

## 1과목 : 제조이론

- 일반적인 과자반죽의 팬닝시 주의점이 아닌 것은?  
① 종이 깔개를 사용한다.  
② 철판에 넣은 반죽은 두께가 일정하게 되도록 펴준다.  
③ 팬기름을 많이 바른다.  
④ 팬닝 후 즉시 굽는다.
- 제품의 생산원가를 계산하는 목적에 해당하지 않는 것은?  
① 이익 계산                      ② 판매가격 결정  
③ 원,부 재료 관리              ④ 설비 보수
- 다음 중 가장 고온에서 굽는 제품은?  
① 파운드 케이크              ② 시폰 케이크  
③ 퍼프 페이스트리              ④ 과일 케이크
- 반죽형 케이크의 믹싱방법 중 제품에 부드러움을 주기 위한 목적으로 사용하는 것은?  
① 크림법                          ② 블렌딩법  
③ 설탕/물 법                      ④ 1단계법
- 흰자 100에 대하여 설탕 180의 비율로 만든 머랭으로써 구웠을 때 표면에 광택이 나고 하루쯤 두었다가 사용해도 무방한 머랭은?  
① 냉제 머랭                      ② 온제 머랭  
③ 이탈리아 머랭              ④ 스위스 머랭
- 찜을 이용한 제품에 사용되는 팽창제의 특성으로 알맞은 것은?  
① 지속성                          ② 속효성  
③ 지효성                          ④ 이중팽창
- 퍼프 페이스트리를 정형할 때 수축하는 경우는?  
① 반죽이 질었을 경우  
② 휴지시간이 길었을 경우  
③ 반죽 중 유지 사용량이 많았을 경우  
④ 밀어पर्기 중 무리한 힘을 가했을 경우
- 소맥분 온도 25℃, 실내온도 26℃, 수돗물 온도 18℃, 결과 온도 30℃, 희망온도 27℃, 사용물의 양이 10kg일 때 마찰계수는?  
① 21                                  ② 26  
③ 31                                  ④ 45
- 반죽형 쿠키 중 전란의 사용량이 많아 부드럽고 수분이 가장 많은 쿠키는?  
① 스넵쿠키                          ② 머랭쿠키  
③ 드롭쿠키                          ④ 스펀지 쿠키
- 소금이 제과에 미치는 영향이 아닌 것은?  
① 향을 좋게 한다.              ② 잡균의 번식을 억제한다.  
③ 반죽의 물성을 좋게 한다.   ④ pH를 조절한다.

- 파이의 일반적인 결점 중 바닥 크러스트가 축축한 원인이 아닌 것은?

- ① 오븐 온도가 높음              ② 충전물 온도가 높음  
③ 파이 바닥 반죽이 고열배합   ④ 불충분한 바닥열

- 커스터드 크림의 재료에 속하지 않는 것은?  
① 우유                              ② 계란  
③ 설탕                              ④ 생크림
- 다음 중 일정한 용적 내에서 팽창이 가장 큰 제품은?  
① 파운드 케이크              ② 스펀지 케이크  
③ 레이어 케이크              ④ 엔젤푸드 케이크
- 도넛 제조시 수분이 적을 때 나타나는 결점이 아닌 것은?  
① 팽창이 부족하다.              ② 흑이 튀어 나온다.  
③ 형태가 일정하지 않다.      ④ 표면이 갈라진다.
- 젤리 롤 케이크를 마는데 표피가 터질 때 조치할 사항으로 적합하지 않은 것은?  
① 노른자를 증가시킨다.  
② 팽창제 사용량을 감소시킨다.  
③ 설탕의 일부를 물엿으로 대체한다.  
④ 덱스트린의 점착성을 이용한다.
- 성형에서 반죽의 중간발효 후 밀어पर्기 하는 과정의 주된 효과는?  
① 글루텐 구조의 재 정돈      ② 가스를 고르게 분산  
③ 부피의 증가                      ④ 단백질의 변성
- 냉동생지법에 적합한 반죽의 온도는?  
① 18~22                              ② 26~30  
③ 32~36                              ④ 38~42
- 오랜 시간 발효 과정을 거치지 않고 배합 후 정형하여 2차 발효를 하는 제빵법은?  
① 재반죽법                          ② 스트레이트법  
③ 노타임법                          ④ 스펀지법
- 오버헤드프루퍼는 어떤 공정을 해하기 위해 사용하는 것인가?  
① 분할                                  ② 둥글리기  
③ 중간발효                          ④ 정형
- 다음 중 빵의 노화속도가 가장 빠른 온도는?  
① -18~-1℃                          ② 0~10℃  
③ 20~30℃                          ④ 35~45℃

## 2과목 : 재료과학

- 총원가는 어떻게 구성되는가?  
① 제조원가+판매비+일반관리비  
② 직접재료비+직접노무비+판매비  
③ 제조원가+이익  
④ 직접원가+일반관리비
- 같은 크기의 틀에 넣어 같은 체적의 제품을 얻으려고 할 때 반죽의 분할량이 가장 적은 제품은?

