

## 1과목 : 제조이론

1. 불란서빵의 2차 발효실 습도로 가장 적합한 것은?
  - ① 65~70%
  - ② 75~80%
  - ③ 80~85%
  - ④ 85~90%
2. 일반적으로 이스트 도넛의 가장 적당한 튀김온도는?
  - ① 100~115℃
  - ② 150~165℃
  - ③ 180~195℃
  - ④ 230~245℃
3. 다음 중 팬닝에 대한 설명으로 틀린 것은?
  - ① 반죽의 이음매가 틀의 바닥으로 놓이게 한다.
  - ② 철판의 온도를 60℃로 맞춘다.
  - ③ 반죽은 적정 분할량을 넣는다.
  - ④ 비용적의 단위는  $\text{cm}^3/\text{g}$  이다.
4. 액체발효법 (액종법)에 대한 설명으로 옳은 것은?
  - ① 균일한 제품생산이 어렵다.
  - ② 발효손실에 따른 생산손실을 줄일 수 있다.
  - ③ 공간확보와 설비비가 많이 든다.
  - ④ 한 번에 많은 양을 발효시킬 수 없다.
5. 다음 중 반죽 발효에 영향을 주지 않는 재료는?
  - ① 쇼트닝
  - ② 설탕
  - ③ 이스트
  - ④ 이스트푸드
6. 제빵시 성형(make-up)의 범위에 들어가지 않는 것은?
  - ① 둥글리기
  - ② 분할
  - ③ 정형
  - ④ 2차 발효
7. 스펀지 도우법으로 반죽을 만들 때 스펀지 반죽온도로 적절한 것은?
  - ① 24℃
  - ② 27℃
  - ③ 26℃
  - ④ 28℃
8. 반죽의 신장성에 대한 저항을 측정하는 방법은?
  - ① 믹소그래프
  - ② 익스텐소그래프
  - ③ 레오그래프
  - ④ 패리노그래프
9. 완제품 50g 짜리 식빵 100개를 만들려고 한다. 발효손실 2%, 굽기손실 12%, 총배합률 180%일 때 이 반죽의 분할 당시 반죽 무게는?
  - ① 4.68kg
  - ② 5.68kg
  - ③ 6.68kg
  - ④ 7.68kg
10. 믹싱의 효과로 거리가 먼 것은?
  - ① 원료의 균일한 분산
  - ② 반죽의 글루텐 형성
  - ③ 이물질 제거
  - ④ 반죽에 공기 혼입
11. 제품을 생산하는데 생산 원가요소는?
  - ① 재료비, 노무비, 경비
  - ② 재료비, 용역비, 감가상각비
  - ③ 판매비, 노동비, 월급
  - ④ 광열비, 월급, 생산비
12. 빵의 제품평가에서 브레이크와 슈레드 부족현상의 이유가 아닌 것은?
  - ① 발효시간이 짧거나 길었다.
  - ② 21~35℃에서 보관한다.
  - ③ 고올배합으로 한다.
  - ④ 냉장고에서 보관한다.
13. 빵의 노화를 지연시키는 경우가 아닌 것은?
  - ① 저장온도를 -18℃ 이하로 유지한다.
  - ② 21~35℃에서 보관한다.
  - ③ 고올배합으로 한다.
  - ④ 냉장고에서 보관한다.
14. 냉동반죽 제품의 장점이 아닌 것은?
  - ① 계획생산이 가능하다.
  - ② 인당 생산량이 증가한다.
  - ③ 이스트의 사용량이 감소된다.
  - ④ 반죽의 저장성이 향상된다.
15. 식빵의 포장에 가장 적합한 온도는?
  - ① 20 ~ 24℃
  - ② 25 ~ 29℃
  - ③ 30 ~ 34℃
  - ④ 35 ~ 40℃
16. 팽창제에 대한 설명 중 틀린 것은?
  - ① 가스를 발생시키는 물질이다.
  - ② 반죽을 부풀게 한다.
  - ③ 제품에 부드러운 조직을 부여해 준다.
  - ④ 제품에 질긴 성질을 준다.
17. 일반적으로 유화 쇼트닝은 모노-디-글리세리드가 얼마나 함유된 것이 좋은가?
  - ① 1~3%
  - ② 4~5%
  - ③ 6~9%
  - ④ 9~11%
18. 글루텐을 형성하는 단백질은?
  - ① 알부민, 글리아딘
  - ② 알부민, 글로불린
  - ③ 글로테닌, 글리아딘
  - ④ 글루테닌, 글로불린
19. 밀가루와 밀의 현탁액을 일정한 온도로 균일하게 상승시킬 때 일어나는 점도의 변화를 계속적으로 자동 기록하는 장치는?
  - ① 아밀로그래프(Amylograph)
  - ② 모세관 점도계(Capillary viscometer)
  - ③ 피셔 점도계(Fisher viscometer)
  - ④ 브룩필드 점도계(Brookfield viscometer)
20. 유당에 대한 설명으로 틀린 것은?
  - ① 우유에 함유된 당으로 입상형, 분말형, 미분말형 등이 있다.
  - ② 감미도는 설탕 100에 대하여 16정도이다.
  - ③ 환원당으로 아미노산의 존재시 갈변반응을 일으킨다.
  - ④ 포도당이나 자당에 비하여 용해도가 높고 결정화가 느리다.



