

## 1과목 : 제조이론

## 1. 쿠키의 퍼짐이 나빠지는 원인이 아닌 것은?

- ① 높은 오븐 온도                      ② 과도한 믹싱  
③ 입자가 고운 설탕 사용              ④ 알칼리성 반죽

## 2. 생산 공장시설의 효율적 배치에 대한 설명 중 적합하지 않은 것은?

- ① 작업용 바닥면적은 그 장소를 이용하는 사람들의 수에 따라 달라진다.  
② 판매장소와 공장의 면적배분(판매3:공장1)의 비율로 구성되는 것이 바람직하다.  
③ 공장의 소요면적은 주방설비의 설치면적과 기술자의 작업을 위한 공간면적으로 이루어진다.  
④ 공장의 모든 업무가 효과적으로 진행되기 위한 기본은 주방의 위치와 규모에 대한 설계이다.

## 3. 반죽의 비중에 대한 설명이 틀린 것은?

- ① 비중이 낮을수록 공기 함유량이 많아서 제품이 가볍고 조직이 거칠다.  
② 비중이 높을수록 공기 함유량이 적어서 제품의 기공이 조밀하다.  
③ 비중이 같아도 제품의 식감은 다를 수 있다.  
④ 비중은 같은 부피의 반죽무게를 같은 부피의 계란무게로 나눈 것이다.

## 4. 케이크 도넛에 가장 알맞은 튀김 온도는?

- ① 150℃                      ② 180℃  
③ 210℃                      ④ 230℃

## 5. 반죽무게를 구하는 식은?

- ① 틀부피×비용적                      ② 틀부피+비용적  
③ 틀부피÷비용적                      ④ 틀부피-비용적

## 6. 흰자를 거품내면서 뜨겁게 끓인 시럽을 부어 만든 머랭은?

- ① 냉제 머랭                      ② 온제 머랭  
③ 스위스 머랭                      ④ 이탈리아 머랭

## 7. 반죽형 케이크 반죽을 부피 위주로 만들 때 사용할 믹싱 방법은?

- ① 1단계법                      ② 설탕/물법  
③ 블렌딩법                      ④ 크림법

## 8. 다음 제품 중 반죽의 pH가 가장 낮을 때 좋은 제품이 나오는 것은?

- ① 엔젤 푸드 케이크                      ② 데블스 푸드 케이크  
③ 초콜릿 케이크                      ④ 옐로 레이어 케이크

## 9. 언더 베이킹(under baking)에 대한 설명으로 틀린 것은?

- ① 낮은 온도에서 굽는 것이다.  
② 중앙부분이 익지 않는 경우가 많다.  
③ 윗면이 갈라지기 쉽다.  
④ 속이 거칠어지기 쉽다.

## 10. 제과 제품을 평가하는데 있어 외부 특성에 해당하지 않는 것은?

- ① 부피                      ② 껍질색  
③ 기공                      ④ 균형

## 11. 모카 아이싱(Mocha Icing)의 특징을 결정하는 재료는?

- ① 커피                      ② 코코아  
③ 초콜릿                      ④ 분당

## 12. 스펀지케이크 제조시 덩게 하는 방법으로 사용할 때 계란과 설탕은 몇 도로 가온하여 믹싱하는 것이 가장 적당한가?

- ① 30℃                      ② 43℃  
③ 55℃                      ④ 70℃

## 13. 다음 중 반죽의 열음사용량 계산공식으로 옳은 것은?

- ① 열음={물사용량×(수돗물온도-사용수온도)}/80+수돗물온도  
② 열음={물사용량×(수돗물온도+사용수온도)}/80+수돗물온도  
③ 열음={물사용량×(수돗물온도×사용수온도)}/80+수돗물온도  
④ 열음={물사용량×(계산된물온도-수돗물온도)}/80+수돗물온도

