

1과목 : 제조이론

1. 케이크의 배합에서 고올배합이 저올배합에 비하여 높거나 많은 항목은?
 ① 믹싱 중 공기혼입 정도 ② 비중
 ③ 화학팽창제의 사용량 ④ 굽는 온도
2. 과자반죽 믹싱법 중에서 크림법은 어떤 재료를 먼저 믹싱하는 방법인가?
 ① 설탕과 쇼트닝 ② 밀가루와 설탕
 ③ 계란과 설탕 ④ 계란과 쇼트닝
3. 일반적으로 옐로우 레이어 케이크의 반죽온도는 어느 정도가 가장 적당한가?
 ① 10℃ ② 16℃
 ③ 24℃ ④ 34℃
4. 굽기를 할 때 갈색화반응을 가장 잘 일으키는 당은?
 ① 포도당 ② 과당
 ③ 갈락토오스 ④ 만노오스
5. 다음 중 일정한 용적 내에서 팽창이 가장 큰 제품은?
 ① 파운드 케이크 ② 스펀지 케이크
 ③ 레이어 케이크 ④ 엔젤푸드 케이크
6. 베이킹파우더를 많이 사용한 제품의 결과로 부적당한 것은?
 ① 밀도가 크고 부피가 적다.
 ② 속결이 거칠다.
 ③ 오븐스프링이 커서 찌그러들기 쉽다.
 ④ 속색이 어둡다.
7. 제과반죽이 너무 산성에 치우쳐 발생하는 현상과 거리가 먼 것은?
 ① 연한 향 ② 여린 껍질색
 ③ 빈약한 부피 ④ 거치른 기공
8. 생크림 원료를 가열하거나 냉동시키지 않고 직접 사용할 수 있게 보존하는 적당한 온도는?
 ① -18℃ 이하 ② 3~5℃
 ③ 15~18℃ ④ 21℃ 이상
9. 퍼프페이스트리 정형 중 수축하는 이유로 알맞은 것은?
 ① 반죽이 질었을 경우
 ② 휴지시간이 길었을 경우
 ③ 반죽 중 유지 사용량이 많았을 경우
 ④ 밀어떠기 중 무리한 힘을 가했을 경우
10. 비중컵의 무게가 50g, 반죽을 넣은 후 무게가 150g, 비중컵에 물을 넣은 무게가 250g이었을 때 이 반죽의 비중은 얼마인가?
 ① 0.25 ② 0.5
 ③ 0.75 ④ 1
11. 파운드 케이크 반죽을 팬에 넣을 때 적당한 팬닝비(%)는?
 ① 50% ② 55%

- ③ 70% ④ 100%
12. 포장을 완벽하게 해도 제과 제품에 노화가 일어나는 이유가 아닌 것은?
 ① 전분의 호화 ② 향의 변화
 ③ 단백질 변성 ④ 수분의 이동
13. 고온으로 튀긴 제품의 특징이 아닌 것은?
 ① 설탕을 문혔을 때 쉽게 발한하지 않는다.
 ② 껍질색이 짙다.
 ③ 흡유량이 줄어든다.
 ④ 속이 익지 않는다.
14. 포장된 케이크류에서는 곰팡이에 의한 변패가 많은데 변패의 가장 중요한 원인은?
 ① 흡습 ② 고온
 ③ 저장기간 ④ 작업자
15. 양과자 공장에서 원재료비를 줄이고자 하는 방법에 포함되지 않는 것은?
 ① 인원관리 ② 구매관리
 ③ 손실관리 ④ 품질관리
16. 스펀지에서 드롭 또는 브레이크 현상이 일어나는 가장 적당한 시기는?
 ① 반죽의 약 1-2배 정도 부풀은 후
 ② 반죽의 약 2-3배 정도 부풀은 후
 ③ 반죽의 약 4-5배 정도 부풀은 후
 ④ 반죽의 약 6-7배 정도 부풀은 후
17. 일반 스트레이트법으로 만들던 빵을 비상 스트레이트법으로 만들 때 필수적으로 조치할 사항이 잘못된 것은?
 ① 이스트를 2배로 증가시킨다.
 ② 반죽온도를 30℃로 올린다.
 ③ 가수량, 설탕량을 1%씩 감소시킨다.
 ④ 반죽시간을 20~25% 감소시킨다.
18. 제빵시 팬기름의 조건으로 나쁜 것은?
 ① 낮은 발연점의 기름 ② 무취의 기름
 ③ 무색의 기름 ④ 산패되기 쉽지 않은 기름
19. 정상적인 스펀지 반죽을 발효시키는 동안 스펀지 내부의 온도 상승은 어느 정도가 가장 바람직한가?
 ① 1~2℃ ② 4~6℃
 ③ 8~10℃ ④ 12~14℃
20. 빵의 포장온도로 가장 적당한 것은?
 ① 15℃ ② 25℃
 ③ 35℃ ④ 45℃

