1과목 : 제조이론

1. 어떤 과자반죽의 비중을 측정하기 위하여 다음과 같이 무게를 알았다면 이 반죽의 비중은? (단, 비중컵=50g, 비중컵+물=250g, 비중컵+반죽=170g)
   ① 0.40 ② 0.60
   ③ 0.68 ④ 1.47

2. 일반적으로 강력분으로 만드는 것은?
   ① 소프트 롤케이크 ② 스펀지케이크
   ③ 엔젤푸드케이크 ④ 식빵

3. 흰자를 거품내면서 뜨겁게 끓인 시럽을 부어 만든 머랭은?
   ① 냉제머랭 ② 온제머랭
   ③ 스위스머랭 ④ 이탈리안머랭

4. 케이크 제품 평가시 외부적 특성이 아닌 것은?
   ① 부피 ② 껍질
   ③ 균형 ④ 방향

5. 케이크 도넛의 제조방법으로 올바르지 않은 것은?
   ① 정형기로 찍을 때 반죽손실이 적도록 찍는다.
   ② 정형 후 곧바로 튀긴다.
   ③ 덧가루를 얇게 사용한다.
   ④ 튀긴 후 그물망에 올려놓고 여분의 기름을 배출시킨다.

6. 반죽 비중에 대한 설명으로 옳지 않은 것은?
   ① 비중이 높으면 부피가 작아진다.
   ② 비중이 낮으면 부피가 커진다.
   ③ 비중이 낮으면 기공이 열려 조직이 거칠어진다.
   ④ 비중이 높으면 기공이 커지고 노화가 느리다.

7. 다음 설명 중 기공이 열리고 조직이 거칠어지는 원인이 아닌 것은?
   ① 크림화가 지나쳐 많은 공기가 혼입되고 큰 공기 방울이 반죽에 남아있다.
   ② 기공이 열리면 탄력성이 증가되어 거칠고 부스러지는 조직이 된다.
   ③ 과도한 팽창제는 필요량 이상의 가스를 발생하여 기공에 압력을 가해 기공이 열리고 조직이 거칠어진다.
   ④ 낮은 온도의 오븐에서 구우면 가스가 천천히 발생하여 크고 열린 기공을 만든다.

8. 퍼프 페이스트리를 제조할 때 주의할 점으로 틀린 것은?
   ① 성형한 반죽을 장기간 보관하려면 냉장하는 것이 좋다.
   ② 파치(scrap pieces)가 최소로 되도록 정형한다.
   ③ 충전물을 넣고 굽는 반죽은 구멍을 뚫고 굽는다.
   ④ 굽기 전에 적정한 최종 휴지를 시킨다.

9. 다음 쿠키 반죽 중 가장 묽은 반죽은?
   ① 밀어 펴서 정형하는 쿠키 ② 마카롱 쿠키
   ③ 판에 등사하는 쿠키 ④ 짜는 형태의 쿠키

10. 공장 주방설비 중 작업의 효율성을 높이기 위한 작업테이블의 위치로 가장 적당한 것은?
   ① 오븐 옆에 설치한다. ② 냉장고 옆에 설치한다.
   ③ 발효실 옆에 설치한다. ④ 주방의 중앙부에 설치한다.

11. 반죽온도 조절에 대한 설명 중 틀린 것은?
   ① 파운드케이크의 반죽온도는 23℃가 적당하다.
   ② 버터 스펀지케이크(공립법)의 반죽온도는 25℃가 적당하다.
   ③ 사과 파이반죽의 물 온도는 38℃가 적당하다.
   ④ 퍼프 페이스트리의 반죽 온도는 20℃가 적당하다.

