

1과목 : 제조이론

1. 스펀지 케이크 반죽에 버터를 사용하고자 할 때 버터의 온도는 얼마가 가장 좋은가?

- ① 30℃ ② 35℃
 ③ 60℃ ④ 85℃

2. 제품의 유연감 즉 부드러움을 목적으로 할 때 가장 좋은 믹싱 방법은?

- ① 크림법(creaming method)
 ② 블렌딩법(blending method)
 ③ 설탕/물법(sugar/water method)
 ④ 1단계법(single stage method)

3. 언더 베이킹(under baking)이란?

- ① 낮은 온도에서 장시간 굽는 방법
 ② 높은 온도에서 단시간 굽는 방법
 ③ 윗불을 낮게 밑불을 높게 굽는 방법
 ④ 윗불을 낮게 밑불을 낮게 굽는 방법

4. 반죽형 쿠키를 구울 팬에 제품이 달라붙게 되는 이유로서 부적당한 것은?

- ① 강한 밀가루 사용 ② 설탕 용해 부족
 ③ 짙은 반죽 사용 ④ 팬의 청결 부족

5. 케이크 제조시의 재료 사용 상관관계로 잘못된 것은?

- ① 계란증가 - 베이킹파우더 감소
 ② 밀가루의 강력도 증가 - 베이킹파우더 증가
 ③ 크림성이 좋은 쇼트닝 증가 - 베이킹파우더 감소
 ④ 분유 사용량 증가 - 베이킹파우더 감소

6. 제과반죽이 너무 산성에 치우쳐 발생하는 현상과 거리가 먼 것은?

- ① 연한 향 ② 어린 껍질색
 ③ 빈약한 부피 ④ 거치른 기공

7. 사과 파이껍질의 결의 크기는 어떻게 조절되는가?

- ① 쇼트닝의 크기로 조절한다.
 ② 쇼트닝의 양으로 조절한다.
 ③ 접기수로 조절한다.
 ④ 밀가루양으로 조절한다.

8. 반죽형 케이크 반죽을 부피위주로 만들 때 사용할 믹싱방법은?

- ① 1단계법 ② 설탕/물법
 ③ 블렌딩법 ④ 크림법

9. 퍼프 페이스트리 제조시 다른 조건이 같을 때 충전용 유지에 대한 설명으로 틀리는 것은?

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

10. 다음 중비교적 고온에서 굽는 제품은?

- ① 파운드 케이크 ② 시폰 케이크
 ③ 퍼프 페이스트리 ④ 과일 케이크

11. 다음 제품 중 오븐에 넣기 전에 약한 충격을 가하여 굽기하는 제품은?

- ① 파운드 케이크 ② 젤리롤 케이크
 ③ 슈 ④ 피칸 파이

12. 다음 중 표준 옐로우레이어 케이크 제조시 물의 함량이 81%인 경우 분유의 사용량은 얼마인가?

- ① 7% ② 9%
 ③ 11% ④ 13%

13. 도넛 글레이즈의 가장 적당한 사용온도는?

- ① 15℃ ② 20℃
 ③ 35℃ ④ 50℃

14. 버터스펀지 케이크(벌립법) 반죽의 비중을 측정할 때 필요 없는 것은?

- ① 비중컵 ② 물
 ③ 저울 ④ 머랭

15. 푸딩에 관한 설명 중 맞는 것은?

- ① 반죽을 푸딩컵에 먼저 부은 후에 캐러멜 소스를 붓고 굽는다.
 ② 계란, 설탕, 우유 등을 혼합하여 직화로 구운 제품이다.
 ③ 계란의 열변성에 의한 농후화 작용을 이용한 제품이다.
 ④ 육류, 과일, 야채, 빵을 섞어 만들지는 아니한다.

16. 표준 스트레이트법 식빵을 비상스트레이트법 식빵으로 변경시킬 때 필수적인 조치가 아닌 것은?

- ① 수분흡수율을 1% 감소시킨다.
 ② 이스트양을 2배로 증가시킨다.
 ③ 반죽온도를 30℃로 높인다.
 ④ 껍질색을 내기 위하여 설탕을 1% 증가시킨다.

17. 스펀지법으로 제빵시 본반죽 만들 때의 온도로 가장 적합한 것은?

- ① 22℃ ② 27℃
 ③ 33℃ ④ 40℃

18. 빵 발효에 영향을 주는 요소로 이스트의 양이 중요하다. 이스트 2%를 사용하여 4시간 발효시킨 경우 양질의 빵을 만들었다면 발효시간을 3시간으로 단축하자면 약 얼마의 이스트를 사용해야 하는가?

- ① 1.5% ② 2.0%
 ③ 2.7% ④ 3.0%

19. 2차 발효실의 가장 적당한 온도는?

- ① 25~30℃ ② 30~35℃
 ③ 35~40℃ ④ 40~45℃

20. 제빵에 있어 2차 발효실의 습도가 너무 높을 때 일어날 수 있는 결점은?

