

## 1과목 : 제조이론

1. 찜류 또는 찜만주 등에 사용하는 이스트파우더의 특성이 아닌 것은?

- ① 팽창력이 강하다.
- ② 제품의 색을 희게 한다.
- ③ 암모니아 냄새가 날 수 있다.
- ④ 중조와 산제를 이용한 팽창제이다.

2. 젤리 롤 케이크를 말 때 표면이 터지는 결점을 방지하는 방법으로 잘못된 것은?

- ① 덱스트린의 점착성을 이용한다.
- ② 고품질 설탕 일부를 물엿으로 대체한다.
- ③ 팽창제를 다소 감소시킨다.
- ④ 계란 중 노른자 비율을 증가한다.

3. 다음 중 고온에서 빨리 구워야 하는 제품은?

- ① 파운드케이크      ② 고율배합 제품
- ③ 저율배합 제품      ④ 패닝량이 많은 제품

4. 쿠키 포장지의 특성으로써 적합하지 않은 것은?

- ① 내용물의 색, 향이 변하지 않아야 한다.
- ② 독성 물질이 생성되지 않아야 한다.
- ③ 통기성이 있어야 한다.
- ④ 방습성이 있어야 한다.

5. 스펀지 케이크에서 계란사용량을 감소시킬 때의 조치사항으로 잘못된 것은?

- ① 베이킹 파우더를 사용한다.
- ② 물 사용량을 추가한다.
- ③ 쇼트닝을 첨가한다.
- ④ 양질의 유화제를 병용한다.

6. 밀가루 A, B, C, D 네 가지 제품의 수분함량과 가격이 아래 표와 같을 때 고품분에 대한 단가를 고려하여 어떤 밀가루를 사용하는 것이 가장 경제적인가?

	수분함량	가격
밀가루A	11%	14,000원
밀가루B	12%	13,500원
밀가루C	13%	13,000원
밀가루D	14%	12,800원

- ① A      ② B
- ③ C      ④ D

7. 다음 제품 중 반죽의 비중이 가장 낮은 것은?

- ① 파운드 케이크      ② 옐로 레이어 케이크
- ③ 초코렛 케이크      ④ 버터 스펀지 케이크

8. 1000mL의 생크림 원료로 거품을 올려 2000mL의 생크림을 만들었다면 증량율(overrun)은 얼마인가?

- ① 50%      ② 100%
- ③ 150%      ④ 200%

9. 초코렛의 보관온도 및 습도로 가장 알맞은 것은?

- ① 온도 18℃, 습도 45%      ② 온도 24℃, 습도 60%
- ③ 온도 30℃, 습도 70%      ④ 온도 36℃, 습도 80%

10. 파이 제조에 대한 설명으로 틀린 것은?

- ① 아래 껍질을 윗껍질 보다 얇게 한다.
- ② 껍질 가장자리에 물 칠을 한 뒤 윗 껍질을 얹는다.
- ③ 위, 아래의 껍질을 잘 붙인 뒤 남은반죽을 잘라낸다.
- ④ 덧가루 뿌린 면포위에서 반죽을 밀어 편 뒤 크기에 맞게 자른다.

11. 도넛 글레이즈의 사용온도로 가장 적합한 것은?

- ① 49℃      ② 70℃
- ③ 90℃      ④ 19℃

12. 튀김 횟수의 증가시 튀김기름의 변화가 아닌 것은?

- ① 중합도 증가      ② 점도의 감소
- ③ 산가 증가      ④ 과산화물가 증가

13. 파운드케이크의 패닝은 틀 높이의 몇 % 정도까지 반죽을 채우는 것이 가장 적당한가?

- ① 50%      ② 70%
- ③ 90%      ④ 100%

14. 쿠키 반죽의 퍼짐성에 기여하여 표면을 크게 하는 재료는?

- ① 소금      ② 밀가루
- ③ 설탕      ④ 계란

15. 엔젤 푸드 케이크 반죽의 온도 변화에 따른 설명이 틀린 것은?

- ① 반죽 온도가 낮으면 제품의 기공이 조밀하다.
- ② 반죽 온도가 낮으면 색상이 진하다.
- ③ 반죽온도가 높으면 기공이 열리고 조직이 거칠어진다.
- ④ 반죽 온도가 높으면 부피가 작다.

16. 굽기 후 빵을 썰어 포장하기에 가장 좋은 온도는?

- ① 17℃      ② 27℃
- ③ 37℃      ④ 47℃

17. 중간발효에 대한 설명으로 틀린 것은?

- ① 중간발효는 온도 32℃ 이내, 상대습도 75% 전후에서 실시한다.
- ② 반죽의 온도, 크기에 따라 시간이 달라진다.
- ③ 반죽의 상처회복과 성형을 용이하게 하기 위함이다.
- ④ 상대습도가 낮으며 덧가루 사용량이 증가한다.

18. 식빵을 패닝할 때 일반적으로 권장되는 팬의 온도는?

