

## 1과목 : 제조이론

1. 성형한 파이 반죽에 포크 등을 이용하여 구멍을 내주는 가장 주된 이유는?

- ① 제품을 부드럽게 하기 위해
- ② 제품의 수축을 막기 위해
- ③ 제품의 원활한 팽창을 위해
- ④ 제품에 기포나 수포가 생기는 것을 막기 위해

2. 다음 중 반죽형 케이크의 반죽 제조법에 해당하는 것은?

- ① 공립법                      ② 별립법
- ③ 머랭법                      ④ 블렌딩법

3. 다음의 조건에서 물 온도를 계산하면?

반죽희망 온도 23℃, 밀가루 온도 25℃,  
실내 온도 25℃, 설탕 온도 25℃,  
소트닝 온도 20℃, 계란 온도 20℃,  
수돗물 온도 23℃, 마찰계수 20

- ① 0℃                          ② 3℃
- ③ 8℃                          ④ 12℃

4. 제분에 대한 설명 중 틀린 것은?

- ① 넓은 의미의 개념으로 제분이란 곡류를 가루로 만드는 것이지만 일반적으로 밀을 사용하여 밀가루를 제조하는 것을 제분이라고 한다.
- ② 밀은 배유부가 치밀하거나 단단하지 못하여 도정 할 경우 찌라기가 많이 나오기 때문에 처음부터 분말화하여 활용하는 것을 제분이라고 한다.
- ③ 제분 시 밀기울이 많이 들어가면 밀가루의 회분함량이 낮아진다.
- ④ 제분율이란 밀을 제분하여 밀가루를 만들 때 밀에 대한 밀가루의 백분율을 말한다.

5. 스펀지케이크를 만들 때 설탕이 적게 들어감으로 해서 생길 수 있는 현상은?

- ① 오븐에서 제품이 주저앉는다. ② 제품의 껍질이 두껍다.
- ③ 제품의 껍질이 갈라진다.        ④ 제품의 부피가 증가한다.

6. 튀김 기름의 조건으로 틀린 것은?

- ① 발연점(smoking point)이 높아야 한다.
- ② 산패에 대한 안정성이 있어야 한다.
- ③ 여름철에 용점이 낮은 기름을 사용한다.
- ④ 산가(acid value)가 낮아야 한다.

7. 슈(Choux)에 대한 설명이 틀린 것은?

- ① 팬닝 후 반죽표면에 물을 분사하여 오븐에서 껍질이 형성되는 것을 지연시킨다.
- ② 껍질반죽은 액체재료를 많이 사용하기 때문에 굽기 중 증기 발생으로 팽창한다.
- ③ 오븐의 열 분배가 고르지 않으면 껍질이 약하여 주저앉는다.
- ④ 기름칠이 적으면 껍질 밑부분이 접시모양으로 올라오거나 위와 아래가 바뀐 모양이 된다.

8. 케이크 반죽의 pH가 적정 범위를 벗어나 알칼리일 경우 제품

에서 나타나는 현상은?

- ① 부피가 작다.                      ② 향이 약하다.
- ③ 껍질색이 어리다.                ④ 기공이 거칠다.

9. 소규모 주방설비 중 작업의 효율성을 높이기 위한 작업 테이블의 위치로 가장 적당한 것은?

- ① 오븐 옆에 설치한다.            ② 냉장고 옆에 설치한다.
- ③ 발효실 옆에 설치한다.        ④ 주방의 중앙부에 설치한다.

10. 고열배합의 제품을 굽는 방법으로 알맞은 것은?

- ① 저온 단시간                      ② 고온 단시간
- ③ 저온 장시간                      ④ 고온 장시간

11. 다음 중 비용적이 가장 큰 케이크는?

- ① 스펀지케이크                      ② 파운드 케이크
- ③ 화이트레이어케이크            ④ 초콜릿케이크

12. 어떤 과자반죽의 비중을 측정하기 위하여 다음과 같이 무게를 달았다면 이반죽의 비중은? (단, 비중컵=50g, 비중컵+물=250g, 비중컵+반죽=170g)

- ① 0.40                                ② 0.60
- ③ 0.68                                ④ 1.47

13. 같은 크기의 팬에 각 제품의 비용적에 맞는 반죽을 팬닝 하였을 경우 반죽량이 가장 무거운 반죽은?

