

1과목 : 제조이론

- 파운드케이크를 구울 때 윗면이 자연적으로 터지는 경우가 아닌 것은?
 ① 굽기 시작 전에 증기를 분무할 때
 ② 설탕 입자가 용해되지 않고 남아 있을 때
 ③ 반죽 내 수분이 불충분할 때
 ④ 오븐 온도가 높아 껍질 형성이 너무 빠를 때
- 도넛 글레이즈의 사용온도로 가장 적합한 것은?
 ① 49℃ ② 39℃
 ③ 29℃ ④ 19℃
- 제빵 공장에서 5인이 8시간 동안 옥수수 식빵 500개, 바게트 빵 550개를 만들었다. 개당 제품의 노무비는 얼마인가? (단, 시간당 노무비는 4000원이다.)
 ① 132원 ② 142원
 ③ 152원 ④ 162원
- 엔젤 푸드 케이크 제조 시 팬에 사용하는 이형제로 가장 적절한 것은?
 ① 쇼트닝 ② 밀가루
 ③ 라드 ④ 물
- 케이크의 부피가 작아지는 원인에 해당하는 것은?
 ① 강력분을 사용한 경우
 ② 액체 재료가 적은 경우
 ③ 크림성이 좋은 유지를 사용한 경우
 ④ 달걀 양이 많은 반죽의 경우
- 쇼트브레드 쿠키의 성형 시 주의할 점이 아닌 것은?
 ① 글루텐 형성방지를 위해 가볍게 뭉쳐서 밀어 편다.
 ② 반죽의 휴지를 위해 성형 전에 냉동고에 동결시킨다.
 ③ 반죽을 일정한 두께로 밀어 펴서 원형 또는 주름커터로 찍어낸다.
 ④ 달걀노른자를 바르고 조금 지난 뒤 포크로 무늬를 그려 낸다.
- 반죽형 케이크를 구웠더니 너무 가볍고 부서지는 현상이 나타났다. 그 원인이 아닌 것은?
 ① 반죽에 밀가루 양이 많았다.
 ② 반죽의 크림화가 지나쳤다.
 ③ 팽창제 사용량이 많았다.
 ④ 쇼트닝 사용량이 많았다.
- 생크림에 대한 설명으로 옳지 않은 것은?
 ① 생크림은 우유로 제조한다.
 ② 유사 생크림은 팜, 코코넛유 등, 식물성 기름을 사용하여 만든다.
 ③ 생크림은 냉장온도에서 보관하여야 한다.
 ④ 생크림의 유지 함량은 82% 정도이다.
- 찜을 이용한 제품에 사용되는 팽창제의 특성은?
 ① 지속성 ② 속효성
 ③ 지효성 ④ 이중팽창

- 커스터드 크림의 재료에 속하지 않은 것은?
 ① 우유 ② 달걀
 ③ 설탕 ④ 생크림
- 도넛 튀김기에 붓는 기름의 평균 깊이로 가장 적당한 것은?
 ① 5 ~ 8 cm ② 9 ~ 12 cm
 ③ 12 ~ 15 cm ④ 16 ~ 19 cm
- 다음 쿠키 중에서 상대적으로 수분이 적어서 밀어 펴는 형태로 만드는 제품은?
 ① 드롭 쿠키 ② 스냅 쿠키
 ③ 스펀지 쿠키 ④ 머랭 쿠키
- 다음 중 반죽의 얼음사용량 계산공식으로 옳은 것은?
 ① 얼음 = (물사용량*(수돗물온도-사용수온도)) / (80+수돗물의온도)
 ② 얼음 = (물사용량*(수돗물온도+사용수온도)) / (80+수돗물의온도)
 ③ 얼음 = (물사용량*(수돗물온도*사용수온도)) / (80+수돗물의온도)
 ④ 얼음 = (물사용량*(계산된물온도-사용수온도)) / (80+수돗물의온도)
- 비중 컵의 물을 담은 무게가 300g이고 반죽을 담은 무게가 260g일 때 비중은? (단, 비중 컵의 무게는 50g이다)
 ① 0.64 ② 0.74
 ③ 0.84 ④ 1.04
- 블렌딩법에 대한 설명으로 옳은 것은?
 ① 건조 재료와 계란, 물을 가볍게 믹싱 하다가 유지를 넣어 반죽하는 방법이다
 ② 설탕입자가 고와 스크래핑이 필요 없고 대규모 생산 회사에서 이용하는 방법이다
 ③ 부피를 우선으로 하는 제품에 이용하는 방법이다.
 ④ 유지와 밀가루를 먼저 믹싱 하는 방법이며, 제품의 유연성이 좋다.
- 일반적으로 작은 규모의 제과점에서 사용하는 믹서는?
 ① 수직형 믹서 ② 수평형 믹서
 ③ 초고속 믹서 ④ 커터 믹서
- 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.
- 식빵 제조 시 과도한 부피의 제품이 되는 원인은?
 ① 소금량의 부족 ② 오븐 온도가 높음
 ③ 배합수의 부족 ④ 미숙성 소맥분
- 원가의 구성에서 직접원가에 해당되지 않는 것은?
 ① 직접재료비 ② 직접노무비
 ③ 직접경비 ④ 직접판매비

