

1과목 : 제조이론

1. 공립법으로 제조한 케이크의 최종제품이 열린 기공과 거친 조직감을 갖게 되는 원인은?
  - ① 적정 온도보다 높은 온도에서 굽기
  - ② 오버 믹싱된 낮은 비중의 반죽으로 제조
  - ③ 달걀 이외의 액체 재료 함량이 높은 배합
  - ④ 품질이 낮은(오래된) 달걀을 배합에 사용
2. 제빵 시 완성된 빵의 부피가 비정상적으로 크다면 그 원인으로 가장 적합한 것은?
  - ① 소금을 많이 사용하였다.
  - ② 알칼리성 물을 사용하였다.
  - ③ 오븐온도가 낮았다.
  - ④ 믹싱이 고율배합이다.
3. 엘로레이어 케이크의 적당한 굽기 온도는?
  - ① 140℃
  - ② 150℃
  - ③ 160℃
  - ④ 180℃
4. 공립법, 더운 방법으로 제조하는 스펀지케이크의 배합 방법 중 틀린 것은?
  - ① 버터는 배합 전 중탕으로 녹인다.
  - ② 밀가루, 베이킹파우더는 체질하여 준비한다.
  - ③ 달걀은 흰자와 노른자로 분리한다.
  - ④ 거품 올리기의 마지막은 중속으로 믹싱한다.
5. 무스크림을 만들 때 가장 많이 이용되는 머랭의 종류는?
  - ① 이탈리아 머랭
  - ② 스위스 머랭
  - ③ 온제 머랭
  - ④ 냉제 머랭
6. 향신료(spice& herb)에 대한 설명으로 틀린 것은?
  - ① 향신료는 주로 전분질 식품의 맛을 내는데 사용된다.
  - ② 향신료는 고대 이집트, 중동 등에서 방부제, 의약품의 목적으로 사용되던 것이 식품으로 이용된 것이다.
  - ③ 스파이스는 주로 열대지방에서 생산되는 향신료로 뿌리, 열매, 꽃, 나무껍질 등 다양한 부위가 이용된다.
  - ④ 허브는 주로 온대지방의 향신료로 식물의 잎이나 줄기가 주로 이용된다.
7. 다크 초콜릿을 템퍼링(Tempering)할 때 맨 처음 녹이는 공정의 온도 범위로 가장 적합한 것은?
  - ① 10 ~ 20℃
  - ② 20 ~ 30℃
  - ③ 30 ~ 40℃
  - ④ 40 ~ 50℃
8. 제조 공정 시 표면 건조를 하지 않는 제품은?
  - ① 슈
  - ② 마카롱
  - ③ 밤과자
  - ④ 핑거쿠키
9. 제과·제빵공장에서 생산관리 시 매일 점검할 사항이 아닌 것은?
  - ① 제품 당 평균 단가
  - ② 설비 가동률
  - ③ 원재료율
  - ④ 출근율
10. 블랜딩법으로 제조할 경우 해당하는 사항은?
  - ① 달걀과 설탕을 넣고 거품 올리기 전 온도를 43℃로 중탕한다.

- ② 21℃ 정도의 품온을 갖는 유지를 사용하여 배합을 한다.
- ③ 젖은상태(wet peak) 머랭을 사용하여 밀가루와 혼합한다.
- ④ 반죽기의 반죽속도는 고속-중속-고속의 순서로 진행한다.

11. 다음 중 제품의 비중이 틀린 것은?

- ① 레이어 케이크 : 0.75 ~ 0.85
- ② 파운드 케이크 : 0.8 ~ 0.9
- ③ 젤리를 케이크 : 0.7 ~ 0.8
- ④ 시폰 케이크 : 0.45 ~ 0.5

12. 튀김용 기름의 온도로 가장 적합한 것은?

- ① 140 ~ 150℃
- ② 160 ~ 170℃
- ③ 180 ~ 190℃
- ④ 200 ~ 210℃

13. 일반적인 케이크 반죽의 팬닝 시 주의점이 아닌 것은?

- ① 종이 깔개를 사용한다.
- ② 철판에 넣은 반죽은 두께가 일정하게 되도록 펴준다.
- ③ 팬기름을 많이 바른다.
- ④ 팬닝 후 즉시 굽는다.

14. 반죽형 쿠키의 굽기 과정에서 퍼짐성이 나쁠 때 퍼짐성을 좋게 하기 위해서 사용할 수 있는 방법은?

- ① 입자가 굵은 설탕을 많이 사용한다.
- ② 반죽을 오래한다.
- ③ 오븐의 온도를 높인다.
- ④ 설탕의 양을 줄인다.

15. 여름철(실온 30℃)에 사과파이껍질을 제조할 때 적당한 물의 온도는?

- ① 4℃
- ② 19℃
- ③ 28℃
- ④ 35℃

16. 다음과 같은 조건상 스펀지반죽법(Sponge and dough method)에서 사용할 물의 온도는?

- |                  |
|------------------|
| - 원하는 반죽온도 : 26℃ |
| - 마찰계수 : 20      |
| - 실내온도 : 26℃     |
| - 스펀지 반죽온도 : 28℃ |
| - 밀가루온도 : 21℃    |

- ① 19℃
- ② 9℃
- ③ -21℃
- ④ 35℃

17. 다음 중 빵 포장재의 특성으로 적합하지 않은 성질은?

- ① 위생성
- ② 보호성
- ③ 작업성
- ④ 단열성

18. 빵의 부피가 너무 작은 경우 어떻게 조치하면 좋은가?