- ① 파운드 케이크                      ② 레이어 케이크
- ③ 스펀지 케이크                      ④ 소프트 롤 케이크

14. 흰자를 거품내면서 뜨겁게 끓인 시럽을 부어 만든 머랭은?

- ① 냉제 머랭                          ② 온제 머랭
- ③ 스위스 머랭                          ④ 이탈리아 머랭

15. 도넛과 케이크의 글레이즈(glaze) 사용 온도로 가장 적합한 것은?

- ① 23℃                                ② 34℃
- ③ 49℃                                ④ 68℃

16. 다음 중 1mg과 같은 것은?

- ① 0.0001 g                          ② 0.001 g
- ③ 0.1g                                ④ 1000 g

17. 냉동반죽의 장점이 아닌 것은?

- ① 노동력 절약                      ② 작업 효율의 극대화
- ③ 설비와 공간의 절약                ④ 이스트푸드의 절감

18. 3% 이스트를 사용하여 4 시간 발효시켜 좋은 결과를 얻는다고 가정할 때 발효시간을 3 시간으로 줄이려 한다. 이때 필요한 이스트 양은? (단, 다른 조건은 같다고 본다.)

- ① 3.5%                                ② 4%
- ③ 4.5%                                ④ 5%

19. 식빵의 온도를 28℃까지 냉각한 후 포장할 때 식빵에 미치는 영향은?

- ① 노화가 일어나서 빨리 딱딱해진다.
- ② 빵에 곰팡이가 쉽게 발생한다.
- ③ 빵의 모양이 찌그러지기 쉽다.

④ 식빵을 슬라이스하기 어렵다.

20. 버터 톱 식빵 제조 시 분할손실이 3%이고, 완제품 500g 짜리 4개를 만들 때 사용하는 강력분의 양으로 가장 적당한 것은?(단, 총 배합률은 195.8% 이다.)

- ① 약 1065 g                      ② 약 2140 g  
 ③ 약 1053 g                      ④ 약 1123 g

### 2과목 : 재료과학

21. 빵 속에 줄무늬가 생기는 원인으로 옳은 것은?

- ① 덧가루 사용이 과다한 경우  
 ② 반죽개량제의 사용이 과다한 경우  
 ③ 밀가루를 체로 치지 않은 경우  
 ④ 너무 되거나 진 반죽인 경우

22. 하나의 스펀지 반죽으로 2~4개의 도우(dough)를 제조하는 방법으로 노동력, 시간이 절약되는 방법은?

- ① 가당 스펀지법                      ② 오버나잇 스펀지법  
 ③ 마스터 스펀지법                      ④ 비상 스펀지법

23. 반죽이 팬 또는 용기에 가득 차는 성질과 관련된 것은?

- ① 흐름성                                  ② 가소성  
 ③ 탄성                                      ④ 점탄성

24. 다음 중 냉동 반죽을 저장할 때의 적정 온도로 옳은 것은?

- ① -1 ~ -5℃ 정도                      ② -6 ~ -10℃ 정도  
 ③ -18 ~ -24℃ 정도                      ④ -40℃ ~ -45℃ 정도

25. 다음 재료 중 식빵 제조 시 반죽 온도에 가장 큰 영향을 주는 것은?

- ① 설탕                                      ② 밀가루  
 ③ 소금                                      ④ 반죽개량제

26. 빵 표피의 갈변반응을 설명한 것 중 옳은 것은?

- ① 이스트가 사멸해서 생긴다.  
 ② 마가린으로부터 생긴다.  
 ③ 아미노산과 당으로부터 생긴다.  
 ④ 굽기 온도 때문에 지방이 산패되어 생긴다.

27. 제빵용으로 주로 사용되는 도구는?

- ① 모양깍지                                  ② 돌림판(회전판)  
 ③ 찰주머니                                  ④ 스크래퍼

28. 빵 제품의 겉질색이 연한 원인 설명으로 거리가 먼 것은?

- ① 1차 발효 과다                                  ② 낮은 오븐 온도  
 ③ 덧가루 사용 과다                                  ④ 고율배합

29. 둥글리기(Rounding) 공정에 대한 설명으로 틀린 것은?

- ① 덧가루, 분할기 기름을 최대로 사용한다.  
 ② 손 분할, 기계분할이 있다.  
 ③ 분할기의 종류는 제품에 적합한 기종을 선택한다.  
 ④ 둥글리기 과정 중 큰 기포는 제거되고 반죽온도가 균일화된다.

