

## 1과목 : 제조이론

- 파운드 케이크 배합율에서 계란 양이 증가할 때 다른 재료들의 변화가 바르게 된 것은?  
 ① 쇼트닝 양이 감소한다.  
 ② 우유 양이 감소한다.  
 ③ 베이킹파우더 양이 증가한다.  
 ④ 소금은 비슷하거나 약간 감소한다.
- 반죽형 케이크의 믹싱방법 중 유지와 설탕을 먼저 믹싱하는 것은?  
 ① 크림법                      ② 블렌딩법  
 ③ 설탕/물 법                ④ 1단계법
- 쿠키를 구울 때 퍼짐을 줄게 하는 방법이 아닌 것은?  
 ① 1단계 믹싱에서는 설탕 일부를 믹싱 후반에 투입한다.  
 ② 전체 믹싱 시간을 단축한다.  
 ③ 가급적 입자가 고운 설탕을 사용한다.  
 ④ 쇼트닝과 설탕의 크림화 시간을 단축시킨다.
- 퍼프 페이스트리 제조시 과도한 덧가루를 사용할 때의 영향이 아닌 것은?  
 ① 산패취가 난다.  
 ② 결을 단단하게 한다.  
 ③ 제품이 부서지기 쉽다.  
 ④ 생밀가루 냄새가 나기 쉽다.
- 케이크 굽기시의 캐러멜 반응은 다음 어느 성분의 변화로 일어나는가?  
 ① 당류                      ② 단백질  
 ③ 지방                      ④ 비타민
- 스펀지 케이크 제조시 기포의 진행정도를 파악하기 어려운 것은?  
 ① 온도                      ② 색  
 ③ 부피                      ④ 점도
- 파이제조시 필수재료가 아닌 것은?  
 ① 밀가루                      ② 소금  
 ③ 유지                      ④ 계란
- 짜는 형태의 쿠키에 분당을 사용하는 이유로 가장 알맞은 것은?  
 ① 가격이 저렴하다.                      ② 퍼짐이 커진다.  
 ③ 제품의 형태를 잘 유지한다.                      ④ 감미도가 낮아진다.
- 겨울철 굳어버린 버터크림의 되기를 조절하기에 알맞은 것은?  
 ① 분당                      ② 초콜릿  
 ③ 식용유                      ④ 캐러멜색소
- 다음 제품 중 필수적으로 냉장보관 및 판매를 해야하는 제품은?  
 ① 퍼프 페이스트리                      ② 오렌지 쿠키  
 ③ 마블 파운드케이크                      ④ 오렌지 무스케이크

- 도넛의 가장 적당한 튀김 온도는?  
 ① 130℃ 정도                      ② 150℃ 정도  
 ③ 180℃ 정도                      ④ 220℃ 정도
- 파운드 케이크 반죽을 가로 5cm, 세로 12cm, 높이 5cm의 소형 파운드 팬에 100개 팬닝하려고 한다. 총 반죽의 무게로 알맞은 것은?  
 ① 11kg                      ② 11.5kg  
 ③ 12kg                      ④ 12.5kg
- 젤리를 케이크 반죽을 만들어 팬닝하려고 한다. 옳지 않은 것은?  
 ① 넘치는 것을 방지하기 위하여 팬 종이는 팬 높이보다 2cm 정도 높게 한다.  
 ② 평평하게 팬닝하기 위해 고무주걱 등으로 윗부분을 마무리 한다.  
 ③ 기포가 꺼지므로 팬닝은 가능한 한 빨리 한다.  
 ④ 철판에 팬닝하고 보울에 남은 반죽으로 무늬반죽을 만든다.
- 쇼트브레드 쿠키의 성형시 주의할 점이 아닌 것은?  
 ① 글루텐 형성방지를 위해 가볍게 뭉쳐서 밀어편다.  
 ② 반죽의 휴지를 위해 성형전에 냉동고에 동결시킨다.  
 ③ 반죽을 일정한 두께로 밀어퍼서 원형 또는 주름커터로 찍어낸다.  
 ④ 계란 노른자를 바른 뒤 조금 지난 뒤 포크로 무늬를 그려 낸다.
- 커스터드 푸딩을 컵에 채워 몇 ℃ 오븐에서 중탕으로 굽는 것이 가장 적당한가?  
 ① 160~170 ℃                      ② 190~200 ℃  
 ③ 210~220 ℃                      ④ 225~235 ℃
- 일반적으로 산형 식빵의 비용적(cc/g)은?  
 ① 1.0 - 1.3                      ② 1.4 - 1.7  
 ③ 2.3 - 2.7                      ④ 3.2 - 3.4
- 다음 제품 제조시 2차 발효실의 습도를 가장 낮게 유지하는 것은?  
 ① 풀먼 식빵                      ② 햄버거빵  
 ③ 과자빵                      ④ 빵 도넛
- 식빵 배합에서 소맥분대비 4%의 탈지분유를 사용시 다음 중 틀린 것은?  
 ① 발효를 촉진시킨다.                      ② 믹싱 내구성을 높인다.  
 ③ 표피색을 진하게 한다.                      ④ 흡수율을 증가시킨다.
- 빵의 노화를 지연시키는 방법 중 잘못된 것은?  
 ① -18℃에서 밀봉 보관한다.  
 ② 2~10℃에서 보관한다.  
 ③ 노화 방지제를 사용한다.  
 ④ 방습 포장지로 포장한다.
- 팬에 칠하는 팬오일로 유지를 사용할 때 다음 중 가장 중요한 성질은?  
 ① 가소성                      ② 크림성

