

## 1과목 : 제조이론

1. 기본 퍼프 페이스트리에서 밀가루:유지:물의 비율이 맞는 것은?  
 ① 50 : 50 : 50                      ② 50 : 100 : 100  
 ③ 100 : 50 : 100                    ④ 100 : 100 : 50
2. 옐로 레이어 케이크를 제조할 때 쇼트닝을 50% 사용할 경우 계란의 사용량은?  
 ① 45%                                  ② 55%  
 ③ 65%                                  ④ 75%
3. 젤리 롤 케이크를 마는데 터지기 쉬운 것을 방지하는 조치로 잘못된 것은?  
 ① 덱스트린의 점착성을 이용한다.  
 ② 고품질 설탕 일부를 물엿으로 대체한다.  
 ③ 팽창을 다소 감소시킨다.  
 ④ 계란 중 노른자 비율을 증가시킨다.
4. 흰자를 사용하는 제품에 주석산크림과 같은 산을 넣는 이유가 아닌 것은?  
 ① 흰자의 알칼리성을 중화한다.  
 ② 흰자의 거품을 강하게 만든다.  
 ③ 머랭의 색상을 희게 한다.  
 ④ 전체 흡수율을 높여 노화를 지연시킨다.
5. 다음 제품 중 거품형 케이크는?  
 ① 스펀지 케이크                      ② 파운드 케이크  
 ③ 데블스 푸드 케이크                ④ 화이트 레이어 케이크
6. 별립법 제조 시 흰자와 노른자를 분리할 경우 흰자에 노른자가 들어가서는 안되는 이유로 알맞은 것은?  
 ① 노른자의 고흡분 때문에  
 ② 노른자의 지방질 때문에  
 ③ 노른자의 레시틴 때문에  
 ④ 노른자의 수분 때문에
7. 버터크림 당액 제조시 설탕에 대한 물 사용량으로 가장 알맞은 것은?  
 ① 25%                                  ② 70%  
 ③ 100%                                 ④ 125%
8. 비터(beater)를 이용하여 교반하는 것이 적당한 제법으로 알맞은 것은?  
 ① 공립법                                ② 별립법  
 ③ 복합법                                ④ 블렌딩법
9. 슈 재료의 계량시 같이 계량하여서는 안될 재료는?  
 ① 버터 + 물                            ② 물 + 소금  
 ③ 버터 + 소금                         ④ 밀가루 + 베이킹파우더
10. 스펀지 케이크 제조시 비중을 가장 낮게 하는 재료는?  
 ① 유지                                  ② 설탕  
 ③ 계란                                  ④ 소금
11. 초콜릿의 품온이 32℃라면 초콜릿을 굳히기 위한 실내 온도로 가장 알맞은 것은?  
 ① 20℃                                  ② 28℃  
 ③ 32℃                                  ④ 45℃
12. 튀김 횡수의 증가시 발생하는 변화가 아닌 것은?  
 ① 중합도 증가                        ② 점도의 감소  
 ③ 갈변 증가                            ④ 과산화물가 증가
13. 오븐의 생산능력은 무엇으로 계산하는가?  
 ① 소모되는 전력량                    ② 오븐의 크기  
 ③ 오븐의 단열정도                    ④ 오븐내 매입철판 수
14. 반죽무게를 구하는 식으로 맞는 것은?  
 ① 틀부피 × 비용적                    ② 틀부피 + 비용적  
 ③ 틀부피 ÷ 비용적                    ④ 틀부피 - 비용적
15. 파이 껍질이 질기고 단단하였다. 그 원인이 아닌 것은?  
 ① 강력분을 사용하였다.  
 ② 반죽시간이 길었다.  
 ③ 밀어 퍼기를 덜하였다.  
 ④ 자투리 반죽을 많이 썼다.
16. 스트레이트법으로 일반 식빵을 만들 때 믹싱 후 반죽의 온도로 가장 이상적인 것은?  
 ① 20℃                                  ② 27℃  
 ③ 34℃                                  ④ 41℃
17. 빵류의 2차 발효실 상대습도는 품목에 따라 75~90%까지 다양하게 조정된다. 표준습도보다 낮을 때 일어나는 현상이 아닌 것은?  
 ① 반죽에 껍질 형성이 빠르게 일어난다.  
 ② 오븐에 넣었을 때 팽창이 저해된다.  
 ③ 껍질색이 불균일하게 되기 쉽다.  
 ④ 수포가 생기거나 질긴 껍질이 되기 쉽다.
18. 건포도 식빵에 관한 설명 중 틀린 것은?  
 ① 반죽의 완전 발전 후 건포도를 투입한다.  
 ② 밀어퍼기(가스빼기)를 완전히 한다.  
 ③ 2차 발효 시간이 길다.  
 ④ 팬닝량은 일반 식빵에 비해 10~20% 증가시킨다.
19. 빵의 노화현상과 거리가 먼 것은?  
 ① 빵껍질의 변화  
 ② 빵의 풍미저하  
 ③ 빵 내부조직의 변화  
 ④ 곰팡이 번식에 의한 변화
20. 일반 스트레이트법을 비상 스트레이트법으로 전환시 선택적 조치가 잘못된 것은?  
 ① 소금 사용량 감소  
 ② 분유 사용량 감소  
 ③ 광물질 이스트푸드 사용량 감소  
 ④ 식초를 0.25~0.75% 정도 사용

