

1과목 : 제조이론

- 스펀지 케이크 제조시 덩어리는 방법을 사용할 때 계란과 설탕은 몇 도로 가온하여 믹싱하는가?
 ① 30℃ ② 43℃
 ③ 55℃ ④ 70℃
- 케이크 도넛을 제조할 때 설탕을 정상보다 많이 사용하면 나타나는 결과는?
 ① 기름 흡수가 적다. ② 껍질이 부드럽다.
 ③ 기공이 열린다. ④ 조적이 거칠다.
- 젤리 롤(Jelly roll)을 마는데 터지는 경우를 감소시키기 위한 다음의 조치 중 부적당한 것은?
 ① 설탕 일부를 물엿으로 대체한다.
 ② 팽창제 사용을 증가시킨다.
 ③ 덱스트린의 점착성을 이용한다.
 ④ 노른자를 감소하고 전란을 증가시킨다.
- 슈 크림의 제조공정에 대한 설명으로 틀린 항목은?
 ① 물에 소금과 유지를 넣고 센 불에서 끓인 후 밀가루를 넣고 저으면서 완전히 호화시킨다.
 ② 60~65℃로 냉각시키고 계란을 소량씩 넣으면서 매끈한 반죽을 만든다.
 ③ 보통은 원형 모양 깍지를 이용하여 평철판에 짜놓고 물을 분무하여 껍질이 빨리 형성되는 것을 막아준다.
 ④ 굽기 초기에는 윗불을 강하게 하여 표피 색상을 빨리 내며, 굽는 열에 예민하기 때문에 수시로 오븐 문을 열고 슈의 굽기상태를 확인해야 된다.
- 제과 제품을 평가하는데 있어 외부 특성에 해당되지 않는 것은?
 ① 부피 ② 껍질색
 ③ 기공 ④ 균형
- 다음 중 굽기도중 오븐문을 열어서는 안되는 제품은?
 ① 퍼프 페이스트리 ② 드롭 쿠키
 ③ 쇼트브레드 쿠키 ④ 애플 파이
- 다음 제품 중 냉과류에 속하는 제품은?
 ① 무스 케이크 ② 젤리롤 케이크
 ③ 소프트롤 케이크 ④ 양갱
- 직접배합에 사용하는 물의 온도로 반죽온도 조절이 편리한 제품은?
 ① 젤리롤케이크 ② 후르츠케이크
 ③ 퍼프 페이스트리 ④ 버터스펀지
- 카카오버터는 초콜릿에 함유된 유지이다. 카카오버터는 그 안정성이 떨어져 초콜릿의 불룸현상의 원인이 되고 있다. 이를 방지하기 위한 공정을 무엇이라 하는가?
 ① 콘칭 ② 템퍼링
 ③ 발효 ④ 선별
- 박력분의 설명으로 옳은 것은?
 ① 경질소맥을 제분한다.