42. 부패에 영향을 미치는 요인에 대한 설명으로 맞는 것은?

- ① 중온균의 발육적온은 46 ~ 60℃
- ② 효모의 생육최적 pH는 10이상
- ③ 결합수의 함량이 많을수록 부패가 촉진
- ④ 식품성분의 조직상태 및 식품의 저장환경

43. 빵을 제조하는 과정에서 반죽 후 분할기로부터 분할할 때나 구울 때 달라붙지 않게 할 목적으로 허용되어 있는 첨가물은?

- ① 글리세린                      ② 프로필렌 글리콜
- ③ 초산 비닐수지                ④ 유동 파라핀

44. 복어의 독소 성분은?

- ① 엔테로톡신(enterotoxin)
- ② 테트로도톡신(tetrodotoxin)
- ③ 무스카린(muscarine)
- ④ 솔라닌(solanine)

45. 다음 중 독소형 세균성 식중독의 원인균은?

- ① 황색 포도상구균              ② 살모넬라균
- ③ 장염비브리오균              ④ 대장균

46. 쿠키에 사용하는 재료로서 퍼짐에 중요한 영향을 주는 당류는?

- ① 분당                              ② 설탕
- ③ 포도당                          ④ 물엿

47. 아이싱에 사용하여 수분을 흡수하므로, 아이싱이 젖거나 묻어나는 것을 방지하는 흡수제로 적당하지 않은 것은?

- ① 밀 전분                          ② 옥수수전분
- ③ 설탕                              ④ 타피오카 전분

48. 케이크 굽기시의 캐러멜화 반응은 어느 성분의 변화로 일어나는가?

- ① 당류                              ② 단백질
- ③ 지방                              ④ 비타민

49. 케이크 제조시 제품의 부피가 크게 팽창했다가 가라앉은 원인이 아닌 것은?

- ① 물 사용량의 증가              ② 밀가루 사용의 부족
- ③ 분유 사용량의 증가            ④ 베이킹 파우더 증가

50. 생산공장시설의 효율적 배치에 대한 설명 중 적합하지 않은 것은?

- ① 작업용 바닥면적은 그 장소를 이용하는 사람들의 수에 따라 달라진다.
- ② 판매장소와 공장의 면적배분(판매 3 : 공장 1)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.

51. 파운드 케이크 제조시 이중팬을 사용하는 목적이 아닌 것은?

- ① 제품 바닥의 두꺼운 껍질형성을 방지하기 위하여
- ② 제품 옆면의 두꺼운 껍질형성을 방지하기 위하여
- ③ 제품의 조직과 맛을 좋게 하기 위하여
- ④ 오븐에서의 열전도 효율을 높이기 위하여

52. 판 젤라틴을 전처리하기 위한 물의 온도로 알맞은 것은?

- ① 10 ~ 20℃                      ② 30 ~ 40℃
- ③ 60 ~ 70℃                      ④ 80 ~ 90℃

53. 아이싱이나 토핑에 사용하는 재료의 설명으로 틀린 것은?

- ① 중성쇼트닝은 첨가하는 재료에 따라 향과 맛을 살릴 수 있다.
- ② 분당은 아이싱 제조시 끓이지 않고 사용할 수 있는 장점이 있다.
- ③ 생우유는 우유의 향을 살릴 수 있어 바람직하다.
- ④ 안정제는 수분을 흡수하여 끈적거림을 방지한다.

54. 퍼프 페이스트리 반죽의 휴지 효과에 대한 설명으로 틀린 것은?

- ① 글루텐을 재 정돈 시킨다.
- ② 밀어 퍼기가 용이해 진다.
- ③ CO<sub>2</sub>가스를 최대한 발생시킨다.
- ④ 절단 시 수축을 방지한다.

55. 다음 제품의 반죽 중에서 비중이 가장 낮은 것은?

- ① 레이어 케이크                ② 파운드 케이크
- ③ 데블스 푸드 케이크        ④ 스펀지 케이크

56. 밀가루와 유지를 믹싱한 후 다른 건조재료와 액체재료 일부를 투입하여 믹싱하는 것으로, 유연감을 우선으로 하는 제품에 많이 사용하는 믹싱법은?

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

57. 파이나 퍼프 페이스트리는 무엇에 의하여 팽창되는가?

- ① 화학적인 팽창                ② 중조에 의한 팽창
- ③ 유지에 의한 팽창            ④ 이스트에 의한 팽창

58. 파이 반죽을 냉장고에 넣어 휴지시키는 이유가 아닌 것은?

- ① 밀가루의 수분흡수를 함        ② 유지를 적당하게 굳힘
- ③ 퍼짐을 좋게 함                ④ 끈적거림을 방지함

59. 설탕공예용 당액 제조시 설탕의 재결정을 막기 위해 첨가하는 재료는?

- ① 중조                              ② 주석산
- ③ 포도당                          ④ 베이킹 파우더

60. 화이트 레이어 케이크에서 설탕 130%, 유화쇼트닝 60%를 사용한 경우 흰자 사용량은?

- ① 약 60%                          ② 약 66%
- ③ 약 78%                          ④ 약 86%

4과목 : 식품위생학

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