

1과목 : 제조이론

1. 제품의 부피를 우선으로 할 목적으로 쇼트닝과 설탕을 넣고 먼저 믹싱하는 방법은?
① 블렌딩법 ② 크림법
③ 1단계법 ④ 설탕/물법
2. 케이크 팽용적 410 cm³에 100 g의 스펀지 케이크 반죽을 넣어 좋은 결과를 얻었다면 팽용적 1230 cm³에 넣어야 할 스펀지 케이크의 반죽무게는?
① 123 g ② 200 g
③ 300 g ④ 410 g
3. 케이크 도넛의 튀김 온도로 가장 적합한 것은?
① 165~174℃ ② 190~196℃
③ 217~220℃ ④ 230℃ 이상
4. 퍼프 페이스트리를 알맞게 설명한 것은?
① 유지층과 이스트에 의해서 부피 팽창을 얻는다.
② 발효실 온도를 낮춘다.
③ 1차 및 2차 발효과정이 없다.
④ 글루텐을 잘 발전시켜야 좋은 부피 팽창을 얻는다.
5. 파운드케이크의 배합율 조정에 관한 사항 중 밀가루, 설탕을 일정하게 하고 쇼트닝을 증가시킬 때 조치 중 틀리는 것은?
① 전란 사용량을 증가시킨다.
② 우유 사용량을 감소시킨다.
③ 베이킹 파우더를 증가시킨다.
④ 유화제 사용량을 증가시킨다.
6. 계란이 기포성(起泡性)과 포집성이 가장 좋은 것은 몇 도에서 인가?
① 0℃ ② 5℃
③ 30℃ ④ 50℃
7. 슈 제조시 굵기 중간에 오븐문을 자주 열어주면 완제품은 어떻게 되는가?
① 겉질색이 유백색이 된다.
② 부피 팽창이 적게 된다.
③ 제품 내부에 공간이 크게 된다.
④ 울퉁불퉁하고 벌어진다.
8. 비중이 높은 제품의 특징이 아닌 것은?
① 기공이 조밀하다. ② 부피가 작다.
③ 겉질색이 진하다. ④ 제품이 단단하다.
9. 다음 중무스 제조시 젤라틴을 팽윤시키려 할 때 물사용량으로 알맞은 것은?
① 젤라틴과 동량 ② 젤라틴의 2-3배
③ 젤라틴의 4-5배 ④ 젤라틴의 8-10배
10. 다음 제품 중 굵기전 침지 또는 분무하여 굽는 제품은?
① 슈 ② 오믈렛
③ 핑거쿠키 ④ 다쿠와즈

11. 다음 제품 중점류 제품이 아닌 것은?
① 만쥬 ② 무스
③ 푸딩 ④ 치즈케이크
12. 일반적인 제과작업장의 기준으로 알맞지 않은 것은?
① 조명은 50 Lux 이하가 좋다.
② 방충 · 방서용 금속망은 30메쉬가 적당하다.
③ 벽면은 매끄럽고 청소하기 편리하여야 한다.
④ 창의 면적은 바닥면적을 기준하여 30% 정도가 좋다.
13. 유지와 밀가루를 먼저 넣고 반죽하는 케이크 제조방법은 어느 것인가?
① 블렌딩법 ② 크림법
③ 시럽법 ④ 1단계법
14. 쿠키의 포장 온도로 가장 적당한 것은?
① 2℃ ② 10℃
③ 30℃ ④ 50℃
15. 식빵을 만들 때 필요한 기계 중성형기와 바로 연결하여 설치하지 않아도 되는 것은?
① 믹서 ② 분할기
③ 라운더 ④ 발효기
16. 빵 제조시 경수를 사용해야만 하는 지역에 있어서 조치 사항 중 틀린 것은?
① 효소 강화 ② 이스트 사용량 증가
③ 이스트푸드 사용량 감소 ④ 소금 사용량 증가
17. 식빵 배합을 할 때 반죽의 온도 조절에 가장 크게 영향을 미치는 원료는?
① 밀가루 ② 설탕
③ 물 ④ 이스트
18. 빵의 노화 방지를 위해 사용하는 첨가물은?
① 모노글리세라이드 ② 탄산암모늄
③ 이스트 푸드 ④ 산성탄산나트륨
19. 편치의 효과와 가장 거리가 먼 것은?
① 반죽의 온도를 균일하게 한다.
② 이스트의 활성을 돕는다.
③ 반죽에 산소공급으로 산화, 숙성을 진전시킨다.
④ 성형을 용이하게 한다.
20. 2차 발효실의 온도범위로 가장 적합한 것은?
① 20~26℃ ② 32~45℃
③ 50~64℃ ④ 66~75℃

2과목 : 재료과학

21. 굵기 중 일어나는 변화로 가장 높은 온도에서 발생하는 것은?
① 이스트의 사멸 ② 전분의 호화
③ 탄산가스 용해도 감소 ④ 단백질 변성

22. 식빵 제조 시 낮은 부피의 제품이 되는 원인은?