- ① 밀가루 식빵                      ② 호밀 식빵  
③ 옥수수 식빵                      ④ 건포도 식빵

23. 식빵 제조에 있어서 소맥분의 4%에 해당하는 탈지분유를 사용할 때 제품에 나타나는 영향으로 틀린 것은?  
① 빵 표피색이 연해진다.                      ② 영양 가치를 높인다.  
③ 맛이 좋아진다.                      ④ 제품 내상이 좋아진다.

24. 굽기 손실이 가장 큰 제품은?  
① 식빵                      ② 바게트  
③ 단팥빵                      ④ 버터를

25. 다음은 식빵 배합표이다. ( )안에 적합한 것은?

강력분 100% 1500g	설탕 ( ① )% 75g
이스트 3% ( ② )g	소금 2% 30g
버터 5% 75g	이스트푸드 ( ③ )% 1.5g
탈지분유 2% 30g	물 70% 1,050cc

- ① 5, 45, 0.01                      ② 5, 45, 0.1  
③ 0.5, 4.5, 0.01                      ④ 50, 450, 1
26. 빵 제품의 평가항목 설명으로 틀린 것은?  
① 외관 평가는 부피, 겉껍질 색상이다.  
② 내관 평가는 기공, 속색, 조직이다.  
③ 종류 평가는 크기, 무게, 가격이다.  
④ 빵의 식감 특성은 냄새, 맛, 입안에서의 감촉이다.
27. 발효에 직접적으로 영향을 주는 요소와 가장 거리가 먼 것은?  
① 반죽 온도                      ② 계란의 신선도  
③ 이스트의 양                      ④ 반죽의 pH
28. 스트레이트법으로 일반 식빵을 만들 때 믹싱 후 반죽의 온도로 가장 이상적인 것은?  
① 20℃                      ② 27℃  
③ 34℃                      ④ 41℃
29. 다음 중 포장 전 빵의 온도가 너무 낮을 때는 어떤 현상이 일어나는가?  
① 노화가 빨라진다.  
② 썰기가 나쁘다.  
③ 포장지에 수분이 응축된다.  
④ 곰팡이, 박테리아의 번식이 용이하다.
30. 다음 중 가스 발생량이 많아져 발효가 빨라지는 경우가 아닌 것은?  
① 이스트를 많이 사용할 때  
② 소금을 많이 사용할 때  
③ 반죽에 약산을 소량 첨가할 때  
④ 발효실 온도를 약간 높일 때

### 3과목 : 영양학

31. 케이크, 쿠키, 파이, 페이스트리용 밀가루의 제과 적성 및 점성을 측정하는 기구는?

- ① 아밀로그래프                      ② 패리노그래프  
③ 애그트론                      ④ 맥미카엘 점도계

32. 다음 중 전분당이 아닌 것인?  
① 물엿                      ② 설탕  
③ 포도당                      ④ 이성화당
33. 다음 중 향신료를 사용하는 목적이 아닌 것은?  
① 냄새 제거                      ② 맛과 향 부여  
③ 영양분 공급                      ④ 식욕 증진
34. 젤리화의 요소가 아닌 것은?  
① 유기산류                      ② 염류  
③ 당분류                      ④ 펙틴류
35. 모노 디 글리세리드는 어느 반응에서 생성되는가?  
① 비타민의 산화                      ② 전분의 노화  
③ 지방의 가수분해                      ④ 단백질의 변성
36. 맥아당을 분해하는 효소는?  
① 말타아제                      ② 락타아제  
③ 리파아제                      ④ 프로테아제
37. 믹서내에서 일어나는 물리적 성질을 파동 곡선기록기로 기록하여 밀가루의 흡수율, 믹싱시간, 믹싱 내구성 등을 측정하는 기계는?  
① 패리노그래프                      ② 익스텐소그래프  
③ 아밀로그래프                      ④ 분광분석기
38. 빵제품이 단단하게 굳는 현상을 지연시키기 위하여 유지에 첨가하는 유화제가 아닌 것은?  
① 모노디글리세리드                      ② 레시틴  
③ 유리지방산                      ④ 에스에스엘(SSL)
39. 케이크 반죽을 하기 위해 계란 노른자 500g이 필요하다. 몇 개의 계란이 준비되어야 하는가? (단, 계란 1개의 중량 52g, 껍질12%, 노른자33%, 흰자 55%)  
① 26개                      ② 30개  
③ 34개                      ④ 38개
40. 효모에 대한 설명으로 틀린 것은?  
① 당을 분해하여 산과 가스를 생성한다.  
② 출아법으로 증식한다.  
③ 제빵용 효모의 학명은 *saccharomyces s(c)erevisiae*이다.  
④ 산소의 유무에 따라 증식과 발효가 달라진다.
41. 피자 제조시 많이 사용하는 향신료는?  
① 넛메그                      ② 오레가노  
③ 박하                      ④ 계피
42. 우유의 성분 중 제품의 겉질색을 개선시켜 주는 것은?  
① 수분                      ② 유지방  
③ 유당                      ④ 칼슘
43. 다음 중 식물계에는 존재하지 않는 당은?

