

1과목 : 제조이론

1. 과일 파이의 충전물을 만들 때 주스에 대한 일반적인 전분의 사용량으로 가장 적당한 것은?

- ① 1-2% ② 6-8%
③ 12-14% ④ 17-19%

2. 커피시럽을 사용한 아이싱을 무엇이라 하는가?

- ① 후렛 아이싱(Flat icing)
② 버터 스카치 아이싱(Butter scotch icing)
③ 캐러멜 아이싱(Caramel icing)
④ 모카 아이싱(Mocha icing)

3. 설탕에 물을 넣고 109~120℃까지 가열시켜 시럽을 만든 후 냉각시켜서 교반하여 새하얗게 만든 제품은?

- ① 머랭 ② 캔디
③ 풍당 ④ 휘핑크림

4. 다음 머랭(Meringue)의 종류 중 설탕을 끓여 시럽으로 만들어 제조하는 것은?

- ① 이탈리아 머랭
② 스위스 머랭
③ 따뜻한 물로 중탕하여 제조하는 머랭(온제머랭)
④ 얼음물로 차게하여 제조하는 머랭(냉제머랭)

5. 다음 문항 중 쿠키의 퍼짐성이 작은 이유에 해당하지 않는 것은?

- ① 믹싱이 지나침
② 글루텐 함량이 높은 밀가루 사용
③ 너무 진 반죽
④ 완전한 설탕의 용해

6. 파운드 케이크 제조시 윗면이 터지지 않는 경우는?

- ① 굽기 중 겹질 형성이 느릴 때
② 반죽내의 수분이 불충분할 때
③ 설탕 입자가 용해되지 않고 남아있는 경우
④ 반죽을 팬에 넣은 후 굽기까지 장시간 방치한 경우

7. 다음 제품 중 비용적이 가장 큰 제품은?

- ① 파운드 케이크 ② 엘로우 레이어 케이크
③ 스펀지 케이크 ④ 식빵

8. 생크림 기포시 품온으로 가장 알맞은 것은?

- ① -5 ~ -1℃ ② 0 ~ 10℃
③ 15 ~ 20℃ ④ 21 ~ 24℃

9. 다음 제품 중 굽기전 충분한 휴지를 한 후 굽기하는 제품은?

- ① 오믈렛 ② 버터스펀지케이크
③ 오렌지쿠키 ④ 퍼프페이스트리

10. 엘로우 레이어 케이크에서 쇼트닝과 계란과의 관계는?

- ① 쇼트닝 × 0.8 = 계란 ② 쇼트닝 × 1.0 = 계란
③ 쇼트닝 × 1.1 = 계란 ④ 쇼트닝 × 1.2 = 계란

11. 롤 케이크를 만들려고 한다. 다음 설명 중 틀린 것은?

- ① 구운 후 어느 정도 냉각되면 압력을 가하여 수평을 맞춘다.
② 양이 적은 반죽은 높은 온도에서 굽는다.
③ 얇은 반죽은 낮은 온도에서 굽는다.
④ 두꺼운 반죽은 낮은 온도에서 굽는다.

12. 쿠키의 포장 온도로 가장 적당한 것은?

- ① 2 ~ 5℃ ② 8 ~ 10℃
③ 25 ~ 30℃ ④ 45 ~ 50℃

13. 튀김 기름으로서 적당치 않는 것은?

- ① 천연의 항산화제가 있다.
② 발연점이 높다.
③ 수분이 10% 이하이다.
④ 저장성과 안정성이 높다.

14. 롤 케이크를 말 때 표면이 터질 경우의 조치사항이 아닌 것은?

- ① 팽창요인을 줄인다.
② 노른자 사용량을 높인다.
③ 높은 온도에서 빨리 굽는다.
④ 설탕의 일부를 물엿으로 바꿔 쓴다.

15. 반죽형 케이크를 반죽 믹싱법에 대한 설명으로 틀리는 것은?

- ① 크림법은 유지와 설탕 및 계란으로 크림을 만든다.
② 블렌딩법은 유지와 밀가루를 먼저 혼합한다.
③ 단단계법은 모든 재료를 한번에 넣고 혼합한다.
④ 설탕물법은 설탕 1을 물 2의 비율에 용해하여 액당을 만든다.

16. 스펀지 &도우법에서 스펀지의 표준온도는 얼마인가?

- ① 19 ~ 20℃ ② 23 ~ 24℃
③ 27 ~ 28℃ ④ 30 ~ 31℃

17. 식빵 제조에서 1차 발효 손실은 일반적으로 얼마인가?

- ① 1-2% ② 7-9%
③ 10-13% ④ 15-17%

18. 오븐 온도가 높을 때 식빵 제품에 미치는 영향이 아닌 것은?

- ① 부피가 적다. ② 겹질색이 진하다.
③ 언더베이킹이 되기 쉽다. ④ 질긴 겹질이 된다.

