

## 1과목 : 제조이론

1. 케이크 도넛을 튀긴 후 과도한 흡유 현상이 일어난 이유가 아닌 것은?

- ① 반죽시간이 김                      ② 과다한 팽창제 사용  
③ 튀김 온도가 낮은                ④ 반죽의 수분이 과다

2. 케이크 반죽의 pH가 적정 범위를 벗어나 너무 알칼리 쪽에 있는 경우의 제품은?

- ① 부피가 작다.                        ② 향이 약하다.  
③ 껍질색이 어리다.                  ④ 가공이 거칠다.

3. 쿠키를 구울 때 퍼짐이 가장 크게 나타나는 원인이 되는 것은?

- ① 너무 고운 입자의 설탕을 사용할 경우  
② 믹싱을 너무 많이 할 경우  
③ 오븐온도가 너무 높을 경우  
④ 쇼트닝 사용량이 너무 많을 경우

4. 반죽온도 조절방법에 대해 틀린 것을?

- ① 파운드 케이크의 유지가 차가울 때는 중탕으로 녹여준다.  
② 화이트 레이어 케이크의 쇼트닝이 굳어 있을 때는 손으로 눌러주며 풀어서 부드럽게 만들어 믹싱한다.  
③ 버터스펀지 케이크 공립법에서 계란은 중탕으로 열을 가한다.  
④ 슈반죽의 호화는 뜨거운 직불에서 한다.

5. 화이트 레이어 케이크의 반죽 비중으로 가장 적당한 것은?

- ① 0.90 - 1.0                        ② 0.45 - 0.55  
③ 0.60 - 0.70                        ④ 0.75 - 0.85

6. 카스테라의 굽기 온도 중 가장 적당한 것은?

- ① 140~150℃                        ② 180~190℃  
③ 220~240℃                        ④ 250~270℃

7. 열원으로 찜(수증기)을 이용했을 때 열 전달방식은?

- ① 대류                                ② 전도  
③ 초음파                              ④ 복사

8. 일정 용적 내에서 팽창이 가장 큰 케이크는?

- ① 파운드 케이크                      ② 스펀지 케이크  
③ 레이어 케이크                      ④ 엔젤푸드 케이크

9. 더취 코코아(Dutched coca)이 장점이라고 볼 수 없는 것은?

- ① 코코아 입자의 침전방지            ② 색깔의 향상  
③ 풍미의 향상                        ④ 원두의 모양 균일화

10. 흰자 100에 대하여 설탕 180의 비율로 만든 머랭으로서 구웠을 때 표면에 광택이 나고 하루쯤 두었다가 사용해도 무방한 머랭은?

- ① 냉제 머랭(cold merlNgue)  
② 온제 머랭(hot merlNgue)  
③ 이탈리아 머랭(Italian merlague)  
④ 스위스 머랭(swiss merlNgue)

11. 산 전처리법 엔젤푸드 케이크 제조 공정 중 틀린 것은?

- ① 흰자에 산을 넣어 머랭을 올린다.  
② 설탕 일부를 머랭에 투입 튼튼하게 한다.  
③ 밀가루와 분당을 넣어 믹싱을 완료한다.  
④ 기름칠을 팬에 균일하게 하여 굽는다.

12. 퍼프 페이스트리 제조시 다른 조건이 같을 때 충전용 유지에 대한 설명으로 틀리는 것은?

- ① 충전용 유지가 많을수록 결이 분명해진다.  
② 충전용 유지가 많을수록 밀어퍼기가 쉬워진다.  
③ 충전용 유지가 많을수록 부피가 커진다.  
④ 충전용 유지는 가소성 범위가 넓은 파이용이 적당하다.

13. 초콜릿 제품을 생산하는데 필요한 기구로 알맞은 것은?

- ① 디핑포크(dipping forke)  
② 파리산 나이프(parislenne knife)  
③ 파이롤러(pie roller)  
④ 워터스프레이(water spray)

14. 푸딩 표면에 기포 자국이 많이 생기는 이유로 알맞은 것은?

- ① 가열이 지나친 경우                ② 계란의 양이 많은 경우  
③ 계란이 오래된 경우                ④ 오븐 온도가 낮은 경우

15. 버터크림에 사용하기에 가장 알맞은 향료는?

- ① 오일타입                            ② 옛센스타입  
③ 농축타입                            ④ 분말타입

16. 대량생산 공장에서 많이 사용되는 오븐으로 반죽이 들어가는 입구와 제품이 나오는 출구가 서로 다른 오븐은?

- ① 데크오븐                            ② 터널오븐  
③ 로터리 레크오븐                ④ 컨벡션오븐

17. 스펀지/도법에서 스펀지의 표준온도로 가장 적당한 것은?

- ① 19~20℃                            ② 23~24℃  
③ 27~28℃                            ④ 30~31℃

18. 반죽 중의 설탕량은 반죽의 흡수율과 믹싱시간에 중대한 영향을 준다. 설탕량을 5%씩 증가시킴에 따라 수분 흡수량은 얼마나 감소되는가?