- ① 겉껍질 형성이 빠르다.
- ② 오븐 팽창이 적어진다.
- ③ 껍질색이 불균일해진다.
- ④ 수포생성, 질긴 껍질이 되기 쉽다.

2과목 : 재료과학

21. 식빵의 노화가 가장 잘 일어나는 온도는?
 ① -20℃ ② 5℃
 ③ 20℃ ④ 30℃
22. 빵반죽의 흡수에 영향을 주는 요인들에 대한 설명이 잘못된 것은?
 ① 반죽 온도가 높아지면 흡수율이 감소되는 경향
 ② 연수는 경수보다 흡수가 증가하는 경향
 ③ 설탕 사용량이 많아지면 흡수율이 감소되는 경향
 ④ 손상전분이 적량 이상이면 흡수를 증가하는 경향
23. 바게트(baguette)의 통상적인 분할 무게는?
 ① 50g ② 200g
 ③ 350g ④ 600g
24. 동일한 분할량의 식빵반죽을 25분 동안 주어진 온도에서 구웠을 때 수분함량이 가장 많은 것은?
 ① 190℃ ② 200℃
 ③ 210℃ ④ 220℃
25. 빵 포장의 목적에 부적합한 것은?
 ① 빵의 저장성 증대 ② 빵의 미생물오염 방지
 ③ 수분증발 촉진과 노화 방지 ④ 상품의 가치 향상
26. 새로운 팬의 처리방법 중 틀린 것은?
 ① 깨끗한 물에 2시간 정도 담근 후 꺼내어 그늘에서 말린다.
 ② 강판은 250~300℃의 고온으로 50분 정도 굽는다.
 ③ 굽기 후 기름칠을 하여 보관한다.
 ④ 실리콘이 코팅된 팬은 가볍게 태우는 정도로 처리 한다.
27. 원가의 절감방법이 아닌 것은?
 ① 구매 관리를 엄격히 한다.
 ② 제조 공정 설계를 최적으로 한다.
 ③ 창고의 재고를 최대한으로 한다.
 ④ 불량률을 최소화한다.
28. 열풍을 강제 순환시키면서 굽는 타입으로 굽기의 편차가 극히 적은 오븐은?
 ① 터널오븐 ② 컨벡션오븐
 ③ 트레이오븐 ④ 스파이럴 콘베어오븐
29. 제빵용 계량기구로 부적당한 것은?
 ① 부등비 저울 ② 선별 저울
 ③ 점시 저울 ④ 전자 저울
30. 냉동 반죽법에서 1차 발효시간이 길어질 경우 일어나는 현상은?

- ① 냉동 저장성이 짧아진다. ② 제품의 부피가 커진다.
- ③ 이스트의 손상이 작아진다. ④ 반죽온도가 낮아진다.

3과목 : 영양학

31. 전분의 노화에 대한 설명 중 틀린 것은?
 ① 노화는 -18℃에서 잘 일어나지 않는다.
 ② 노화된 전분은 소화가 잘된다.
 ③ 노화란 α-전분이 β-전분으로 되는 것을 말한다.
 ④ 노화는 전분분자 끼리의 결합이 전분과 물분자의 결합보다 크기 때문에 일어난다.
32. 밀가루를 용도별로 나눌 때 일반적으로 회분 함량이 낮은 것은?
 ① 제빵용 ② 제과용
 ③ 페이스트리용 ④ 국수용
33. 동물성 단백질은?
 ① 덱스트린 ② 아밀로오스
 ③ 글루텐 ④ 젤라틴
34. 50g의 밀가루에서 얻은 젖은 글루텐(습부)이 20g이 되었을 때 이 밀가루의 단백질 함량은 얼마인가?
 ① 6% ② 9%
 ③ 13% ④ 20%
35. 소맥분에 관한 관계 가장 바른 것은?
 ① 식빵 -초박력분 ② 단과자빵 -박력분
 ③ 제과 -강력분 ④ 제면 -중력분
36. 밀가루의 제분수율(%)에 따른 설명 중 잘못된 것은?
 ① 제분수율이 증가하면 일반적으로 소화율(%)은 감소한다.
 ② 제분수율이 증가하면 일반적으로 비타민 B₁, B₂ 함량이 증가한다.
 ③ 목적에 따라 제분수율이 조정되기도 한다.
 ④ 제분수율이 증가하면 일반적으로 무기질 함량이 감소한다.
37. 유지에 있어 어느 한도 내에서 파괴되지 않고 외부 힘에 따라 변형될 수 있는 성질은?
 ① 가소성 ② 연화성
 ③ 발연성 ④ 연소성
38. 제빵에서 탈지분유를 밀가루 대비 4-6%를 사용할 때의 영향이 아닌 것은?
 ① 막성 내구성을 높인다. ② 발효 내구성을 높인다.
 ③ 흡수율을 증가시킨다. ④ 껍질색을 어리게 한다.
39. 계란의 특징적 성분으로 지방의 유화력이 강한 성분은?
 ① 레시틴(lecithin) ② 스테롤(sterol)
 ③ 세팔린(cephalin) ④ 아비딘(avidin)
40. 메이스와 같은 나무에서 생산되는 향신료로서 빵도넛에 많이 사용하는 것은?
 ① 넛메그 ② 신내몬

③ 클로브

④ 오레가노

41. 일반적으로 양질의 빵속을 만들기 위한 아밀로그래프의 수치는 어느 범위가 가장 적당한가?