- ① 오븐 온도가 낮을 경우
- ② 이스트 사용량이 부족한 경우
- ③ 2차 발효가 다소 초과하였을 경우
- ④ 소금량이 약간 부족하였을 경우

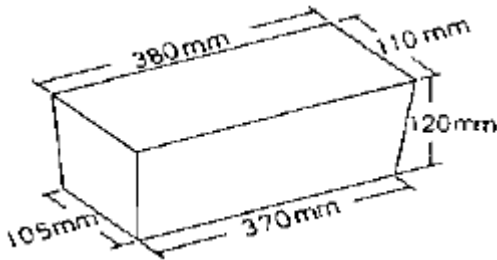
23. 다음 중 빵의 노화속도가 가장 빠른 온도는?

- ① 0~8℃ ② 15~20℃
- ③ 21~35℃ ④ -18℃이하

24. 스펀지법에서 스펀지에 사용하는 일반적인 재료가 아닌 것은?

- ① 이스트 ② 밀가루
- ③ 이스트푸드 ④ 소금

25. 안치수가 그림과 같은 식빵 철판의 용적은?



- ① 4662 cc ② 4837.5 cc
- ③ 5018.5 cc ④ 5218.5 cc

26. 식빵의 믹싱공정 중반죽의 신장성이 최대가 되는 단계는?

- ① 픽업(pick up)단계 ② 클린업(clean up)단계
- ③ 최종(final)단계 ④ 렛다운(let-down)단계

27. 데니시 페이스트리에서 롤인 유지함량 및 접기 횟수에 대한 내용을 나타낸 것 중 옳지 않은 것은?

- ① 롤인 유지함량이 증가할수록 제품 부피는 증가한다.
- ② 롤인 유지함량이 적어지면 같은 접기 횟수에서 제품의 부피가 감소한다.
- ③ 같은 롤인 유지함량에서는 접기 횟수가 증가 할수록 부피는 증가하다 최고점을 지나면 감소한다.
- ④ 롤인 유지함량이 많은 것이 롤인 유지함량이 적은것 보다 접기 횟수가 증가함에 따라 부피가 증가하다. 최고점을 지나면 감소하는 현상이 현저하다.

28. 빵의 포장재 특성으로 부적합한 것은?

- ① 위생성 ② 보호성
- ③ 작업성 ④ 단열성

29. 원가관리 개념에서 식품을 저장하고자 할 때 저장 온도로 부적합한 것은?

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

30. 반죽 10kg을 믹싱 할 때 다음 중 가장 적합한 믹서의 용량은?

- ① 8kg ② 10kg
- ③ 15kg ④ 30kg

3과목 : 영양학

31. α전분과 β전분의 차이에 관해서 옳은 것은?

- ① 찹쌀과 멍쌀의 차이
- ② 죽과 밥의 차이
- ③ 호화전분과 생전분의 차이
- ④ 아밀로오스와 아밀로펙틴의 차이

32. 단순 단백질이 아닌 것은?

- ① 알부민 ② 글로불린
- ③ 글리코프로테인 ④ 글루테린

33. 유지의 크림가가 가장 중요한 제품은?

- ① 케이크 ② 쿠키
- ③ 식빵 ④ 단과자빵

34. 다음 곡물 전분입자 중 크기가 가장 작은 것은?

- ① 감자전분 ② 고구마전분
- ③ 소맥전분 ④ 쌀전분

35. 소맥분의 등급은 무엇을 기준으로 하는가?

- ① 회분 ② 단백질
- ③ 지방 ④ 탄수화물

36. 빵 제조시 밀가루를 체로 치는 이유가 아닌 것은?

- ① 제품의 착색 ② 입자의 균질
- ③ 지방 ④ 탄수화물

37. 우유의 성분 중제품의 겉질색을 개선시켜 주는 것은?

- ① 수분 ② 유지방
- ③ 유당 ④ 칼슘

38. 커스터드 크림에서 계란은 주로 어떤 역할을 하는가?

- ① 쇼트닝 작용 ② 결합제
- ③ 팽창제 ④ 저장성

39. 활성 건조이스트를 수화시킬 때 발효력을 증가시키기 위하여 밀가루에 기준하여 1-3%를 물에 풀어 넣을 수 있는 재료는?

- ① 설탕 ② 소금
- ③ 분유 ④ 밀가루

40. 일시적 경수에 대하여 바르게 설명한 것은?

- ① 끓임으로 물의 경도가 제거되는 물
- ② 황산염에 기인하는 물
- ③ 끓여도 제거되지 않는 물
- ④ 보일러에 쓰면 좋은 물

41. 이스트푸드의 구성성분 중 칼슘염의 주기능은?

- ① 이스트 성장에 필요하다.
- ② 반죽에 탄성을 준다.