## 14. 설탕공예용 당액 제조시 고농도화된 당의 결정을 막아주는 재료는?

- ① 중조                      ② 물엿  
③ 포도당                      ④ 베이킹파우더

## 15. 다음 중 달걀노른자를 사용하지 않는 케이크는?

- ① 파운드 케이크                      ② 엔젤 푸드 케이크  
③ 소프트 롤케이크                      ④ 옐로 레이어 케이크

## 16. 다음 중 스펀지 발효를 마친 반죽의 적정 pH는?

- ① pH 2.8                      ② pH 4.8  
③ pH 6.8                      ④ pH 8.8

## 17. 오븐에서의 부피 팽창 시 나타나는 현상이 아닌 것은?

- ① 탄산가스가 발생한다.  
② 발효에서 생긴 가스가 팽창한다.  
③ 약 80℃에서 알코올이 증발한다.  
④ 약 90℃까지 이스트의 활동이 활발하다.

## 18. 스트레이트법에서 1차 발효 시 발효 상태를 파악하기 위해 손가락으로 눌렀을 때 가장 발효상태가 좋은 것은?

- ① 누른 자국이 점점 커진다.  
② 반죽 부분이 퍼진다.  
③ 누른 부분이 살짝 오므라든다.  
④ 누른 부분이 옆으로 퍼져 함몰한다.

## 19. 원가에 대한 설명 중 틀린 것은?

- ① 기초원가는 직접 노무비, 직접 재료비를 말한다.  
② 직접원가는 기초원가에 직접 경비를 더한 것이다.  
③ 제조원가는 간접비를 포함한 것으로 보통 제품의 원가라고 한다.  
④ 총원가는 제조원가에서 판매비용을 뺀 것이다.

20. 팬 오일의 구비조건이 아닌 것은?

- ① 높은 발연점      ② 무색, 무미, 무취  
 ③ 가소성      ④ 항산화성

### 2과목 : 재료과학

21. 냉동반죽의 특성에 대한 설명 중 틀린 것은?

- ① 냉동반죽에는 이스트 사용량을 늘린다.  
 ② 냉동반죽에는 당, 유지 등을 첨가하는 것이 좋다.  
 ③ 냉동 중 수분의 손실을 고려하여 될 수 있는 대로 진반죽이 좋다.  
 ④ 냉동반죽은 분할량을 적게 하는 것이 좋다.

22. 식빵의 일반적인 비용적은?

- ① 0.36cm<sup>3</sup>/g      ② 1.36cm<sup>3</sup>/g  
 ③ 3.36cm<sup>3</sup>/g      ④ 5.36cm<sup>3</sup>/g

23. 스펀지/도법으로 제빵시 본반죽 만들 때의 온도로 가장 적합한 것은?

- ① 22℃      ② 27℃  
 ③ 33℃      ④ 40℃

24. 단백질 분해효소인 프로테아제(protease)를 햄버거빵에 첨가하는 이유로 가장 알맞은 것은?

- ① 저장성 증가를 위하여  
 ② 팬 흐름성을 좋게 하기 위하여  
 ③ 껍질색 개선을 위하여  
 ④ 발효 내구력을 증가시키기 위하여

25. 반죽 믹싱의 목적에 적합하지 않은 것은?

- ① 반죽의 신전성과 탄력성 부여  
 ② 물의 흡수력 증감 조절  
 ③ 재료의 혼합  
 ④ 글루텐 형성으로 빵의 내상 개선

26. 일반적인 바게트(baguette)의 분할 무게로 가장 적합한 것은?

- ① 50g      ② 200g  
 ③ 350g      ④ 600g

27. 어떤 제품을 다음과 같은 조건으로 구웠을 때 제품에 남은 수분이 가장 많은 것은?

- ① 165℃ 45분간      ② 190℃에서 35분간  
 ③ 205℃에서 40분간      ④ 220℃에서 20분간

28. 식빵의 냉각법 중 자연 냉각시 일반적으로 소요되는 시간은?

