

1과목 : 제조이론

1. 반죽형 케이크의 특성에 해당되지 않는 것은?
  - ① 일반적으로 밀가루가 계란보다 많이 사용된다.
  - ② 많은 양의 유지를 사용한다.
  - ③ 화학 팽창제에 의해 부피를 형성한다.
  - ④ 해면같은 조직으로 입에서의 감촉이 좋다.
2. 쿠키를 만들 때 가장 정상적인 반죽 온도는?
  - ① 4-10℃
  - ② 18-24℃
  - ③ 28-32℃
  - ④ 35-40℃
3. 과죽, 향료를 사용하여 만드는 젤리의 응고를 위한 원료 중 맞지 않는 것은?
  - ① 젤라틴
  - ② 펙틴
  - ③ 레시틴
  - ④ 한천
4. 계란이 기포성(起泡性)과 포집성이 가장 좋은 것은 몇 도에서인가?
  - ① 0℃
  - ② 5℃
  - ③ 30℃
  - ④ 50℃
5. 굳어진 설탕 아이싱 크림을 여러개 하는 방법으로 부적당 한 것은?
  - ① 설탕 시럽을 더 넣는다.
  - ② 중탕으로 가열한다.
  - ③ 전분이나 밀가루를 넣는다.
  - ④ 소량의 물을 넣고 중탕으로 가온한다.
6. 슈의 필수재료가 아닌 것은?
  - ① 중력분
  - ② 계란
  - ③ 물
  - ④ 설탕
7. 다음 제품 중 이형제로 팬에 물을 분무하여 사용하는 제품은?
  - ① 슈
  - ② 시퐁케이크
  - ③ 오렌지케이크
  - ④ 마블파운드케이크
8. 도넛 튀김용 유지로 가장 적당한 것은?
  - ① 라드
  - ② 유화쇼트닝
  - ③ 면실유
  - ④ 버터
9. 다음 제품 중 거품형 제품이 아닌 것은?
  - ① 과일 케이크
  - ② 머랭
  - ③ 스펀지 케이크
  - ④ 엔젤푸드 케이크
10. 열원으로 찜(수증기)을 이용했을 때 열 전달방식은?
  - ① 대류
  - ② 전도
  - ③ 초음파
  - ④ 복사
11. 제품의 중앙부가 오목하게 생산되었다. 조치하여야 할 사항이 아닌 것은?
  - ① 단백질 함량이 높은 밀가루를 사용한다.
  - ② 수분의 양을 줄인다.

- ③ 오븐의 온도를 낮추어 굽는다.
- ④ 우유를 증가시킨다.
12. 공장 설비 중 제품의 생산능력은 어떤 설비가 가장 기준이 되는가?
  - ① 오븐
  - ② 발효기
  - ③ 믹서
  - ④ 작업 테이블
13. 고율배합의 제품을 굽는 방법으로 맞는 것은?
  - ① 저온 단시간
  - ② 고온 단시간
  - ③ 저온 장시간
  - ④ 고온 장시간
14. 도넛 반죽의 휴지 효과가 아닌 것은?
  - ① 밀어떠기 작업이 쉬워진다.
  - ② 표피가 빠르게 마르지 않는다.
  - ③ 각 재료에서 수분이 발산된다.
  - ④ 이산화탄소가 발생하여 반죽이 부풀다.
15. 푸딩 제조공정에 관한 설명 중 틀린 것은?
  - ① 모든 재료를 섞어서 체에 거른다.
  - ② 푸딩컵에 반죽을 부어 중탕으로 굽는다.
  - ③ 우유와 설탕을 섞어 설탕이 녹을 때까지 끓인다.
  - ④ 다른 그릇에 계란, 소금 및 나머지 설탕을 넣고 혼합한 후 우유를 섞는다.
16. 연속식 제빵법(Continuous Dough Mixing System)에는 여러 가지 장점이 있어 대량생산 방법으로 사용되는데 스트레이트법에 대비한 장점으로 볼 수 없는 사항은?
  - ① 공장면적의 감소
  - ② 인력의 감소
  - ③ 발효손실의 감소
  - ④ 산화제 사용 감소
17. 표준 스트레이트법으로 식빵을 만들 때 반죽 온도로 가장 적합한 것은?
  - ① 12~14℃
  - ② 16~18℃
  - ③ 26~27℃
  - ④ 33~34℃
18. 액체발효법에서 액종발효시 완충제 역할을 하는 재료는?
  - ① 탈지분유
  - ② 설탕
  - ③ 소금
  - ④ 쇼트닝
19. 플로어 타임을 길게 주어야 할 경우는?
  - ① 반죽 온도가 높을 때
  - ② 반죽 배합이 덜 되었을 때
  - ③ 반죽 온도가 낮을 때
  - ④ 중력분을 사용했을 때
20. 한 반죽당 손분할이나 기계분할은 가능한 몇 분 이내로 완료하는 것이 가장 좋은가?
  - ① 15분
  - ② 30분
  - ③ 40분
  - ④ 45분

