

1과목 : 제조이론

1. 스펀지 케이크 반죽에 버터를 사용하고자 할 때 버터의 온도는 얼마가 가장 좋은가?

- ① 30℃                      ② 35℃
- ③ 60℃                      ④ 85℃

2. 제품의 유연감 즉 부드러움을 목적으로 할 때 가장 좋은 믹싱 방법은?

- ① 크림법(creaming method)
- ② 블렌딩법(blending method)
- ③ 설탕/물법(sugar/water method)
- ④ 1단계법(single stage method)

3. 언더 베이킹(under baking)이란?

- ① 낮은 온도에서 장시간 굽는 방법
- ② 높은 온도에서 단시간 굽는 방법
- ③ 윗불을 낮게 밑불을 높게 굽는 방법
- ④ 윗불을 낮게 밑불을 낮게 굽는 방법

4. 반죽형 쿠키를 구울 팬에 제품이 달라붙게 되는 이유로서 부적당한 것은?

- ① 강한 밀가루 사용      ② 설탕 용해 부족
- ③ 짙은 반죽 사용        ④ 팬의 청결 부족

5. 케이크 제조시의 재료 사용 상관관계로 잘못된 것은?

- ① 계란증가 - 베이킹파우더 감소
- ② 밀가루의 강력도 증가 - 베이킹파우더 증가
- ③ 크림성이 좋은 쇼트닝 증가 - 베이킹파우더 감소
- ④ 분유 사용량 증가 - 베이킹파우더 감소

6. 제과반죽이 너무 산성에 치우쳐 발생하는 현상과 거리가 먼 것은?

- ① 연한 향                      ② 여린 껍질색
- ③ 빈약한 부피                ④ 거치른 기공

7. 사과 파이껍질의 결의 크기는 어떻게 조절되는가?

- ① 쇼트닝의 크기로 조절한다.
- ② 쇼트닝의 양으로 조절한다.
- ③ 접기수로 조절한다.
- ④ 밀가루양으로 조절한다.

8. 반죽형 케이크 반죽을 부피위주로 만들 때 사용할 믹싱방법은?

- ① 1단계법                      ② 설탕/물법
- ③ 블렌딩법                    ④ 크림법

9. 퍼프 페이스트리 제조시 다른 조건이 같을 때 충전용 유지에 대한 설명으로 틀리는 것은?

- ① 충전용 유지가 많을수록 결이 분명해진다.
- ② 충전용 유지가 많을수록 밀어퍼기가 쉬워진다.
- ③ 충전용 유지가 많을수록 부피가 커진다.
- ④ 충전용 유지는 가소성 범위가 넓은 파이용이 적당하다.

10. 다음 중비교적 고온에서 굽는 제품은?

- ① 파운드 케이크          ② 시폰 케이크
- ③ 퍼프 페이스트리        ④ 과일 케이크

11. 다음 제품 중 오븐에 넣기 전에 약한 충격을 가하여 굽기 하는 제품은?

- ① 파운드 케이크          ② 젤리롤 케이크
- ③ 슈                              ④ 피칸 파이

12. 다음 중 표준 옐로우레이어 케이크 제조시 물의 함량이 81%인 경우 분유의 사용량은 얼마인가?

- ① 7%                              ② 9%
- ③ 11%                            ④ 13%

13. 도넛 글레이즈의 가장 적당한 사용온도는?

- ① 15℃                            ② 20℃
- ③ 35℃                            ④ 50℃

14. 버터스펀지 케이크(벌립법) 반죽의 비중을 측정할 때 필요 없는 것은?

- ① 비중컵                      ② 물
- ③ 저울                            ④ 머랭

15. 푸딩에 관한 설명 중 맞는 것은?

- ① 반죽을 푸딩컵에 먼저 부은 후에 캐러멜 소스를 붓고 굽는다.
- ② 계란, 설탕, 우유 등을 혼합하여 직화로 구운 제품이다.
- ③ 계란의 열변성에 의한 농후화 작용을 이용한 제품이다.
- ④ 육류, 과일, 야채, 빵을 섞어 만들지는 아니한다.