- 연질소맥을 제분한다.
- 글루텐의 함량은 12~14%이다.
- 빵이나 국수를 만들 때 사용한다.
- 데블스 푸드를 블렌딩법으로 제조시 반죽제조 순서가 맞는 것은?
 ① 유지+밀가루→설탕, 분유, 코코아, 유화제→물→계란→물
 ② 유지+설탕→밀가루, 분유, 코코아→유화제→물→소금
 ③ 유지+밀가루→설탕, 계란→소금→유화제→물
 ④ 유지+설탕→분유, 코코아→유화제→소금→계란
- 화이트 레이어 케이크의 반죽 비중으로 가장 적당한 것은?
 ① 0.45 ② 0.55
 ③ 0.65 ④ 0.85
- 파운드 케이크 제조시 윗면이 터지는 이유가 아닌 것은?
 ① 반죽에 수분이 충분할 때
 ② 설탕 입자가 용해되지 않는 경우
 ③ 팬닝 후 장시간 실온에서 방치한 경우
 ④ 오븐 온도가 높아 껍질형성이 빠를 때
- 튀김 시 과도한 흡유현상이 나타나지 않는 것은?
 ① 반죽의 수분이 과다할 때
 ② 믹싱 시간이 짧을 때
 ③ 글루텐이 부족할 때
 ④ 튀김기름 온도가 높을 때
- 쇼트 브레드 쿠키가 딱딱한 이유는?
 ① 유지 사용량이 많을 때
 ② 글루텐 발달을 많이 시킬 때
 ③ 높은 온도에서 구울 때
 ④ 너무 약한 밀가루를 사용할 때
- 제빵에서 달지분유를 1% 증가하면 추가되는 물량으로 가장 적당한 것은?
 ① 0.7% ② 5.2%
 ③ 10% ④ 15.5%
- 스펀지 &도우법에서 스펀지의 표준온도는 얼마인가?
 ① 20~21℃ ② 23~24℃
 ③ 26~27℃ ④ 29~30℃
- 제빵시 베이커리 퍼센트(Baker's %)에서 기준이 되는 재료는?
 ① 설탕 ② 물
 ③ 밀가루 ④ 유지
- 건포도 식빵을 구울 때 주의할 점은?
 ① 윗불을 약간 약하게 한다.
 ② 윗불을 약간 강하게 한다.
 ③ 굽는 시간을 줄인다.
 ④ 오븐 온도를 높게 한다.
- 제품이 오븐에서 갑자기 팽창하는 오븐 스프링의 요인이 아

닌 것은?

- ① 탄산가스 ② 알콜
- ③ 가스압 ④ 단백질

2과목 : 재료과학

21. 제빵의 제품평가에 있어서 외부평가 기준이 아닌 것은?
 ① 굽기의 균일함 ② 조직의 평가
 ③ 터짐과 찢어짐 ④ 겹질의 성질
22. 빵의 부피가 가장 크게 되는 것은?
 ① 숙성이 안된 밀가루의 사용
 ② 물을 적게 사용
 ③ 반죽이 아주 지나치게 믹싱 되었음
 ④ 발효가 약간 더 되었음
23. 스트레이트법에 의한 제빵 반죽시 유지는 보통 어느 단계에서 첨가하는가?
 ① 픽업 단계 ② 클린업 단계
 ③ 발전 단계 ④ 렛 다운 단계
24. 액체 발효법에서 가장 적당한 발효점 측정법은?
 ① 부피증가 ② 거품의 상태
 ③ 산도측정 ④ 액의 색변화
25. 스트레이트법에서 스펀지법으로 배합표를 전환할 때 다음 중 사용량이 감소하지 않는 재료는?
 ① 소금 ② 이스트
 ③ 물 ④ 설탕
26. 같은 크기의 틀에 넣어 같은 체적의 제품을 얻으려고 할 때 가장 반죽의 분할량이 적은 제품은?
 ① 밀가루 식빵 ② 호밀 식빵
 ③ 옥수수 식빵 ④ 건포도 식빵
27. 빵제조과정 중 반죽내 기포수(cells)가 기하급수적으로 증가하는 단계는?
 ① 혼합(mixing) ② 1차발효(fermentation)
 ③ 성형(moulding) ④ 2차발효(proofing)
28. 여름철에 빵의 부패 원인균인 곰팡이 및 세균을 방지하기 위한 방법으로 부적당한 것은?
 ① 작업자 및 기계, 기구를 청결히 하고 공장내부의 공기를 순환시킨다.
 ② 이스트 첨가량을 늘리고 발효온도를 약간 낮게 유지 하면서 충분히 굽는다.
 ③ 초산, 젖산 및 사워 등을 첨가하여 반죽의 pH를 낮게 유지한다.
 ④ 보존료인 소르빈산을 반죽에 첨가한다.
29. 제2차 발효실의 온도와 습도로 적합한 것은?
 ① 온도 27~29℃, 습도 90~100%
 ② 온도 38~40℃, 습도 90~100%
 ③ 온도 38~40℃, 습도 80~90%
 ④ 온도 27~29℃, 습도 80~90%