2과목 : 재료과학

21. 제품 특성상 노화가 가장 빠른 제품은?
 ① 단과자 빵 ② 카스테라
 ③ 식빵 ④ 노트

22. 작은 부피의 결정의 원인이 아닌 것은?
 ① 반죽 정도의 초과 ② 소금 사용량 부족
 ③ 설탕 사용량 과다 ④ 이스트푸드 사용량 부족
23. 데니시 페이스트리에서 롤인 유지함량 및 접기횟수에 대한 내용을 나타낸 것 중 옳지 않은 것은?
 ① 롤인 유지함량이 증가할수록 제품 부피는 증가한다.
 ② 롤인 유지함량이 적어지면 같은 접기횟수에서 제품의 부피가 감소한다.
 ③ 같은 롤인 유지함량에서는 접기횟수가 증가할수록 부피는 증가하다 최고점을 지나면 감소한다.
 ④ 롤인 유지함량이 많은 것이 롤인 유지함량이 적은 것보다 접기횟수가 증가함에 따라 부피가 증가하다 최고점을 지나면 감소하는 현상이 현저하다.
24. 과발효된(over proof) 반죽으로 만들어진 제품의 결함 사항이 아닌 것은?
 ① 기포벽이 붕괴되어 내관의 색이 어둡고 조적이 거칠다.
 ② 식감이 건조하고 단단하다.
 ③ 내부에 구멍이나 터널현상이 나타난다.
 ④ 제품의 발효향이 약하다.
25. 굽기는 제품을 결정하는 중요한 공정이다. 굽기 원칙의 설명으로 틀린 것은?
 ① 설탕, 유지, 분유량이 적을 경우 높은 온도에서 굽는다.
 ② 분할량이 적은 반죽은 높은 온도에서 짧게, 분할량이 많은 반죽은 낮은 온도에게 길게 굽는다.
 ③ 과자빵은 식빵보다 낮은 온도로 길게 굽는다.
 ④ 일반적인 오븐의 사용온도는 180℃~220℃이다.
26. 둥글리기가 끝난 반죽을 정형하기 전에 짧은 시간 동안 발효시키는 목적으로 적당치 않은 것은?
 ① 가스발생으로 반죽의 유연성을 회복시키기 위해
 ② 가스 발생력을 키워 반죽을 부풀리기 위해
 ③ 반죽표면에 얇은 막을 만들어 정형할 때 끈적거리지 않도록 하기 위해
 ④ 분할, 둥글리기 하는 과정에서 손상된 글루텐 구조를 재정돈 하기 위해
27. 굽기손실에 영향을 미치는 요인이 아닌 것은?
 ① 배합율 ② 굽기온도
 ③ 믹서의 종류 ④ 제품의 크기와 모양
28. 주로 독일빵, 불란서빵 등 유럽빵이나 토스트 브레드(toast bread)등 된반죽을 치는데 사용하는 믹서는?
 ① 수평형 믹서 ② 수직형 믹서
 ③ 나선형 믹서 ④ 혼합형 믹서
29. 더운 여름에 얼음을 사용하여 반죽온도를 조절하려고 한다. 이 때 물 사용량의 계산 순서로 적합한 것은?
 ① 마찰계수→물 온도 계산→얼음 사용량→물 사용량
 ② 물 온도 계산→얼음 사용량→마찰 계수→물 사용량
 ③ 얼음 사용량→마찰 계수→물 온도 계산→물 사용량
 ④ 물 온도 계산→마찰 계수→얼음 사용량→물 사용량
30. 베이커스 퍼센트(Baker's percent)에 대한 설명으로 맞는 것

- 은?
 ① 전체의 양을 100%로 하는 것이다.
 ② 물의 양을 100%로 하는 것이다.
 ③ 밀가루의 양을 100%로 하는 것이다.
 ④ 물과 밀가루의 양을 100%로 하는 것이다.