16. 표준 스트레이트법 식빵을 비상스트레이트법 식빵으로 변경시킬 때 필수적인 조치가 아닌 것은?

- ① 수분흡수율을 1% 감소시킨다.
- ② 이스트양을 2배로 증가시킨다.
- ③ 반죽온도를 30℃로 높인다.
- ④ 껍질색을 내기 위하여 설탕을 1% 증가시킨다.

17. 스펀지법으로 제빵시 본반죽 만들 때의 온도로 가장 적합한 것은?

- ① 22℃                            ② 27℃
- ③ 33℃                            ④ 40℃

18. 빵 발효에 영향을 주는 요소로 이스트의 양이 중요하다. 이스트 2%를 사용하여 4시간 발효시킨 경우 양질의 빵을 만들었다면 발효시간을 3시간으로 단축하자면 약 얼마의 이스트를 사용해야 하는가?

- ① 1.5%                            ② 2.0%
- ③ 2.7%                            ④ 3.0%

19. 2차 발효실의 가장 적당한 온도는?

- ① 25~30℃                      ② 30~35℃
- ③ 35~40℃                      ④ 40~45℃

20. 제빵에 있어 2차 발효실의 습도가 너무 높을 때 일어날 수 있는 결점은?

- ① 겉껍질 형성이 빠르다.
- ② 오븐 팽창이 적어진다.
- ③ 껍질색이 불균일해진다.
- ④ 수포생성, 질긴 껍질이 되기 쉽다.

**2과목 : 재료과학**

21. 식빵의 노화가 가장 잘 일어나는 온도는?  
 ① -20℃                      ② 5℃  
 ③ 20℃                        ④ 30℃
22. 빵반죽의 흡수에 영향을 주는 요인들에 대한 설명이 잘못된 것은?  
 ① 반죽 온도가 높아지면 흡수율이 감소되는 경향  
 ② 연수는 경수보다 흡수가 증가하는 경향  
 ③ 설탕 사용량이 많아지면 흡수율이 감소되는 경향  
 ④ 손상전분이 적량 이상이면 흡수를 증가하는 경향
23. 바게트(baguette)의 통상적인 분할 무게는?  
 ① 50g                         ② 200g  
 ③ 350g                       ④ 600g
24. 동일한 분할량의 식빵반죽을 25분 동안 주어진 온도에서 구웠을 때 수분함량이 가장 많은 것은?  
 ① 190℃                      ② 200℃  
 ③ 210℃                      ④ 220℃
25. 빵 포장의 목적에 부적합한 것은?  
 ① 빵의 저장성 증대                      ② 빵의 미생물오염 방지  
 ③ 수분증발 촉진과 노화 방지                      ④ 상품의 가치 향상
26. 새로운 팬의 처리방법 중 틀린 것은?  
 ① 깨끗한 물에 2시간 정도 담근 후 꺼내어 그늘에서 말린다.  
 ② 강판은 250~300℃의 고온으로 50분 정도 굽는다.  
 ③ 굽기 후 기름칠을 하여 보관한다.  
 ④ 실리콘이 코팅된 팬은 가볍게 태우는 정도로 처리 한다.
27. 원가의 절감방법이 아닌 것은?  
 ① 구매 관리를 엄격히 한다.  
 ② 제조 공정 설계를 최적으로 한다.  
 ③ 창고의 재고를 최대로 한다.  
 ④ 불량률을 최소화한다.
28. 열풍을 강제 순환시키면서 굽는 타입으로 굽기의 편차가 극히 적은 오븐은?  
 ① 턴벌오븐                      ② 컨벡션오븐  
 ③ 트레이오븐                      ④ 스파이럴 콘베어오븐
29. 제빵용 계량기구로 부적당한 것은?  
 ① 부등비 저울                      ② 선별 저울  
 ③ 접시 저울                      ④ 전자 저울
30. 냉동 반죽법에서 1차 발효시간이 길어질 경우 일어나는 현상은?