12. 스펀지케이크의 굽기 공정 중에 나타나는 현상이 아닌 것은?
   ① 공기의 팽창 ② 전분의 호화
   ③ 밀가루의 혼합 ④ 단백질의 응고

13. 언더 베이킹(under baking)이란?
   ① 낮은 온도에서 장시간 굽는 방법
   ② 높은 온도에서 단시간 굽는 방법
   ③ 윗불을 낮게, 밑불을 높게 굽는 방법
   ④ 윗불을 낮게, 밑불을 낮게 굽는 방법

14. 캐러멜 커스타드 푸딩에서 캐러멜 소스는 푸딩컵의 어느 정도 깊이로 붓는 것이 적합한가?
   ① 0.2cm ② 0.4cm
   ③ 0.6cm ④ 0.8cm

15. 다음 중 산 사전처리법에 의한 엔젤푸드케이크 제조공정에 대한 설명으로 틀린 것은?
   ① 흰자에 산을 넣어 머랭을 만든다.
   ② 설탕 일부를 머랭에 투입하여 튼튼한 머랭을 만든다.
   ③ 밀가루와 분당을 넣어 믹싱을 완료한다.
   ④ 기름칠이 균일하게 된 팬에 넣어 굽는다.

16. 냉동반죽(frozen dough)을 만들 때 정상반죽에서의 양보다 증가시키는 것은?
   ① 물 ② 소금
   ③ 이스트 ④ 환원제

17. 스펀지에서 드롭 또는 브레이크 현상이 일어나는 가장 적당한 시기는?
   ① 반죽의 약 1.5배 정도 부푼 후
   ② 반죽의 약 2~3배 정도 부푼 후
   ③ 반죽의 약 4~5배 정도 부푼 후
   ④ 반죽의 약 6~7배 정도 부푼 후

18. 이형유에 관한 설명 중 틀린 것은?
   ① 틀을 실리콘으로 코팅하면 이형유 사용을 줄일 수 있다.
   ② 이형유는 발연점이 높은 기름을 사용한다.
   ③ 이형유 사용량은 반죽무게에 대하여 0.1~0.2%정도 이다.
   ④ 이형유 사용량이 많으면 밑껍질이 얇아지고 색상이 밝아진다.

19. 오븐에서 구어 나온 빵을 냉각할 때 적정한 수분함유량은?
   ① 15% ② 20%

③ 38% ④ 45%

20. 중간발효의 목적이 아닌 것은?
① 반죽의 휴지 ② 기공의 제거
③ 탄력성 제공 ④ 반죽에 유연성 부여

2과목 : 재료과학

21. 냉동반죽의 제조공정에 관한 설명 중 옳은 것은?
① 반죽의 유연성 및 기계성을 향상시키기 위하여 반죽 흡수율을 증가시킨다.
② 반죽 혼합 후 반죽 온도는 18~24℃가 되도록 한다.
③ 혼합 후 반죽의 발효시간은 1시간 30분이 표준발효 시간이다.
④ 반죽을 -40℃까지 급속 냉동시키면 이스트의 냉동에 대한 적응력이 커지나 글루텐의 조직이 약화된다.

22. 반죽온도에 미치는 영향이 가장 적은 것은?
① 훅(Hook)온도 ② 실내 온도
③ 밀가루 온도 ④ 물 온도

23. 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)

24. 다음 중 식빵의 껍질색이 너무 옅은 결점의 원인은?
① 연수사용 ② 설탕사용 과다
③ 과도한 굽기 ④ 과도한 믹싱

25. 포장 전 빵의 온도가 너무 낮을 때는 어떤 현상이 일어나는가?
① 노화가 빨라진다.
② 썰기(slice)가 나쁘다.
③ 포장지에 수분이 응축된다.
④ 곰팡이, 박테리아의 번식이 용이하다.

