

1과목 : 제조이론

1. 브랜딩법(Blending method)은 어떤 재료를 먼저 배합하는 방법인가?
 - ① 계란과 밀가루 ② 물과 밀가루
 - ③ 밀가루와 쇼트닝 ④ 쇼트닝과 설탕
2. 스펀지 케이크 제조시 더운 믹싱방법을 사용할 때 계란과 설탕의 중탕 온도로 가장 적당한 것은?
 - ① 23℃ ② 43℃
 - ③ 63℃ ④ 83℃
3. 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
4. 파운드 케이크 제조시 2중판을 사용하는 목적이 아닌 것은?
 - ① 제품 바닥의 두꺼운 껍질형성을 방지하기 위하여
 - ② 제품 옆면의 두꺼운 껍질형성을 방지하기 위하여
 - ③ 제품의 조직과 맛을 좋게하기 위하여
 - ④ 오븐에서의 열전도 효율을 높이기 위하여
5. 케이크 제품에 응용하는 아이싱이 끈적거리거나 포장지에 붙는 경향을 감소시키는 방법으로 틀리는 것은?
 - ① 아이싱을 다소 덜게 하여(38℃) 사용한다.
 - ② 아이싱에 최대의 액체를 사용한다.
 - ③ 굳은 것은 설탕시럽을 첨가하거나 데워서 사용한다.
 - ④ 젤라틴, 한천등과 같은 안정제를 적절하게 사용한다.
6. 사과 파이껍질을 만들기 위하여 버터를 호두알만한 크기로 자르고 밀가루와 다른 건조 재료를 넣어 비빈 후에 찬물을 투입하여 반죽을 완료했다면 제품의 특성은?
 - ① 중간결 껍질 ② 긴결 껍질
 - ③ 가루모양 껍질 ④ 크래커모양 껍질
7. 어떤 제품을 만드는데 보기와 같은 배합표가 작성되었다면 이 제품명은?

물 1ℓ , 버터 450g, 소금 10g, 소맥분 650g, 계란 25개

 - ① 버터 스펀지 케이크 ② 비스킷
 - ③ 슈 ④ 파운드 케이크
8. 에어 믹서 사용에 있어 일반적으로 공기 압력이 가장 높아야 되는 제품은?
 - ① 스펀지 케이크 ② 엔젤푸드 케이크
 - ③ 옐로우 레이어 케이크 ④ 파운드 케이크
9. 가수분해나 산화에 의하여 튀김기름을 나쁘게 만드는 요인이 아닌 것은?
 - ① 온도 ② 물
 - ③ 공기 또는 산소 ④ 비타민 E(토코페롤)

10. 파이 껍질이 오므라드는 이유에 대한 설명으로 틀리는 것은?
 - ① 파치 반죽을 많이 섞어서 만들었다.
 - ② 휴지를 오랫동안 시켰다.
 - ③ 너무 강한 밀가루를 사용하였다.
 - ④ 과도한 양의 물을 사용하였다.
11. 케이크를 부풀게 하는 증기압의 주재료로 알맞은 것은?
 - ① 계란 ② 쇼트닝
 - ③ 밀가루 ④ 베이킹파우더
12. 데커레이션 케이크와 공예과자의 가장 뚜렷한 차이점으로 알맞은 것은?
 - ① 미각 효과 ② 시각적 효과
 - ③ 다양한 장식 효과 ④ 먹을 수 없는 재료의 사용
13. 커스터드 크림을 제조할 때 결합제의 역할을 하는 것은?
 - ① 설탕 ② 소금
 - ③ 밀가루 ④ 계란
14. 찜(수증기)을 이용하여 만들어진 제품이 아닌 것은?
 - ① 소프트 롤 ② 찜 케이크
 - ③ 중화 만두 ④ 호빵
15. 주방의 설계와 시공시 조치사항으로 잘못된 것은?
 - ① 환기장치는 대형의 1개보다 소형의 여러 개가 효과적이다.
 - ② 주방내의 천정은 낮을수록 좋다.
 - ③ 바닥의 배수구는 측면에 설치한다.
 - ④ 냉장고와 발열 기구는 가능한 멀리 배치한다.
16. 어린 반죽(발효부족)으로 만든 빵 제품의 특징과 거리가 먼 것은?
 - ① 기공이 고르지 않고 내상의 색상이 검다.
 - ② 세포벽이 두껍고 결이 서지 않는다.
 - ③ 신 냄새가 난다.
 - ④ 껍질의 색상이 진하다.
17. 다음 중 반죽의 목적이라 할 수 없는 것은?
 - ① 탄산가스 생성
 - ② 각 재료를 균일하게 혼합
 - ③ 밀가루의 글루텐 발전
 - ④ 밀가루의 수화
18. 반죽단계에서 수화는 완료되고 글루텐 일부가 결합된 상태는?
 - ① 클린업 상태(Clean up)
 - ② 픽업 상태(Pick up)
 - ③ 발전 상태(Development)
 - ④ 렛다운 상태(Let-down)
19. 제빵시 일반적인 2차 발효온도로 가장 적당한 것은?
 - ① 10~17℃ ② 35~45℃
 - ③ 57~63℃ ④ 66~70℃

20. 다음 중 빵제품이 가장 빨리 노화되는 온도는?