30. 오랜 시간 발효 과정을 거치지 않고 혼합 후 정형하여 2차 발효를 하는 제빵 법은?

- ① 재반죽법                                  ② 스트레이트법  
 ③ 노타임법                                  ④ 스펀지법

### 3과목 : 영양학

31. 밀가루 중에 가장 많이 함유된 물질은?

- ① 단백질                                  ② 지방  
 ③ 전분                                      ④ 회분

32. 우유를 살균할 때 고온단시간살균법(HTST)으로서 가장 적합한 조건은?

- ① 72℃에서 15초 처리  
 ② 75℃ 이상에서 15분 처리  
 ③ 130℃에서 2 ~ 3초 이내 처리  
 ④ 62 ~ 65℃에서 30분 처리

33. 다음 중 효소와 온도에 대한 설명으로 틀린 것은?

- ① 효소는 일종의 단백질이기 때문에 열에 의해 변성된다.  
 ② 최적온도 수준이 지나도 반응 속도는 증가한다.  
 ③ 적정온도 범위에서 온도가 낮아질수록 반응속도는 낮아진다.  
 ④ 적정 온도 범위 내에서 온도 10℃ 상승에 따라 효소 활성은 약 2배로 증가한다.

34. 다음의 초콜릿 성분이 설명하는 것은?

- 글리세린 1개에 지방산 3개가 결합한 구조이다.  
 - 실온에서는 단단한 상태이지만, 입안에 넣는 순간 녹게 만든다.  
 - 고체로부터 액체로 변하는 온도 범위(가소성)가 겨우 2~3℃로 매우 좁다.

- ① 카카오매스                                  ② 카카오기름  
 ③ 카카오버터                                  ④ 코코아파우더

35. 패리노그래프 커브의 윗부분이 500B.U.에 도달하는 시간을 무엇이 라고 하는가?

- ① 반죽시간(peak time)  
 ② 도달시간(arrival time)  
 ③ 반죽형성시간(dough development time)  
 ④ 이탈시간(departure time)

36. 다음에서 탄산수소나트륨(중조)이 반응에 의해 발생하는 물질이 아닌 것은?

- ① CO<sub>2</sub>    ② H<sub>2</sub>O  
 ③ C<sub>2</sub>H<sub>5</sub>OH                                  ④ Na<sub>2</sub>CO<sub>3</sub>

37. 제빵에 사용하는 물로 가장 적합한 형태는?

- ① 아경수    ② 알칼리수  
 ③ 증류수    ④ 염수

38. 유지의 경화란?

- ① 포화 지방산의 수증기 증류를 말한다.
- ② 불포화 지방산에 수소를 첨가하는 것이다.
- ③ 구조도를 경화제로 하는 것이다.
- ④ 알칼리 정제를 말한다.

## 39. 아밀로그래프에 관한 설명 중 틀린 것은?

- ① 반죽의 신장성 측정
- ② 맥아의 액화효과 측정
- ③ 알파 아밀라아제의 활성 측정
- ④ 보통 제빵용 밀가루는 약 400~600 B.U.

## 40. 쇼트닝에 대한 설명으로 틀린 것은?

- ① 라드(돼지기름) 대용품으로 개발되었다.
- ② 정제된 동·식물성 유지로 만든다.
- ③ 온도 범위가 넓어 취급이 용이하다.
- ④ 수분을 16% 함유하고 있다.

## 41. 다음 중 당 알코올(sugar alcohol)이 아닌 것은?

- ① 자일리톨                      ② 솔비톨
- ③ 갈락티톨                    ④ 글리세롤

## 42. 케이크 제품에서 계란의 기능이 아닌 것은?

- ① 영양가 증대                  ② 결합제 역할
- ③ 유화작용 저해              ④ 수분 증발 감소

## 43. 맥아당은 이스트의 발효과정 중 효소에 의해 어떻게 분해되는가?

- ① 포도당 + 포도당            ② 포도당 + 과당
- ③ 포도당 + 유당              ④ 과당 + 과당

## 44. 육두구과의 상록활엽교목에 맺히는 종자를 말리면 너메그가 된다. 이 너메그의 종자를 싸고 있는 빨간 껍질을 말린 향신료는?

- ① 생강                          ② 클로브
- ③ 메이스                      ④ 시너몬

## 45. 밀 제분 공정 중 정선기에 온 밀가루를 다시 마쇄하여 작은 입자로 만드는 공정은?

- ① 조쇄공정(break roll)              ② 분쇄공정(reduct roll)
- ③ 정선공정(milling separator)    ④ 조절공정(tempering)