③ 발연점

④ 비등점

**2과목 : 재료과학**

21. 단백질 함량이 2% 증가된 밀가루를 사용시 흡수율의 변화는?  
 ① 2% 감소                      ② 1.5% 증가  
 ③ 3% 증가                      ④ 4.5% 증가
22. 반죽의 오버 믹싱(over mixing) 현상에 대한 설명으로 옳바르지 못한 것은?  
 ① 글루텐 3차원 구조의 상실로 미끄럼에 대한 저항성의 상실 현상  
 ② 과도한 절단으로 인한 글루텐 분자의 크기가 감소하여 글루텐사이의 상호 작용이 감소하는 현상  
 ③ 단백질의 수분보유능력 감소로 인한 유리수 증가 현상  
 ④ 글루텐의 3차원 구조의 강화로 인한 탄력성 증가 현상
23. 프랑스빵에서 스팀을 사용하는 이유로 부적당한 것은?  
 ① 거칠고 불규칙하게 터지는 것을 방지한다.  
 ② 겉껍질에 광택을 내 준다.  
 ③ 얇고 바삭거리는 껍질이 형성되도록 한다.  
 ④ 반죽의 흐름성을 크게 증가시킨다.
24. 식빵은 보통 내부 온도가 35~40℃정도 될 때까지 냉각시킨다. 식빵의 온도를 28℃까지 냉각한 후 포장하였다고 가정할 때 식빵에 미치는 영향으로 옳바른 것은?  
 ① 노화가 일어나서 빨리 딱딱해진다.  
 ② 빵에 곰팡이가 쉽게 발생한다.  
 ③ 빵의 모양이 찌그러지기 쉽다  
 ④ 식빵을 슬라이스하기 어렵다.
25. 반죽 과정 중 탄력성이 약해지고 신전성이 최대가 되는 단계는?  
 ① 발전 단계                      ② 최종 단계  
 ③ 헛다운 단계                      ④ 브레이크다운 단계
26. 발효의 목적이 아닌 것은?  
 ① 공정시간 단축                      ② 풍미 향상  
 ③ 반죽의 신장성 향상                      ④ 가스 보유력 증대
27. 반죽온도에 가장 영향이 적은 것은?  
 ① 훅(Hook) 온도                      ② 실내 온도  
 ③ 밀가루 온도                      ④ 물 온도
28. 총원가는 어떻게 구성되는가?  
 ① 제조원가 + 판매비 + 일반관리비  
 ② 직접재료비 + 직접노무비 + 판매비  
 ③ 제조원가 + 이익  
 ④ 직접원가 + 일반관리비
29. 냉동빵 반죽시 흔히 사용하고 있는 제법으로 시스테인(Cystein)을 사용하는 제법은?  
 ① 스트레이트법                      ② 스펀지법  
 ③ 액체발효법                      ④ 노타임법

30. 냉장, 냉동, 해동, 2차발효를 프로그래밍에 의하여 자동적으로 조절하는 기계는?

