

1과목 : 제조이론

- 다음 제품 중 반죽 희망온도가 가장 낮 은것은?
 ① 슈 ② 퍼프 페이스트리
 ③ 카스텔라(카스테라) ④ 파운드 케이크
- 도넛의 흡유량이 높았을 때 그 원인은?
 ① 고율배합 제품이다. ② 튀김시간이 짧다.
 ③ 튀김온도가 높다. ④ 휴지시간이 짧다.
- 퍼프 페이스트리를 정형할 때 수축하는 경우는?
 ① 반죽이 질었을 경우
 ② 휴지시간이 길었을 경우
 ③ 반죽 중 유지 사용량이 많았을 경우
 ④ 밀어내기 중 무리한 힘을 가했을 경우
- 원형팬의 용적 2.4cm³ 당 1g의 반죽을 넣으려 한다.k 안치수로 팬의 직경이 10cm 높이가 4cm라면 약 얼마의 반죽을 분할해 넣는가?
 ① 100g ② 130g
 ③ 170g ④ 200g
- 비스킷을 제조할 때 유지보다 설탕을 많이 사용하면 어떤 결과가 일어나는가?
 ① 제품의 촉감이 단단해 진다.
 ② 제품이 부드러워진다.
 ③ 제품의 퍼짐이 작아진다.
 ④ 제품의 색깔이 옅어진다.
- 과자 제품의 평가 시 내부적 평가 요인이 아닌 것은?
 ① 맛 ② 속색
 ③ 기공 ④ 부피
- 꽃을 짜거나 조형물을 만들 머랭을 제조하려 할 때 흰자에 대한 설탕의 사용 비율로 가장 알맞은 것은?
 ① 50% ② 100%
 ③ 200% ④ 400%
- 젤리 롤 케이크 반죽 굽기에 대한 설명으로 틀린 것은?
 ① 두껍게 편 반죽은 낮은 온도에서 굽는다.
 ② 구운 후 철판에서 꺼내지 않고 냉각시킨다.
 ③ 양은 적은 반죽은 높은 온도에서 굽는다.
 ④ 열이 식으면 압력을 가해 수평을 맞춘다.
- 슈 재료의 계량시 같이 계량하여서는 안될 재료로 짝지어진 것은?
 ① 버터 + 물 ② 물 + 소금
 ③ 버터 + 소금 ④ 밀가루+베이킹파우더
- 케이크 반죽의 비중이 정상보다 높을 때의 현상은?(단, 분할 무게는 같다.)
 ① 부피가 커진다.
 ② 내부에 큰 기포가 생긴다.
 ③ 부피에 비해 가벼운 제품이 된다.

- 가공이 조밀해진다.
- 먼저 밀가루와 유지를 넣고 믹싱하여 유지에 의해 밀가루가 피복되도록 한 후 나머지 재료를 투입하는 방법으로 유연감을 우선으로 하는 제품에 사용되는 반죽법은?
 ① 1단계법 ② 별립법
 ③ 블렌딩법 ④ 크림법
- 초콜릿 제품을 생산하는데 필요한 기구는?
 ① 디핑 포크(dipping forks)
 ② 파리샐 나이프(parisienne knife)
 ③ 파이 롤러(pie roller)
 ④ 워터 스프레이(water spray)
- 포장시 일반적인 빵, 과자 제품의 냉각온도로 가장 적합한 것은?
 ① 22℃ ② 30℃
 ③ 37℃ ④ 47℃
- 다음 중 익히는 방법이 다른 것은?
 ① 찐빵 ② 엔젤푸드 케이크
 ③ 스펀지 케이크 ④ 파운드 케이크
- 풍당아이싱이 끈적거리거나 포장지에 붙는 경향을 감소시키는 방법으로 옳지 않은 것은?
 ① 아이싱을 다소 덥게(40℃)하여 사용한다.
 ② 아이싱에 최대의 액체를 사용한다.
 ③ 굳은 것은 설탕시럽을 첨가하거나 데워서 사용한다.
 ④ 젤라틴, 한천 등과 같은 안정제를 적절하게 사용한다.
- 일반적인 스펀지법에 의한 식빵 제조에 있어 스펀지 배합 후의 반죽온도로 가장 적합한 것은?
 ① 18℃ ② 24℃
 ③ 30℃ ④ 35℃
- 일반적으로 2차 발효시 완제품 용적의 몇 %까지 팽창시키는가?
 ① 30~40% ② 50~60%
 ③ 70~80% ④ 90~100%
- 빵의 생산 시 고려해야 할 원가요소와 가장 거리가 먼 것은?
 ① 재료비 ② 노무비
 ③ 경비 ④ 학술비
- 정형한 식빵 반죽을 팬에 넣을 때 이음매의 위치는?
 ① 위 ② 아래
 ③ 좌측 ④ 우측
- 빵의 노화를 지연시키는 방법 중 잘못된 것은?
 ① -18℃에서 밀봉 보관한다.
 ② 2~10℃에서 보관한다.
 ③ 당류를 첨가한다.
 ④ 방습 포장지로 포장한다.

