

1과목 : 제조이론

1. 오버 베이킹(Over Baking)에 대한 설명 중 틀리는 것은?
 - ① 높은 온도의 오븐에서 굽는다.
 - ② 윗부분이 평평해진다.
 - ③ 굽기 시간이 길어진다.
 - ④ 제품에 남는 수분이 적다.
2. 다음 제품 중 코코아를 사용하는 것은?
 - ① 화이트 레이어 케이크 ② 옐로 레이어 케이크
 - ③ 파운드 케이크 ④ 데블스 푸드 케이크
3. 퍼프 페이스트리(Puff pastry)의 팽창은 다음 어느 것에 기인하는가?
 - ① 공기 팽창 ② 화학 팽창
 - ③ 증기압 팽창 ④ 이스트 팽창
4. 구워낸 케이크 제품이 너무 딱딱한 경우가 있다. 그 원인으로 틀린 것은?
 - ① 배합비에서 설탕의 비율이 많을 때
 - ② 소맥분의 단백질 함량이 너무 많을 경우
 - ③ 지나친 믹싱(mixing)
 - ④ 온도가 낮은 오븐에서 장시간 굽기 했을 때
5. 기본적인 스펀지 케이크의 필수재료가 아닌 것은?
 - ① 밀가루 ② 설탕
 - ③ 분유 ④ 소금
6. 슈 제조시 반죽표면을 분무 또는 침지를 시키는 이유가 아닌 것은?
 - ① 껍질을 얇게 한다.
 - ② 팽창을 크게 한다.
 - ③ 기형을 방지한다.
 - ④ 제품의 구조를 강하게 한다.
7. 과자를 반죽하는 목적으로 알맞지 않은 것은 ?
 - ① 재료의 고른분산 ② 제품의 구조형성
 - ③ 제품의 적정 공기혼입 ④ 제품의 노화지연
8. 버터크림 제조시 당액의 온도로 가장 알맞은 것은 ?
 - ① 80~90℃ ② 98~104℃
 - ③ 114~118℃ ④ 150~155℃
9. 다음 반죽 중 튀김용 반죽으로 적당한 것은?
 - ① 퍼프 페이스트리 반죽 ② 스펀지 케이크 반죽
 - ③ 슈 반죽 ④ 쇼트브레드 쿠키 반죽
10. 설탕공예용 당액 제조시 고농도화된 당의 결정을 막아주는 재료는?
 - ① 중조 ② 물엿
 - ③ 포도당 ④ 베이킹파우더
11. 과자의 반죽 방법 중 시공형 반죽이란?
 - ① 생물학 팽창제를 사용한다.

- ② 유지와 설탕을 믹싱한다.
 - ③ 모든 재료를 한꺼번에 넣고 믹싱한다.
 - ④ 계란을 흰자와 노른자를 분리하여 믹싱한다.
12. 엔젤 푸드 제조시 팬에 사용하는 이형제로 적당한 것은?
 - ① 쇼트닝 ② 밀가루
 - ③ 라드 ④ 물
 13. 분할 무게 520g짜리 4개를 만드는 배합표의 분할까지의 손실율은 1%이고 모든 재료를 합한 비율은 421.5%이다. 밀가루의 무게는 약 어느 정도인가? (단, 배합표는 Bake's percentage에 따른다.)
 - ① 298.5g ② 398.5g
 - ③ 498.5g ④ 598.5g
 14. 제과·제빵 공정상 작업 내용에 따라 조도 기준을 달리한다면 표준조도를 가장 높게 하여야 할 작업내용은?
 - ① 마무리 작업 ② 계량, 반죽 작업
 - ③ 굽기, 포장 작업 ④ 발효 작업
 15. 식빵 배합을 할 때 반죽의 온도 조절에 가장 크게 영향을 미치는 원료는?
 - ① 밀가루 ② 설탕
 - ③ 물 ④ 이스트
 16. 빵을 구웠을 때 갈변이 되는 것은 어느 반응에 의해서 인가?
 - ① 비타민 C 의 산화에 의하여
 - ② 효모에 의한 갈색(brown)반응에 의하여
 - ③ 마이야르(maillard) 반응과 캐러멜 반응이 동시에 일어나서
 - ④ 클로로필(chlorophyll) 반응에 의하여
 17. 계란의 가장 적당한 수분함량은?
 - ① 50% ② 75%
 - ③ 88% ④ 90%
 18. 분유를 사용하지 않은 반죽이 59%의 수분을 흡수하였다면 분유 3% 사용시 흡수율은 몇 %가 되겠는가?
 - ① 46% ② 57%
 - ③ 62% ④ 76%
 19. 일반 스트레이트법을 비상 스트레이트법으로 변경시킬 때 필수적인 조치가 아닌 것은?
 - ① 이스트 사용량을 2배로 증가시킨다.
 - ② 분유 사용량을 감소시킨다.
 - ③ 설탕 사용량을 1% 감소시킨다.
 - ④ 수분 흡수율을 1% 감소시킨다.
 20. 일반적인 2차 발효실의 가장 적당한 습도는?
 - ① 45~50% ② 55~60%
 - ③ 65~70% ④ 85~90%

2과목 : 재료과학

21. 제빵의 제품평가에 있어서 외부평가 기준이 아닌 것은?