**2과목 : 재료과학**

21. 액체 발효법에서 발효가 종료된 것을 알기 위한 방법으로 가장 알맞은 것은?  
 ① 시간의 경과                      ② pH  
 ③ 거품의 상태                      ④ 냄새
22. 정형한 식빵 반죽을 팬에 넣을 때 이음매의 위치는?  
 ① 위                                      ② 아래  
 ③ 좌측                                  ④ 우측
23. 유지를 제외한 전 재료를 넣는 믹싱의 단계는?  
 ① 픽업 단계(pick up stage)  
 ② 클린업 단계(clean up stage)  
 ③ 발전 단계(development stage)  
 ④ 최종 단계(final stage)
24. 프랑스 빵 제조에는 비타민 C를 10ppm 정도 넣어 배합하는 경우가 많다. 밀가루 1kg을 기준으로 비타민 C 10ppm을 첨가하는 방법으로 올바른 것은?  
 ① 밀가루 1kg에 0.01g의 비타민 C를 계량된 물의 일부에 녹인 후 첨가한다.  
 ② 밀가루 1kg에 0.1g의 비타민 C를 계량된 물의 일부에 녹인 후 첨가한다.  
 ③ 밀가루 1kg에 1g의 비타민 C를 계량된 물의 일부에 녹인 후 첨가한다.  
 ④ 밀가루 1kg에 10g의 비타민 C를 계량된 물의 일부에 녹인 후 첨가한다.
25. 빵을 포장하는 프로필렌 포장지에 의하여 방지할 수 없는 현상은?  
 ① 수분증발의 억제로 노화 지연  
 ② 빵의 풍미성분 손실 지연  
 ③ 포장 후 미생물 오염 최소화  
 ④ 빵의 로프균(*Bacillus subtilis*) 오염 방지
26. 제빵 공정의 4대 중요 관리항목에 속하지 않는 것은?  
 ① 시간관리                              ② 온도관리  
 ③ 공정관리                              ④ 영양관리
27. 다음 중 정형공정(Moulding)이 아닌 것은?  
 ① 밀어펴기                              ② 말기  
 ③ 팬에 넣기                              ④ 봉하기
28. 일정한 굳기를 가진 반죽의 신장도 및 신장 저항력을 측정하여 자동 기록함으로써 반죽의 점탄성을 파악하고, 밀가루 중의 효소나 산화 환원제의 영향을 자세히 알 수 있는 그래프는?  
 ① 익스텐소그래프(Extensograph)  
 ② 알베오그래프(Alveo-graph)  
 ③ 스트럭토그래프(Structograph)  
 ④ 믹서트론(Mixotron)
29. 굽기 중 전분의 호화 개시 온도와 이스트의 사멸온도로 가장 적당한 것은?  
 ① 20℃                                      ② 30℃