3과목 : 영양학

31. 밀은 경질, 연질로 크게 둘로 나뉜다.각 설명 중 틀리는 것은?
 ① 경질 소맥은 절단면이 반투명의 초자질이다.
 ② 연질 소맥은 단백질이 가장 적다.
 ③ 연질 소맥은 절단면이 불투명의 분질이다.
 ④ 경질 소맥은 단백질이 가장 적다.
32. 우유의 단백질 중에서 열에 응고되기 쉬운 단백질은?
 ① 카제인 ② 락토알부민
 ③ 리포프로테인 ④ 글리아딘
33. 젤라틴(gelatin)을 설명한 것 중 틀린 것은?
 ① 유도 단백질이다.
 ② 물과 함께 가열하면 대략 30℃ 이상에서 녹아친수 콜로이드를 형성한다.
 ③ 품질이 나쁜 젤라틴은 아교로서 접착제로 사용한다.
 ④ 젤라틴의 콜로이드 용액의 젤 형성과정은 비가역적인 과정이다.
34. 일반적으로 분당(sugar powder)은 저장 중 덩어리가 되는 것을 방지하기 위하여 몇 % 정도의 전분이 들어 있는가?
 ① 3% ② 7%
 ③ 12% ④ 15%
35. 다음 곡물 전분입자 중 크기가 가장 작은 것은?
 ① 감자전분 ② 고구마전분
 ③ 소맥전분 ④ 쌀전분
36. 다음 효소 중 과당을 분해하여 CO₂와 알코올을 만드는 효소는?
 ① 리파아제(lipase) ② 프로테아제(protease)
 ③ 지마아제(zymase) ④ 말타아제(maltase)
37. 밀알의 83%를 차지하며 밀가루 구성의 주부위는?
 ① 내배유 ② 배아
 ③ 껍질부위 ④ 세포
38. 같은 연질소맥을 제분하여 다음과 같은 회분을 가진 박력분이 제조되었다. 백질 함량이 가장 낮은 것으로 예상되는 것은?
 ① 0.30% ② 0.35%
 ③ 0.40% ④ 0.45%
39. 제빵에서의 유지의 기능과 가장 거리가 먼 것은?
 ① 연화작용 ② 안정성 향상
 ③ 저장성 증대 ④ 껍질색 개선