26. 일반적으로 풀먼식빵의 굽기손실은 얼마나 되는가?
① 약 2~3% ② 약 4~6%
③ 약 7~9% ④ 약 11~13%

27. 다음의 제품 중에서 믹싱을 가장 적게 해도 되는 것은?
① 불란서빵 ② 식빵
③ 단과자빵 ④ 데니시 페이스트리

28. 미국식 데니시 페이스트리 제조시 반죽무게에 대한 충전용 유지(롤인유지)의 사용 범위로 가장 적합한 것은?
① 10~15% ② 20~40%
③ 45~60% ④ 60~80%

29. 식빵의 일반적인 비용적은?
① 0.36 cm^3/g ② 1.36 cm^3/g
③ 3.36 cm^3/g ④ 5.36 cm^3/g

30. 식빵의 껍질이 연한 색이 되는 원인이 아닌 것은?
① 설탕 사용 부족 ② 높은 오븐 온도
③ 불충분한 굽기 ④ 2차 발효실의 습도 부족

3과목 : 영양학

31. 다음 중 전분을 분해하는 효소는?
① 리파아제 ② 아밀라아제
③ 프로테아제 ④ 말타아제

32. 케이크 제조에 사용되는 계란의 역할이 아닌 것은?
① 결합제 역할 ② 글루텐 형성 작용
③ 유화력 보유 ④ 팽창 작용

33. 단백질에 대한 설명으로 틀린 것은?
① 기본 단위는 아미노산이다.
② 밀단백질의 질소계수는 8.25 이다.
③ 대부분의 단백질은 열에 응고된다.
④ 고온으로 가열하면 변성된다.

34. 다음 중 제빵에서 감미제의 기능이 아닌 것은?
① 이스트의 먹이
② 갈변반응(캐러멜화)으로 껍질색 형성
③ 수분보유로 노화지연
④ 퍼짐성이 조절

35. 빵 반죽이 발효되는 동안 이스트는 무엇을 생성하는가?
① 물, 초산 ② 산소, 알데히드
③ 수소, 젖산 ④ 탄산가스, 알코올

36. 수용성 향료(essence)의 특징으로 옳은 것은?
① 제조시 계면활성제가 반드시 필요하다.
② 기름(oil)에 쉽게 용해된다.
③ 내열성이 강하다.
④ 고농도의 제품을 만들기 어렵다.

37. 반죽의 신장성과 신장 저항성을 측정하는데 알맞은 기기는?
① 패리노그래프(Farinograph)
② 익스텐소그래프(Extensograph)
③ 아밀로그래프(Amylograph)
④ 레오메터(Rheometer)

38. 다음 중 튀김용 기름으로 사용할 수 있는 것은?
① 거품이 일지 않는 것
② 색깔이 있고, 자극적인 냄새가 나는 것
③ 점도의 변화가 높은 것
④ 발연점이 낮은 것

39. 데니시 페이스트리에 사용하는 유지에서 가장 중요한 성질은?
① 유화성 ② 가소성
③ 안정성 ④ 크림성

40. 일시적 경수에 대한 설명으로 맞는 것은?
① 가열시 탄산염으로 되어 침전된다.
② 끓여도 경도가 제거되지 않는다.
③ 황산염에 기인한다.
④ 제빵에 사용하기에 가장 좋다.

41. 다음 중 감미도가 가장 높은 당은?
① 유당(lactose) ② 포도당(glucose)
③ 설탕(sucrose) ④ 과당(fructose)

42. 우유의 단백질 중에서 열에 응고되기 쉬운 단백질은?
① 카제인 ② 락토알부민
③ 리포프로테인 ④ 글리아딘

43. 머랭(meringue)을 만드는데 1kg의 흰자가 필요하다면 껍질을 포함한 평균무게가 60g인 계란은 약 몇 개가 필요한가?
① 20개 ② 24개
③ 28개 ④ 32개

44. 패리노그래프에 관한 설명 중 틀린 것은?
① 흡수율 측정 ② 믹싱시간 측정
③ 믹싱내구성 측정 ④ 전분의 점도 측정

45. 식빵 제조용 밀가루의 적당한 단백질 함량은?
① 5% 이상 ② 8% 이상
③ 9% 이상 ④ 11% 이상

46. 비타민과 관련된 결핍증의 연결이 틀린 것은?
① 비타민 A - 야맹증 ② 비타민 B_1-구내염
③ 비타민 C - 괴혈병 ④ 비타민 D - 구루병

