

## 1과목 : 제조이론

- 아이싱에 사용하여 수분을 흡수하므로 아이싱이 젖거나 묻어나는 것을 방지하는 흡수제로 부적당한 것은?  
① 밀가루                      ② 옥수수 전분  
③ 설탕                          ④ 타피오카 전분
- 퍼프 페이스트리(puff pastry) 제조시 밀어퍼기 잘못으로 인한 문제점이 아닌 것은?  
① 구운 뒤 수축한다.  
② 굽는 동안 유지가 흘러나온다.  
③ 팽창 부족으로 부피가 작다.  
④ 수포가 생기고 결이 거칠다.
- 다음 중 굽기 도중 오븐문을 열어서는 안되는 제품은?  
① 퍼프 페이스트리          ② 드롭 쿠키  
③ 쇼트브레드 쿠키        ④ 애플 파이
- 도넛에 기름이 많이 흡수되는 이유에 대한 설명으로 틀린 항목은?  
① 밀싱이 부족하다.                      ② 반죽에 수분이 많다.  
③ 배합에 설탕과 팽창제가 많다.      ④ 튀김온도가 높다.
- 반죽온도가 정상보다 낮을 때 나타나는 제품의 결과 중 틀린 것은?  
① 부피가 적다.                      ② 큰 기포가 형성된다.  
③ 기공이 조밀하다.                      ④ 오븐 통과시간이 약간 길다.
- 도넛의 튀김온도로 가장 적당한 것은?  
① 140~156℃                      ② 160~176℃  
③ 180~196℃                      ④ 220~236℃
- 과일 케이크 제조시 과일이 가라앉는 것을 방지하는 방법으로 알맞지 않은 것은?  
① 밀가루 투입 후 충분히 혼합한다.  
② 팽창제 사용량을 증가한다.  
③ 과일에 일부 밀가루를 버무려 사용한다.  
④ 단백질 함량이 높은 밀가루를 사용한다.
- 롤 케이크에서 표면이 터질 때 조치사항으로 중 잘못된 것은?  
① 설탕의 일부를 물엿으로 대체한다.  
② 덱스트린의 점착성을 이용한다.  
③ 노른자 비율을 증가시킨다.  
④ 전란의 양을 증가시킨다.
- 다음 중 아이싱에 사용되는 재료 중 조성이 다른 것은?  
① 이탈리아 머랭                      ② 풍당  
③ 버터크림                          ④ 스위스 머랭
- 푸딩을 제조할 때 경도의 조절은 어떤 재료에 의하여 결정되는가?  
① 우유                                  ② 설탕  
③ 계란                                  ④ 소금

- 제과, 제빵 공정상 작업 내용에 따라 조도 기준을 달리한다면 표준조도를 가장 높게 하여야 할 작업내용은?  
① 마무리 작업                      ② 계량, 반죽작업  
③ 굽기, 포장작업                      ④ 발효 작업
- 계란의 흰자를 사용하여 만드는 케이크는?  
① 데블스 푸드 케이크                      ② 옐로 레이어 케이크  
③ 엔젤푸드 케이크                      ④ 초콜릿 케이크
- 커스터드 푸딩은 틀에 몇 % 정도 채우는가?  
① 55%                                  ② 75%  
③ 95%                                  ④ 115%
- 가압하지 않은 찜기의 내부 온도로 가장 적당한 것은?  
① 65℃                                  ② 97℃  
③ 150℃                                  ④ 200℃
- 다음 제품 중 나무틀을 사용하여 굽기를 하는 제품으로 알맞은 것은?  
① 슈                                      ② 말피유  
③ 카스텔라                                  ④ 퍼프페이스트리
- 스트레이트법으로 일반 식빵을 만들 때 사용하는 생이스트의 양으로 가장 적당한 것은?  
① 2%                                      ② 8%  
③ 14%                                      ④ 20%
- 수평믹서의 반죽량은 전체 반죽통 용적의 몇 % 정도인가?  
① 5-20%                                  ② 30-60%  
③ 70-90%                                  ④ 95-110%
- 빵 제조시 발효시키는 직접적인 목적이 아닌 것은?  
① 탄산가스의 발생으로 팽창작용을 한다.  
② 유기산, 알콜 등을 생성시켜 빵 고유의 향을 발달시킨다.  
③ 글루텐을 발전 숙성시켜 가스의 포집과 보유능력을 증대시킨다.  
④ 발효성 탄수화물의 공급으로 이스트 세포수를 증가시킨다.
- 정형한 식빵 반죽을 팬에 넣을 때 이음매의 위치는 다음 어느 쪽이 가장 좋은가?  
① 위                                      ② 아래  
③ 좌측                                      ④ 우측
- 반죽 제조시 유지(油脂)는 어느 단계에 투입하는 것이 가장 이상적인가?  
① 픽업 단계(Pick up stage)  
② 클린업 단계(Clean up stage)  
③ 최종 단계(Final stage)  
④ 렛다운 단계(Let down stage)

