

## 1과목 : 제조이론

1. 과일 파이의 충전물을 만들 때 주스에 대한 일반적인 전분의 사용량으로 가장 적당한 것은?
  - ① 1-2%
  - ② 6-8%
  - ③ 12-14%
  - ④ 17-19%
2. 커피시럽을 사용한 아이싱을 무엇이라 하는가?
  - ① 후렛 아이싱(Flat icing)
  - ② 버터 스카치 아이싱(Butter scotch icing)
  - ③ 캐러멜 아이싱(Caramel icing)
  - ④ 모카 아이싱(Mocha icing)
3. 설탕에 물을 넣고 109~120℃까지 가열시켜 시럽을 만든 후 냉각시켜서 교반하여 새하얗게 만든 제품은?
  - ① 머랭
  - ② 캔디
  - ③ 풍당
  - ④ 휘핑크림
4. 다음 머랭(Meringue)의 종류 중 설탕을 끓여 시럽으로 만들어 제조하는 것은?
  - ① 이탈리아 머랭
  - ② 스위스 머랭
  - ③ 따뜻한 물로 중탕하여 제조하는 머랭(온제머랭)
  - ④ 얼음물로 차게하여 제조하는 머랭(냉제머랭)
5. 다음 문항 중 쿠키의 퍼짐성이 작은 이유에 해당하지 않는 것은?
  - ① 믹싱이 지나침
  - ② 글루텐 함량이 높은 밀가루 사용
  - ③ 너무 진 반죽
  - ④ 완전한 설탕의 용해
6. 파운드 케이크 제조시 윗면이 터지지 않는 경우는?
  - ① 굽기 중 껍질 형성이 느릴 때
  - ② 반죽내의 수분이 불충분할 때
  - ③ 설탕 입자가 용해되지 않고 남아있는 경우
  - ④ 반죽을 팬에 넣은 후 굽기까지 장시간 방치한 경우
7. 다음 제품 중 비용적이 가장 큰 제품은?
  - ① 파운드 케이크
  - ② 옐로우 레이어 케이크
  - ③ 스펀지 케이크
  - ④ 식빵
8. 생크림 기포시 품온으로 가장 알맞은 것은?
  - ① -5 ~ -1℃
  - ② 0 ~ 10℃
  - ③ 15 ~ 20℃
  - ④ 21 ~ 24℃
9. 다음 제품 중 굽기전 충분한 휴지를 한 후 굽기하는 제품은?
  - ① 오믈렛
  - ② 버터스펀지케이크
  - ③ 오렌지쿠키
  - ④ 퍼프페이스트리
10. 옐로우 레이어 케이크에서 쇼트닝과 계란과의 관계는?
  - ① 쇼트닝 × 0.8 = 계란
  - ② 쇼트닝 × 1.0 = 계란
  - ③ 쇼트닝 × 1.1 = 계란
  - ④ 쇼트닝 × 1.2 = 계란
11. 롤 케이크를 만들려고 한다. 다음 설명 중 틀린 것은?
  - ① 구운 후 어느 정도 냉각되면 압력을 가하여 수평을 맞춘다.
  - ② 양이 적은 반죽은 높은 온도에서 굽는다.
  - ③ 얇은 반죽은 낮은 온도에서 굽는다.
  - ④ 두꺼운 반죽은 낮은 온도에서 굽는다.
12. 쿠키의 포장 온도로 가장 적당한 것은?
  - ① 2 ~ 5℃
  - ② 8 ~ 10℃
  - ③ 25 ~ 30℃
  - ④ 45 ~ 50℃
13. 튀김 기름으로서 적당치 않는 것은?
  - ① 천연의 항산화제가 있다.
  - ② 발연점이 높다.
  - ③ 수분이 10% 이하이다.
  - ④ 저장성과 안정성이 높다.
14. 롤 케이크를 말 때 표면이 터질 경우의 조치사항이 아닌 것은?
  - ① 팽창요인을 줄인다.
  - ② 노른자 사용량을 높인다.
  - ③ 높은 온도에서 빨리 굽는다.
  - ④ 설탕의 일부를 물엿으로 바꿔 쓴다.
15. 반죽형 케이크를 반죽 믹싱법에 대한 설명으로 틀리는 것은?
  - ① 크림법은 유지와 설탕 및 계란으로 크림을 만든다.
  - ② 블랜딩법은 유지와 밀가루를 먼저 혼합한다.
  - ③ 단단계법은 모든 재료를 한번에 넣고 혼합한다.
  - ④ 설탕물법은 설탕 1을 물 2의 비율에 용해하여 액당을 만든다.
16. 스펀지 &도우법에서 스펀지의 표준온도는 얼마인가?
  - ① 19 ~ 20℃
  - ② 23 ~ 24℃
  - ③ 27 ~ 28℃
  - ④ 30 ~ 31℃
17. 식빵 제조에서 1차 발효 손실은 일반적으로 얼마인가?
  - ① 1-2%
  - ② 7-9%
  - ③ 10-13%
  - ④ 15-17%
18. 오븐 온도가 높을 때 식빵 제품에 미치는 영향이 아닌 것은?
  - ① 부피가 적다.
  - ② 껍질색이 진하다.
  - ③ 언더베이킹이 되기 쉽다.
  - ④ 질긴 껍질이 된다.
19. 빵을 포장하려 할 때 가장 적합한 빵의 온도와 수분 함량은?
  - ① 30℃, 30%
  - ② 35℃, 38%
  - ③ 42℃, 45%
  - ④ 48℃, 55%
20. 지나친 반죽 상태(과발효)가 제품에 미치는 영향을 잘못 설명한 것은?
  - ① 부피가 크다.
  - ② 향이 강하다.
  - ③ 껍질이 두껍다.
  - ④ 팬흐름이 적다.