① 도 컨디셔너(Dough conditioner)  
 ② 믹서(Mixer)  
 ③ 라운더(Rounder)  
 ④ 오버헤드 프루퍼(Overhead proofer)

**3과목 : 영양학**

31. 알파화된 전분을 실온에 방치하면 침전이 생기며 결정이 규칙성을 나타내게 된다. 이와 같은 현상은?  
 ① 전분의 호화                      ② 전분의 노화  
 ③ 전분의 유화                      ④ 전분의 교질화
32. 단백질의 분해 효소로 체액에 존재하는 것은?  
 ① 프로테아제                      ② 펩신  
 ③ 트립신                      ④ 레닌
33. 라드는 돼지의 지방조직으로부터 분리해 정제한 지방으로 제과, 제빵 재료로서의 가장 중요한 기능은?  
 ① 유화성                      ② 쇼트닝성  
 ③ 크림성                      ④ 무색, 무취
34. 젤라틴에 대한 설명이 아닌 것은?  
 ① 순수한 젤라틴은 무취, 무미, 무색이다.  
 ② 해조류인 우뚝가사리에서 추출된다.  
 ③ 끓은 물에만 용해되며 냉각되면 단단한 젤(gel)상태가 된다.  
 ④ 설탕량이 많을 때면 젤상태가 단단하나 산용액 중에서 가열하면 젤 능력이 줄거나 없어진다.
35. 젓은 글루텐 중의 단백질 함량이 26.4% 라면 건조 글루텐에서 단백질 함량이 몇 % 정도로 되는가?  
 ① 80%                      ② 53%  
 ③ 26%                      ④ 9%
36. 시유에 들어 있는 탄수화물 중 가장 많은 것은?  
 ① 포도당                      ② 과당  
 ③ 맥아당                      ④ 유당
37. 계란 성분 중 마요네즈에 이용되는 것은?  
 ① 글루텐(gluten)  
 ② 레시틴(lecithin)  
 ③ 카제인(casein)  
 ④ 모노글리세라이드(monoglyceride)
38. 이스트의 기능이 아닌 것은?  
 ① 팽창 역할                      ② 향 형성  
 ③ 윤활 역할                      ④ 효소 공급
39. 연수는 물속에 용해된 광물질의 함량이 적은 것이다. 연수의 광물질 함량 범위는?  
 ① 181-220ppm                      ② 121-180ppm  
 ③ 90-120ppm                      ④ 0-60ppm

40. 다음 당류 중 물에 잘 녹지 않는 것은?  
 ① 과당                      ② 유당  
 ③ 포도당                  ④ 맥아당
41. 효소의 성질에 대한 설명 중 틀린 것은?  
 ① 효소는 어느 특정한 기질에만 반응하는 선택성이 있다.  
 ② 효소는 온도에 따라 영향을 받는다.  
 ③ 효소는 반응혼합물의 pH에 따라 영향을 받는다.  
 ④ 효소는 10℃ 상승에 따라 활성은 4배가 된다.
42. 다음 중 전분당이 아닌 것은?  
 ① 물엿                      ② 설탕  
 ③ 포도당                  ④ 이성화당
43. 베이킹 파우더의 사용방법으로 틀린 것은?  
 ① 굽는 시간이 긴 제품에는 지효성 제품을 사용한다.  
 ② 굽는 시간이 짧은 제품에는 속효성 제품을 사용한다.  
 ③ 색깔을 진하게 해야 할 제품에는 산성 팽창제를 사용한다.  
 ④ 낮은 온도에서 오래 구워야 하는 제품에는 속효성과 지효성 산성염을 잘 배합한 제품을 사용한다.
44. 수용성향료(essence)에 관한 설명 중 틀린 것은?  
 ① 수용성향료(essence)에는 천연물질을 에탄올로 추출한 것이 있다.  
 ② 수용성향료(essence)에는 조합향료를 에탄올로 추출한 것이 있다.  
 ③ 수용성향료(essence)는 고농도 제품을 만들기 어렵다.  
 ④ 수용성향료(essence)는 내열성이 강하다.
45. 다음 중 점도계가 아닌 것은?  
 ① 비스코아밀로그래프(Viscoamylograph)  
 ② 익스텐소그래프(Extensograph)  
 ③ 맥미카엘(MacMichael) 점도계  
 ④ 브룩필드(Brookfield) 점도계
46. 단순지방에 속하지 않는 것은?  
 ① 소기름                      ② 콩기름  
 ③ 레시틴                      ④ 왁스
47. 장점막을 통하여 흡수된 지방질에 관한 설명 중 틀린 것은?  
 ① 복합 지방질을 합성하는데 쓰인다.  
 ② 과잉의 지방질은 지방조직에 저장된다.  
 ③ 발생하는 에너지는 탄수화물이나 단백질보다 적어 비효율적이다.  
 ④ 콜레스테롤을 합성하는데 쓰인다.
48. 펩타이드(peptide) 사슬이 이중 나선구조를 이루고 있는 것은?  
 ① 비타민 A의 구조  
 ② 글리세롤과 지방산의 에스테르(ester)결합구조  
 ③ 아밀로펙틴의 가지구조  
 ④ 단백질의 2차구조