- ① -18℃ ② 3℃
③ 27℃ ④ 40℃

2과목 : 재료과학

21. 액체 발효법에서 발효점을 찾는 가장 좋은 기준이 되는 것은?

- ① 냄새 ② pH
③ 거품 ④ 시간

22. 베이커스 퍼센트(Baker's percent)에서 기준이 되는 재료는?

- ① 이스트 ② 물
③ 밀가루 ④ 계란

23. 냉동반죽에서 반죽의 가스보유력을 증가시키기 위하여 사용하는 재료의 설명으로 옳지 않은 것은?

- ① 단백질함량이 11.75~13.5%로 비교적 높은 밀가루를 사용한다.
② L-시스테인(L-cysteine)과 같은 환원제를 사용한다.
③ 스테아릴 젯산 나트륨(S. S. L)과 같은 반죽 건조제를 사용한다.
④ 비타민 C(ascorbic acid)와 같은 산화제를 사용한다.

24. 스펀지 & 도우법에서 스펀지 반죽의 재료가 아닌 것은?

- ① 설탕 ② 물
③ 이스트 ④ 밀가루

25. 반죽의 내부 온도가 60℃에 도달하지 않은 상태에서 온도상승에 따른 이스트의 활동으로 부피의 점진적인 증가가 진행되는 현상은?

- ① 호화(gelatinization)
② 오븐스프링(oven spring)
③ 오븐라이즈(oven rise)
④ 캐러멜화(caramelization)

26. 새로운 팬의 처리방법 중 옳은 것은?

- ① 코팅되지 않은 팬은 218℃ 이하의 오븐에서 1시간 정도 굽는다.
② 실리콘으로 코팅된 팬은 고온으로 굽는다.
③ 팬은 물로 씻고 그늘에서 보관한다.
④ 팬은 사용 후에는 수세미로 깨끗이 씻어 이물질 제거한다.

27. 외부가치 7,100만원, 생산가치 3,000만원, 인건비 1,400만원인 회사의 노동분배율은 대략 어느 정도인가?

- ① 약 20% ② 약 42%
③ 약 47% ④ 약 237%

28. 소규모 제과점용으로 가장 많이 사용되며 반죽을 넣는 입구와 제품을 꺼내는 출구가 같은 오븐은?

- ① 컨벡션오븐 ② 터널오븐
③ 릴오븐 ④ 데크오븐

29. 식빵 제조시 반죽 온도에 가장 큰 영향을 주는 재료는?

- ① 설탕 ② 밀가루
③ 소금 ④ 반죽개량제

30. 다음 제빵 냉각법 중 바르지 않은 것은?

- ① 급속냉각 ② 자연냉각
③ 터널식 냉각 ④ 에어컨디션식 냉각

3과목 : 영양학

31. 지방을 분해하는 효소는?

- ① 인버타아제(invertase) ② 리파아제(lipase)
③ 펩티다아제(peptidase) ④ 아밀라아제(amyase)

32. 밀가루를 용도별로 나눌 때 일반적으로 회분함량이 가장 낮은 것은?

- ① 제빵용 ② 제과용
③ 페이스트리용 ④ 크랙커용

33. 전화당에 대한 설명 중 부적당한 것은?

- ① 수분 보유력이 강하다.
② 착색을 지연시킨다.
③ 포도당 50%와 과당 50%로 되어 있다.
④ 설탕의 결정화 방지효과로 저장성을 연장시킨다.

34. 물중의 기름을 분산 시키고 또 분산된 입자가 응집하지 않도록 안정화시키는 작용을 갖고 있는 것은?

- ① 팽창제 ② 유화제
③ 강화제 ④ 개량제

35. 유지의 산화속도를 억제하는 것과 거리가 먼 것은?

- ① 토코페롤 ② 몰식자산 프로필
③ 리파아제 ④ 아스코르빈산

36. 계란흰자의 고형분 함량은?

- ① 12% ② 24%
③ 30% ④ 40%

37. 다음은 갈색 반응에 대한 설명이다. 빈 칸에 맞는 것은?

환원당 + () $\xrightarrow{\text{열}}$ 멜라노이드색소(황갈색)

- ① 지방 ② 탄수화물
③ 단백질 ④ 비타민

38. 활성 건조 이스트를 수화시킬 때 적당한 물의 온도는?

- ① 10-13℃ ② 20-23℃
③ 30-33℃ ④ 40-43℃

39. 자유수를 올바르게 설명한 것은?