2과목 : 재료과학

21. 액체 발효법에서 가장 정확한 발효점 측정법은?
 ① 부피의 증가도 측정 ② 거품의 상태 측정
 ③ 산도 측정 ④ 액의 색 변화 측정
22. 빵을 구울 때 글루텐이 응고되기 시작하는 온도는?
 ① 37℃ ② 54℃
 ③ 74℃ ④ 97℃
23. 스트레이트법에서 반죽시간에 영향을 주는 요인과 거리가 먼 것은?
 ① 밀가루 종류 ② 이스트 양
 ③ 물의 양 ④ 쇼트닝 양
24. 주로 소매점에서 자주 사용하는 믹서로써 거품형 케이크 및 빵 반죽이 모두 가능한 믹서는?
 ① 수직 믹서 (vertical mixer)
 ② 스파이럴 믹서 (spiral mixer)
 ③ 수평 믹서 (horizontal mixer)
 ④ 핀 믹서 (pin mixer)
25. 500g의 완제품 식빵 200개를 제조하려 할 때 발효 손실이 1%, 굽기 냉각손실이 12%, 총 배합율이 180%라면 밀가루의 무게는?
 ① 47kg ② 55kg
 ③ 64kg ④ 71kg
26. 식빵의 굽기 후 포장온도로 가장 적합한 것은?
 ① 25~30℃ ② 35~40℃
 ③ 42~47℃ ④ 50~55℃
27. 냉동반죽 제품의 장점이 아닌 것은?
 ① 계획생산이 가능하다.
 ② 인당 생산량이 증가한다.
 ③ 이스트의 사용량이 감소한다.
 ④ 반죽의 저장성이 향상된다.
28. 동글리기 하는 동안 반죽의 끈적거림을 없애는 방법으로 잘못된 것은?
 ① 반죽의 최적 발효상태를 유지한다.
 ② 덧가루를 사용한다.
 ③ 반죽에 유화제를 사용한다.
 ④ 반죽에 피라핀 용액을 10% 첨가한다.
29. 다음 중 빵의 노화속도가 가장 빠른 온도는?
 ① -1~18℃ ② 0~10℃
 ③ 20~30℃ ④ 35~45℃
30. 오븐에서 빵이 갑자기 팽창하는 현상인 오븐 스프링이 발생하는 이유와 거리가 먼 것은?
 ① 가스압의 증가 ② 알코올의 증발
 ③ 탄산가스의 증발 ④ 단백질의 변성

3과목 : 영양학

31. 맥아당을 2분자의 포도당으로 분해하는 효소는?
 ① 알파 아밀라아제 ② 베타 아밀라아제
 ③ 디아스타아제 ④ 말타아제
32. 전분에 물을 가하고 가열하면 팽윤되고 전분 입자의 미세 구조가 파괴되는데 이 현상을 무엇이라 하는가?
 ① 노화 ② 호정화
 ③ 호화 ④ 당화
33. 믹싱시간, 믹싱내구성, 흡수율 등 반죽의 배합이나 혼합을 위한 기초 자료를 제공하는 것은?
 ① 아밀로그래프 ② 익스텐소그래프
 ③ 패리노그래프 ④ 알베오그래프
34. 케이크 제조에 사용되는 계란의 역할이 아닌 것은?
 ① 결합제 역할 ② 글루텐 형성 작용
 ③ 유화력 보유 ④ 팽창 작용
35. 비터 초콜릿(Bitter chocolate) 32% 중에는 코코아가 약 얼마 정도 함유되어 있는가?
 ① 8% ② 12%
 ③ 20% ④ 24%
36. 다음 중 감미도가 가장 높은 당은?
 ① 유당 ② 포도당
 ③ 설탕 ④ 과당
37. 일시적 경수에 대하여 바르게 설명한 것은?
 ① 탄산염에 기인한다.
 ② 황산염에 기인한다.
 ③ 끓여도 제거되지 않는다.
 ④ 연수로 변화시킬 수 없다.
38. 우유 단백질 중 함량이 가장 많은 것은?
 ① 락토알부민 ② 락토글로불린
 ③ 글루테닌 ④ 카제인
39. 산화제를 사용하면 -SH 기가 S-S결합으로 바뀌게 되는데 다음 중 이 반응과 관계가 깊은 것은?
 ① 밀가루의 단백질 ② 밀가루의 전분
 ③ 고구마의 수분 ④ 감자의 지방
40. 가소성이 크다는 것의 의미는?
 ① 저온에서 너무 단단하지 않으면서도 고온에서 너무 무르지 않다.
 ② 저온에서는 너무 무르지 않으면서도 고온에서 너무 단단하지 않다.
 ③ 저온에서는 무르고 고온에서는 단단하다.
 ④ 저온에서는 단단하고 고온에서는 무르다.
41. 글루텐의 탄력성을 부여하는 것은?
 ① 글루테닌 ② 글리아민
 ③ 글로불린 ④ 알부민

42. 동물의 가죽이나 뼈 등에서 추출하며 안정제로 사용되는 것은?