40. 계란의 특징적 성분으로 지방의 유화력이 강한 성분은?
 ① 레시틴(lecithin) ② 스테롤(sterol)
 ③ 세팔린(cephalin) ④ 아비딘(avidin)
41. 이스트푸드를 사용하는 가장 중요한 이유는?
 ① 반죽 온도를 높이기 위하여
 ② 정형을 쉽게 하기 위하여
 ③ 빵 색깔을 내기 위하여
 ④ 반죽의 성질을 조절하기 위하여
42. 효모에 함유된 성분으로 특히 오래된 효모에 많고 환원제로 작용하여 반죽을 약화시키고 빵의 맛과 품질을 떨어뜨린다. 이것은 무엇인가?
 ① 글루타치온 ② 글리세린
 ③ 글리아민 ④ 글리코겐
43. 지방의 불포화도를 측정하는 요오드가가 다음과 같을 때 불포화도가 가장 크고 건성유가 되는 항목은?
 ① 요오드가 : 50미만 ② 요오드가 : 50-100미만
 ③ 요오드가 : 100-130미만 ④ 요오드가 : 130 이상
44. 수중 유적형(O/W) 식품이 아닌 것은?
 ① 우유 ② 마가린
 ③ 마요네즈 ④ 아이스크림
45. 향신료(spices)를 사용하는 목적 중 틀린 것은?
 ① 향기를 부여하여 식욕을 증진시킨다.
 ② 육류나 생선의 냄새를 완화시킨다.
 ③ 매운 맛과 향기로 혀, 코, 위장을 자극하여 식욕을 억제시킨다.
 ④ 제품에 식욕을 불러일으키는 색을 부여한다.
46. 다음 식품 중 콜레스테롤(cholesterol) 함량이 가장 높은 것은?
 ① 식빵 ② 국수
 ③ 밥 ④ 버터
47. 타액(침) 속에서는 탄수화물을 소화시킬 수 있는 효소가 들어 있다. 그 효소의 이름은?
 ① 프로테아제 ② 리파아제
 ③ 펩신 ④ 프티알린
48. 다음 중 조절영양소는?
 ① 비타민, 지방 ② 무기질, 비타민
 ③ 탄수화물, 단백질 ④ 단백질, 지방
49. 유지의 도움으로 흡수, 운반되는 비타민으로만 구성된 것은?
 ① 비타민 A,B,C,D ② 비타민 B,C,E,K
 ③ 비타민 B,C,A,K ④ 비타민 A,D,E,K
50. 당뇨병인 사람을 위해 식빵을 제조할 때 적합한 사항이 아닌 것은?
 ① 현미를 첨가한다.
 ② 설탕 대신 대체감미료를 사용한다.

- ③ 해조류를 첨가하여 제조한다.
 ④ 유지의 양을 늘린다.

4과목 : 식품위생학

51. 이타이 이타이병(itai-itai Disease)의 원인 물질은?
 ① 수은(Hg) ② 납(Pb)
 ③ 비소(As) ④ 카드뮴(cd)
52. 식중독의 원인이 될 수 있는 것과 거리가 먼 것은?
 ① Pb(납) ② Ca(칼슘)
 ③ Hg(수은) ④ Cd(카드뮴)
53. 미생물의 감염을 감소시키기 위한 작업장 위생의 내용과 거리가 먼 것은?
 ① 소독액으로 벽, 바닥, 천정을 세척한다.
 ② 빵상자, 수송차량, 매장 진열대는 항상 온도를 높게 관리한다.
 ③ 깨끗하고 뚜껑이 있는 재료통을 사용한다.
 ④ 적절한 환기와 조명시설이 된 저장실에 재료를 보관한다.
54. 방사성 강하물 중에 식품위생상 가장 문제가 되는 핵종은?
 ① Sr90, Ca137 ② Co80, Fe55
 ③ Zn66, Ca45 ④ Ra226, I131
55. 다음 전염병의 설명이 잘못된 것은?
 ① 콜레라-외래 전염병
 ② 파상열-바이러스성 인축공통전염병
 ③ 장티푸스-고열 수반
 ④ 세균성 이질-점액성 혈변
56. 생유를 먹었을 때 발생할 수 있는 인축공통 전염병이 아닌 것은?
 ① 파상열 ② 결핵
 ③ Q-열 ④ 야토병
57. 빵, 과자 제조시에 첨가하는 팽창제가 아닌 것은?
 ① 암모늄염반 ② 프로피온산 나트륨
 ③ 탄산수소나트륨 ④ 염화암모늄
58. 부패가 진행됨에 따라 어류의 체내에 존재하는 트리메탈아민옥사이드가 생성하는 부패취의 원인이 되는 물질로 미생물로 환원효소에 의해 생성되는 것은?
 ① 인돌 ② 스카톨
 ③ 암모니아 ④ 트리메탈아민
59. 전염병 발생을 일으키는 3가지 조건이 아닌 것은?
 ① 충분한 병원체 ② 숙주의 감수성
 ③ 예방접종 ④ 감염될 수 있는 환경조건
60. 미생물에 의한 부패나 변질을 방지하고 화학적인 변화를 억제하며 보존성을 높이며 영양가 및 신선도를 유지하는 목적으로 첨가하는 것은?
 ① 감미료 ② 보존료

③ 산미료

④ 조미료

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