- ③ 약 15%                      ④ 약 23%
42. 활성건조효모를 녹일 때 가장 적당한 온도는?  
 ① 10 - 20℃                      ② 20 - 30℃  
 ③ 40 - 45℃                      ④ 50 - 55℃
43. 일시적 경수에 대하여 바르게 설명한 것은?  
 ① 끓임으로 물의 경도가 제거되는 물  
 ② 황산염에 기인하는 물  
 ③ 끓여도 제거되지 않는 물  
 ④ 보일러에 쓰면 좋은 물
44. 이스트푸드의 구성성분 중 칼슘염의 주기능은?  
 ① 이스트 성장에 필요하다.  
 ② 반죽에 탄성을 준다.  
 ③ 오븐팽창이 커진다.  
 ④ 물조절제의 역할을 한다.
45. 핵과류(核果類)에 속하지 않는 것은?  
 ① 복숭아(peach)                      ② 살구(apricot)  
 ③ 자두(plum)                      ④ 포도(grape)
46. 다음 중 수용성 비타민은?  
 ① 비타민 B<sub>1</sub>                      ② 비타민 A  
 ③ 비타민 D                      ④ 비타민 E
47. 어떤 밀가루의 조성이 수분 11%, 단백질 12%, 탄수화물 72%, 지방질 1.5%, 기타 4% 일 때 이 밀가루의 g당 열량은?  
 ① 약 1.0 kcal                      ② 약 3.5 kcal  
 ③ 약 6.8 kcal                      ④ 약 8.1 kcal
48. 밀가루의 전분이 소화과정 중에 생성되는 당이 아닌 것은?  
 ① 맥아당                      ② 덱스트린  
 ③ 유당                      ④ 포도당
49. 콜레스테롤(Cholesterol)이 함유되어 있는 식품은?  
 ① 옥수수유                      ② 대두유  
 ③ 들기름                      ④ 라드
50. 난백이 교반에 의해 머랭으로 변하는 현상을 무엇이라고 하는가?  
 ① 단백질 변성                      ② 단백질 평형  
 ③ 단백질 강화                      ④ 단백질 변패

#### 4과목 : 식품위생학

51. 제분된 밀가루의 표백과 숙성에 이용되는 첨가물은?  
 ① 증점제                      ② 소맥분개량제  
 ③ 유화제                      ④ 팽창제
52. 다음 중 유해성 착색료는?  
 ① 동클로필                      ② 베타 카로틴  
 ③ 카르민                      ④ 로다민 B

53. 경구전염병과 비교할 때, 세균성 식중독의 특징인 것은?  
 ① 2차 감염이 자주 발생한다.  
 ② 미량이 균량이라도 감염을 일으킨다.  
 ③ 잠복기가 짧다.  
 ④ 면역성이 있다.
54. 다음 중 세균에 의한 경구 전염병은?  
 ① 콜레라                      ② 유행성 간염  
 ③ 폴리오                      ④ 진균독증
55. 다음의 재과·제빵용 부재료를 같은 조건에서 보존할 때 이들의 변질 및 부패에 대한 설명이 바르게 된 것은?  
 ① 멸균 포장된 우유도 일단 개봉하면 변질되기 쉽다.  
 ② 가당연유가 무당연유보다 변질되기 더 쉽다.  
 ③ 햄, 소시지류는 개봉하여 얇게 썰어 두는 것이 변질이 느리게 일어난다.  
 ④ 육류는 잘게 다져두는 것보다 덩어리 상태가 변질이 더 빠르게 일어난다.
56. 식중독균 중 잠복기가 가장 짧은 균은?  
 ① 포도상구균                      ② 보툴리누스균  
 ③ 장염 비브리오균                      ④ 살모넬라균
57. 일반적으로 식품에서 설탕 저장시 미생물 번식을 억제하는 농도는 몇 %인가?  
 ① 5% 이하                      ② 10% 정도  
 ③ 20% 정도                      ④ 65% 이상
58. 결핵균의 병원체를 보유하는 주된 동물은?  
 ① 쥐                      ② 소  
 ③ 말                      ④ 돼지
59. 조개류 등에 의한 식중독 원인 독소는?  
 ① 무스카린(muscarine)                      ② 베네루핀(venerupin)  
 ③ 솔라닌(solanine)                      ④ 시트리닌(citrinin)
60. 어패류에서 주로 감염되는 식중독균은?  
 ① 대장균                      ② 살모넬라균  
 ③ 장염비브리오균                      ④ 리스테리아균

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