- ① 22℃      ② 27℃
- ③ 32℃      ④ 37℃

19. 소금을 늦게 넣어 믹싱 시간을 단축하는 방법은?

- ① 염장법      ② 후염법
- ③ 염지법      ④ 훈제법

20. 빵제품의 겉질색이 어리고, 부스러지기 쉬운 겉질 이 되는 경우에는 가장 크게 영향을 미치는 요인은?

- ① 지나친 발효                      ② 발효 부족  
③ 지나친 반죽                      ④ 반죽 부족

## 2과목 : 재료과학

21. 500g 의 완제품 식빵 200개를 제조하려 할 때, 발효 손실이 1%, 굽기 냉각손실이 12%, 총 배합율이 180%라면 밀가루의 무게는 약 얼마인가?  
① 47kg                      ② 55kg  
③ 64kg                      ④ 71kg
22. 데니시 페이스트리 반죽의 적정 온도는?  
① 18 ~ 22℃                      ② 26 ~ 31℃  
③ 35 ~ 39℃                      ④ 45 ~ 49℃
23. 픽업(pick up) 단계에서 믹싱을 완료해도 좋은 제품은?  
① 스트레이트법 식빵                      ② 스펀지/도법 식빵  
③ 햄버거빵                      ④ 데니시 페이스트리
24. 오븐 온도가 높을 때 식빵· 제품에 미치는 영향이 아닌 것은?  
① 부피가 적다.                      ② 껍질색이 진하다.  
③ 언더베이킹이 되기 쉽다.                      ④ 질긴 껍질이 된다.
25. 식빵 제조시 정상보다 많은 양이 설탕을 사용했을 경우 껍질색은 어떻게 나타나는가?  
① 여리다.                      ② 진하다.  
③ 회색이 띈다.                      ④ 설탕량과 무관하다.
26. 냉장, 냉동, 해동, 2차 발효를 프로그래밍에 의하 여, 자동적으로 조절하는 기계는?  
① 도우 컨디셔너(Dough conditioner)  
② 믹서 (Mixer)  
③ 라운더(Rounder)  
④ 오버헤드 프루퍼(Overhead proofer)
27. 발효 손실의 원인이 아닌 것은?  
① 수분이 증발하여  
② 탄수화물이 탄산가스로 전환되어  
③ 탄수화물이 알코올로 전환되어  
④ 재료 계량의 오차로 인해
28. 냉동 반죽법에서 반죽의 냉동온도와 저장온도의범위로 가장 적합한 것은?  
① -5℃, 0~ 4℃                      ② -20℃, -18~0℃  
③ -40℃, -25~18℃                      ④ -80℃, -18~0℃
29. 다음 제품 제조시 2차 발효실의 습도를 가장 낮게 유지 하는 것은?  
① 폴먼 식빵                      ② 햄버거빵  
③ 과자빵                      ④ 빵 도넛
30. 다음 중 총원가에 포함되지 않는 것은?  
① 제조설비의 감가상각비                      ② 매출원가  
③ 직원의 급료                      ④ 판매이익

## 3과목 : 영양학

31. 제빵용 이스트에 의해 발효가 이루어지지 않는 당은?  
① 포도당                      ② 유당  
③ 과당                      ④ 맥아당
32. 우유 성분 중 산에 의해 응고되는 물질은?  
① 단백질                      ② 유당  
③ 유지방                      ④ 회분
33. 밀가루의 등급은 무엇을 기준으로 하는가?  
① 회분                      ② 단백질  
③ 유지방                      ④ 탄수화물
34. 패리노그래프 커브의 윗부분이 500B.U.에 닿는 시간을 무엇이라 하는가?  
① 반죽시간(peak time)  
② 도달시간(arrivail time)  
③ 반죽형성시간(dough development time)  
④ 이탈시간(departure time)
35. 패리노그래프에 의한 측정으로 알 수 있는 반죽 특성과 거리가 먼 것은?  
① 반죽 형성시간                      ② 반죽의 흡수  
③ 반죽의 내구성                      ④ 반죽의 효소력
36. 빈 컵의 무게가 120g 이었고, 이 컵에 물을 가득 넣었더니 250g이 되었다. 물을 빼고 우유를 넣었더니 254g 이 되었을 때 우유의 비중은 약 얼마인가?  
① 1.03                      ② 1.07  
③ 2.15                      ④ 3.05
37. 다음 중 아미노산을 구성하는 주된 원소가 아닌 것은?  
① 탄소(C)                      ② 수소(H)  
③ 질소(N)                      ④ 규소(Si)
38. 케이크의 제조에서 쇼트닝의 기본적인 3가지 기능에 해당하지 않는 것은?  
① 팽창기능                      ② 윤활기능  
③ 유화기능                      ④ 안정기능
39. 제과/제빵시 당의 기능과 가장 거리가 먼 것은?  
① 구조 형성                      ② 알칼리제  
③ 수분 보유                      ④ 단맛 부여
40. 반죽에 사용하는 물이 연수일 때 무엇을 더 증가시켜 넣어야 하는가?  
① 효소                      ② 알칼리제  
③ 이스트 푸드                      ④ 산
41. 다음 당류 중 물에 잘 녹지 않는 것은?  
① 과당                      ② 유당  
③ 포도당                      ④ 맥아당
42. 유지 1g을 검화하는데 소용되는 수산화칼륨(KOH)의 밀리그램(mg) 수를 무엇이라고 하는가?