20. 냉동빵에서 반죽의 온도를 낮추는 가장 주된 이유는?

- ① 수분 사용량이 많아서
- ② 밀가루의 단백질 함량이 낮아서
- ③ 이스트 활동을 억제하기 위해서
- ④ 이스트 사용량이 감소해서

2과목 : 재료과학

21. 성형 후 공정으로 가스팽창을 최대로 만드는 단계로 가장 적합한 것은?

- ① 1차 발효 ② 중간 발효
- ③ 편치 ④ 2차 발효

22. 스펀지 발효에서 생기는 결함을 없애기 위하여 만들어진 제조법으로 ADM법이라고 불리는 제빵법은?

- ① 액종법(liquid ferments)
- ② 비상 반죽법(emergency dough method)
- ③ 노타임 반죽법(no timedough method)
- ④ 스펀지/도법(sponge/dough method)

23. 500g짜리 완제품 식빵 500개를 주문 받았다. 총 배합률은 190%이고, 발효 손실은 2%, 굽기 손실은 10%일 때 20kg 짜리 밀가루는 몇 포대 필요한가?

- ① 6포대 ② 7포대
- ③ 8포대 ④ 9포대

24. 빵의 관능적 평가법에서 외부적 특성을 평가하는 항목으로 틀린 것은?

- ① 대칭성 ② 껍질색상
- ③ 껍질특성 ④ 맛

25. 제빵용 팬기름에 대한 설명으로 틀린 것은?

- ① 종류에 상관없이 발연점이 낮아야 한다.
- ② 무색, 무미, 무취이어야 한다.
- ③ 정제 라드, 식물유, 혼합유도 사용된다.
- ④ 과다하게 칠하면 밀 껍질이 두껍고 어둡게 된다.

26. 다음 중 정상적인 스펀지 반죽을 발효시키는 동안 스펀지 내부의 온도 상승은 어느 정도가 가장 바람직한가?

- ① 1 ~ 2℃ ② 4 ~ 6℃
- ③ 8 ~ 10℃ ④ 12 ~ 14℃

27. 불란서 빵 제조 시 스팀 주입이 많을 경우 생기는 현상은?

- ① 껍질이 바삭바삭하다. ② 껍질이 벌어진다.
- ③ 질긴 껍질이 된다. ④ 균열이 생긴다.

28. 제빵용 밀가루의 적정 손상전분의 함량은?

- ① 1.5 ~ 3% ② 4.5 ~ 8%
- ③ 11.5 ~ 14% ④ 15.5 ~ 17%

29. 스펀지법(sponge & dough method)에서 가장 적합한 스펀지 반죽의 온도는?

- ① 10 ~ 20℃ ② 22 ~ 26℃
- ③ 34 ~ 38℃ ④ 42 ~ 46℃

30. 빵반죽의 손분할이나 기계분할은 가능한 몇 분 이내로 완료하는 것이 좋은가?