- ① 젤라틴 ② 한천
③ 펙틴 ④ 카라기난

43. 술에 대한 설명으로 틀린 것은?

- ① 제과, 제빵에서 술을 사용하는 이유 중의 하나는 바람직하지 못한 냄새를 없애주는 것이다.
② 양조주란 곡물이나 과실을 원료로 하여 효모로 발효시킨 것이다.
③ 증류주란 발효시킨 양조주를 증류한 것이다.
④ 혼성주란 증류주를 기본으로 하여 정제당을 넣고 과일 등의 추출물로 향미를 낸 것으로 대부분 알코올 농도가 낮다.

44. 이스트에 거의 들어있지 않은 효소로 디아스타아제라고도 불리는 것은?

- ① 인버타아제 ② 아밀라아제
③ 프로테아제 ④ 말타아제

45. 반죽의 pH가 가장 낮아야 좋은 제품은

- ① 레이어 케이크 ② 스펀지 케이크
③ 파운드 케이크 ④ 과일 케이크

46. 지방 1g이 생산하는 에너지의 양은?

- ① 4kcal ② 9kcal
③ 14kcal ④ 12Kcal

47. 뼈를 구성하는 무기질 중 그 비율이 가장 중요한 것은?

- ① P : Cu ② Fe : Mg
③ Ca : P ④ K : Mg

48. 체내에서 사용한 단백질은 주로 어떤 경로를 통해 배설되는가?

- ① 호흡 ② 소변
③ 대변 ④ 피부

49. 펩티드(peptide) 사슬이 이중 나선구조를 이루고 있는 것은?

- ① 비타민 A의 구조
② 글리세롤과 지방산의 에스테르 결합구조
③ 아밀로펙틴의 가지구조
④ 단백질의 2차 구조

50. 1일 2000kcal를 섭취하는 성인의 경우 탄수화물의 적절한 섭취량은?

- ① 1100~1400g ② 850~1050g
③ 500~735g ④ 275~350g

4과목 : 식품위생학

51. 독소형 식중독에 해당하는 것은?

- ① 포도상구균 ② 장염 비브리오균
③ 병원성 대장균 ④ 살모넬라균

52. 경구전염병의 예방대책에 대한 설명으로 틀린 것은?

- ① 건강유지와 저항력의 향상에 노력한다.
② 의식전환운동, 계몽활동, 위생교육 등을 정기적으로 실시한다.
③ 오염이 의심되는 식품은 폐기한다.
④ 모든 예방접종은 1회만 실시한다.

53. 식품첨가물 중 보존료의 구비조건과 거리가 먼 것은?

- ① 사용법이 간단해야 한다.
② 미생물의 발육저지력이 약해야 한다.
③ 오염이 의심되는 식품은 폐기한다.
④ 모든 예방접종은 1회만 실시한다.

54. 세균성 식중독 중 일반적으로 잠복기가 가장 짧은 것은?

- ① 사모넬라 식중독
② 포도상구균 식중독
③ 장염 비브리오 식중독
④ 클로스트리디움 보툴리눔 식중독

55. 소독력이 강한 양이온계면활성제로서 종업원의 손을 소독할 때나 용기 및 기구의 소독제로 알맞은 것은?

- ① 석탄산 ② 과산화수소
③ 역성비누 ④ 크레졸

56. 원인균은 바실러스안트라시스이며 수육을 조리하지 않고 섭취할 때 발생하는 전염병은?

- ① 야토병 ② 탄저
③ 브루셀라병 ④ 돈단독

57. 식품첨가물의 규격과 사용기준을 정하는 자는?

- ① 식품의약품안전청장 ② 국립보건원장
③ 시, 도 보건연구소장 ④ 시, 군 보건소장

58. 살균이 불충분한 육류 통조림으로 인해 식중독이 발생했을 경우 가장 관련이 깊은 식중독균은?

- ① 사모넬라균 ② 시젤라균
③ 황색포도상구균 ④ 보툴리누스균

59. 인수공통전염병의 예방조치로 바람직하지 않은 것은?

- ① 우유의 멸균처리를 철저히 한다.
② 이한된 동물의 고기는 익혀서 먹는다.
③ 가축의 예방접종을 한다.
④ 외국으로부터 유입되는 가축은 항구나 공항 등에서 검역을 철저히 한다.

60. 장염 비브리오균에 의한 식중독이 가장 일어나기 쉬운 식품은?

- ① 식육류 ② 우유제품
③ 야채류 ④ 어패류

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 CBT에서 확인하세요.

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