30. 빵을 구워낸 직후의 수분함량과 냉각 후 포장 직전의 수분함량으로 가장 적합한 것은?
 ① 35%, 27% ② 45%, 38%
 ③ 60%, 52% ④ 68%, 60%

3과목 : 영양학

31. α전분이 β전분으로 되돌아가는 현상은?
 ① 호화 ② 호정화
 ③ 노화 ④ 산화
32. 제과용 밀가루의 주요한 기능은?
 ① 구조 형성 ② 유화작용
 ③ 감미도 조절 ④ 겹질색
33. 밀의 제분율이 낮을수록 커지는 함량성분은?
 ① 탄수화물 ② 단백질
 ③ 지질 ④ 비타민 및 회분
34. 당의 캐러멜화(Caramelization)는 어느 조건에서 더 진하게 되는가?
 ① 산성 ② 중성
 ③ 알칼리성 ④ pH와 무관
35. 유지의 항산화 보완제로 가장 적당하지 못한 것은?
 ① 염산 ② 구연산
 ③ 주석산 ④ 아스코르빈산
36. 분유의 용해도에 영향을 주는 요소로 볼 수 없는 것은?
 ① 건조 방법 ② 저장기간
 ③ 원유의 신선도 ④ 단백질 함량
37. 아밀로펙틴은 요오드와 반응하여 포점 화합물을 형성하지 않는다. 이때의 정색 반응은?
 ① 적자색 반응 ② 청색 반응
 ③ 황색 반응 ④ 흑색 반응
38. S-S결합을 가지고 있는 아미노산은?
 ① 라이신(lysine) ② 시스틴(cystine)
 ③ 메치오닌(methionine) ④ 히스티딘(histidine)
39. 다음 설명 중 옳은 것은?
 ① 젖은 글루텐양은 대체로 소맥분 단백질의 3배이다.
 ② 소맥분 글루텐의 신전성은 모든 소맥분에서 동일하다.
 ③ 글루텐을 형성하는 단백질은 글로불린이 주로 많다.
 ④ 소맥분에서 부족한 아미노산은 글루타민산이다.
40. 빵에서 계란의 역할 중 가장 적당한 것으로 묶인 것은?
 ① 영양가치 증가, 유화역할, pH강화
 ② 영양가치 증가, 유화역할, 조직강화
 ③ 영양가치 증가, 조직강화, 방부효과
 ④ 유화역할, 조직강화, 발효시간 단축
41. 다음 당류 중 제빵용 이스트에 의하여 분해되지 않는 것은?