- ① 15 ~ 20분 ② 25 ~ 30분
- ③ 35 ~ 40분 ④ 45 ~ 50분

3과목 : 영양학

31. 튀김기름에 스테아린(stearin)을 첨가하는 이유에 대한 설명으로 틀린 것은?

- ① 기름의 침출을 막아 도넛 설탕이 젖는 것을 방지한다.
- ② 유지의 융점을 높인다.
- ③ 도넛에 설탕이 붙는 점착성을 높인다.
- ④ 경화제(hardener)로 튀김기름의 3 ~ 6%를 사용한다.

32. 밀가루 25g에서 젖은 글루텐 6g을 얻었다면 이 밀가루는 다음 어디에 속하는가?

- ① 박력분 ② 중력분
- ③ 강력분 ④ 제빵용 밀가루

33. 아이싱 크림에 많이 쓰이는 풍당(fondant)을 만들 때 끓이는 온도로 가장 적합한 것은?

- ① 78 ~ 80℃ ② 98 ~ 100℃
- ③ 114 ~ 116℃ ④ 130 ~ 132℃

34. 제빵에서 설탕의 역할이 아닌 것은?

- ① 이스트의 영양분이 됨 ② 껍질색을 나게 함
- ③ 향을 향상시킴 ④ 노화를 촉진시킴

35. 메이스(mace)와 같은 나무에서 생산되는 것으로 단맛의 향기가 있는 향신료는?

- ① 넛메그 ② 시나몬
- ③ 클로브 ④ 오레가노

36. 패리노그래프에 관한 설명 중 틀린 것은?

- ① 흡수율 측정 ② 익식시간 측정
- ③ 막성내구성 측정 ④ 전분의 점도 측정

37. 유지를 고온으로 계속 가열하였을 때 다음 중 점차 낮아지는 것은?

- ① 산가 ② 점도
- ③ 과산화물가 ④ 발연점

38. 제빵에 적절한 물의 경도는 120 ~ 180 ppm인데, 이는 다음 중 어느 분류에 속하는가?

- ① 연수 ② 아경수
- ③ 일시적 경수 ④ 영구적 경수

39. 달걀에 대한 설명 중 옳은 것은?

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

40. 제빵에서 소금의 역할이 아닌 것은?

- ① 글루텐을 강화시킨다.
 ② 유해균의 번식을 억제시킨다.
 ③ 빵의 내상을 희게 한다.
 ④ 맛을 조절한다.
41. 화학적 팽창에 대한 설명으로 잘못된 것은?
 ① 효모보다 가스 생산이 느리다
 ② 가스를 생산하는 것은 탄산수소나트륨이다.
 ③ 중량제로 전분이나 밀가루를 사용한다.
 ④ 산의 종류에 따라 작용 속도가 달라진다.
42. 아밀로그래프(Amylograph)에서 50℃에서의 점도(minimum viscosity)와 최종점도(final viscosity) 차이를 표시하는 것으로 노화도를 나타내는 것은?
 ① 브레이크 다운(break down)
 ② 세트 백(Setback)
 ③ 최소 점도(minimum viscosity)
 ④ 최대 점도(maximum viscosity)
43. 지방의 산화를 가속시키는 요소가 아닌 것은?
 ① 공기와의 접촉이 많다.
 ② 토코페롤을 첨가한다.
 ③ 높은 온도로 여러 번 사용한다.
 ④ 자외선에 노출시킨다.
44. 자당(sucrose) 10%를 이성화해서 10.52%의 전화당(invert sugar)을 얻었다. 포도당(glucose)과 과당(fructose)의 비율은?
 ① 포도당 7.0%과당 3.52% ② 포도당 5.26%과당 5.26%
 ③ 포도당 3.52%과당 7.0% ④ 포도당 2.63%과당 7.89%
45. 빵에서 탈지분유의 역할이 아닌 것은?
 ① 흡수율 감소 ② 조직 개선
 ③ 완충제 역할 ④ 겉질색 개선
46. 식품의 열량(kcal) 계산공식으로 맞는 것은? (단, 각 영양소 양의 기준은 g 단위로 한다.)
 ① (탄수화물의 양+단백질의 양)×4+(지방의 양×9)
 ② (탄수화물의 양+지방의 양)×4+(단백질의 양×9)
 ③ (지방의 양+단백질의 양)×4+(탄수화물의 양×9)
 ④ (탄수화물의 양+지방의 양)×9+(단백질의 양×4)
47. 포화지방산과 불포화지방산에 대한 설명 중 옳은 것은?
 ① 포화지방산은 이중결합을 함유하고 있다.
 ② 포화지방산은 할로겐이나 수소첨가에 따라 불포화될 수 있다.
 ③ 코코넛 기름에는 불포화지방산이 더 높은 비율로 들어 있다.
 ④ 식물성 유지에는 불포화지방산이 더 높은 비율로 들어 있다.
48. 유용한 장내 세균의 발육을 왕성하게 하여 장에 좋은 영양을 미치는 이당류는?
 ① 설탕(sucrose) ② 유당(lactose)
 ③ 맥아당(maltose) ④ 포도당(glucose)

