

## 1과목 : 제조이론

1. 거품형케이크 반죽을 믹싱 할 때 가장 적당한 믹싱법은?

- ① 중속→저속→고속      ② 저속→고속→중속  
 ③ 저속→중속→고속 →저속      ④ 고속→중속→저속 →고속

2. 40g의 계량컵에 물을 가득 채웠더니 240g이었다. 과자 반죽을 넣고 달아보니 220g 이 되었다면 이 반죽의 비중은 얼마인가?

- ① 0.85      ② 0.9  
 ③ 0.92      ④ 0.95

3. 고율배합 케이크와 비교하여 저율배합 케이크의 특징은?

- ① 믹싱 중 공기 혼입량이 많다.  
 ② 굽는 온도가 높다.  
 ③ 반죽의 비중이 낮다.  
 ④ 화학팽창제 사용량이 적다.

4. 가수분해나 산화에 의하여 튀김기름을 나쁘게 만드는 요인이 아닌 것은?

- ① 온도      ② 물  
 ③ 산소      ④ 비타민 E(토코페롤)

5. 과일케이크를 만들 때 과일이 가라앉는 이유가 아닌 것은?

- ① 강도가 약한 밀가루를 사용한 경우  
 ② 믹싱이 지나치고 큰 공기방울이 반죽에 남는 경우  
 ③ 진한 속색을 위한 탄산수소나트륨을 과다로 사용한 경우  
 ④ 시럽에 담긴 과일의 시럽을 배수시켜 사용한 경우

6. 가압하지 않은 찜기의 내부 온도로 가장 적합한 것은?

- ① 65℃      ② 99℃  
 ③ 150℃      ④ 200℃

7. 계란의 일반적인 수분함량은?

- ① 50%      ② 75%  
 ③ 88%      ④ 90%

8. 고율배합의 제품을 굽는 방법으로 알맞은 것은?

- ① 저온 단시간      ② 고온 단시간  
 ③ 저온 장시간      ④ 고온 장시간

9. 거품을 올린 흰자에 뜨거운 시럽을 첨가하면서 고속으로 믹싱하여 만드는 아이싱은?

- ① 마시멜로 아이싱      ② 콤비네이션 아이싱  
 ③ 초콜릿 아이싱      ④ 로얄 아이싱

10. 다음 중 케이크의 아이싱에 주로 사용되는 것은?

- ① 마지팬      ② 프랄린  
 ③ 글레이즈      ④ 휘핑크림

11. 다음 중 반죽 온도가 가장 낮은 것은?

- ① 퍼프 페이스트리      ② 레이어 케이크  
 ③ 파운드 케이크      ④ 스펀지 케이크

12. 같은 용적의 팬에 같은 무게의 반 죽을 패닝하였을 경우 부피가 가장 작은 제품은?

- ① 시폰 케이크      ② 레이어 케이크  
 ③ 파운드 케이크      ④ 스펀지 케이크

13. 공장설비구성의 설명으로 적합하지 않은 것은?

- ① 공장시설설비는 인간을 대상으로 하는 공학이다.  
 ② 공장시설은 식품조리과정의 다양한 작업을 여러 조건에 따라 합리적으로 수행하기 위한 시설이다.  
 ③ 설계디자인은 공간의 할당, 물리적 시설, 구조의 생김새, 설비가 갖춰진 작업장을 나타내 준다.  
 ④ 각 시설은 그 시설이 제공하는 서비스의 형태에 기본적인 어떤 기능을 지니고 있지 않다.

14. 거품형 제품 제조시 가온법의 장점이 아닌 것은?

- ① 겹질색이 균일하다.      ② 기포시간이 단축된다.  
 ③ 기공이 조밀하다.      ④ 계란의 비린내가 감소된다.

15. 과자 반죽의 온도 조절에 대한 설명으로 틀린 것은?

- ① 반죽 온도가 낮으면 기공이 조밀하다.  
 ② 반죽온도가 낮으면 부피가 작아지고 식감이 나쁘다.  
 ③ 반죽 온도가 높으면 기공이 열리고 큰 구멍이 생긴다.  
 ④ 반죽 온도가 높은 제품은 노화가 느리다.

16. 같은 밀가루로 식빵 불란서빵을 만들 경우, 식빵의 가수율이 63%였다면 불란서빵의 가수율을 얼마나 하는 것이 가장 좋은가?

- ① 61%      ② 63%  
 ③ 65%      ④ 67%

17. 1차 발효 중에 펀치를 하는 이유는?

- ① 반죽의 온도를 높이기 위해  
 ② 이스트를 활성화시키기 위해  
 ③ 효소를 불활성화시키기 위해  
 ④ 탄산가스 축적을 증가시키기 위해

18. 건포도 식빵을 만들 때 건포도를 전처리하는 목적이 아닌 것은?

- ① 수분을 제거하여 건포도의 보존성을 높인다.  
 ② 제품내에서의 수분 이동을 억제한다.  
 ③ 건포도의 풍미를 되살린다.  
 ④ 씹는 촉감을 개선한다.

19. 제빵시 팬오일로 유지를 사용할 때 다음 중 무엇이 높은 것을 선택하는 것이 좋은가?