- ① 발효시간을 증가시킨다.
- ② 1차 발효를 감소시킨다.
- ③ 분할무게를 감소시킨다.
- ④ 팬 기름칠을 넉넉하게 증가시킨다.

19. 굽기 손실에 영향을 주는 요인으로 관계가 가장 적은 것은?

- ① 익성시간                      ② 배합율
- ③ 제품의 크기와 모양        ④ 굽기온도

20. 산형식빵의 비용적으로 가장 적합한 것은?

- ① 1.5 ~ 1.8                      ② 1.7 ~ 2.6
- ③ 3.2 ~ 3.5                      ④ 4.0 ~ 4.5

**2과목 : 재료과학**

21. 굽기의 실패 원인 중 빵의 부피가 작고 껍질색이 짙으며, 껍질이 부서러지고 옆면이 약해지기 쉬운 결과가 생기는 원인은?

- ① 높은 오븐열                    ② 불충분한 오븐열
- ③ 너무 많은 증기                ④ 불충분한 열의 분배

22. 냉동과 해동에 대한 설명 중 틀린 것은?

- ① 전분은 -7 ~ 10℃ 범위에서 노화가 빠르게 진행된다.
- ② 노화대(stale zone)를 빠르게 통과하면 노화속도가 지연된다.
- ③ 식품을 완만히 냉동하면 작은 얼음결정이 형성된다.
- ④ 전분이 해동될 때는 동결 때보다 노화의 영향이 적다.

23. 식빵에서 설탕을 정량보다 많이 사용하였을 때 나타나는 현상은?

- ① 껍질이 얇고 부드러워진다.
- ② 발효가 느리고 팬의 흐름성이 많다.
- ③ 껍질색이 연하며 둥근 모서리를 보인다.
- ④ 향미가 적으며 속 색이 회색 또는 황갈색을 보인다.

24. 단위당 판매가격이 70원, 단위당 변동비가 50원, 고정비가 5000원이라고 하면 손익분기점은 얼마인가?

- ① 150원                            ② 200원
- ③ 250원                            ④ 300원

25. 밀가루 반죽의 물성측정 실험기기가 아닌 것은?

- ① 믹소그래프                      ② 아밀로그래프
- ③ 패리노그래프                  ④ 가스크로마토그래프

26. 다음 중 연속식 제빵법의 특징이 아닌 것은?

- ① 발효손실 감소                ② 설비감소, 설비공간, 설비면적 감소
- ③ 노동력 감소                    ④ 일시적 기계구입 비용의 경감

27. 밀가루 50g에서 젖은 글루텐을 15g 얻었다. 이 밀가루의 조단백질 함량은?

- ① 6%                                ② 12%
- ③ 18%                               ④ 24%

28. 중간 발효에 대한 설명으로 틀린 것은?

- ① 글루텐 구조를 재정돈한다.
- ② 가스발생으로 반죽의 유연성을 회복한다.
- ③ 오버 헤드 프루프(over head proof)라고 한다.
- ④ 탄력성과 신장성에는 나쁜 영향을 미친다.

29. 다음 중 빵 반죽의 발효에 속하는 것은?

- ① 낙산발효                        ② 부패발효
- ③ 알코올발효                    ④ 초산발효

30. 다음 중 제2차 발효실의 온도와 습도로 적합한것은?

- 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%

**3과목 : 영양학**

31. 다음과 같은 조건에서 나타나는 현상과 그와 관련한 물질을 바르게 연결한 것은?

초콜릿의 보관방법이 적절치 않아 공기 중의 수분이 표면에 부착한 뒤 그 수분이 증발해 버려 어떤 물질이 결정형태로 남아 흰색이 나타났다.

- ① 팻블룸(fat bloom) - 카카오매스
- ② 팻블룸(fat bloom) - 글리세린
- ③ 슈가블룸(sugar bloom) - 카카오버터
- ④ 슈가블룸(sugar bloom) - 설탕

32. 베이킹파우더의 산-반응물질(acid-reacting material)이 아닌 것은?

- ① 주석산과 주석산염        ② 인산과 인산염
- ③ 알루미늄 물질            ④ 중탄산과 중탄산염

33. 우유 중 제품의 껍질색을 개선시켜 주는 성분은?

- ① 유당                              ② 칼슘
- ③ 유지방                          ④ 광물질

34. 전분에 글루코아밀라아제(glucoamylase)가 작용하면 어떻게 변화하는가?

- ① 포도당으로 가수분해 된다.
- ② 맥아당으로 가수분해 된다.
- ③ 과당으로 가수분해 된다.
- ④ 덱스트린으로 가수분해 된다.

35. 물의 기능이 아닌 것은?

- ① 유화 작용을 한다.
- ② 반죽 농도를 조절한다.
- ③ 소금 등의 재료를 분산시킨다.
- ④ 효소의 활성을 제공한다.

36. 소다 1.5%를 사용하는 배합 비율에서 팽창제를 베이킹 파우더로 대체하고자 할 때 사용량은?

- ① 4%                                ② 4.5%
- ③ 5%                                ④ 5.5%

37. 잎을 건조시켜 만든 향신료는?

- ① 계피                              ② 넛메그
- ③ 메이스                          ④ 오레가노



60. 살모넬라(salmonella)균 식중독에 대한 설명으로 옳은 것은?

- ① 극소량의 균량(菌量) 섭취로 발병한다.
- ② 살모넬라균 독소의 섭취로 인해 발병한다.
- ③ 10만 이상의 살모넬라균을 다량으로 섭취시 발병한다.
- ④ 해수세균에 해당한다.

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