2과목 : 재료과학

21. 다음 식빵 밑바닥이 움푹패이는 결점(Cipping)에 대한 원인을 열거한 것 중 관계없는 것은?
  - ① 굽는 처음단계에서 오븐열이 너무 낮았을 경우
  - ② 바닥양면에 구멍이 없는 팬을 사용한 경우

- ③ 반죽기의 회전속도가 느리거나 덜된 반죽일 경우
- ④ 2차 발효를 너무 초과했을 경우

22. 빵 제품의 노화(Staling)에 관한 설명 중 틀린 것은?

- ① 노화는 제품이 오븐에서 나온 후부터 서서히 진행된다.
- ② 노화가 일어나면 소화흡수에 영향을 준다.
- ③ 노화로 인하여 내부 조직이 단단해 진다.
- ④ 노화를 지연하기 위하여 냉장고에 보관하는게 좋다.

23. 과자빵의 굽기온도의 조건에 대한 설명 중 틀린 것은?

- ① 고율배합일수록 온도를 낮게 한다.
- ② 반죽량이 많은 것은 온도를 낮게 한다.
- ③ 발효가 많이 된 것은 낮은 온도로 굽는다.
- ④ 된 반죽은 낮은 온도로 굽는다.

24. 완제품 중량이 400g인 빵 200개를 만들고자 한다. 발효손실이 2%이고 굽기 및 냉각손실이 12%라고 할 때 밀가루 중량은 얼마인가?(총 배합율은 180%이며, g이하 반올림)

- ① 51,536g                      ② 54,725g
- ③ 61,320g                      ④ 61,940g

25. 냉각 손실에 대한 설명 중 가장 틀린 것은?

- ① 식히는 동안 수분 증발로 무게가 감소한다.
- ② 여름철보다 겨울철이 냉각 손실이 크다.
- ③ 상대습도가 높으면 냉각손실이 작다.
- ④ 냉각 손실은 5% 정도가 적당하다.

26. 냉동반죽법에서 믹싱 후 반죽의 결과온도로 가장 적합한 것은?

- ① 0℃                              ② 10℃
- ③ 20℃                             ④ 30℃

27. 노무비를 절감하는 방법이 아닌 것은?

- ① 표준화                          ② 단순화
- ③ 설비 휴무                       ④ 공정시간 단축

28. 주로 빵 반죽용으로 사용되는 믹서의 반죽 날개는?

- ① 휘퍼                             ② 비터
- ③ 흑                                ④ 믹서볼

29. 다음 중 보관 장소가 나머지 재료와 크게 다른 재료는?

- ① 설탕                               ② 소금
- ③ 밀가루                          ④ 생이스트

30. 다음 중 편 기름칠을 다른 제품보다 더 많이 하는 제품은?

- ① 베이글                          ② 바게트
- ③ 단팥빵                          ④ 건포도 식빵

3과목 : 영양학

31. 단당류가 아닌 것은?