- ① 당류와 같은 용질에 작용하지 않는다.
② 0℃ 이하에서도 얼지 않는다.
③ 정상적인 물보다 그 밀도가 크다.
④ 염류, 당류 등을 녹이고 용매로서 작용한다.

40. 이스트푸드의 성분 중 산화제로 작용하는 것은?
 ① 아조디카본아마이드 ② 염화암모늄
 ③ 황산칼슘 ④ 전분
41. 페리노그래프로 알 수 있는 사항이 아닌 것은?
 ① 흡수율 ② 믹싱 내구성
 ③ 믹싱시간 ④ 전분의 점도
42. 알파-아밀라아제에 대한 베타-아밀라아제의 설명으로 틀리는 항목은?
 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. 수중 유적형(O/W)식품이 아닌 것은?
 ① 우유 ② 마가린
 ③ 마요네즈 ④ 아이스크림
44. 식품향료에 대한 설명 중 틀린 것은?
 ① 천연향료는 자연에서 채취한 후 추출, 정제, 농축, 분리 과정을 거쳐 얻는다.
 ② 합성향료는 석유 및 석탄류에 포함되어 있는 방향성 유기물질로부터 합성하여 만든다.
 ③ 조합향료는 천연향료와 합성향료를 조합하여 양자 간의 문제점을 보완한 것이다.
 ④ 식품에 사용하는 향료는 첨가물이지만 품질 규격 및 사용법을 준수하지 않아도 된다.
45. 잎을 건조시켜 만든 향신료는?
 ① 계피 ② 넛메그
 ③ 메이스 ④ 오레가노
46. 다음 중 단당류가 아닌 것은?
 ① 갈락토오스 ② 포도당
 ③ 과당 ④ 맥아당
47. 성장 촉진 작용을 하며 피부나 점막을 보호하고 부족하면 구각염이나 설염을 유발시키는 비타민은?
 ① 비타민 A ② 비타민 B₁
 ③ 비타민 B₂ ④ 비타민 B₁₂
48. 불건성유에 속하는 것은?
 ① 피마자유 ② 대두유
 ③ 참기름 ④ 어유
49. 다음 아미노산 중 필수 아미노산이며 분자구조에 황을 함유하고 있는 것은?
 ① 라이신(lysine) ② 발린(valine)
 ③ 티로신(tyrosine) ④ 메티오닌(methionine)
50. 단백질의 소화와 관계없는 것은?
 ① 펩신 ② 프티알린

- ③ 트립신 ④ 키모트립신

4과목 : 식품위생학

51. 미생물에 의해 주로 단백질이 변화되어 악취, 유해물질을 생성하는 현상은?
 ① 발효(Fermentation) ② 부패(Putrefaction)
 ③ 변패(Deterioration) ④ 산패(Rancidity)
52. 부패 미생물이 번식할 수 있는 최저의 수분활성도(Aw)의 순서가 맞는 것은?
 ① 세균 > 곰팡이 > 효모 ② 세균 > 효모 > 곰팡이
 ③ 효모 > 곰팡이 > 세균 ④ 효모 > 세균 > 곰팡이
53. 다음 중 사람과 동물이 같은 병원체에 의하여 발생하는 전염병과 가장 거리가 먼 것은?
 ① 탄저병 ② 결핵
 ③ 동양모양선충 ④ 브루셀라증
54. 살모넬라균의 주요 감염원은?
 ① 육류 및 육가공품 ② 고래고기
 ③ 민물고기 ④ 바다회
55. 다음 세균성 식중독균 중 가장 내열성이 강한 것은?
 ① 살모넬라균 ② 장염 비브리오균
 ③ 포도상구균 ④ 보툴리누스균
56. 밀가루의 표백과 숙성을 위하여 사용하는 첨가물은?
 ① 개량제 ② 유화제
 ③ 점착제 ④ 팽창제
57. 식품의 제조, 가공 또는 보존시 식품에 첨가, 혼합, 침윤 등의 방법으로 사용되는 물질로 정의한 것은?
 ① 화학적 합성품 ② 식품
 ③ 용기, 포장 ④ 식품첨가물
58. 다음 중 소화기계 전염병은?
 ① 세균성 이질 ② 디프테리아
 ③ 홍역 ④ 인플루엔자
59. 곰팡이가 서식하기 어려운 것은?
 ① 물 ② 곡류식품
 ③ 두류식품 ④ 토양
60. 전염병은 다음과 같은 감염과정을 거친다. () 안에 가장 적당한 것은?
 병원체 → 병원소 → 병원소에서 병원체 탈출 → () → 숙주에로의 침입 → 숙주의 감염

병원체 → 병원소 → 병원소에서 병원체 탈출 → () → 숙주에로의 침입 → 숙주의 감염

- ① 성숙 ② 분열
 ③ 전파 ④ 합성

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