- ① 가소성      ② 크림성  
 ③ 발연점      ④ 비등점

20. 비상스트레이법 반죽의 가장 적합한 온도는?

- ① 15℃      ② 20℃  
 ③ 30℃      ④ 40℃

## 2과목 : 재료과학

21. 2번 굽기를 하는 제품은?

- ① 스위트 롤                      ② 브리오슈  
③ 빵도넛                        ④ 브라운 앤 서브 롤

22. 2차 발효가 과다할 때 일어나는 현상이 아닌 것은?

- ① 옆면이 터진다.                ② 색상이 여러다.  
③ 신 냄새가 난다.               ④ 오븐에서 주저앉기 쉽다.

23. 노화를 지연시키는 방법으로 옳바르지 않은 것은?

- ① 방습포장재를 사용한다.      ② 다량의 설탕을 첨가한다.  
③ 냉장 보관시킨다.              ④ 유화제를 사용한다.

24. 같은 조건의 반죽에 설탕, 포도당, 과당을 같은 농도로첨가했다고 가정할 때 마이아르 반응속도를 촉진시키는 순서대로 나열된 것은?

- ① 설탕>포도당>과당            ② 과당>설탕>포도당  
③ 과당>포도당>설탕            ④ 포도당>과당>설탕

25. 10명의 인원이 50초당 70개의 과자를 만들 때 7시간에는 몇 개를 생산하는가?

- ① 3528개                        ② 35280개  
③ 24500개                       ④ 245000개

26. 다음 중 냉동, 냉장, 해동, 2차 발효를 프로그래밍에 의해 자동적으로 조절하는 기계는?

- ① 스파이럴 믹서                ② 도 컨디셔너  
③ 로타리 랙오븐                ④ 모레르식 락크 발효실

27. 1인당 생산가치는 생산가치를 무엇으로 나누어 계산하는가?

- ① 인원수                        ② 시간  
③ 임금                         ④ 원재료비

28. 갓 구워낸 빵을 식혀 상온으로 낮추는 냉각에 관한 설명으로 틀린 것은?

- ① 빵 속의 온도를 35~40℃로 낮추는 것이다.  
② 곰팡이 및 기타 균의 피해를 막는다.  
③ 절단. 포장을 용이하게 한다.  
④ 수분함량을 25%로 낮추는 것이다.

29. 냉동 페이스트리를 구운 후 옆면이 주저앉는 원인으로 틀린 것은?

- ① 토핑물이 많은 경우  
② 잘 구워지 않은 경우  
③ 2차 발효가 과다한 경우  
④ 해동온도가 2 ~5℃로 낮은 경우

30. 둥글리기 (Rounding) 공정에 대한 설명으로 틀린 것은?

- ① 덧가루, 분할기 기름을 최대로 사용한다.  
② 손분할, 기계 분할이 있다.  
③ 분할기의 종류는 제품에 적합한 기종을 선택한다.  
④ 둥글리기가 과정 중 큰 기포는 제거되고 반죽온도가 균 일화된다.

31. 지방은 무엇이 축합되어 만들어지는가?

- ① 지방산과 글리세롤            ② 지방산과 올레인산  
③ 지방산과 리놀레인산        ④ 지방산과 팔미틴산

32. 거친 설탕 입자를 마쇄하여 고운 눈금을 가진 체로 통과시킨 후 덩어리 방지제를 첨가한 제품은?

- ① 액당                            ② 분당  
③ 전화당                        ④ 포도당

33. 장기간의 저장성을 지녀야 하는 건과자용 쇼트닝에서 가장 중요한 제품 특성은?

- ① 가소성                        ② 안정성  
③ 신장성                        ④ 크림가

34. 젤리를 제조하는데 당분 60~65% , 펙틴 1.0 ~1.5% 일 때 가장 적합한 pH는?

- ① pH1.0                        ② pH3.2  
③ pH7.8                        ④ pH10.0

35. 가공하지 않은 초콜릿(비터 초콜릿:Bitter Chocolate)40%에 포함되어 있는 가장 적합한 코코아의 양은?

- ① 20%                            ② 25%  
③ 30%                            ④ 35%

36. 강력분과 박력분의 성상에서 가장 중요한 차이점은?

- ① 단백질 함량이 차이        ② 비타민 함량의 차이  
③ 지방 함량의 차이          ④ 전분 함량의 차이

37. 다음 유제품 중 일반적으로 100g당 열량을 가장 많이 내는 것은?

- ① 요구르트                      ② 탈지분유  
③ 가공치즈                      ④ 시유

38. 계란에 대한 설명 중 옳은 것은?

- ① 계란 노른자에 가장 많은 것은 단백질이다.  
② 계란 흰자는 대부분이 물이고 그 다음 많은 성분은 지방질이다.  
③ 계란 껍질은 대부분 탄산칼슘으로 이루어져 있다.  
④ 계란은 흰자보다 노른자 중량이 더 크다.

39. 건조이스트는 같은 중량을 사용할 생이스트 보다 활성이 약 몇 배 더 강한가?