## 46. 수크라아제(sucrase)는 무엇을 가수분해 시키는가?

- ① 맥아당                      ② 설탕
- ③ 전분                        ④ 과당

## 47. 리놀렌산(linolenic acid)의 급원식품으로 가장 적합한 것은?

- ① 라드                        ② 들기름
- ③ 면실유                    ④ 해바라기씨유

## 48. 새우, 게 등의 껍질질을 구성하는 chitin의 주된 단위성분은?

- ① 갈락토사민(galactosamine)
- ② 글루코사민(glucosamine)
- ③ 글루쿠로닉산(glucuronic acid)
- ④ 갈락투로닉산(galacturonic acid)

## 49. 단백질에 대한 설명으로 틀린 것은?

- ① 조직의 삼투압과 수분평형을 조절한다.
- ② 약 20여 종의 아미노산으로 되어있다.
- ③ 부족하면 2차적 빈혈을 유발하기 쉽다.
- ④ 동물성 식품에만 포함되어 있다.

## 50. 건강한 성인이 식사 시 섭취한 철분이 200mg인 경우 체내 흡수된 철분의 양은?

- ① 1~5mg                      ② 10~30mg
- ③ 100~150mg              ④ 200mg

## 4과목 : 식품위생학

## 51. 착색료에 대한 설명으로 틀린 것은?

- ① 천연색소는 인공색소에 비해 값이 비싸다
- ② 타르색소는 카스텔라에 사용이 허용되어 있다.
- ③ 인공색소는 색깔이 다양하고 선명하다.
- ④ 레토르트 식품에서 타르색소가 검출되면 안 된다.

## 52. 다음 중 작업공간의 살균에 가장 적당한 것은?

- ① 자외선 살균                  ② 적외선 살균
- ③ 가시광선 살균              ④ 자비살균

## 53. 다음 중 허가된 천연유화제는?

- ① 구연산                      ② 고시폴
- ③ 레시틴                      ④ 세사몰

## 54. 다음 중 살모넬라균의 주요 감염원은?

- ① 채소류                      ② 육류
- ③ 곡류                        ④ 과일류

## 55. 경구감염병의 예방대책 중 전염원에 대한 대책으로 바람직하지 않은 것은?

- ① 환자를 조기 발견하여 격리 치료한다.
- ② 환자가 발생하면 접촉자의 대변을 검사하고 보균자를 관리한다.
- ③ 일반 및 유흥음식점에서 일하는 사람들은 정기적인 건강진단 이 필요하다.
- ④ 오염이 의심되는 물건은 어둡고 손이 닿지 않는 곳에 모아둔다.

## 56. 산양, 양, 돼지, 소에게 감염되면 유산을 일으키고, 인체 감염 시 고열이 주기적으로 일어나는 인수공통감염병은?

- ① 광우병                      ② 공수병
- ③ 파상열                      ④ 신증후군출혈열

## 57. “제1군감염병”이라 함은 감염속도가 빠르고 국민건강에 미치는 위해정도가 너무 커서 발생 즉시 방역대책을 수립해야 하는데 다음 중 여기에 속하지 않는 감염병은?(관련 규정 개정전 문제로 여기서는 기존 정답인 3번을 누르면 정답 처리됩니다. 자세한 내용은 해설을 참고하세요.)

- ① 콜레라                      ② 장티푸스
- ③ 비브리오 패혈증          ④ 장출혈성대장균감염증

## 58. 다음 중 식중독 관련 세균의 생육에 최적인 식품의 수분 활

성도는?

- ① 0.30 ~ 0.39      ② 0.50 ~ 0.59  
③ 0.70 ~ 0.79      ④ 0.90 ~ 1.00

59. 주로 냉동된 육류 등 저온에서도 생존력이 강하고 수막염이나 임신부의 자궁 내 패혈증 등을 일으키는 식중독균은?

- ① 대장균      ② 살모넬라균  
③ 리스테리아균      ④ 포도상구균

60. 다음 중 감염형 식중독을 일으키는 것은?

- ① 보툴리누스균      ② 살모넬라균  
③ 포도상구균      ④ 고초균

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/xs](http://www.comcbt.com/xs)

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