- ① 30분      ② 1시간  
 ③ 3시간      ④ 6시간

29. 다음 중 제2차 발효실의 온도와 습도로 적합한 것은?

- ① 온도 27~29℃, 습도 90~100%  
 ② 온도 38~40℃, 습도 90~100%  
 ③ 온도 38~40℃, 습도 80~90%

- ④ 온도 27~29℃, 습도 80~90%

30. 다음 중 제품 특성상 일반적으로 노화가 가장 빠른 것은?

- ① 단과자빵      ② 카스테라  
 ③ 식빵      ④ 도넛

### 3과목 : 영양학

31. 제과에 많이 쓰이는 “염주”는 무엇을 원료로 하여 만드는 술인가?

- ① 옥수수 전분      ② 포도당  
 ③ 당밀      ④ 타피오카

32. 다음 중 단순단백질이 아닌 것은?

- ① 알부민      ② 글루코프로테인  
 ③ 글로불린      ④ 히스톤

33. 압착 이스트의 고형분의 함량으로 가장 적합한 것은?

- ① 10%      ② 30%  
 ③ 50%      ④ 70%

34. 수중 유적형(o/w)식품이 아닌 것은?

- ① 우유      ② 마가린  
 ③ 마요네즈      ④ 아이스크림

35. 빵 제조시 연수를 사용할 경우 적절한 조치는?

- ① 끓여서 여과      ② 약산 처리  
 ③ 이스트푸드랑 증가      ④ 소금량 감소

36. 밀가루 반죽의 점탄성을 측정하는 기구는?

- ① 페넬트로미터      ② 유니버설미터  
 ③ 오스왈드비스코미터      ④ 패리노그래프

37. 단맛의 강도 순서로 옳은 것은?

- ① 과당 >설탕 >포도당 >맥아당  
 ② 맥아당 >과당 >설탕 >포도당  
 ③ 설탕 >과당 >포도당 >맥아당  
 ④ 포도당 >설탕 >과당 >맥아당

38. 이자액에서 분비되는 단백질 분해효소는?

- ① 프로테아제      ② 펩신  
 ③ 트립신      ④ 레닌

39. 휘핑크림과 아이스크림믹스의 유화안정을 위한 안정제와 거리가 먼 것은?

- ① 가티검(ghatti gum)  
 ② 구아검(guar gum)  
 ③ 로카스트빈 검(locust bean gum)  
 ④ 잔탄검(xanthan gum)

40. 맥아당은 이스트의 발효과정 중에 효소에 의해 어떻게 분해되는가?

- ① 포도당+포도당      ② 포도당+과당  
 ③ 포도당+유당      ④ 과당+과당

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

- ① 독특한 맛 부여      ② 조직의 특성 부여  
③ 색상 향상      ④ 구조력 향상

42. 우유 중에 가장 많이 함유된 단백질은?

- ① 카제인      ② 락토알부민  
③ 락토글로불린      ④ 혈청 알부민

43. 젤리를 제조하는데 당분 60~65%, 펙틴 1.0~1.5%일 때 가장 적합한 것은?

- ① pH1.0      ② pH3.2  
③ pH7.8      ④ pH10.0

44. 빵에 쓰이는 유지의 지방산에 대한 설명 중 맞는 것은?

- ① 일반적으로 자연계에서 얻어지는 지방산은 탄소수가 홀수이며 직쇄상이다.  
② 일반적으로 자연계에서 얻어지는 지방산은 탄소수가 짝수이며 직쇄상이다.  
③ 일반적으로 자연계에서 얻어지는 지방산은 탄소수가 홀수이며 환상이다.  
④ 일반적으로 자연계에서 얻어지는 지방산은 탄소수가 짝수이며 환상이다.

45. 어떤 케이크를 생산하는데 전란이 1000g 필요하다. 겹질 포함 60g짜리 달걀은 몇 개가 있어야 하는가?