## 2과목 : 재료과학

- 블란서빵의 2차 발효실 습도로 가장 적당한 것은?

- ① 65~70%                      ② 75~80%  
 ③ 80~85%                      ④ 85~90%

## 22. 빵의 굽기에 대한 설명 중 올바른 것은?

- ① 고배합의 경우 낮은 온도에서 짧은 시간으로 굽기  
 ② 고배합의 경우 높은 온도에서 긴 시간으로 굽기  
 ③ 저배합의 경우 낮은 온도에서 긴 시간으로 굽기  
 ④ 저배합의 경우 높은 온도에서 짧은 시간으로 굽기

## 23. 분할을 할 때 반죽의 손상을 줄일 수 있는 방법이 아닌 것은?

- ① 스트레이트법 보다 스펀지법으로 반죽한다.  
 ② 반죽온도를 높인다.  
 ③ 단백질 양이 많은 질 좋은 밀가루로 만든다.  
 ④ 가수량이 최적인 상태의 반죽을 만든다.

## 24. 냉동 반죽 저장에 관한 내용 중 틀린 것은?

- ① 냉동 제품은 건조를 방지할 수 있는 필름으로 포장하여 저장한다.  
 ② 냉동제품 저장고에 냉동되지 않은 제품을 넣거나, 문을 자주 개폐하면 안된다.  
 ③ 냉동제품의 저장고는 온도변화가 적고 냉각 기능이 뛰어난 것을 사용해야 한다.  
 ④ 냉동제품 저장고의 온도가 올라가면 얼음 결정이 점점 작게 된다.

## 25. 스펀지법에서 가장 적당한 스펀지 반죽 온도는?

- ① 10~20℃                      ② 22~26℃  
 ③ 34~38℃                      ④ 42~46℃

## 26. 제품의 판매가격은 어떻게 결정하는가?

- ① 총원가+이익                      ② 제조원가+이익  
 ③ 직접재료비+직접경비              ④ 직접경비+이익

## 27. 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 위함

## 28. 제빵용 포장지의 구비조건이 아닌 것은?

- ① 탄력성                      ② 작업성  
 ③ 위생성                      ④ 보호성

## 29. 데니시 페이스트리 제조시 유의점 중 잘못된 것은?

- ① 소량의 덧가루를 사용한다.  
 ② 발효실 온도는 유지의 용정보다 낮게 한다.  
 ③ 고배합 제품은 저온에서 구우면 유지가 흘러나온다.  
 ④ 2차 발효시간은 길게 하고, 습도는 비교적 높게한다.

## 30. 식빵 배합에서 소맥분 대비 6%의 탈지분유를 사용시 다음 중 틀린 것은?

- ① 발효를 촉진시킨다.  
 ② 믹싱 내구성을 높인다.  
 ③ 표피색을 진하게 한다.