- ① 과당                      ② 유당  
③ 설탕                      ④ 맥아당
44. 제빵에서 사용하는 물로 가장 적합한 것은?  
① 연수                      ② 아연수  
③ 아경수                      ④ 경수
45. 글루텐을 형성하는 밀가루의 주요 단백질로 그 함량이 가장 많은 것은?  
① 글루테닌                      ② 글리아딘  
③ 글로불린                      ④ 메소닌
46. 하루 섭취한 2700kcal 중 지방은 20%, 탄수화물은 65%, 단백질은 15% 비율 이었다. 지방, 탄수화물, 단백질은 각각 약 몇 g을 섭취하였는가?  
① 지방 135g 탄수화물 438.8g 단백질 45g  
② 지방 540g 탄수화물 1755.2g 단백질 405.2g  
③ 지방 60g 탄수화물 438.8g 단백질 101.3g  
④ 지방 135g 탄수화물 195g 단백질 101.3g
47. 설탕의 구성 성분은?  
① 포도당과 과당                      ② 포도당과 갈락토오스  
③ 포도당 2분자                      ④ 포도당과 맥아당
48. 리놀레산 결핍 시 발생할 수 있는 장애가 아닌 것은?  
① 성장지연                      ② 시각 기능 장애  
③ 생식장애                      ④ 호흡장애
49. 다음 중 비타민 K와 관계가 있는 것은?  
① 근육 긴장                      ② 혈액 응고  
③ 자극 전달                      ④ 노화 방지
50. 아미노산의 성질에 대한 설명 중 맞는 것은?  
① 모든 아미노산은 선광성을 갖는다.  
② 아미노산은 융점이 낮아서 액상이 많다.  
③ 아미노산은 종류에 따라 등전점이 다르다.  
④ 천연단백질을 구성하는 아미노산은 주로 D형이다.

#### 4과목 : 식품위생학

51. 식품첨가물의 구비조건이 아닌 것은?  
① 인체에 유해한 영향을 미치지 않을 것  
② 식품의 영양가를 유지할 것  
③ 식품에 나쁜 이화학적 변화를 주지 않을 것  
④ 소량으로는 충분한 효과가 나타나지 않을 것
52. 다음 중 인수공통전염병은?  
① 탄저병                      ② 콜레라  
③ 세균성이질                      ④ 장티푸스
53. 주로 단백질 식품이 혐기성균의 작용에 의해 본래의 성질을 잃고 악취를 내거나 유해물질을 생성하여 먹을 수 없게 되는 현상은?  
① 발효                      ② 부패  
③ 갈변                      ④ 산패

54. 아플라톡신은 다음 중 어디에 속하는가?

- ① 감자독                      ② 효모독  
③ 세균독                      ④ 곰팡이독

55. 경구전염병과 거리가 먼 것은?

- ① 유행성간염                      ② 콜레라  
③ 세균성이질                      ④ 일본뇌염

56. 미생물의 증식에 의해서 일어나는 식품의 부패나 변패를 방지하기 위하여 사용되는 식품첨가물은?

- ① 보존료                      ② 착색료  
③ 산화방지제                      ④ 표백제

57. 위생동물의 일반적인 특성이 아닌 것은?

- ① 식성 범위가 넓다.  
② 음식물과 농작물에 피해를 준다.  
③ 병원미생물을 식품에 감염시키는 것도 있다.  
④ 발육기간이 길다.

58. 정제가 불충분한 기름 중에 남아 식중독을 일으키는 고시폴은 어느 기름에서 유래하는가?

- ① 피마자유                      ② 콩기름  
③ 면실유                      ④ 미강유

59. 포도상구균에 의한 식중독 예방책으로 부적합한 것은?

- ① 조리장을 깨끗이 한다.  
② 섭취 전에 60℃ 정도로 가열한다.  
③ 멸균된 기구를 사용한다.  
④ 화농성 질환자의 조리업무를 금지한다.

60. 식품위생법 상의 식품위생의 대상이 아닌 것은?

- ① 식품                      ② 식품첨가물  
③ 조리방법                      ④ 기구와 용기, 포장

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/xs](http://www.comcbt.com/xs)

전자문제집 CBT란?

종이 문제집이 아닌 인터넷으로 문제를 풀고 자동으로 채점하며  
 모의고사, 오답 노트, 해설까지 제공하는 무료 기출문제 학습 프  
 로그램으로 실제 시험에서 사용하는 OMR 형식의 CBT를 제공합  
 니다.

PC 버전 및 모바일 버전 완벽 연동  
 교사용/학생용 관리기능도 제공합니다.

오답 및 오탈자가 수정된 최신 자료와 해설은 전자문제집 CBT  
 에서 확인하세요.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
③	④	③	②	④	②	④	①	③	④
11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
①	④	②	②	①	②	①	③	③	②
21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
①	①	①	②	②	③	②	②	①	②
31	32	33	34	35	36	37	38	39	40
④	②	③	②	③	①	①	③	②	①
41	42	43	44	45	46	47	48	49	50
②	③	②	③	②	③	①	④	②	③
51	52	53	54	55	56	57	58	59	60
④	①	②	④	④	①	④	③	②	③