- ① 17개      ② 19개  
③ 21개      ④ 23개

46. 적혈구, 뇌세포, 신경세포의 주요 에너지원으로 혈당을 형성하는 당은?

- ① 과당      ② 설탕  
③ 유당      ④ 포도당

47. 다음 중 수소를 첨가하여 얻는 유지류는?

- ① 쇼트닝      ② 버터  
③ 라드      ④ 양기름

48. 하루 2400kcal를 섭취하는 사람의 이상적인 탄수화물의 섭취량은 약 얼마인가?

- ① 140~150g      ② 200~230g  
③ 260~320g      ④ 330~420g

49. 칼슘의 흡수를 도와 골격 형성에 관계하는 비타민은?

- ① 비타민 A      ② 비타민 B6  
③ 비타민 D      ④ 비타민 K

50. 단백질을 구성하는 기본 단위는?

- ① 아미노산      ② 지방산  
③ 글리세린      ④ 포도당

#### 4과목 : 식품위생학

51. 경구전염병의 예방대책으로 잘못된 것은?

- ① 환자 및 보균자의 발견과 격리

- ② 음료수의 위생 유지  
③ 식품취급자의 개인위생 관리  
④ 숙주 감수성 유지

52. 세균의 형태학적 분류 명칭과 관계가 먼 것은?

- ① 사상균      ② 나선균  
③ 간균      ④ 구균

53. 노로바이러스 식중독의 일반증상으로 틀린 것은?

- ① 잠복기 : 24~28시간  
② 지속시간 : 7일 이상 지속  
③ 주요증상 : 설사, 탈수, 복통, 구토 등  
④ 발병률 : 40~70% 발병

54. 아래에서 설명하는 식중독 원인균은?

- 미호기성 세균이다.  
- 발육 온도는 약 30~46℃ 정도이다.  
- 원인식품은 오염된 식육 및 식육가공품, 우유 등이다.  
- 소아에서는 이질로가 같은 설사증세를 보인다.

- ① 캄필로박터 제주니      ② 바실러스 세레우스  
③ 장염비브리오      ④ 병원성 대장균

55. 다음 중 제1급 법정 전염병은?(2020년 01월 01일 개정된 규정 적용됨)

- ① 결핵      ② 장티푸스  
③ 디프테리아      ④ 말라리아.

56. 경구전염병 중 바이러스에 의해 전염되어 발병되는 것은?

- ① 성홍열      ② 장티푸스  
③ 홍역      ④ 아메바성 이질

57. 산화방지제로 쓰이는 물질이 아닌 것은?

- ① 중조      ② BHT  
③ BHA      ④ 세사몰

58. 식품의 미생물에 의한 부패를 방지할 목적으로 사용되는 식품첨가물은?

- ① 산화방지제      ② 팽창제  
③ 보존료      ④ 착향료

59. 트랜스지방에 대한 설명으로 틀린 것은?

- ① 부분경화유 생산 시 많게는 40% 정도가 생산된다.  
② 섭취 시 인체 내 고밀도지단백질(HDL)이 많아진다.  
③ 엑스트라 버진 올리브유나 참기름과 같이 압착하는 유지에는 트랜스지방이 없다.  
④ 버터는 천연적으로 트랜스지방이 5% 정도 들어있다.

60. 화학적 식중독에 대한 설명으로 잘못된 것은?

- ① 유해색소의 경우 급성독성은 문제되나 소량을 연속적으로 섭취할 경우 만성독성의 문제는 없다.  
② 인공감미료 중 사이클라메이트는 발암성이 문제되어 사용이 금지되어 있다.  
③ 유해성 보존료인 포르말린은 식품에 첨가할 수 없으며

플라스틱 용기로부터 식품 중에 용출되는 것도 규제하고 있다.

- ④ 유해성 표백제인 롱갈릿을 사용시 포르말린이 오래도록 식품에 잔류할 가능성이 있으므로 위험하다.

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