- ③ 40℃                                      ④ 60℃

30. 냉동 반죽법에서 믹싱 후 1차 발효시간으로 올바른 것은?  
 ① 0~20분                                  ② 50~60분  
 ③ 80~90분                                  ④ 110~120분

**3과목 : 영양학**

31. 제과에서 설탕의 기능이 아닌 것은?  
 ① 감미제  
 ② 수분 보유력으로 노화 지연  
 ③ 알콜 발효의 탄수화물 급원  
 ④ 밀가루 단백질의 연화
32. 케이크의 껍질색을 내는데 영향을 미치는 우유 중의 당류는?  
 ① 과당                                      ② 포도당  
 ③ 유당                                      ④ 설탕
33. 케이크 제조에 사용되는 계란의 역할이 아닌 것은?  
 ① 결합제 역할                              ② झा 형성 작용  
 ③ 유화력 보유                              ④ 팽창 작용
34. 젤리를 제조하는데 당분 60~65%, 펙틴 1.0~1.5%일 때 젤리화시킬 수 있는 가장 적당한 pH는 어느 것인가?  
 ① pH 1.0                                      ② pH 3.5  
 ③ pH 7.8                                      ④ pH 10.0
35. 아밀로펙틴만으로 구성된 것은?  
 ① 옥수수 전분                              ② 찹쌀 전분  
 ③ 멥쌀 전분                                  ④ 감자 전분
36. 다당류인 전분을 분해하는 효소가 아닌 것은?  
 ① 알파 아밀라아제                          ② 베타 아밀라아제  
 ③ 디아스타제                                  ④ 말타아제
37. 밀가루를 만들 때 산화제로 처리하는 이유는?  
 ① 수분함량을 줄이기 위하여  
 ② 장기간 저장해도 상하지 않게 하기 위하여  
 ③ 밀가루 포장시 무거운 입자가 가라앉는 것을 방지하기 위하여  
 ④ 반죽의 탄력성과 신장성을 높여 가스 보유력을 높이기 위하여
38. 글루텐을 구성하는 단백질 중 탄력성을 강하게 하는 것은?  
 ① 글리아딘                                  ② 글루테닌  
 ③ 글로불린                                  ④ 메소닌
39. 버터에는 우유지방이 약 얼마나 들어 있는가?  
 ① 20%    ② 40%  
 ③ 60%    ④ 80%
40. 제조현장에서 제빵용 이스트를 저장하는 현실적인 온도로 가장 적당한 것은?  
 ① -18℃ 이하                                  ② -1~5℃

