

1과목 : 제조이론

1. 케이크 도넛을 튀긴 후 과도한 흡유 현상이 일어난 이유가 아닌 것은?
 - ① 반죽시간이 김
 - ② 과도한 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 찌미아제 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 않는 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)
- 56. 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