

1과목 : 제조이론

- 스펀지 젤리롤을 만들 때 겉면이 터질 때 개선하여야 할 사항이 아닌 것은?
 ① 시럽의 사용량을 증가시킨다.
 ② 스펀지 팽창을 감소시킨다.
 ③ 계란노른자를 감소시킨다.
 ④ 유지 사용량을 증가시킨다.
- 푸딩을 제조할 때 경도의 조절은 어떤 재료를 증강하면 되는가?
 ① 베이킹파우더 ② 설탕
 ③ 계란 ④ 소금
- 데블스 푸드 케이크를 만들려고 한다. 반죽의 비중을 재기 위하여 필요한 무게가 아닌 것은?
 ① 비중컵의 무게
 ② 코코아를 담은 비중컵의 무게
 ③ 물을 담은 비중컵의 무게
 ④ 반죽을 담은 비중컵의 무게
- 데커레이션케이크 재료인 생크림에 대한 설명으로 적당치 않은 것은?
 ① 크림 100에 대하여 1.0~1.5%의 분설탕을 사용하여 단맛을 낸다.
 ② 유지방함량 35~45% 정도의 진한 생크림을 휘핑하여 사용한다.
 ③ 휘핑시간이 적정시간보다 짧으면 기포의 안정성이 약해진다.
 ④ 생크림의 보관이나 작업시 제품온도는 3~7℃가 좋다.
- 아이싱 즉, 당의(Frostings)를 제조하였는데 너무 되게 되었다. 이때의 조치법 중 적당하지 않은 것은?
 ① 물을 사용한다.
 ② 설탕시럽(설탕:물=2:1)을 사용한다.
 ③ 가운을 시킨다.
 ④ 젤라틴을 녹여 넣는다.
- 슈 제조시 팽창제의 투입시기로 알맞은 것은?
 ① 밀가루와 함께 투입한다.
 ② 호화 직전에 투입한다.
 ③ 호화 후 투입한다.
 ④ 마지막 계란 투입시 투입한다.
- 다음 제품 중 계란 흰자만을 사용하는 것은?
 ① 스펀지케이크 ② 엔젤푸드케이크
 ③ 파운드케이크 ④ 초콜릿케이크
- 반죽형 쿠키 중 수분을 가장 많이 함유하는 쿠키는?
 ① 쇼트 브레드 쿠키 ② 드롭 쿠키
 ③ 스냅 쿠키 ④ 스펀지 쿠키
- 튀김 기름의 조건으로 틀리는 것은?
 ① 발연점(smoking point)이 높아야 한다.
 ② 산패에 대한 안정성이 있어야 한다.

- ③ 여름철에 융점이 낮은 기름을 사용한다.
 ④ 산가(acid value)가 낮아야 한다.
- 퍼프 페이스트리 반죽에 혼합하는 유지와 물의 적당한 비율은?
 ① 유지 100 : 물 50 ② 유지 100 : 물 100
 ③ 유지 100 : 물 150 ④ 유지 100 : 물 200
- 스펀지케이크에서 계란과 설탕을 어떤 비율로 혼합 반죽할 때 가장 좋은 결과를 얻을 수 있는가? (단, 밀가루는 100%임)
 ① 계란 100% 설탕 50% ② 계란 100% 설탕 75%
 ③ 계란 166% 설탕 166% ④ 계란 100% 설탕 125%
- 일반 파운드케이크와 구별되는 마블파운드케이크 재료는?
 ① 버터 ② 밀가루
 ③ 설탕 ④ 코코아
- 버터크림 당액 제조시 설탕에 대한 물 사용량으로 가장 알맞은 것은?
 ① 25% ② 80%
 ③ 100% ④ 125%
- 다음 중 윗 불이 아랫 불에 비해 높아야 할 제품은?
 ① 오렌지 쿠키 ② 파운드케이크
 ③ 쉬폰케이크 ④ 머핀케이크
- 고율배합에 대한 설명으로 틀린 것은?
 ① 믹싱 중 공기 혼입이 많다.
 ② 설탕 사용량이 밀가루 사용량보다 많다.
 ③ 화학 팽창제를 많이 쓴다.
 ④ 촉촉한 상태를 오랫동안 유지시켜 신선도를 높이고 부드러움이 지속되는 특징이 있다.
- 어떤 제품을 다음과 같은 조건으로 구웠을 때 제품에 남은 수분이 가장 많은 것은?
 ① 165℃에서 45분간 ② 190℃에서 35분간
 ③ 205℃에서 30분간 ④ 220℃에서 25분간
- 소맥분 속의 수분함량이 14% 이상 되면, 여러 가지 바람직하지 못한 결과가 초래되는데 그 결과에 관련이 없는 것은?
 ① 곰팡이가 피기 쉽다.
 ② 효소 활동이 둔화된다.
 ③ 곤충과 진드기 번식이 용이하다.
 ④ 소맥분의 고형분 함량이 감소한다.
- 액체발효법에서 액종 발효시 완충제의 역할을 하는 것은?
 ① 탈지분유 ② 설탕
 ③ 이스트 ④ 밀가루
- 냉동 페이스트리를 구운 후 옆면이 주저앉은 원인으로 틀린 것은?
 ① 토핑물이 많은 경우
 ② 잘 구워지지 않은 경우
 ③ 2차 발효가 과다한 경우

① 해동온도가 2~5℃로 낮은 경우

20. 빵이 제조되어 판매될 때까지 발생하는 총원가에 계산되지 않는 것은?