4과목 : 식품위생학

- ③ 20℃                      ④ 35℃ 이상
- 41. 물의 경도를 낮추주는 작용을 하는 재료는?  
 ① 이스트푸드              ② 이스트  
 ③ 설탕                      ④ 밀가루
- 42. 다음 당류 중 가장 감미도가 크고 상쾌한 맛을 지닌 것은?  
 ① 포도당                    ② 설탕  
 ③ 과당                      ④ 맥아당
- 43. 튀김기름으로 가장 좋은 것은?  
 ① 낙화생유                ② 올리브유  
 ③ 라드                      ④ 면실유
- 44. 밀가루 반죽과 소금에 관한 내용 중 맞는 것은?  
 ① 밀가루에 소금을 첨가하면 흡수율이 감소하고 반죽시간은 길어진다.  
 ② 밀가루에 소금을 첨가하면 흡수율이 감소하고 반죽시간은 짧아진다.  
 ③ 밀가루에 소금을 첨가하면 흡수율이 증가하고 반죽시간은 길어진다.  
 ④ 밀가루에 소금을 첨가하면 흡수율이 증가하고 반죽시간은 짧아진다.
- 45. 다음 혼성주 중 오렌지 껍질이나 향이 들어 있지 않는 것은?  
 ① 그랑 마르니에(Grand Marnier)  
 ② 마라스키노(Maraschino)  
 ③ 쿠앵트로(Cointreau)  
 ④ 큐라소(Curacao)
- 46. 체내에서 지질의 주된 기능은?  
 ① 조혈작용                ② 골격형성  
 ③ 대사작용 조절        ④ 에너지 발생
- 47. 음식물로 섭취한 단백질이 인체에서 수행하는 중요 기능과 거리가 먼 것은?  
 ① 새로운 조직이나 성장에 필요하다.  
 ② 근육의 수축 이완을 조절한다.  
 ③ 체성분의 중성유지에 필요하다.  
 ④ 필요시 에너지를 생산한다.
- 48. 섬유소(Cellulose)를 완전하게 가수분해하면 무엇이 생기는가?  
 ① 포도당(glucose)              ② 설탕(sucrose)  
 ③ 아밀로오스(amylose)        ④ 맥아당(maltose)
- 49. 어떤 비타민(Vitamin)이 결핍되면 펠라그라(pellagra)가 발생하는가?  
 ① 비타민 B<sub>1</sub>                ② 비타민 B<sub>12</sub>  
 ③ 나이아신(niacin)        ④ 엽산(folic acid)
- 50. 다음 중 효소를 구성하는 주된 물질은?  
 ① 탄수화물                ② 지질  
 ③ 단백질                  ④ 비타민

- 51. 식품을 방치해 두면 외관적, 내용적, 관능적으로 그 본래의 성질을 잃어서 식용할 수 없는 상태로 되는 것은 다음 중 어느 것인가?  
 ① 발효                      ② 부패  
 ③ 변질                      ④ 물리적 변화
- 52. 저온 살균의 조건으로 가장 적당한 것은?  
 ① 71.7℃, 15초간 가열  
 ② 61-65℃, 30분간 가열  
 ③ 130-150℃, 1초 이하 가열  
 ④ 95-120℃, 30-60분간 가열
- 53. 야채를 통해 감염되는 대표적인 기생충은?  
 ① 광절열두조충              ② 선모충  
 ③ 회충                      ④ 폐흡충
- 54. 밀가루 개량제가 아닌 것은?  
 ① 염소                      ② 과산화벤조일  
 ③ 염화칼슘                ④ 이산화염소
- 55. 세균이 분비한 독소에 의해 감염을 일으키는 것은?  
 ① 감염형 세균성 식중독        ② 독소형 세균성 식중독  
 ③ 화학성 식중독              ④ 진균독 식중독
- 56. 해수(海水)세균의 일종으로 식염농도 3%에서 잘 생육하며 어패류를 생식할 경우 중독 발생이 쉬운 균은?  
 ① 보툴리누스(*Botulinus*)균  
 ② 장염 비브리오(*Vibrio*)균  
 ③ 웰치(*Welchii*)균  
 ④ 살모넬라(*Salmonella*)균
- 57. 제과·제빵제품에 이용될 수 있는 육가공 제품의 가공육 색을 형성하는데 사용되는 첨가물은?  
 ① 발색제                    ② 착색제  
 ③ 강화제                    ④ 식용색소
- 58. 뉴로톡신(neurotoxin)이란 균체의 독소를 생산하는 식중독균은?  
 ① 포도상구균                ② 보툴리누스균  
 ③ 장염 비브리오균        ④ 병원성 대장균
- 59. 세균성 식중독과 비교하여 볼 때 경구 전염병의 특징으로 볼 수 없는 것은?  
 ① 적은 양의 균으로도 질병을 일으킬 수 있다.  
 ② 2차 감염이 된다.  
 ③ 잠복기가 비교적 짧다.  
 ④ 면역이 잘된다.
- 60. 유해금속을 사용한 통조림용 관에서 주로 용출되는 유해성 금속 물질은?  
 ① 요소, 왁스                ② 납, 주석  
 ③ 카드뮴, 크롬              ④ 수은, 유탄

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