- ① 5%                                    ② 3%  
③ 2%                                    ④ 1%

19. 빵 발효에서 다른 조건이 같을 때 발효 손실에 대한 설명 중 틀린 것은?

- ① 반죽 온도가 낮을수록 발효손실이 크다.  
② 발효 시간이 길수록 발효손실이 크다.  
③ 소금, 설탕 사용량이 많을수록 발효손실이 적다.  
④ 발효실 온도가 높을수록 발효손실이 크다.

20. 스트레이트법을 노타임 반죽법으로 변경할 때의 조치사항으로 맞는 것은?

- ① 물 사용량을 2% 늘린다.  
② 설탕 사용량을 1% 증가시킨다.  
③ 산화제로 비타민 C를 사용한다.

④ 환원제로 비타민 C를 사용한다.

**2과목 : 재료과학**

21. 밀가루를 체질하는 목적으로 맞지 않는 것은?

- ① 건조 재료의 고른 분산
- ② 밀가루에 공기 혼입, 이스트 활성 촉진
- ③ 이물질 제거
- ④ 밀가루의 온도 상승 위험

22. 둥글리기의 목적이 아닌 것은?

- ① 글루텐의 구조와 방향정돈
- ② 수분 흡수력 증가
- ③ 반죽의 기공을 고르게 유지
- ④ 반죽 표면에 얇은 막 형성

23. 건포도 식빵을 구울 때 주의할 점은?

- ① 윗불을 약간 약하게 한다. ② 윗불을 약간 강하게 한다.
- ③ 굽는 시간을 줄인다. ④ 오븐 온도를 높게 한다.

24. 1인당 생산가치는 생산가치를 무엇으로 나누어 계산 하는가?

- ① 인원수 ② 시간
- ③ 양금 ④ 원재료비

25. 식빵 냄새와 맛이 좋지 않은 이유가 아닌 것은?

- ① 알칼리 물을 사용했다.
- ② 1차 발효 온도가 높았다.
- ③ 일반적으로 사워종을 사용했다.
- ④ 2차 발효 시간이 길었다.

26. 정형한 식빵 반죽을 팬에 넣을 때 이음매의 위치는?

- ① 위 ② 아래
- ③ 좌측 ④ 우측

27. 냉동반죽의 가스보유력 저하요인이 아닌 것은?

- ① 냉동반죽의 빙결정
- ② 해동시 탄산가스 확산에 따른 기포수의 감소
- ③ 냉동시 탄산가스 용해도 증가에 의한 기포수의 감소
- ④ 냉동과 해동 및 냉동저장에 따른 냉동반죽 물성의 강화

28. 적당한 2차 발효점은 여러 여건에 따라 차이가 있다. 일반적으로 원제품의 몇 %까지 팽창시키는가?

- ① 30~40% ② 50~60%
- ③ 70~80% ④ 90~100%

29. 제조공정상 가장 많은 시간을 단축할 수 있는 공정은?

- ① 재료계량 ② 믹싱
- ③ 1차 발효 ④ 굽기

30. 굽기 후 빵을 썰어 포장하기에 가장 좋은 온도는?

- ① 17℃ ② 27℃
- ③ 37℃ ④ 47℃

**3과목 : 영양학**

31. 이스트 푸드의 주된 작용과 가장 거리가 먼 것은?

- ① 물 조절제 ② 색상 조절제
- ③ 발효 조절제 ④ 반죽 조절제

32. 알파화된 전분을 실온에 방치하면 침전이 생기며 결정이 규칙성을 나타나게 된다. 이와 같은 현상은?

- ① 전분의 호화 ② 전분의 노화
- ③ 전분의 유화 ④ 전분의 교질화

33. 데니시 페이스트리와 퍼프 페이스트리 쇼트닝에서 가장 중요한 특성은?

- ① 크림기 ② 안정성
- ③ 신장성 ④ 유화성

34. 이스트에 함유되어 있지 않은 효소는?

- ① 인비타아제 ② 밀타아제
- ③ 짜미아제 ④ 아밀라아제

35. 계란에 들어있는 성분 중 빵의 노화를 지연시키는 천연유화제는?

- ① 레시틴 ② 알부민
- ③ 글리아딘 ④ 타이민

36. 제빵에 가장 적합한 물의 경도는?

- ① 0-60ppm ② 120~180ppm
- ③ 180-360ppm ④ 360ppm이상

37. 피자 제조시 많이 사용하는 향신료는?

- ① 넛메그 ② 오레가노
- ③ 박하 ④ 계피

38. 우유 중 산에 의해 응고되는 단백질은?

- ① 알부민 ② 메소닌
- ③ 글리아딘 ④ 카제인

39. 페리노그래프(frinograph)에 대한 설명 중 틀린 것은?

- ① 산화제 첨가 필요량 측정 ② 밀가루의 흡수율 측정
- ③ 믹싱시간 측정 ④ 믹싱내구성 측정

40. 다음 혼성주 중 오렌지 껍질이나 향이 들어있지 않은 것은?

