다.

23. 다음 제빵 공정 중 시간보다 상태로 판단하는 것이 좋은 공정은?

- ① 포장 ② 분할
 ③ 2차 발효 ④ 성형

24. 중간 발효에 대한 설명으로 틀린 것은?

- ① 중간발효는 온도 32℃ 이내, 상대습도 75% 전후에서 실시한다.
 ② 반죽의 온도, 크기에 따라 시간이 달라진다.
 ③ 반죽의 상처회복과 성형을 용이하게 하기 위함이다.
 ④ 상대습도가 낮으면 덧가루 사용량이 증가한다.

25. 제빵공정 중 패닝 시 틀(팬)의 온도로 가장 적합한 것은?

- ① 20℃ ② 32℃
 ③ 55℃ ④ 70℃

26. 이스트 2%를 사용했을 때 150분 발효시켜 좋은 결과를 얻었다면, 100분 발효시켜 같은 결과를 얻기 위해 얼마의 이스트를 사용하면 좋을까?

- ① 1% ② 2%
 ③ 3% ④ 4%

27. 다음 중 반죽 10kg을 혼합할 때 가장 적합한 믹서의 용량은?

- ① 8kg ② 10kg
 ③ 15kg ④ 30kg

28. 제빵 냉각법 중 적합하지 않은 것은?

- ① 급속냉각 ② 자연냉각
 ③ 터널식 냉각 ④ 에어콘디션식 냉각

29. 냉동반죽에 사용되는 재료와 제품의 특성에 대한 설명 중 틀린 것은?

- ① 일반 제품보다 산화제 사용량을 증가시킨다.
 ② 저열배합인 프랑스빵이 가장 유리하다.
 ③ 유화제를 사용하는 것이 좋다.
 ④ 밀가루는 단백질의 함량과 질이 좋은 것을 사용한다.

30. 오버베이킹에 대한 설명으로 옳은 것은?

- ① 높은 온도의 오븐에서 굽는다.
 ② 짧은 시간 굽는다.
 ③ 제품의 수분 함량이 많다

④ 노화가 빠르다

3과목 : 영양학

31. 술에 대한 설명으로 틀린 것은?

- ① 달걀 비린내, 생크림의 비린 맛 등을 완화시켜 풍미를 좋게 한다.
 ② 양조주란 곡물이나 과실을 원료로 하여 효모로 발효시킨 것이다
 ③ 증류주란 발효시킨 양조주를 증류한 것이다.
 ④ 혼성주란 증류주를 기본으로 하여 정제당을 넣고 과실 등의 추출물로 향미를 낸 것으로 대부분 알코올 농도가 낮다

32. 맥아에 함유되어 있는 아밀라아제를 이용하여 전분을 당화시켜 엿을 만든다. 이 때 엿에 주로 함유되어 있는 당류는?

- ① 포도당 ② 유당
 ③ 과당 ④ 맥아당

33. 식염이 반죽의 물성 및 발효에 미치는 영향에 대한 설명으로 틀린 것은?

- ① 흡수율이 감소한다.
 ② 반죽시간이 길어진다.
 ③ 껍질 색상을 더 진하게 한다.
 ④ 프로테아제의 활성을 증가시킨다.

34. 다음 중 코팅용 초콜릿이 갖추어야 하는 성질은?

- ① 융점이 항상 낮은 것
 ② 융점이 항상 높은 것
 ③ 융점이 겨울에는 높고, 여름에는 낮은 것
 ④ 융점이 겨울에는 낮고, 여름에는 높은 것

35. 어떤 밀가루에서 젖은 글루텐을 채취하여 보니 밀가루 100g에서 36g이 되었다. 이 때 단백질 함량은?

- ① 9% ② 12%
 ③ 15% ④ 18%

36. 다음 중 효소에 대한 설명으로 틀린 것은?

- ① 생체내의 화학반응을 촉진시키는 생체 촉매이다.
 ② 효소반응은 온도, pH, 기질농도 등에 영향을 받는다.
 ③ B-아밀라아제를 액화효소, a-아밀라아제를 당화효소라 한다.
 ④ 효소는 특정기질에 선택적으로 작용하는 기질 특이성이 있다.

37. 동물의 가죽이나 뼈 등에서 추출하며 안정제로 사용되는 것은?

- ① 젤라틴 ② 한천
 ③ 펙틴 ④ 카라기난

38. 제빵에 가장 적합한 물은?

- ① 경수 ② 연수
 ③ 아경수 ④ 알칼리수

39. 생이스트의 구성 비율이 올바른 것은?

- ① 수분8%, 고형분92%정도

- ② 수분 92%, 고형분 8%정도
 ㉓ 수분 70%, 고형분 30%정도
 ④ 수분 30%, 고형분 70%정도

40. 커스터드 크림에서 계란은 주로 어떤 역할을 하는가?

- ① 쇼트닝 작용 ㉔ 결합제
 ③ 팽창제 ④ 저장성

41. 다음 중 유지의 산패와 거리가 먼 것은?

- ① 온도 ② 수분
 ③ 공기 ㉔ 비타민E

42. 버터를 쇼트닝으로 대체하려 할 때 고려해야 할 재료와 거리가 먼 것은?