49. 다음 무기질 중 결핍되면 갑상선 이상을 나타내는 것은?  
 ① 불소(F)                      ② 철(Fe)  
 ③ 구리(Cu)                      ④ 요오드(I)
50. 케이크 제조시 첨가되는 탈지분유에서 얻을 수 있는 영양소는?  
 ① 갈락토오스                  ② 맥아당  
 ③ 이눌린                      ④ 설탕

#### 4과목 : 식품위생학

51. 식품의 부패와 관계하는 미생물에 대한 설명이 바르게 된 것은?  
 ① 식품을 냉장 저장하면 미생물이 사멸되므로 부패를 완전히 막을 수 있다.  
 ② 일단 냉동시켰던 식품은 해동하여도 세균이 증식될 수 없다.  
 ③ 어패류의 부패에 관계하는 세균은 주로 고온균이다.  
 ④ 부패하기 쉬운 식품에는 수분과 영양원이 충분하므로 온도관리가 크게 문제된다.
52. 곰팡이의 대사 생산물이 사람이나 동물에 어떤 질병이나 이상한 생리작용을 유발하는 것은?  
 ① 만성 전염병                  ② 급성 전염병  
 ③ 화학적 식중독                  ④ 진균독 식중독
53. 다음 중 식중독 증상이 신경 친화성이며, 치사율이 상당히 높은 것은?  
 ① 포도상구균 식중독                  ② 보툴리누스 식중독  
 ③ 살모넬라 식중독                  ④ 대장균 식중독
54. 식중독의 원인이 될 수 있는 것과 거리가 먼 것은?  
 ① Pb(납)                      ② Ca(칼슘)  
 ③ Hg(수은)                      ④ Cd(카드뮴)
55. 다음 중 유해 표백제는?  
 ① 페릴라르틴, *p*-니트로-*o*-톨루이딘  
 ② 롱갈릿, 삼염화질소  
 ③ 오라민, 로다민 B  
 ④ 돌신, 사이클라메이트
56. 식품첨가물 중에서 보존제의 사용목적이 아닌 것은?  
 ① 식품의 변질 방지                  ② 식품의 영양가 보존  
 ③ 수분감소 방지                  ④ 신선도 유지
57. 장염 비브리오균에 감염되었을 경우 주요 증상은?  
 ① 급성장염 질환                  ② 피부농포  
 ③ 신경마비 증상                  ④ 간경변 증상
58. 다음 중 일반적으로 잠복기가 가장 긴 것은?  
 ① 유행성 간염                      ② 디프테리아  
 ③ 페스트                      ④ 세균성 이질
59. 빵의 변질에 관한 주 오염균은?  
 ① 대장균                      ② 비브리오균

③ 곰팡이

④ 살모넬라균

60. 경구적으로 감염되며, 2~3일의 잠복기 이후에 복통, 설사, 발열 등이 일어나며, 10세 이하의 어린이가 최고의 이환율을 보이며 파리나 쥐가 매개체인 경구전염병은?

① 이질

② 장티푸스

③ 파리티푸스

④ 콜레라

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