19. 빵을 포장하려 할 때 가장 적합한 빵의 온도와 수분 함량은?

- ① 30℃, 30% ② 35℃, 38%
③ 42℃, 45% ④ 48℃, 55%

20. 지나친 반죽 상태(과발효)가 제품에 미치는 영향을 잘못 설명한 것은?

- ① 부피가 크다. ② 향이 강하다.
③ 겹질이 두껍다. ④ 팬흐름이 적다.

2과목 : 재료과학

21. 스트레이트법에서 스펀지법으로 배합표를 전환할 때 다음 중 사용량이 감소하지 않는 재료는?
 ① 소금 ② 이스트
 ③ 물 ④ 설탕
22. 다음 중 노화에 대한 설명으로 틀린 것은?
 ① 빵의 껍질이 부드러워지는 것
 ② 빵의 속이 딱딱해지는 것
 ③ 수분이 감소하는 것
 ④ 빵의 내부에 곰팡이가 피는 것
23. 저울배합에 대한 특징으로 알맞은 것은?
 ① 저장성이 짧다.
 ② 제품이 부드럽다.
 ③ 저온에서 굽기한다.
 ④ 대표적인 제품으로 브리오슈가 있다.
24. 액체발효법에서 사용하는 소포제(anti forming agent)로 적당하지 않은 것은?
 ① 분유 ② 쇼트닝
 ③ 탄소수가 적은 지방산 ④ 실리콘화합물
25. 같은 크기의 틀에 넣어 같은 체적의 제품을 얻으려고 할 때 가장 반죽의 분할량이 적은 제품은?
 ① 밀가루 식빵 ② 호밀 식빵
 ③ 옥수수 식빵 ④ 건포도 식빵
26. 파이, 크로와상, 데니시 페이스트리 등의 제품은 유지가 층상구조를 이루는 제품들로 유지의 어떤 성질을 이용한 것인가?
 ① 쇼트닝성 ② 가소성
 ③ 안정성 ④ 크림성
27. 프랑스빵의 2차 발효실 습도로 가장 적당한 것은?
 ① 65 ~ 70% ② 75 ~ 80%
 ③ 80 ~ 85% ④ 34 ~ 36%
28. 냉동빵 제조시 대략적인 반죽의 온도는?
 ① 18 ~ 20℃ ② 26 ~ 25℃
 ③ 30 ~ 32℃ ④ 34 ~ 36℃
29. 인건비를 생산가치로 나눈 것은 무엇인가?
 ① 노동분배율 ② 생산가치율
 ③ 가치적 생산성 ④ 물량적 생산성
30. 정형기(Moulder)의 작동 공정이 아닌 것은?
 ① 둥글리기 ② 밀어폐기
 ③ 말기 ④ 봉하기

3과목 : 영양학

31. 환원당이 아닌 것은?

① 전분 ② 유당

③ 과당 ④ 맥아당

32. 밀알의 구조를 설명한 것 중 가장 맞는 것은?

① 배아(2-3%), 내배유(70%), 껍질(27-28%)
 ② 배아(10%), 내배유(60%), 껍질(30%)
 ③ 배아(6%), 내배유(80%), 껍질(14%)
 ④ 배아(3%), 내배유(83%), 껍질(14%)

33. 식용유지의 제법이 아닌 것은?

① 크림법 ② 용출법
 ③ 추출법 ④ 압착법

34. 우유에 대한 설명 중 가장 옳은 것은?

① 시유의 비중은 물보다 낮다.
 ② 시유의 고형분은 30% 정도이다.
 ③ 시유의 특징적인 이당류는 유당이다.
 ④ 시유의 지방 함량은 50% 이상이다.

35. 계란이 오래되면 어떠한 현상이 나타나는가?

① 비중이 무거워진다. ② 점도가 감소한다.
 ③ pH가 떨어져 산패된다. ④ 껍질이 두꺼워진다.

36. 다음 설명 중 옳은 것은?

① 모노글리세라이드는 글리세롤의 -OH기 3개 중 하나에만 지방산이 결합된 것이다.
 ② 기름의 가수분해는 온도와 별 상관이 없다.
 ③ 기름의 비누화는 가성소다에 의해 낮은 온도에서 진행속도가 빠르다.
 ④ 기름의 산패는 기름 자체의 이중결합과 무관하다.

37. 다음의 아미노산 중에서 황과 황이 결합(S-S결합)된 형태로 된 것은?

① 로이신(leucine) ② 라이신(lysine)
 ③ 시스틴(cystine) ④ 트립토판(tryptophan)

38. 알파 아밀라아제에 대한 설명으로 틀리는 것은?

① 베타 아밀라아제에 비하여 열 안정성이 크다.
 ② 당화효소라고도 한다.
 ③ 전분의 내부 결합을 가수분해할 수 있어 내부 아밀라아제라고도 한다.
 ④ 액화효소라고도 한다.