- ① 2배                            ② 5배  
③ 7배                            ④ 10배

40. 다음 중 발효시간을 단축시키는 물은?

- ① 연수                            ② 경수  
③ 염수                            ④ 알칼리수

41. 믹싱시간, 믹싱내구성, 흡수율 등 반죽의 배합이나 혼합을 위한 기초 자료를 제공하는 것은?

- ① 아밀로그래프(Amy lograph)  
② 익스텐소그래프(Extensograph)  
③ 패리노그래프(Farinograph)  
④ 알베오그래프(Alveograph)

## 42. β-아밀라아제의설명으로 틀린 것은?

- ① 전분이나 덱스트린을 맥아당으로 만든다.
- ② 아밀로오스의 말단에서 시작하여 포도당 2분자씩을 끊어 가면서 분해한다.
- ③ 전분의 구조가 아밀로펙틴인 경우 약 52%까지만 가수분해 한다.
- ④ 액화효소 또는 내부 아밀라아제라고도 한다.

## 43. 다음 중 발효할 때 유산(젖산)을 생성하는 당은?

- ① 유당                      ② 설탕
- ③ 과당                      ④ 포도당

## 44. 다음 혼성주 중 오렌지 성분을 원료로 하여 만들지 않는 것은?

- ① 그랑 마르니에(Grand Marnier)
- ② 마라스키노(Mar aschino)
- ③ 쿠앵트로(Cointreau)
- ④ 큐라소(Curacao)

## 45. 과실이 익어감에 따라 어떤 효소의 작용에 의해 수용성펙틴이 생성되는가?

- ① 펙틴리가아제                      ② 아밀라아제
- ③ 프로토펙틴가수분해효소      ④ 브로멜린

## 46. 비타민의 결핍 증상이 잘못 짝지어진 것은?

- ① 비타민 B<sub>1</sub>- 각기병      ② 비타민 C - 괴혈병
- ③ 비타민 B<sub>2</sub>- 야맹증      ④ 나이아신 - 펠라그라

## 47. 글리세롤 1분자와 지방산 1분자가 결합한 것은?

- ① 트리글리세라이드(triglyceride)
- ② 디글리세라이드(diglyceride)
- ③ 모노글리세라이드(monoglyceride)
- ④ 펜토스(pentose)

## 48. 지방의 연소와 합성이 이루어지는 장기는?

- ① 췌장                      ② 간
- ③ 위장                      ④ 소장

## 49. D-glucose와 D-mannose의 관계는?

- ① anomer                      ② epimer
- ③ 동소체                      ④ 라세믹체

## 50. 성인의 에너지적정비율의 연결이 옳은 것은?

- ① 탄수화물: 30~55%      ② 단백질: 7~20%
- ③ 지질: 5~10%              ④ 비타민: 30~40%

## 4과목 : 식품위생학

## 51. 미생물에 의해 주로 단백질이 변화되어 악취, 유해물질을 생성하는 현상은?

- ① 발효(Fermentation)      ② 부패(Puterifaction)
- ③ 변패(Deterioration)      ④ 산패(Rancidity)

## 52. 다음 중 채소를 통해 감염되는 기생충은?

- ① 광절열두조충              ② 선모충
- ③ 회충                      ④ 폐흡충

## 53. 감염형 식중독에 해당되지 않는 것은?

- ① 살모넬라균 식중독      ② 포도상구균 식중독
- ③ 병원성대장균 식중독      ④ 장염비브리오균 식중독

## 54. 경구전염병과 비교할 때 세균성식중독의 특징은?

- ① 2차 감염이 잘 일어난다.
- ② 경구전염병보다 잠복기가 길다.
- ③ 발병 후 면역이 매우 잘 생긴다.
- ④ 많은 양이 균으로 발병한다.

## 55. 산화방지제로 쓰이는 물질이 아닌 것은?

- ① 중조                      ② BHT
- ③ BHA                      ④ 세사몰

## 56. 과산화 수소의 사용 목적으로 알맞은 것은?

- ① 보존료                      ② 발색제
- ③ 살균료                      ④ 산화방지제

## 57. 경구전염병의 예방대책에 대한 설명으로 틀린 것은?

- ① 건강유지와 저항력의 향상에 노력한다.
- ② 의식전환 운동, 계몽활동, 위생교육 등을 정기적으로 실시한다.
- ③ 오염이 의심되는 식품은 폐기한다.
- ④ 모든 예방접종은 1회만 실시한다

## 58. 동물에게 유산을 일으키며 사람에게는 열병을 나타내는 인수공통전염병은?

- ① 탄저병                      ② 리스테리아증
- ③ 돈단독                      ④ 브루셀라증

## 59. 단백질을 많이 함유한 식품의 주된 변질현상은?

- ① 부패                      ② 발효
- ③ 산패                      ④ 갈변

## 60. 식중독 발생의 주요 경로인 배설물-구강-오염경로(fecal-oral route)를 차단하기 위한 방법으로 가장 적합한 것은?

- ① 손 씻기 등 개인위생 지키기
- ② 음식물 철저히 가열하기
- ③ 조리 후 빨리 섭취하기
- ④ 남은 음식물 냉장 보관하기

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