- ① 냉동 저장성이 짧아진다.                      ② 제품의 부피가 커진다.
- ③ 이스트의 손상이 작아진다.                      ④ 반죽온도가 낮아진다.

**3과목 : 영양학**

31. 전분의 노화에 대한 설명 중 틀린 것은?  
 ① 노화는 -18℃에서 잘 일어나지 않는다.  
 ② 노화된 전분은 소화가 잘된다.  
 ③ 노화란 α-전분이 β-전분으로 되는 것을 말한다.  
 ④ 노화는 전분분자 끼리의 결합이 전분과 물분자의 결합보다 크기 때문에 일어난다.
32. 밀가루를 용도별로 나눌 때 일반적으로 회분 함량이 낮은 것은?  
 ① 제빵용                      ② 제과용  
 ③ 페이스트리용                      ④ 국수용
33. 동물성 단백질은?  
 ① 덱스트린                      ② 아밀로오스  
 ③ 글루텐                      ④ 젤라틴
34. 50g의 밀가루에서 얻은 젖은 글루텐(습부)이 20g이 되었을 때 이 밀가루의 단백질 함량은 얼마인가?  
 ① 6%                              ② 9%  
 ③ 13%                            ④ 20%
35. 소맥분에 관한 관계 가장 바른 것은?  
 ① 식빵 -초박력분                      ② 단과자빵 -박력분  
 ③ 제과 -강력분                      ④ 제면 -중력분
36. 밀가루의 제분수율(%)에 따른 설명 중 잘못된 것은?  
 ① 제분수율이 증가하면 일반적으로 소화율(%)은 감소한다.  
 ② 제분수율이 증가하면 일반적으로 비타민 B<sub>1</sub>, B<sub>2</sub> 함량이 증가한다.  
 ③ 목적에 따라 제분수율이 조정되기도 한다.  
 ④ 제분수율이 증가하면 일반적으로 무기질 함량이 감소한다.
37. 유지에 있어 어느 한도 내에서 파괴되지 않고 외부 힘에 따라 변형될 수 있는 성질은?  
 ① 가소성                      ② 연화성  
 ③ 발연성                      ④ 연소성
38. 제빵에서 탈지분유를 밀가루 대비 4-6%를 사용할 때의 영향이 아닌 것은?  
 ① 막성 내구성을 높인다.                      ② 발효 내구성을 높인다.  
 ③ 흡수율을 증가시킨다.                      ④ 껍질색을 여러게 한다.
39. 계란의 특징적 성분으로 지방의 유화력이 강한 성분은?  
 ① 레시틴(lecithin)                      ② 스테롤(sterol)  
 ③ 세팔린(cephalin)                      ④ 아비딘(avidin)
40. 메이스와 같은 나무에서 생산되는 향신료로서 빵도넛에 많이 사용하는 것은?  
 ① 넛메그                      ② 신내몬

- ③ 클로브                      ④ 오레가노
- 41. 일반적으로 양질의 빵속을 만들기 위한 아밀로그래프의 수치는 어느 범위가 가장 적당한가?  
① 0-150 B.U                      ② 200-300 B.U  
③ 400-600 B.U                      ④ 800-1000 B.U
- 42. 다음의 당류 중 상대적 감미도가 두 번째인 것은?  
① 전화당                      ② 설탕  
③ 과당                      ④ 유당
- 43. 일반적인 제빵용 이스트에 의한 기질과 작용 효소와 분해 생성물의 관계가 틀리는 것은?  
① 설탕 - 인버타아제 → 포도당+과당  
② 맥아당 - 말타아제 → 포도당+포도당  
③ 유당 - 락타아제 → 포도당+갈락토오스  
④ 과당 - 짜마아제 → 이산화탄소+알콜
- 44. 정상적인 빵 발효를 위하여 맥아(麥芽)와 유산(乳酸)을 첨가하는 것이 좋은 물은?  
① 산성인 연수                      ② 중성인 아경수  
③ 중성인 경수                      ④ 알칼리성인 경수
- 45. 동물성 유지에 해당되는 것은?  
① 버터                      ② 대두유  
③ 면실유                      ④ 코코아 버터
- 46. 수소첨가를 하여 얻은 제품은?  
① 쇼트닝                      ② 버터  
③ 라아드                      ④ 양기름
- 47. 당질과 가장 관계가 깊은 것은?  
① 인슐린                      ② 리파아제  
③ 프로테아제                      ④ 펩신
- 48. 체내에서 단백질의 역할과 가장 거리가 먼 것은?  
① 항체형성                      ② 체조직의 구성  
③ 대사작용의 조절                      ④ 체성분의 중성 유지
- 49. 비타민 A가 결핍되면 나타나는 주증상은?  
① 야맹증, 성장발육 불량                      ② 각기병, 불임증  
③ 괴혈병, 구순구각염                      ④ 악성빈혈, 신경마비
- 50. 소화란 어떠한 과정인가?  
① 물을 흡수하여 팽윤하는 과정이다.  
② 열에 의하여 변성되는 과정이다.  
③ 여러 영양소를 흡수하기 쉬운 형태로 변화시키는 과정이다.  
④ 지방을 생합성하는 과정이다.