49. 괴혈병을 예방하기 위해 어떤 영양소가 많은 식품을 섭취해야 하는가?
 ① 비타민 A ② 비타민 C
 ③ 비타민 D ④ 비타민 B1

50. 필수아미노산이 아닌 것은?
 ① 트레오닌 ② 이소루신
 ③ 발린 ④ 알라닌

4과목 : 식품위생학

51. 다음 중 병원체가 바이러스(Virus)인 질병인?
 ① 유행성 간염 ② 결핵
 ③ 발진티푸스 ④ 말라리아
52. 살모넬라(Salmonella)균의 특징이 아닌 것은?
 ① 그람(Gram)음성 간균이다.
 ② 발육 최적 pH는 7 ~ 8 온도는 37℃ 이다.
 ③ 60℃에서 20분 정도의 가열로 사멸한다.
 ④ 독소에 의한 식중독을 일으킨다.
53. 다음 중 부패로 볼 수 없는 것은?
 ① 육류의 변질 ② 달걀의 변질
 ③ 어패류의 변질 ④ 열에 의한 식용유의 변질
54. 균체의 독소 중 뉴로톡신(neuroxin)을 생산하는 식중독균은?
 ① 포도상구균 ② 클로스트리디움 보툴리눔균
 ③ 장염 비브리오균 ④ 병원성 대장균
55. 인수공통 감염병으로만 짝지어진 것은?
 ① 폴리오, 장티푸스 ② 탄저, 리스테리아증
 ③ 결핵, 유행성 간염 ④ 홍역, 브루셀라증
56. 식품에 식염을 첨가함으로써 미생물 증식을 억제하는 효과와 관계가 없는 것은?
 ① 탈수작용에 의한 식품 내 수분감소
 ② 산소의 용해도 감소
 ③ 삼투압 증가
 ④ 펩티드 결합의 분해
57. 빵의 제조과정에서 빵반죽을 분할기에서 분할할 때 달라붙지 않게 하는 첨가물은?
 ① 호료(thickening agent) ② 피막제(coating agent)
 ③ 용제(solvents) ④ 이형제(release agent)
58. 화학적 식중독을 유발하는 원인이 아닌 것은?
 ① 복어독 ② 불량한 포장용기
 ③ 유해한 식품첨가물 ④ 농약에 오염된 식품
59. 다음 중 음식물을 매개로 전파되지 않는 것은?
 ① 이질 ② 장티푸스
 ③ 콜레라 ④ 광견병
60. 우리나라에서 지정된 식품첨가물 중 버터류에 사용할 수 없

는 것은?

- ① 터셔리부틸히드로퀴논(tbhq)
- ② 식용색소 황색4호
- ③ 부틸히드록시아니솔(BHA)
- ④ 디부틸히드록시톨루엔(BHT)

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 CBT
에서 확인하세요.

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