47. 포도당과 결합하여 젖당을 이루며 뇌신경 등에 존재하는 당류는?
① 과당(fructose) ② 만노오스(mannose)
③ 리보오스(ribose) ④ 갈락토오스(galactose)

48. 신경조직의 주요물질인 당지질은?
① 세레브로시드(cerebroside)
② 스핑고미엘린(sphingomyelin)
③ 레시틴(lecithin)
④ 이노시톨(inositol)

49. 단체급식 식단에서 고등어로부터 동물성 단백질을 25g 섭취하고자 한다. 고등어의 1인 배식량은 약 얼마인가? (단, 고등어의 단백질 함량은 18%로 계산)
① 140g ② 100g
③ 72g ④ 65g

50. 다음 중 소화가 가장 잘 되는 달걀은?
① 생달걀 ② 반숙 달걀
③ 완숙 달걀 ④ 구운 달걀

4과목 : 식품위생학

51. 다음 중 경구 전염병이 아닌 것은?
① 맥각중독 ② 세균성 이질
③ 콜레라 ④ 장티푸스

52. 다음의 식중독 원인균 중 원인식품과의 연결이 잘못된 것은?
① 장염비브리오균 - 감자 ② 살모넬라균 - 계란
③ 캠필로박터 - 닭고기 ④ 포도상구균 - 도시락

53. 식기나 기구의 오용으로 구토, 경련, 설사, 골연화증의 증상을 일으키며, '이타이이타이병'의 원인이 되는 유해성 금속물질은?
① 비소(As) ② 아연(Zn)
③ 카드뮴(cd) ④ 수은(Hg)

54. 전파속도가 빠르고 국민건강에 미치는 위해 정도가 너무 커서 발생 또는 유행 즉시 방역 대책을 수립하여야 하는 전염병은?
① 제1군 전염병 ② 제2군 전염병
③ 제3군 전염병 ④ 제4군 전염병

55. 보툴리누스 식중독균이 생성하는 독소는?
① 엔테로톡신 ② 엔도톡신
③ 뉴로톡신 ④ 테트로도톡신

56. 우리나라 식중독 월별 발생 상황 중 환자의 수가 92%이상을 차지하는 계절은?
① 1~2월 ② 3~4월
③ 5~9월 ④ 10~12월

57. 식품취급에서 교차오염을 예방하기 위한 행위 중 옳지 않은 것은?
① 칼, 도마를 식품별로 구분하여 사용한다.
② 고무장갑을 일관성 있게 하루에 하나씩 사용한다.
③ 조리 전의 육류와 채소류는 접촉되지 않도록 구분한다.
④ 위생복을 식품용과 청소용으로 구분하여 사용한다.

58. 다음 중 발병시 전염성이 가장 낮은 것은?
① 콜레라 ② 장티푸스
③ 납 중독 ④ 폴리오

59. 보존료의 이상적인 조건과 거리가 먼 것은?
① 독성이 없거나 매우 적을 것
② 저렴한 가격일 것
③ 사용방법이 간편할 것
④ 다량으로 효력이 있을 것

60. 화농성 질병이 있는 사람이 만든 제품을 먹고 식중독을 일으켰다면 가장 관계가 깊은 원인균은?
① 장염비브리오균 ② 살모넬라균
③ 보툴리누스균 ④ 황색포도상구균

전자문제집 CBT PC 버전 : www.comcbt.com
전자문제집 CBT 모바일 버전 : m.comcbt.com
기출문제 및 해설집 다운로드 : 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
②	④	④	④	②	④	②	①	③	④
11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
③	③	②	①	④	③	③	④	③	②
21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
②	①	①	①	①	③	④	②	③	②
31	32	33	34	35	36	37	38	39	40
②	②	②	④	④	④	②	①	②	①
41	42	43	44	45	46	47	48	49	50
④	②	③	④	④	②	④	①	①	②
51	52	53	54	55	56	57	58	59	60
①	①	③	①	③	③	②	③	④	④