- ① 제조설비의 감가상각비 ② 매출 원가
③ 직원급료 ④ 판매이익

2과목 : 재료과학

21. 정형한 식빵 반죽을 팬에 넣을 때 이음매의 위치는?

- ① 위 ② 아래
③ 좌측 ④ 우측

22. 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

23. 반죽시 후염법에서 소금의 투입단계는?

- ① 각 재료와 함께 섞는다.
② 픽업단계 직전에 투입한다.
③ 클린업 단계 직후에 넣는다.
④ 믹싱이 끝날 때 넣어 혼합한다.

24. 중간발효의 목적이 아닌 것은?

- ① 반죽의 긴장완화 ② 가스 보유
③ 신장성 향상 ④ 점착성 증대

25. 손상된 전분 1% 증가시 흡수율의 변화는?

- ① 2% 감소 ② 1% 감소
③ 1% 증가 ④ 2% 증가

26. 배합의 합계 %는 170%, 쇼트닝은 4%, 소맥분의 중량은 5kg이다.이 때 쇼트닝의 중량은?

- ① 850g ② 200g
③ 680g ④ 800g

27. 반죽의 변화단계에서 생기 있는 외관이 되며 매끄럽고 부드러우며 탄력성이 증가되어 강하고 단단한 반죽이 되었을 때의 상태는?

- ① 클린업 상태(Clean up) ② 픽업 상태(Pick up)
③ 발전 상태(Development) ④ 렛다운 상태(Let Down)

28. 빵의 노화속도가 가장 빠른 온도는?

- ① -18℃ ② 0℃
③ 24℃ ④ 35℃

29. 주로 빵 반죽용으로 사용되는 믹서의 부대 기구는?

- ① 휘퍼 ② 버터
③ 훅 ④ 스크래퍼

30. 빵 포장의 목적에 부적합한 것은?

- ① 빵의 저장성 증대 ② 빵의 미생물오염 방지
③ 수분증발 촉진과 노화 방지 ④ 상품의 가치 향상

3과목 : 영양학

31. 베이킹파우더에 전분을 사용하는 목적으로 틀린 것은?

- ① 중조와 산재료의 격리효과 ② 흡수제 역할
③ 취급제 계량 용이 ④ 산도 조절

32. 비터 초콜릿(Bitter Chocolate) 원액 속에 포함된 코코아 함량은 얼마인가?

- ① 3/8 ② 4/8
③ 5/8 ④ 7/8

33. 밀가루 품질 규정시 껍질(皮)의 혼합율은 어느 성분으로 측정하는가?

- ① 지방 ② 섬유질
③ 회분 ④ 비타민 B1

34. 데니시 페이스트리에 사용하는 유지에서 가장 중요한 성질은?

- ① 유화성 ② 가소성
③ 안정성 ④ 크림성

35. 식품향료에 관한 설명 중 틀린 것은?

- ① 수용성향료(essence)는 내열성이 약하다.
② 유성향료(essential oil)는 내열성이 강하다.
③ 유화향료(emulsified flavor)는 내열성이 좋지 않다.
④ 분말향료(powdered flavor)는 향료의 휘발 및 변질을 방지하기 쉽다.

36. 밀가루의 숙성에 대한 설명으로 틀리는 것은?

- ① 반죽의 기계적 적성을 좋게 한다.
② 제빵 적성을 양호하게 한다.
③ 산화제 사용은 숙성기간을 증가시킨다.
④ 숙성기간은 온도와 습도 등 조건에 따라 다르다.

37. 친수성-친유성 균형(HLB)이 다음과 같을 경우 친수성인 계면 활성제는?

- ① 5 ② 7
③ 9 ④ 11

38. 단순 단백질이 아닌 것은?

- ① 알부민 ② 글로블린
③ 글리코프로테인 ④ 글루테닌

39. 다음 중 신선한 계란은?

- ① 8% 식염수에 뜬다.
② 흔들었을 때 소리가 난다.
③ 난황계수가 0.1 이하이다.
④ 껍질에 광택이 없고 거칠다.

40. 다음 당류 중 감미도가 가장 높은 것은?

- ① 설탕 ② 전화당
③ 포도당 ④ 과당

41. 전분의 노화에 대한 설명 중 틀린 것은?