- ③ 오븐팬창이 커진다.
④ 물조절제의 역할을 한다.
42. 패리노그래프에 의한 측정으로 알 수 있는 반죽 특성과거리가 먼 것은?
① 반죽 형성시간 ② 반죽의 흡수
③ 반죽의 내구성 ④ 반죽의 효소력
43. 다음 중 이당류로 환원당이 아닌 당은?
① 포도당 ② 과당
③ 설탕 ④ 맥아당
44. 항산화제 자체는 아니지만 항산화제와 병용하면 항산화효과가 증대되는 보존제가 아닌 것은?
① 비타민 C ② 비타민 E
③ 구연산 ④ 주석산
45. 빵, 과자류 제품 제조에 사용하는 유지의 특성을 설명한 것 중 틀리는 항목은?
① 파운드 케이크와 같이 많은 유지와 액체를 사용하는 제품에는 유화성이 중요하다.
② 페이스트리와 파이 같이 결을 만드는 제품에는 가소성이 중요하다.
③ 저장기간이 긴 쿠키나 고온에서 작업하는 튀김류에는 기능성이 중요하다.
④ 부드러움을 주기 위하여 빵류에 사용하는 유지는 쇼트닝 성이 중요하다.
46. 유용한 장내세균의 발육을 도와 정장작용을 하는 이당류는?
① 자당 ② 유당
③ 맥아당 ④ 셀로비오스
47. 체내에서 지질의 주된 기능은?
① 조혈작용 ② 골격형성
③ 대사작용 조절 ④ 에너지 발생
48. 칼슘 흡수를 방해하는 인자는?
① 위액의 분비증가 ② 유당의 충분한 섭취
③ 비타민 C의 섭취증가 ④ 옥살산의 섭취증가
49. 식물체에 함유된 단백질 분해 효소는?
① 펩신(pepsin) ② 트립신(trypsin)
③ 레닌(rennin) ④ 브로멜린(bromelin)
50. 한 개의 무게가 50g인 과자가 있다. 이 과자 100g 중에 탄수화물 70g, 단백질 5g, 지방 15g, 무기질 4g, 물 6g이 들어 있다면 이 과자 10개를 먹을 때 얼마의 열량을 낼 수 있는가?
① 1230 kcal ② 2175 kcal
③ 2750 kcal ④ 1800 kcal

4과목 : 식품위생학

51. 식품오염 미생물의 유래와 경로에 대한 설명이다. 토양미생물의 특징과 관계가 가장 적은 것은?
① 가공 원료의 농후 오염 매개 주역이다.

- ② 유기물의 분해에 관계한다.
③ 토양 자정작용의 주역이다.
④ 식품 2차 오염의 주역이다.
52. 다음 중 곰팡이 독이 아닌 것은?
① 아플라톡신 ② 오크라톡신
③ 삭시톡신 ④ 파롤린
53. 일본에서 공장폐수로 인해 오염된 식품을 섭취하고 이타이 이타이(itai itai)병이 발생하여 식품공해를 일으킨 예가 있다. 이와 관계되는 유해성 금속화합물은?
① 카드뮴(Cd) ② 수은(Hg)
③ 납(Pb) ④ 비소(As)
54. 메틸알코올의 중독 증상이 아닌 것은?
① 두통 ② 구토
③ 실명 ④ 환각
55. 복어 중독을 일으키는 성분은?
① 아코니틴 ② 테트로도톡신
③ 솔라닌 ④ 무스카린
56. 일명 점착제로서 식품의 점착성을 증가시켜 미각을 증진시키는 효과를 갖는 첨가물은?
① 팽창제 ② 효료
③ 용제 ④ 유화제
57. 소독력이 매우 강한 일종의 표면활성제로서 공장의 소독, 종업원의 손을 소독할 때나 용기 및 기구의 소독제로 알맞는 것은?
① 석탄산액 ② 과산화수소
③ 역성비누 ④ 크레졸
58. 식품 중에 자연적으로 생성되는 천연 유독성분에 대한 설명이 잘못된 것은?
① 아몬드, 살구씨, 복숭아씨 등에는 아미그달린이라는 천연의 유독성분이 존재한다.
② 천연 유독성분 중에는 사람에게 발암성, 돌연변이, 기형 유발성, 알레르기성, 영양장애 및 급성중독을 일으키는 것들이 있다.
③ 유독성분의 생성량은 동식물체가 생육하는 계절과 환경 등에 따라 영향을 받는다.
④ 천연의 유독성분들은 모두 열에 불안정하여 100℃로 가열하면 독성이 분해되므로 인체에 무해하다.
59. 경구전염병에 대한 다음 설명 중 잘못된 것은?
① 2차 감염이 일어난다.
② 미량의 균량으로도 감염을 일으킨다.
③ 장티푸스는 세균에 의하여 발생한다.
④ 이질, 콜레라는 바이러스에 의하여 발생한다.
60. 다음 중 감미가 강한 유해 감미료는?
① 붕산 ② 아황산
③ 페릴라틴 ④ 산분해 물엿

전자문제집 CBT PC 버전 : www.comcbt.com
 전자문제집 CBT 모바일 버전 : m.comcbt.com
 기출문제 및 해설집 다운로드 : www.comcbt.com/xs

전자문제집 CBT란?

종이 문제집이 아닌 인터넷으로 문제를 풀고 자동으로 채점하며
 모의고사, 오답 노트, 해설까지 제공하는 무료 기출문제 학습 프
 로그램으로 실제 시험에서 사용하는 OMR 형식의 CBT를 제공합
 니다.

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