- ① .검화가                      ② 요오드가  
③ 산가                        ④ 과산화물가

43. 밀가루 반죽의 탄성을 강하게 하는 재료가 아닌 것은?

- ① 비타민A                      ② 레몬즙  
③ 칼슘염                        ④ 식염

44. 계란 흰자가 360g 필요하다고 할때 전란 60g 짜리 계란은 몇 개정도 필요한가? (단, 계란 중 난백의 함량은 60%)

- ① 6개                            ② 8개  
③ 10개                        ④ 13개

45. 젤리 형성의 3요소가 아닌 것은?

- ① 당분                        ② 유기산  
③ 펙틴                        ④ 염

46. 무기질의 기능이 아닌 것은?

- ① 우리 몸의 경조직 구성성분이다.  
② 열량을 내는 열량 급원이다.  
③ 효소의 기능을 촉진시킨다.  
④ 세포의 삼투압 평형유지 작용을 한다.

47. 하루에 섭취하는 총에너지 중 식품이용을 위한 에너지 소모량은 평균얼마인가?

- ① 10%                        ② 30%  
③ 60%                        ④ 20%

48. 단백질 식품을 섭취한 결과, 음식물 중의 질소량 이 0.7g,소변중의 질소량이 4g 으로 나타났을 때 이 식품의 생물가(B.V)는 약 얼마인가?

- ① 25%                        ② 36%  
③ 64%                        ④ 92%

49. 정상적인건강유지를 위해 반드시 필요한 지방산으로 체내에서 합성되지 않아 식사로 공급해야하는 것은?

- ① 포화지방산                      ② 불포화지방산  
③ 필수지방산                      ④ 고급지방산

50. 유용한 장내세균의 발육을 도와 정장작용을 하는

- ① 설탕                        ② 유당  
③ 맥아당                        ④ 셀로비오스

#### 4과목 : 식품위생학

51. 밀가루의 표백과 숙성을 위하여 사용하는 첨가물은?

- ① 개량제                        ② 유화제  
③ 점착제                        ④ 팽창제

52. 다음 전염병 중 잠복기가 가장 짧은 것은?

- ① 후천성 면역결핍증                      ② 광견병  
③ 콜레라                        ④ 매독

53. 결핵균의 병원체를 보유하는 주된 동물은?

- ① 쥐                            ② 소  
③ 말                            ④ 돼지

54. 식품의 부패를 판정하는 화학적 방법은?

- ① 관능시험                      ② 생균수 측정  
③ 온도측정                      ① TMA 측정

55. 다음 중 미생물의 증식에 대한 설명으로 틀린 것은?

- ① 한 종류의 미생물이 많이 번식하면 다른 미생물의 번식이 억제될 수 있다.  
② 수분 함량이 낮은 저장 곡류에서도 미생물은 증식할 수 있다.  
③ 냉장온도에서는 유해미생물이 전혀 증식할 수 없다.  
④ 70℃에서도 생육이 가능한 미생물이 있다.

56. 팔랑금류, 잼, 케첩, 식품 가공품에 사용하는 보존료는?

- ① 소르빈산                      ② 데히드로초산  
③ 프로피온산                      ④ 파라옥시 안식향산 부틸

57. 미나마타병은 어떤 중금속에 오염된 어패류의 섭취시 발생되는가?

- ① 수은                        ② 카드뮴  
③ 납                        ④ 아연

58. 알레르기성 식중독의 원인이 될 수 있는 가능성이 가장 높은 식품은?

- ① 오징어                        ② 콩치  
③ 갈치                        ④ 광어

59. 식중독과 관련된 내용의 연결이 옳은 것은?

- ① 포도상구균 식중독 : 심한 고열을 수반  
② 살모넬라 식중독 : 높은 치사율  
③ 클로스트리디움 보툴리눔 식중독 : 독소형 식중독  
④ 장염비브리오 식중독 : 주요 원인은 민물고기생식

60. 노로바이러스 식중독에 대한 설명으로 틀린 것은?

- ① 완치되면 바이러스를 방출하지 않으므로 임상증상이 나타나지 않으면 바로 일상생활로 복귀한다.  
② 주요증상은 설사, 복통, 구토 등이다.  
③ 양성환자의 분변으로 오염된 물로 씻은 채소류에 의해 발생할 수 있다.  
④ 바이러스는 물리/화학적으로 안정하며 일반 환경에서 생존이 가능하다.

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/xe](http://www.comcbt.com/xe)

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