- ④ 흡수율을 증가시킨다.

## 3과목 : 영양학

## 31. 이당류가 아닌 것은?

- ① 설탕(sucrose)                      ② 유당(lactose)  
 ③ 셀룰로오스(cellulose)              ④ 맥아당(maltose)

## 32. 효모에 함유된 성분으로 특히 오래된 효모에 많고 환원제로 작용하여 반죽을 약화시키고 빵의 맛과 품질을 떨어뜨린다. 이것은 무엇인가?

- ① 글루타치온                      ② 글리세린  
 ③ 글리아딘                      ④ 글리코겐

## 33. 모노, 디 글리세라이드(mono-diglyceride)는 어느 반응에서 생성되는가?

- ① 비타민의 산화                      ② 전분의 노화  
 ③ 지방의 가수분해                      ④ 단백질의 변성

## 34. 다음 마가린 중에서 가소성이 가장 적은 것은?

- ① 식탁용 마가린                      ② 케이크용 마가린  
 ③ 롤-인용 마가린                      ④ 퍼프 페이스트리용 마가린

## 35. 밀알의 구조를 설명한 것 중 가장 맞는 것은?

- ① 배아(2~3%), 내배유(70%), 껍질(27~28%)  
 ② 배아(10%), 내배유(60%), 껍질(30%)  
 ③ 배아(6%), 내배유(80%), 껍질(14%)  
 ④ 배아(3%), 내배유(83%), 껍질(14%)

## 36. 건조 이스트는 같은 중량을 사용할 때 생 이스트 보다 활성이 약 몇 배 더 강한가?

- ① 2배                      ② 5배  
 ③ 7배                      ④ 10배

## 37. 식빵 제조용 밀가루의 원료로서 가장 좋은 것은?

- ① 분상질                      ② 중간질  
 ③ 초자질                      ④ 분상 중간질

## 38. 탈지분유를 빵에 넣으면 영양강화, 맛, 색을 좋게 한다. 이 밖에 영향을 주는 측면은 다음 중 어느 것인가?

- ① 이스트의 영양원이 된다.              ② 항산화 효과를 낸다.  
 ③ 발효시 완충역할을 한다.              ④ 호화를 빠르게 한다.

## 39. 반죽개량제에 대한 설명 중 틀린 것은?

- ① 반죽개량제는 빵의 품질과 기계성을 증가시킬 목적으로 첨가한다.  
 ② 반죽개량제는 산화제, 환원제, 반죽강화제, 노화자연제, 효소 등이 있다.  
 ③ 산화제는 반죽의 구조를 강화시켜 제품의 부피를 증가시킨다.  
 ④ 환원제도 반죽의 구조를 강화시켜 반죽시간을 증가시킨다.

## 40. 지방을 분해하는 효소는?

- ① 인버타아제(invertase)                      ② 리파아제(lipase)  
 ③ 펩티다아제(peptidase)                      ④ 아밀라아제(α-amylase)