- ① 노화는 -18°C 에서 잘 일어나지 않는다.
 ② 노화된 전분은 소화가 잘 된다.
 ③ 노화란 α -전분이 β -전분으로 되는 것을 말한다.
 ④ 노화는 전분분자끼리의 결합이 전분과 물분자의 결합보다 크기 때문에 일어난다.
42. 포화지방산의 탄소수가 다음과 같을 때 일반적으로 융점이 가장 높은 것은?
 ① 4개 ② 8개
 ③ 14개 ④ 18개
43. 밀가루 수분함량이 1% 감소할 때마다 흡수율은 얼마나 증가되는가?
 ① 0.3-0.5% ② 0.75-1%
 ③ 1.3-1.6% ④ 2.5-2.8%
44. 물의 경도를 낮혀주는 작용을 하는 재료는?
 ① 이스트푸드 ② 이스트
 ③ 설탕 ④ 밀가루
45. 제빵용 이스트에 의해 발효되지 않고 잔여당으로 남아 겉질색에 영향을 주는 유류 중의 당은?
 ① 포도당 ② 유당
 ③ 과당 ④ 설탕
46. 필수 아미노산이 아닌 것은?
 ① 이소루신, 히스티딘 ② 메타오닌, 페닐알라닌
 ③ 트립토판, 발린 ④ 트레오닌, 글루타민
47. 다음 비타민의 결핍 증상이 잘못 짝지어진 것은?
 ① 비타민B1 - 각기병, 신경염 ② 비타민C - 괴혈병
 ③ 비타민B2 - 야맹증 ④ 나이아신 - 펠라그라
48. 생체 내에서의 지방의 기능 중 틀린 것은?
 ① 생체기관을 보호한다. ② 체온을 유지한다.
 ③ 효소의 구성 성분이다. ④ 주요한 에너지원이다.
49. 지질의 대사산물이 아닌 것은?
 ① 물 ② 수소
 ③ 이산화탄소 ④ 에너지
50. 열량 영양소의 단위 g당 칼로리에 대한 설명으로 맞는 것은?
 ① 단백질은 지방보다 칼로리가 많다.
 ② 탄수화물은 지방보다 칼로리가 적다.
 ③ 탄수화물은 단백질보다 칼로리가 적다.
 ④ 탄수화물은 단백질보다 칼로리가 많다.

4과목 : 식품위생학

51. 식품첨가물에 의한 식중독 원인이 아닌 것은?
 ① 허용되지 않은 첨가물의 사용
 ② 불순한 첨가물의 사용
 ③ 허용된 첨가물의 과다사용
 ④ 독성물질을 식품에 고의로 첨가

52. 파리의 전파와 관계가 먼 질병은?

- ① 장티푸스 ② 콜레라
 ③ 이질 ④ 진균독증

53. 바이러스(Virus)에 의해 일어나는 질병은?

- ① 유행성 간염 ② 브루셀라병
 ③ 발진티푸스 ④ 탄저병

54. 어패류에서 주로 감염되는 식중독균은?

- ① 대장균 ② 살모넬라균
 ③ 장염비브리오균 ④ 리스테리아균

55. 식품 등을 통해 전염되는 경구전염병의 특징과 거리가 먼 것은?

- ① 원인 미생물은 세균, 바이러스 등이다.
 ② 미량의 균량에서도 감염을 일으킨다.
 ③ 2차 감염이 빈번하게 일어난다.
 ④ 화학물질이 원인이 된다.

56. 식품의 관능을 만족시키기 위해 첨가하는 물질은?

- ① 강화제 ② 보존제
 ③ 발색제 ④ 이형제

57. 백색의 결정으로 열량에 잘 녹고 감미도는 설탕의 250배로 청량음료수, 과자류, 절임류 등에 사용되었으나 만성중독인 혈액독을 일으켜 우리나라에서는 1966년 11월부터 사용이 금지된 인공 감미료는?

- ① 돌신 ② 사이클라메이트
 ③ 에틸렌글리콜 ④ 파라-니트로-오르토-톨루이딘

58. 고시폴(gossypol)은 어느 식품에서 발생할 수 있는 식중독의 원인 성분인가?

- ① 고구마 ② 풋살구
 ③ 보라 ④ 면실유

59. 단백질 식품이 미생물의 분해 작용에 의하여 형태, 색깔, 경도, 맛 등의 본래의 성질을 잃고 악취를 발생하거나 독물을 생성하여 먹을 수 없게 되는 현상은?

- ① 변패 ② 산패
 ③ 부패 ④ 발효

60. 식품 중의 대장균균을 위생학적으로 중요하게 다루는 주된 이유는?

- ① 식중독균이기 때문에
 ② 분변세균의 오염지침이기 때문에
 ③ 부패균이기 때문에
 ④ 대장염을 일으키기 때문에

전자문제집 CBT PC 버전 : www.comcbt.com
 전자문제집 CBT 모바일 버전 : m.comcbt.com
 기출문제 및 해설집 다운로드 : www.comcbt.com/xs

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