

1과목 : 제조이론

- 스펀지 케이크 반죽에 버터를 사용하고자 할 때 버터의 온도는 얼마가 가장 좋은가?
 - 30℃
 - 35℃
 - 60℃
 - 85℃
- 제품의 유연감 즉 부드러움을 목적으로 할 때 가장 좋은 믹싱 방법은?
 - 크림법(creaming method)
 - 블렌딩법(blending method)
 - 설탕/물법(sugar/water method)
 - 1단계법(single stage method)
- 언더 베이킹(under baking)이란?
 - 낮은 온도에서 장시간 굽는 방법
 - 높은 온도에서 단시간 굽는 방법
 - 윗불을 낮게 밑불을 높게 굽는 방법
 - 윗불을 낮게 밑불을 낮게 굽는 방법
- 반죽형 쿠키를 구울 팬에 제품이 달라붙게 되는 이유로서 부적당한 것은?
 - 강한 밀가루 사용
 - 설탕 용해 부족
 - 질은 반죽 사용
 - 팬의 청결 부족
- 케이크 제조시의 재료 사용 상관관계로 잘못된 것은?
 - 계란증가 - 베이킹파우더 감소
 - 밀가루의 강력도 증가 - 베이킹파우더 증가
 - 크림성이 좋은 쇼트닝 증가 - 베이킹파우더 감소
 - 분유 사용량 증가 - 베이킹파우더 감소
- 제과반죽이 너무 산성에 치우쳐 발생하는 현상과 거리가 먼 것은?
 - 연한 향
 - 여린 껍질색
 - 빈약한 부피
 - 거치른 기공
- 사과 파이껍질의 결의 크기는 어떻게 조절되는가?
 - 쇼트닝의 크기로 조절한다.
 - 쇼트닝의 양으로 조절한다.
 - 접기수로 조절한다.
 - 밀가루양으로 조절한다.
- 반죽형 케이크 반죽을 부피위주로 만들 때 사용할 믹싱방법은?
 - 1단계법
 - 설탕/물법
 - 블렌딩법
 - 크림법
- 퍼프 페이스트리 제조시 다른 조건이 같을 때 충전용 유지에 대한 설명으로 틀리는 것은?
 - 충전용 유지가 많을수록 결이 분명해진다.
 - 충전용 유지가 많을수록 밀어퍼기가 쉬워진다.
 - 충전용 유지가 많을수록 부피가 커진다.
 - 충전용 유지는 가소성 범위가 넓은 파이용이 적당하다.

- 다음 중비교적 고온에서 굽는 제품은?
 - 파운드 케이크
 - 시폰 케이크
 - 퍼프 페이스트리
 - 과일 케이크
- 다음 제품 중 오븐에 넣기 전에 약한 충격을 가하여 굽기 하는 제품은?
 - 파운드 케이크
 - 젤리롤 케이크
 - 슈
 - 피칸 파이
- 다음 중 표준 옐로우레이어 케이크 제조시 물의 함량이 81%인 경우 분유의 사용량은 얼마인가?
 - 7%
 - 9%
 - 11%
 - 13%
- 도넛 글레이즈의 가장 적당한 사용온도는?
 - 15℃
 - 20℃
 - 35℃
 - 50℃
- 버터스펀지 케이크(벌립법) 반죽의 비중을 측정할 때 필요 없는 것은?
 - 비중컵
 - 물
 - 저울
 - 머랭
- 푸딩에 관한 설명 중 맞는 것은?
 - 반죽을 푸딩컵에 먼저 부은 후에 캐러멜 소스를 붓고 굽는다.
 - 계란, 설탕, 우유 등을 혼합하여 직화로 구운 제품이다.
 - 계란의 열변성에 의한 농후화 작용을 이용한 제품이다.
 - 육류, 과일, 야채, 빵을 섞어 만들지는 아니한다.
- 표준 스트레이트법 식빵을 비상스트레이트법 식빵으로 변경시킬 때 필수적인 조치가 아닌 것은?
 - 수분흡수율을 1% 감소시킨다.
 - 이스트양을 2배로 증가시킨다.
 - 반죽온도를 30℃로 높인다.
 - 껍질색을 내기 위하여 설탕을 1% 증가시킨다.
- 스펀지법으로 제빵시 본반죽 만들 때의 온도로 가장 적합한 것은?
 - 22℃
 - 27℃
 - 33℃
 - 40℃
- 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?
 - 1.5%
 - 2.0%
 - 2.7%
 - 3.0%
- 2차 발효실의 가장 적당한 온도는?
 - 25~30℃
 - 30~35℃
 - 35~40℃
 - 40~45℃
- 제빵에 있어 2차 발효실의 습도가 너무 높을 때 일어날 수 있는 결점은?
 - 1.5%
 - 2.0%
 - 2.7%
 - 3.0%

- 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 젓은 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 B₁, B₂ 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 보툴리누스균
 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 |