- ① 자당 ② 맥아당
③ 과당 ④ 유당
42. 일시적 경수를 바르게 설명한 것은?
① 가열시 탄산염으로 되어 침전된다.
② 끓여도 제거되지 않는다.
③ 황산염에 기인한다.
④ 보일러에 쓰면 좋은 물이다.
43. 이스트푸드에 관한 사항 중 틀린 것은?
① 물 조절제 - 칼슘염
② 이스트 조절제 - 암모늄염
③ 반죽 조절제 - 산화제
④ 이스트 조절제 - 글루텐
44. 다음 중 일반 식염의 구성 원소는?
① 나트륨, 염소 ② 칼슘, 탄소
③ 마그네슘, 염소 ④ 칼륨, 탄소
45. 유지의 분해산물인 글리세린에 대한 설명으로 틀린 것은?
① 물에 잘 녹는 감미의 액체로 비중은 물보다 낮다.
② 향미제의 용매로 식품의 색택을 좋게하는 독성이 없는 극소수 용매 중의 하나이다.
③ 보습성이 뛰어나 빵류, 케이크류, 소프트 쿠키류의 저장성을 연장시킨다.
④ 물-기름의 유탁액에 대한 안정 기능이 있다.
46. 당류 중에서 감미가 가장 강한 것은?
① 맥아당 ② 설탕
③ 과당 ④ 포도당
47. 지방의 기능이 아닌 것은?
① 비타민 A, D, E, K의 운반, 흡수작용
② 체온의 손실방지
③ 티아민(thiamine)의 절약작용
④ 정상적인 삼투압 조절에 관여
48. 아미노산 중 트립토판(tryptophan)의 결핍에 의해서 일어나기 쉬운 질병은?
① 야맹증 ② 신장병
③ 펠라그라 ④ 괴혈병
49. 중노동자는 다량의 에너지원과 특히 무엇을 함께 섭취하면 좋은가?
① 비타민 A ② 비타민 B₁
③ 비타민 C ④ 비타민 D
50. 다음 중 담즙과 관련이 없는 것은?
① 무색의 강력한 단백질 분해효소이다.
② 약한 알칼리성을 나타낸다.
③ 지질을 유화시켜 소화흡수되기 쉽게 한다.
④ 주성분은 담즙산염이다.
51. 다음 중 부패 진행의 순서로 옳은 것은?
① 아미노산 - 펩타이드 - 펩톤 - 아민, 황화수소, 암모니아
② 아민 - 펩톤 - 아미노산 - 펩타이드, 황화수소, 암모니아
③ 펩톤 - 펩타이드 - 아미노산 - 아민, 황화수소, 암모니아
④ 황화수소 - 아미노산 - 아민 - 펩타이드, 펩톤, 암모니아
52. 병원체가 음식물, 손, 식기, 완구, 곤충 등을 통하여 입으로 침입하여 감염을 일으키는 것 중 바이러스에 의한 것은?
① 이질 ② 폴리오
③ 장티푸스 ④ 콜레라
53. 독소형 식중독에 속하는 것은 다음 중 어느 것인가?
① 포도상구균 ② 장염비브리오균
③ 병원성대장균 ④ 살모넬라균
54. 비교적 내열성이 강하여 100℃에서 6시간 정도의 가열시 겨우 살균될 수 있는 식중독 원인균으로 불충분하게 살균된 통조림 식품에서 유래될 수 있는 것은?
① 병원 대장균 ② 살모넬라균
③ 장염 비브리오균 ④ 보툴리누스균
55. 합성 보존료와 거리가 먼 것은?
① 안식향산(Benzoic acid) ② 소르빈산(Sorbic acid)
③ 부틸하이드록시아니졸(BHA) ④ 데히드로초산(DHA)
56. 빵의 제조과정에서 빵 반죽을 분할기에서 분할할 때 달라붙지 않게 하는 첨가물은?
① 호료(thickening agent) ② 피막제(coating agent)
③ 용제(solvents) ④ 이형제(release agent)
57. 밀가루를 제조한 후 사용하여 표백과 숙성기간을 단축시키는데 사용하는 화학물질은?
① 밀가루 착색료 ② 밀가루 개량제
③ 밀가루 팽창제 ④ 밀가루 표백제
58. 식품에 첨가하면 매끈하고 점성이 커지며, 그 외에 분산 안정제, 결착보수제 등의 역할을 하는 첨가물은?
① 유화제 ② 강화제
③ 피막제 ④ 호료
59. 대부분의 곰팡이가 생육할 수 있는 식품의 최저 수분 활성도는?
① 0.80 ~0.89 ② 0.60 ~0.69
③ 0.40 ~0.49 ④ 0.20 ~0.29
60. 주로 냉동된 육류 등 저온에서도 생존력이 강하고 수막염이나 임신부의 자궁 내 패혈증 등을 일으키는 식중독균은?
① 대장균 ② 살모넬라균
③ 리스테리아균 ④ 포도상구균

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