- ① 굵기의 균일함 ② 조직의 평가
 - ③ 터짐과 찢어짐 ④ 껍질의 성질
22. 발효가 지친 반죽으로 빵을 구웠을 때의 제품 특성이 아닌 것은?
- ① 빵 껍질색이 밝다. ② 신냄새가 있다.
 - ③ 체적이 적다. ④ 제품의 조직이 고르다.
23. 빵의 포장시 가장 적당한 온도는?
- ① 15~20℃ ② 35~40℃
 - ③ 55~60℃ ④ 75~80℃
24. 다음 중 발효에 의한 제품은?
- ① 식빵 ② 카스테라
 - ③ 케이크 ④ 비스킷
25. 팬기름으로 가져야 할 발연점의 최소 기준은?
- ① 150℃ 이상 ② 170℃ 이상
 - ③ 190℃ 이상 ④ 210℃ 이상
26. 밀가루 빵에 부재료로 사용되는 샐워(sour)의 정의로 올바른 것은?
- ① 밀가루와 물을 혼합하여 장시간 발효시킨 혼합물
 - ② 풍미 조성물
 - ③ 산과 향신료의 혼합물
 - ④ 산화·환원제를 넣은 베이스 믹스
27. 효소의 구성 성분과 가장 거리가 먼 무기질은?
- ① 아연 ② 구리
 - ③ 철 ④ 칼슘
28. 계란 중에서 껍질을 제외한 고형질은 약 몇 % 인가?
- ① 15% ② 25%
 - ③ 35% ④ 45%
29. 이스트의 사멸로 가스 발생력, 보유력이 떨어지며 환원성 물질이 나와 반죽이 끈적거리고 퍼지기 쉬운 단점을 지닌 제빵법은?
- ① 냉동반죽법 ② 호프종법
 - ③ 연속식제빵법 ④ 액체발효법
30. 산형식빵의 비용적으로 가장 적당한 것은?
- ① 1.5~1.8 ② 1.7~2.6
 - ③ 3.2~3.5 ④ 4.0~4.5

3과목 : 영양학

31. 제품의 판매가격은 어떻게 결정하는가?
- ① 총원가+이익 ② 제조원가+이익
 - ③ 직접재료비+직접경비 ④ 직접경비+이익
32. 제빵시의 가수량, 믹싱 내구성, 믹싱 시간, 믹싱의 최적 시기를 판단하는데 유용한 기계는?
- ① 레오미터(Rheometer)
 - ② 익스텐소그래프(Extensograph)

- ③ 패리노그래프(Farinograph)
 - ④ 아밀로그래프(Amylograph)
33. 다음 마가린 중에서 가소성이 가장 적은 것은?
- ① 식탁용 마가린
 - ② 케이크용 마가린
 - ③ 롤-인용 마가린
 - ④ 퍼프 페이스트리용 마가린
34. 우유에서 제품의 껍질색을 진하게 하는 물질은?
- ① 젖산 ② 카제인
 - ③ 무기질 ④ 유당
35. 유지의 이중결합에 산소가 반응하여 생성되는 물질은?
- ① 유리 지방산 ② 모노글리세라이드
 - ③ 불포화 지방산 ④ 과산화물
36. 글루텐을 형성하는 단백질은?
- ① 알부민, 글리아딘 ② 알부민, 글로불린
 - ③ 글루테닌, 글리아딘 ④ 글루테닌, 글로불린
37. 제빵 중 설탕 사용목적과 가장 거리가 먼 것은?
- ① 노화방지 ② 빵표피의 착색
 - ③ 유해균의 발효억제 ④ 효모의 번식
38. 다음 중 지용성 비타민은?
- ① 비타민 A ② 비타민 C
 - ③ 티아민(thiamin) ④ 나이아신(niacin)
39. 다음 중 일반 식염의 구성 원소는?
- ① 나트륨, 염소 ② 칼슘, 탄소
 - ③ 마그네슘, 염소 ④ 칼륨, 탄소
40. 카제인(casein)은 다음 중 어디에 속하는가?
- ① 단순 단백질 ② 당 단백질
 - ③ 인 단백질 ④ 색소 단백질
41. 이스트를 배양하여 건조 이스트를 만들고자 한다. 현재 압착 이스트가 100kg 있다면 건조 이스트는 몇 kg이나 만들 수 있는가?(단, 압착이스트 수분 함량 70%, 건조 이스트 수분함량 3%)
- ① 약 5kg ② 약 10kg
 - ③ 약 20kg ④ 약 30kg
42. 제빵시 경수를 사용할 때 조치사항이 아닌 것은?
- ① 이스트 사용량 증가 ② 맥아 첨가
 - ③ 이스트푸드양 감소 ④ 급수량 감소
43. 일반적으로 반죽을 강화시키는 재료들은?
- ① 유지, 탈지분유, 계란
 - ② 소금, 산화제, 탈지분유
 - ③ 유지, 환원제, 설탕
 - ④ 소금, 산화제, 설탕
44. 이스트푸드의 성분 중 산화제로 작용하는 것은?