39. 호밀빵 제조시 호밀을 사용하는 이유 및 기능과 가장 거리가 먼 것은?

① 독특한 맛 ② 조직의 특성
 ③ 색상 ④ 구조력 향상

40. 밀가루 수분함량이 1% 감소할 때 마다 흡수율은 얼마나 증가되는가?

① 0.3 - 0.5% ② 0.75 - 1%
 ③ 1.3 - 1.6% ④ 2.5 - 2.8%

41. 식빵에 있어 적당한 CO₂ 생산을 하는데 필요한 설탕의 적정 사용량은?

① 약 4% ② 약 10%

③ 약 15%

④ 약 23%

42. 활성건조효모를 녹일 때 가장 적당한 온도는?

① 10 - 20℃

② 20 - 30℃

③ 40 - 45℃

④ 50 - 55℃

43. 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

44. 이스트푸드의 구성성분 중 칼슘염의 주기능은?

① 이스트 성장에 필요하다.

② 반죽에 탄성을 준다.

③ 오븐팽창이 커진다.

④ 물조절제의 역할을 한다.

45. 핵과류(核果類)에 속하지 않는 것은?

① 복숭아(peach)

② 살구(apricot)

③ 자두(plum)

④ 포도(grape)

46. 다음 중 수용성 비타민은?

① 비타민 B₁

② 비타민 A

③ 비타민 D

④ 비타민 E

47. 어떤 밀가루의 조성이 수분 11%, 단백질 12%, 탄수화물 72%, 지방질 1.5%, 기타 4% 일 때 이 밀가루의 g당 열량은?

① 약 1.0 kcal

② 약 3.5 kcal

③ 약 6.8 kcal

④ 약 8.1 kcal

48. 밀가루의 전분이 소화과정 중에 생성되는 당이 아닌 것은?

① 맥아당

② 덱스트린

③ 유당

④ 포도당

49. 콜레스테롤(Cholesterol)이 함유되어 있는 식품은?

① 옥수수유

② 대두유

③ 들기름

④ 라드

50. 난백이 교반에 의해 머랭으로 변하는 현상을 무엇이라고 하는가?

① 단백질 변성

② 단백질 평형

③ 단백질 강화

④ 단백질 변패

4과목 : 식품위생학

51. 제분된 밀가루의 표백과 숙성에 이용되는 첨가물은?

① 증점제

② 소맥분개량제

③ 유화제

④ 팽창제

52. 다음 중 유해성 착색료는?

① 동클로필

② 베타 카로틴

③ 카르민

④ 로다민 B

53. 경구전염병과 비교할 때, 세균성 식중독의 특징인 것은?

① 2차 감염이 자주 발생한다.

② 미량이 균량이라도 감염을 일으킨다.

③ 잠복기가 짧다.

④ 면역성이 있다.

54. 다음 중 세균에 의한 경구 전염병은?

① 콜레라

② 유행성 간염

③ 폴리오

④ 진균독증

55. 다음의 제과·제빵용 부재료를 같은 조건에서 보존할 때 이들의 변질 및 부패에 대한 설명이 바르게 된 것은?

① 멸균 포장된 우유도 일단 개봉하면 변질되기 쉽다.

② 가당연유가 무당연유보다 변질되기 더 쉽다.

③ 햄, 소시지류는 개봉하여 얇게 썰어 두는 것이 변질이 느리게 일어난다.

④ 육류는 잘게 다져두는 것보다 덩어리 상태가 변질이 더 빠르게 일어난다.

56. 식중독균 중 잠복기가 가장 짧은 균은?

① 포도상구균

② 보툴리누스균

③ 장염 비브리오균

④ 살모넬라균

57. 일반적으로 식품에서 설탕 저장시 미생물 번식을 억제하는 농도는 몇 %인가?

① 5% 이하

② 10% 정도

③ 20% 정도

④ 65% 이상

58. 결핵균의 병원체를 보유하는 주된 동물은?

① 쥐

② 소

③ 말

④ 돼지

59. 조개류 등에 의한 식중독 원인 독소는?

① 무스카린(muscarine)

② 베네루핀(venerupin)

③ 솔라닌(solanine)

④ 시트리닌(citrinin)

60. 어패류에서 주로 감염되는 식중독균은?

① 대장균

② 살모넬라균

③ 장염비브리오균

④ 리스테리아균

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 CBT
에서 확인하세요.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
②	④	③	①	③	①	③	②	④	③
11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
③	③	③	②	④	②	①	④	②	④
21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
①	④	①	①	①	②	②	①	①	①
31	32	33	34	35	36	37	38	39	40
①	④	①	③	②	①	③	②	④	③
41	42	43	44	45	46	47	48	49	50
①	③	①	④	④	①	②	③	④	①
51	52	53	54	55	56	57	58	59	60
②	④	③	①	①	①	④	②	②	③