- ① 포도당                          ② 맥아당
- ③ 과당                              ④ 갈락토오스

32. 지방 분해효소는?

- ① 리파아제                       ② 프로테아제
- ③ 지마아제                       ④ 말타아제

33. 파이용 밀가루에 대한 설명 중 틀리는 것은?

- ① 파이 껍질의 구성 재료를 형성한다.
- ② 표백이 양호해야만 한다.
- ③ 유지와 층을 만들어 결을 만든다.
- ④ 글루텐 함량이 너무 높거나 낮지 않아야 한다.

34. 밀가루 품질 규정시 껍질(皮)의 혼합율을 어느 성분으로 측정하는가?

- ① 지방                              ② 섬유질
- ③ 회분                              ④ 비타민 B<sub>1</sub>

35. 제과의 제조에 이용되는 캐러멜화 현상을 설명한 것 중 잘못된 것은?

- ① 당류를 계속 가열할 때 점조한 갈색 물질이 생기는 것이다.
- ② 당을 함유한 식품을 가열할 때 일어난다.
- ③ 아미노산과 같은 질소화합물과 환원당간의 반응이다.
- ④ 이 반응의 생성물들은 향기와 맛에 영향을 준다.

36. 파이용 크림 제조시 농후화제(thickening agent)로 쓰이지 않는 것은?

- ① 전분                              ② 계란
- ③ 밀가루                          ④ 중조

37. 제과에서 유지의 기능이 아닌 것은?

- ① 연화기능                        ② 공기포집기능
- ③ 안정기능                        ④ 노화촉진기능

38. 다음 단백질 중 수용성인 것은?

- ① 글리아딘                        ② 글루테닌
- ③ 메소닌                          ④ 알부민

39. 밀가루의 탄성과 관계 깊은 것은?

- ① 글리아딘(gliadin)            ② 엘라스틴(elastin)
- ③ 글로불린(globulin)        ④ 글루테닌(glutenin)

40. 탈지분유 구성 중 50% 정도를 차지하는 것은?

- ① 수분                              ② 지방
- ③ 유당                              ④ 회분

41. 빵 발효시 밀가루에 대하여 2% 정도의 설탕이 이스트(yeast)에 의하여 소모될 경우 밀가루가 132kg이라면 발효에 의하여 소모되는 설탕의 양은?

- ① 1.32kg                          ② 1.68kg
- ③ 2.04kg                          ④ 2.64kg

42. 다음 설명 중 옳은 것은?

- ① 연수 사용시는 이스트푸드를 사용하여 개선한다.
- ② 경수 사용시는 발효시간이 감소한다.
- ③ 경도는 물 중의 염화나트륨(NaCl) 양에 따라 변한다.

④ 일시 경수는 화학적 처리에 의해서만 연수가 된다.

43. 버터의 독특한 향미와 관계가 있는 물질은?

- ① 모노글리세라이드(monoglyceride)
- ② 지방산(fatty acid)
- ③ 디아세틸(diacetyl)
- ④ 캡사이신(capsaicin)

44. 제과·제빵에서 유화제의 역할 중 틀린 것은?

- ① 반죽의 수분과 유지의 혼합을 돕는다.
- ② 반죽의 신전성을 저하시킨다.
- ③ 부피를 좋게 한다.
- ④ 노화를 지연시킨다.

45. 소과류(小果類)에 속하지 않는 것은?

- ① 체리(cherry)                      ② 라스베리(raspberry)
- ③ 블루베리(blueberry)          ④ 레드 커런트(red currant)

46. 다음 중 필수아미노산이 아닌 것은?

- ① 트레오닌                          ② 이소류이신
- ③ 발린                                ④ 알라닌

47. 다음 중 영양소와 주요 기능의 연결이 바르게 된 것은?