4과목 : 식품위생학

- 51. 소독이란 다음 중 어느 것을 뜻하는가?  
① 모든 미생물을 전부 사멸시키는 것  
② 물리 또는 화학적 방법으로 병원체를 파괴시키는 것

- ③ 병원성 미생물을 죽여서 감염의 위험성을 제거하는 것  
④ 오염된 물질을 깨끗이 닦아 내는 것
- 52. 세균, 곰팡이, 효모, 바이러스의 일반적 성질에 대한 설명 중 옳은 것은?  
① 세균은 주로 출아법으로 그 수를 늘리며 술제조에 많이 사용한다.  
② 효모는 주로 분열법으로 그 수를 늘리며 식품 부패에 가장 많이 관여하는 미생물이다.  
③ 곰팡이는 주로 포자에 의하여 그 수를 늘리며 빵, 밥 등의 부패에 많이 관여하는 미생물이다.  
④ 바이러스는 주로 출아법으로 그 수를 늘리며 효모와 유사하게 식품의 부패에 관여하는 미생물이다.
- 53. 유해금속과 식품용기의 관계이다. 잘못 연결된 것은?  
① 주석-유리식기                      ② 구리-놋그릇  
③ 카드뮴-법랑                      ④ 납-도자기
- 54. 페디스토마의 제1중간 숙주는?  
① 쇠고기                      ② 배추  
③ 다슬기                      ④ 붕어
- 55. 식중독을 일으키는 세균 중 잠복기가 가장 짧은 것은?  
① 웰치균                      ② 보틀리누스균  
③ 살모넬라균                      ④ 포도상구균
- 56. 고시폴(gossypol)은 어느 식품에서 발생할 수 있는 식중독의 원인 성분인가?  
① 고구마                      ② 풋살구  
③ 보리                      ④ 면실유
- 57. 포도상구균과 가장 관계가 깊은 것은?  
① 식품중의 녹색 곰팡                      ② 조개에 의한 식중독  
③ 식품취급자의 화농성 질환                      ④ 해산물의 식중독
- 58. 다음 중유해성 타르(Tar)색소와 가장 관계가 먼 것은?  
① 연속적으로 소량씩 섭취할 경우에는 중독증상이 문제되지 않는다.  
② 일반적으로 장기, 혈액, 신경계에 유해한 영향을 준다.  
③ 소량씩 연속적으로 섭취할 경우 특히 발암성이 문제된다.  
④ 특히 간장과 신장에 대하여 독성을 나타내는 공통점을 갖고 있다.
- 59. 식물성 색소가 아닌 것은?  
① 플라보노이드 색소                      ② 식용색소 적색 제40호  
③ 엽록소                      ④ 안토시아닌 색소
- 60. 증상은 장티푸스나 야토병과 비슷하나, 주기적으로 반복되어 열이 나므로 파상열이라고 부르는 인축 공통 전염병은?  
① Q열                      ② 결핵  
③ 브루셀라병                      ④ 돈단독

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