- ① 그랑 마르니에(Grand Marnier)
- ② 마리스키노(Maraschino)
- ③ 쿠앵트로(Cointreau)
- ④ 큐라소(Curacao)

41. 유지의 발연점에 영향을 주는 요인과 거리가 먼 것은?

- ① 유리지방산의 함량
- ② 외부에서 들어온 미세한 입자상의 물질들
- ③ 노출된 유지의 표면적
- ④ 이중 결합의 위치

42. 식빵을 만들 때 설탕의 기능이 아닌 것은?

- ① 이스트의 영양원 ② 빵껍질의 색을 나게 한다.

③ 약간의 보습효과를 준다.      ④ 흡수율을 증가시킨다.

43. 다음 설명 중 제빵에 분유를 사용하여야 하는 경우로 가장 적당한 것은?

- ① 필수 아미노산인 라이신과 칼슘이 부족할 때
- ② 표피색깔이 너무 빨리 날 때
- ③ 디아스타제 대신 사용하고자 할 때
- ④ 이스트푸드 대신 사용하고자 할 때

44. 밀알의 구조를 크게 3부분으로 나누었을 때 여기에 해당되지 않는 것은?

- ① 배아                              ② 세포
- ③ 배유                              ④ 외피

45. 동물성 단백질은?

- ① 덱스트린                      ② 아밀로오스
- ③ 글루텐                        ④ 젤라틴

46. 효소의 일반적인 특징이 잘못 설명된 것은?

- ① 단백질적인 성질을 가진다.
- ② 기질에 대한 특이성이 있다.
- ③ 수소이온농도에 영향을 받지 않는다.
- ④ 활성을 위해 특정 금속이온을 요구하기도 한다.

47. 당류 중에서 감미가 가장 강한 것은?

- ① 맥아당                        ② 설탕
- ③ 과당                            ④ 포도당

48. 옥수수 단백질(zein)에서 부족하기 쉬운 아미노산은?

- ① 트립토판                      ② 리아신
- ③ 트레오닌                      ④ 매치오닌

49. 다음의 유지 중 두뇌성장과 시각기능을 증진시키기 위해 사용하면 좋은 것은?

- ① 옥수수유                      ② 대두유
- ③ 참기름                        ④ 들기름

50. 단백질의 기능이 아닌 것은?

- ① 산. 염기 균형                ② 기호성 증진
- ③ 에너지원                      ④ 항원, 항체 합성

4과목 : 식품위생학

51. 경구 전염병과 거리가 먼 것은?

- ① 유행성 간염                ② 콜레라
- ③ 이질                            ④ 일본뇌염

52. 파리 및 모기 구제의 가장 이상적인 방법은?

- ① 살충제를 뿌린다.            ② 발생지를 제거한다.
- ③ 음식물을 잘 보관한다.    ④ 유충을 구제한다.

53. 일반적으로 여름에 세균성 식중독이 많이 발생하는 가장 중요한 이유는?

- ① 세균의 생육 Aw            ② 세균의 생육 pH
- ③ 세균의 생육 영양원      ④ 세균의 생육 온도

54. 버섯중독의 원인 독소가 아닌 것은?

- ① 무스카린(muscarine)      ② 콜린(choline)
- ③ 팔린(phaline)              ④ 시큐톡신(cicutoxin)

55. 식품위생의 대상이 아닌 것은?

- ① 식품                            ② 첨가물
- ③ 조리방법                    ④ 기구와 용기, 포장

56. 식품 보존료로서 갖추어야 할 요건은?

- ① 변패를 일으키는 각종 미생물 증식을 저지
- ② 사용법이 까다로울 것
- ③ 일시적 효력이 나타날 것
- ④ 열에 의해 쉽게 파괴될 것

57. 합성 보존료와 거리가 먼 것은?

- ① 인식향신(benzoic acid)
- ② 소르반신(sorbic acid)
- ③ 부틸하드록시아니졸(BHA)
- ④ 데히드로초신(DHA)

58. 단백질이 부패되었을 때 일어나는 현상이 아닌 것은?

- ① pH가 변화한다.
- ② 악취를 나타내는 물질이 만들어진다.
- ③ 알레르기를 일으키는 물질이 만들어진다.
- ④ 신맛을 내는 물질이 주로 생산된다.

59. 핑크색 합성 색소로서 유해한 것은?

- ① 아우라민(auramine)      ② p-니트로아닐린(nitroanilin)
- ③ 로다민(rhodamine) B    ④ 돌신(dulcin)

60. 경구 전염병의 예방대책 중 숙주(보균자)에 대한 대책으로 옳바르지 않은 것은?

- ① 건강유지와 저항력의 향상에 노력한다.
- ② 의식전환 운동, 계몽활동, 위생교육 등을 정기적으로 실시한다.
- ③ 백신이 개발되어진 전염병은 반드시 예방접종을 실시한다.
- ④ 예방접종은 1회로 완료된다.

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