- ① 아조디카본아마이드 ② 염화암모늄
③ 황산칼슘 ④ 전분
45. 아밀로그래프(Amylograph)의 설명 중 틀린 것은?
① 전분의 점도 측정
② 아밀라아제의 효소능력 측정
③ 점도를 B.U 단위로 측정
④ 전분의 다소(多少)측정
46. 밀가루 반죽의 점탄성을 측정하는 기구는?
① 페네트로 미터 ② 유니버설 미터
③ 오스왈드 비스코 미터 ④ 패리노그래프
47. 단백질의 기능성이 아닌 것은?
① 유화안정성 ② 기포성
③ 젤 형성 ④ 호화
48. 소화 또는 분해되어 포도당만을 생성하는 탄수화물로만 연결된 것은?
① 전분 - 설탕 - 맥아당
② 전분 - 글리코겐 - 맥아당
③ 맥아당 - 설탕 - 글리코겐
④ 맥아당 - 젓당 - 설탕
49. 지방질의 구성은?
① 아미노산으로 되어 있다.
② 포도당과 지방산으로 되어 있다.
③ 지방산과 글리세롤로 되어 있다.
④ 탄소와 질소로 되어 있다.
50. 영양소의 흡수에 대한 설명 중 잘못된 것은?
① 위 - 영양소 흡수가 활발하다.
② 구강 - 영양소 흡수는 일어나지 않는다.
③ 소장 - 단당류가 흡수된다.
④ 대장 - 수분이 흡수된다.

4과목 : 식품위생학

51. 미나마타병은 중금속에 오염된 어패류를 먹고 발생되는데 그 원인이 되는 금속은?
① 수은(Hg) ② 카드뮴(Cd)
③ 납(Pb) ④ 아연(Zn)
52. 경구전염병과 비교할 때 세균성 식중독의 특징은?
① 2차 감염이 잘 일어난다.
② 경구전염병보다 잠복기가 길다.
③ 발병 후 면역이 생긴다.
④ 경구전염병보다 많은 양의 균으로 발병한다.
53. 다음 첨가물 중 합성보존료가 아닌 것은?
① 데히드로 초산 ② 소르빈산
③ 차아염소산 나트륨 ④ 프로피온산 나트륨
54. 식품에 첨가하면 매끈하고 점성이 커지며, 그 외에 분산 안

정제, 결착보수제 등의 역할을 하는 첨가물은?

- ① 유화제 ② 강화제
③ 피막제 ④ 호료
55. 마이코톡신(mycotoxin)의 특징과 거리가 먼 것은?
① 감염형이 아니다.
② 탄수화물이 풍부한 곡류에서 많이 발생한다.
③ 원인식품의 세균이 분비하는 독성분이다.
④ 중독의 발생은 계절과 관계가 깊다.
56. 제과·제빵에서 효모에 의한 발효란?
① 주로 혐기성 상태에서 유기물질이 인체에 이로운 물질로 변하는 것
② 주로 호기성 상태에서 유기물질이 인체에 해로운 물질로 변하는 것
③ 주로 호기성 상태에서 유지가 산화되는 것
④ 혐기성 상태에서 유지가 환원되는 것
57. 식품의 초기 부패를 판정하는 이화학적 방법이 아닌 것은?
① 어육의 경우 휘발성 염기 질소의 양 측정
② 경도, 탄성, 점성 등의 물리적인 특성 측정
③ 감각기관을 이용한 관능검사 실시
④ 식품 중의 생균수 측정
58. 경구전염병에 속하지 않는 것은?
① 장티푸스 ② 말라리아
③ 세균성 이질 ④ 콜레라
59. 산양, 양, 돼지, 소에게 감염되면 유산을 일으키고, 주 증상은 발열로 고열이 2-3주 주기적으로 일어나는 인축 공통 전염병은?
① 광우병
② 공수병
③ 파상열
④ 신증후군출혈열(유행성출혈열)
60. 식품에 영양강화를 목적으로 첨가하는 물질로 지정된 강화제가 아닌 것은?
① 비타민류 ② 아미노산류
③ 칼슘화합물 ④ 규소화합물

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