- ① 유지 고형질 ② 수분
 ③ 소금 ㉔ 유당

43. 믹서 내에서 일어나는 물리적 성질을 파동 곡선 기록기로 기록하여 밀가루의 흡수율, 믹싱 시간, 믹싱 내구성 등을 측정하는 기계는?

- ① 패리노 그래프 ② 익스텐소그래프
 ③ 아밀로그래프 ④ 분광분석기

44. 휘핑용 생크림에 대한 설명 중 틀린 것은?

- ① 유지방 40% 이상의 진한 생크림을 쓰는 것이 좋음
 ② 기포성을 이용하여 제조함
 ③ 유지방이 기포 형성의 주체임
 ㉔ 거품의 품질 유지를 위해 높은 온도에서 보관함

45. 단당류 2~10개로 구성된 당으로, 장내의 비피더스균 증식을 활발하게 하는 당은?

- ① 올리고당 ② 고과당
 ③ 물엿 ④ 이성화당

46. 식빵에 당질50%, 지방 5%, 단백질 9%, 수분24%, 회분 2%가 들어있다면 식빵을 100g 섭취하였을 때 열량은?

- ① 281kcal ② 301kcal
 ③ 326kcal ④ 506kcal

47. 단백질의 가장 주요한 기능은?

- ① 체온유지 ② 유화작용
 ㉓ 체조직 구성 ④ 체액의 압력조절

48. 수분의 필요량을 증가시키는 요인이 아닌 것은?

- ① 장기간의 구토, 설사, 발열
 ㉔ 지방이 많은 음식을 먹은 경우
 ③ 수술, 출혈, 화상
 ④ 알코올 또는 카페인의 섭취

49. 불포화지방산에 대한 설명 중 틀린 것은?

- ① 불포화지방산은 산패되기 쉽다.
 ② 고도 불포화지방산은 성인병을 예방한다.
 ㉓ 이중결합 2개 이상의 불포화지방산은 모두 필수 지방산이다.
 ④ 불포화지방산이 많이 함유된 유지는 실온에서 액상이다.

50. 글리코겐이 주로 합성되는 곳은?

- ① 간, 신장 ② 소화관, 근육
 ③ 간, 혈액 ㉔ 간, 근육

4과목 : 식품위생학

51. 식품위생법에서 식품 등의 공전은 누가 작성, 보급 하는가?

- ① 보건복지부장관 ㉔ 식품의약품안전청장
 ③ 국립보건원장 ④ 시, 도지사

52. 변질되기 쉬운 식품을 생산자로부터 소비자에게 전달하기까지 저온으로 보존하는 시스템은?

- ① 냉장유통체계 ② 냉동유통체계
 ㉓ 저온유통체계 ④ 상온유통체계

53. 식중독 발생 현황에서 발생 빈도가 높은 우리나라 3대 식중독 원인 세균이 아닌 것은?

- ① 살모넬라균 ② 포도상구균
 ③ 장염 비브리오균 ㉔ 바실러스 세레우스

54. 어육이나 식육의 초기부패를 확인하는 화학적 검사방법으로 적합하지 않은 것은?

- ① 휘발성 염기질소량의 측정
 ② pH의 측정
 ③ 트리메틸아민 양의 측정
 ㉔ 탄력성의 측정

55. 아래에서 설명하는 식중독 원인균은?

- 미호기성 세균이다.
- 발육온도는 약 30~46℃ 정도이다.
- 원인식품은 오염된 식육 및 식육가공품, 우유 등이다.
- 소아에서는 이질과 같은 설사 증세를 보인다.

- ① 캄필로박터 제주니 ② 바실러스 세레우스
 ③ 장염비브리오 ④ 병원성 대장균

56. 산화방지제와 거리가 먼 것은?

- ① 부틸히드록시아니솔(BHA)
 ② 디부틸히드록시톨루엔(BHT)
 ③ 몰식자산프로필 (propyl gallate)
 ㉔ 비타민A

57. 식품첨가물에 의한 식중독으로 규정되지 않는 것은?

- ① 허용되지 않은 첨가물의 사용
 ② 불순한 첨가물의 사용
 ③ 허용된 첨가물의 과다 사용
 ㉔ 독성물질을 식품에 고의로 첨가

58. 황색포도상구균 식중독의 특징으로 틀린 것은?

- ① 잠복기가 다른 식중독균보다 짧으며 회복이 빠르다
 ② 치사율이 다른 식중독균보다 낮다
 ③ 그람 양성균으로 장내독소를(enterotoxin) 생산한다.

④ 발열이 24~48시간 정도 지속된다.

59. 병원체가 음식물, 손, 식기, 완구, 곤충 등을 통하여 입으로 침입하여 감염을 일으키는 것 중 바이러스에 의한 것은?

- ① 이질 ② 폴리오
③ 장티푸스 ④ 콜레라

60. 오염된 우유를 먹었을 때 발생할 수 있는 인수공통감염병이 아닌 것은?

- ① 파상열 ② 결핵
③ Q-열 ④ 야토병

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