- ① 단백질, 무기질 - 구성영양소
- ② 지방, 단백질 - 조절영양소
- ③ 탄수화물, 무기질 - 열량영양소
- ④ 지방, 비타민 - 체온조절영양소

48. 포화지방산과 불포화지방산에 대한 설명 중 옳은 것은?

- ① 포화 지방산은 이중결합을 함유하고 있다.
- ② 포화 지방산은 할로겐이나 수소첨가에 따라 불포화 될 수 있다.
- ③ 코코넛 기름에는 불포화 지방산이 더 높은 비율로 들어 있다.
- ④ 식물성 유지에는 불포화 지방산이 더 높은 비율로 들어 있다.

49. 산과 알칼리 및 열에서 비교적 안정하고 칼슘의 흡수를 도우며 골격 발육과 관계 깊은 비타민은?

- ① 비타민 A                          ② 비타민 B<sub>1</sub>
- ③ 비타민 D                          ④ 비타민 E

50. 같은 양의 칼로리를 섭취했을 때 단백질의 절약 작용을 하는 영양소는?

- ① 탄수화물                          ② 칼슘
- ③ 지방                                ④ 인

4과목 : 식품위생학

51. 식품의 부패방지와 모두 관계가 있는 항은?

- ① 방사선, 조미료 첨가, 농축
- ② 가열, 냉장, 중량
- ③ 탈수, 식염첨가, 외관
- ④ 냉동, 보존료첨가, 자외선조사

52. 빵의 변질 및 부패와 관계가 가장 적은 것은?

- ① 곰팡이                              ② 세균
- ③ 빵의 모양                          ④ 수분함량

53. 위생동물은 식품자체의 피해와 인체에 대한 영향이 매우 크다. 다음 중 위생동물의 특성과 거리가 먼 것은?

- ① 식성(食性) 범위가 넓다.
- ② 쥐, 진드기류, 파리, 바퀴 등이 속한다.
- ③ 병원미생물을 식품에 감염시키는 것도 있다.
- ④ 일반적으로 발육기간이 길다.

54. 식품 첨가물 중 표백제가 아닌 것은?

- ① 소르빈산칼륨                      ② 과산화수소
- ③ 산성아황산나트륨                ④ 차아황산나트륨

55. 다음 중 살모넬라(Salmonella)균에 의한 식중독 증상과 가장 거리가 먼 것은?

- ① 심한 설사                          ② 급격한 발열
- ③ 심한 복통                          ④ 신경마비

56. 방사성 강하물 중에 식품위생상 가장 문제가 되는 핵종은?

- ① Sr<sup>90</sup>, Cs<sup>137</sup>                          ② Co<sup>60</sup>, Fe<sup>55</sup>
- ③ Zn<sup>65</sup>, Ca<sup>45</sup>                        ④ Ra<sup>226</sup>, I<sup>131</sup>

57. 알레르기(allergy)성 식중독의 주된 원인 식품은?

- ① 오징어                              ② 콩치
- ③ 갈치                                ④ 광어

58. 다음 중 독소형 세균성 식중독균은?

- ① 아리조나균(Arizona)
- ② 살모넬라균(Salmonella)
- ③ 장염비브리오균(Vibrio)
- ④ 보툴리누스균(Clostridium Botulinum)

59. 사람과 동물이 같은 병원체에 의해서 발생하는 질병 또는 감염상태를 무엇이라 하는가?

- ① 만성 전염병                      ② 식중독
- ③ 경구 전염병                      ④ 인축공통 전염병

60. 식품첨가물 중 유화제에 대한 설명이 잘못된 것은?

- ① 물과 기름의 경계면에 작용하는 힘을 저하시켜 물 중에 기름을 분산시키는 작용을 한다.
- ② 기름 중에 물을 분산시키고, 또 분산된 입자가 다시 응집하지 않도록 안정화시키는 작용을 한다.
- ③ 식품에 사용할 수 있는 종류가 지정되어 있다.
- ④ 지정된 유화제들은 식품의 종류에 관계없이 모두 동일한 유효효과를 가진다.

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