① 0-150 B.U

② 200-300 B.U

③ 400-600 B.U

④ 800-1000 B.U

42. 다음의 당류 중 상대적 감미도가 두 번째인 것은?

① 전화당

② 설탕

③ 과당

④ 유당

43. 일반적인 제빵용 이스트에 의한 기질과 작용 효소와 분해 생성물의 관계가 틀리는 것은?

① 설탕 - 인버타아제 → 포도당+과당

② 맥아당 - 말타아제 → 포도당+포도당

③ 유당 - 락타아제 → 포도당+갈락토오스

④ 과당 - 피마아제 → 이산화탄소+알콜

44. 정상적인 빵 발효를 위하여 맥아(麥芽)와 유산(乳酸)을 첨가하는 것이 좋은 물은?

① 산성인 연수

② 중성인 아경수

③ 중성인 경수

④ 알칼리성인 경수

45. 동물성 유지에 해당되는 것은?

① 버터

② 대두유

③ 면실유

④ 코코아 버터

46. 수소첨가를 하여 얻은 제품은?

① 쇼트닝

② 버터

③ 라아드

④ 양기름

47. 당질과 가장 관계가 깊은 것은?

① 인슐린

② 리파아제

③ 프로테아제

④ 펩신

48. 체내에서 단백질의 역할과 가장 거리가 먼 것은?

① 항체형성

② 체조직의 구성

③ 대사작용의 조절

④ 체성분의 중성 유지

49. 비타민 A가 결핍되면 나타나는 주증상은?

① 야맹증, 성장발육 불량

② 각기병, 불임증

③ 괴혈병, 구순구각염

④ 악성빈혈, 신경마비

50. 소화란 어떠한 과정인가?

① 물을 흡수하여 팽윤하는 과정이다.

② 열에 의하여 변성되는 과정이다.

③ 여러 영양소를 흡수하기 쉬운 형태로 변화시키는 과정이다.

④ 지방을 생합성하는 과정이다.

4과목 : 식품위생학

51. 소독이란 다음 중 어느 것을 뜻하는가?

① 모든 미생물을 전부 사멸시키는 것

② 물리 또는 화학적 방법으로 병원체를 파괴시키는 것

③ 병원성 미생물을 죽여서 감염의 위험성을 제거하는 것

④ 오염된 물질을 깨끗이 닦아 내는 것

52. 세균, 곰팡이, 효모, 바이러스의 일반적 성질에 대한 설명 중 옳은 것은?

① 세균은 주로 출아법으로 그 수를 늘리며 술제조에 많이 사용한다.

② 효모는 주로 분열법으로 그 수를 늘리며 식품 부패에 가장 많이 관여하는 미생물이다.

③ 곰팡이는 주로 포자에 의하여 그 수를 늘리며 빵, 밥 등의 부패에 많이 관여하는 미생물이다.

④ 바이러스는 주로 출아법으로 그 수를 늘리며 효모와 유사하게 식품의 부패에 관여하는 미생물이다.

53. 유해금속과 식품용기의 관계이다. 잘못 연결된 것은?

① 주석-유리식기

② 구리-놋그릇

③ 카드뮴-법랑

④ 납-도자기

54. 페디스토마의 제1중간 숙주는?

① 쇠고기

② 배추

③ 다슬기

④ 봉어

55. 식중독을 일으키는 세균 중 잠복기가 가장 짧은 것은?

① 웰치균

② 보툴리누스균

③ 살모넬라균

④ 포도상구균

56. 고시폴(gossypol)은 어느 식품에서 발생할 수 있는 식중독의 원인 성분인가?

① 고구마

② 풋살구

③ 보리

④ 면실유

57. 포도상구균과 가장 관계가 깊은 것은?

① 식품중의 녹색 곰팡

② 조개에 의한 식중독

③ 식품취급자의 화농성 질환

④ 해산물의 식중독

58. 다음 중유해성 타르(Tar)색소와 가장 관계가 먼 것은?

① 연속적으로 소량씩 섭취할 경우에는 중독증상이 문제되지 않는다.

② 일반적으로 장기, 혈액, 신경계에 유해한 영향을 준다.

③ 소량씩 연속적으로 섭취할 경우 특히 발암성이 문제된다.

④ 특히 간장과 신장에 대하여 독성을 나타내는 공통점을 갖고 있다.

59. 식물성 색소가 아닌 것은?

① 플라보노이드 색소

② 식용색소 적색 제40호

③ 엽록소

④ 안토시아닌 색소

60. 증상은 장티푸스나 야토병과 비슷하나, 주기적으로 반복되어 열이 나므로 파상열이라고 부르는 인축 공통 전염병은?

① Q열

② 결핵

③ 브루셀라병

④ 돈단독

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