41. 제빵용 이스트 푸드의 성분 중 이스트의 영양소로 사용되는 것은?  
 ① 전분                      ② 암모늄염  
 ③ 비타민C                 ④ 과산화칼슘
42. 우유의 성분 중 제품의 껍질색을 개선시켜 주는 것은?  
 ① 수분                      ② 유지방  
 ③ 유당                      ④ 칼슘
43. 제빵용 배합수로 가장 적합한 물은?  
 ① 연수                      ② 아경수  
 ③ 일시적 경수             ④ 영구적 경수
44. 제빵 중 설탕을 사용하는 주목적과 가장 거리가 먼 것은?  
 ① 노화방지                ② 빵표피의 착색  
 ③ 유해균의 발효억제    ④ 효모의 번식
45. 밀가루의 제분수율(%)에 따른 설명 중 잘못된 것은?  
 ① 제분수율이 증가하면 일반적으로 소화율(%)은 감소한다.  
 ② 제분수율이 증가하면 일반적으로 비타민B1, B2 함량이 증가한다.  
 ③ 목적에 따라 제분수율이 조정되기도 한다.  
 ④ 제분수율이 증가하면 일반적으로 무기질 함량이 감소한다.
46. 무기질의 기능과 가장 거리가 먼 것은?  
 ① 경조직의 구성성분    ② 에너지 생산  
 ③ 체액의 완충작용    ④ 효소작용의 조절
47. 포화 지방산을 가장 많이 함유하고 있는 식품은?  
 ① 올리브유                ② 버터  
 ③ 콩기름                   ④ 홍화유
48. 쇠고기 뼈와 고기로 국물을 끓였을 때 국물에 들어 있지 않는 영양소는?  
 ① 칼슘                      ② 비타민C  
 ③ 무기질                   ④ 단백질
49. 담즙산의 설명으로 틀린 것은?  
 ① 콜레스테롤(cholesterol)의 최종 대사산물  
 ② 간장에서 합성  
 ③ 지방의 유화작용  
 ④ 수용성 비타민의 흡수에 관계
50. 단백질과 같은 열량을 갖으며 단백질 절약작용을 하는 영양소는?  
 ① 지방                      ② 당질  
 ③ 비타민                   ④ 칼슘

4과목 : 식품위생학

51. 복어 중독을 일으키는 성분은?  
 ① 아코니틴                ② 테트로도톡신

- ③ 솔리닌                    ④ 무스카린
52. 화학적 식중독과 관련된 설명이 잘못된 것은?  
 ① 유해색소의 경우 급성독성은 문제되나 소량씩 연속적으로 섭취할 경우 만성독성의 문제는 없다.  
 ② 인공감미료 중 싸이클라메이트는 발암성이 문제되어 사용 금지되어 있다.  
 ③ 유해성 보존료인 포르말린은 식품에 첨가할 수 없으며 플라스틱 용기로부터 식품 중에 용출되는 것도 규제하고 있다.  
 ④ 유해성 표백제인 롱갈릿을 사용시 포르말린이 오래도록 식품에 잔류할 가능성이 있으므로 위험하다.
53. 다음 첨가물의 관계가 맞지 않는 것은?  
 ① 소포제 - 규소수지    ② 껌기초제 - 초산비닐수지  
 ③ 용제 - 핵산             ④ 피막제 - 모르폴린지방산염
54. 제1군 전염병으로 소화기계 전염병은?  
 ① 결핵                      ② 화농성 피부염  
 ③ 장티푸스                ④ 독감
55. 다음 중 대표적인 독소형 세균성 식중독은?  
 ① 살모넬라(Salmonella) 식중독  
 ② 아리조나(Arizona) 식중독  
 ③ 포도상구균(Staphylococcus) 식중독  
 ④ 장염비브리오(Vibrio) 식중독
56. 감자에 들어 있는 독소는?  
 ① 엔테로톡신             ② 사카린  
 ③ 솔라닌                    ④ 오라닌
57. 어패류의 비린내 원인이 되기도 하며, 부패시 그 양이 증가하는 성분은?  
 ① 암모니아                ② 트리메틸아민  
 ③ 요소                      ④ 탄소
58. 식품에 손실된 영양분의 보충이나 함유되어 있지 않은 영양분을 첨가하는데 사용되는 식품 첨가물은?  
 ① 산미료                    ② 착향료  
 ③ 감미료                    ④ 강화제
59. 전염병의 병원소가 아닌 것은?  
 ① 감염된 가축             ② 오염된 음식물  
 ③ 건강보균자             ④ 토양
60. 일반적으로 식품의 저온 살균온도로 가장 적합한 것은?  
 ① 20~30℃                ② 60~70℃  
 ③ 100~110℃            ④ 130~140℃

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