

## 1과목 : 제조이론

- 데블스 푸드 케이크를 만들려고 할 때 반죽의 비중을 측정하기 위하여 필요한 무게가 아닌 것은?
  - 비중컵의 무게
  - 코코아를 담은 비중컵의 무게
  - 물을 담은 비중컵의 무게
  - 반죽을 담은 비중컵의 무게
- 케이크 팬용적 410cm<sup>3</sup>에 100g의 스펀지 케이크 반죽을 넣어 좋은 결과를 얻었다면 팬용적 1230cm<sup>3</sup>에 넣어야 할 스펀지 케이크의 반죽무게는?
  - 123g
  - 200g
  - 300g
  - 410g
- 젤리를 만드는데 사용되는 재료가 아닌 것은?
  - 젤라틴
  - 한천
  - 레시틴
  - 알긴산
- 계란이 기포성과 포집성이 가장 좋은 온도는?
  - 0℃
  - 5℃
  - 30℃
  - 50℃
- 충전을 또는 젤리가 롤 케이크에 축축하게 스며드는 것을 막기 위해 조치해야 할 사항으로 틀린 것은?
  - 굽기 조정
  - 물 사용량 감소
  - 반죽시간 증가
  - 물엿 사용
- 다음 쿠키 중에서 상대적으로 수분이 적어서 밀어떠는 형태로 만드는 제품은?
  - 드롭 쿠키
  - 스냅 쿠키
  - 스펀지 쿠키
  - 머랭 쿠키
- 스펀지 케이크의 부피가 작아진 경우 그 원인에 해당하지 않는 것은?
  - 낮은 온도의 오븐에 넣고 구운 경우
  - 계란을 기포할 때 기구에 기름기가 많은 경우
  - 급속한 냉각으로 수축이 일어난 경우
  - 최종 믹싱 속도가 너무 빠른 경우
- 다음 제품 중 굽기 전 침지 또는 분무하여 굽는 제품은?
  - 슈
  - 오믈렛
  - 핑거쿠키
  - 다쿠와즈
- 가압하지 않은 찜기의 내부 온도로 가장 적합한 것은?
  - 65℃
  - 99℃
  - 150℃
  - 200℃
- 케이크 도넛의 제조방법으로 옳바르지 않은 것은?
  - 정형기로 찍을 때 반죽손실이 적도록 찍는다.
  - 정형 후 곧바로 튀긴다.
  - 덧가루를 얇게 사용한다.
  - 튀긴 후 그물망에 올려놓고 여분의 기름을 배출시킨다.
- 튀김시 과도한 흡유현상이 나타나지 않는 경우는?

- 반죽 수분이 과다할 때
  - 믹싱 시간이 짧을 때
  - 글루텐이 부족할 때
  - 튀김기름 온도가 높을 때
- 주방의 설계와 시공 시 조치사항으로 잘못된 것은?
    - 환기장치는 대형의 1개보다 소형의 여러 개가 효과적이다.
    - 주방 내의 천정은 낮을수록 좋다.
    - 작업의 도연을 고려하여 설계 ● 시공한다.
    - 냉장고와 발열기구는 가능한 멀리 배치한다.
  - 스펀지 케이크에서 계란사용량을 15% 감소시킬 때 고품분과 수분량을 고려한 밀가루와 물의 사용량은?
    - 밀가루 3.75% 증가, 물 11.25% 감소
    - 밀가루 3.75% 감소, 물 11.25% 증가
    - 밀가루 3.75% 감소, 물 11.25% 감소
    - 밀가루 3.75% 증가, 물 11.25% 증가
  - 이탈리안 머랭에 대한 설명 중 틀린 것은?
    - 흰자를 거품으로 치대어 30% 정도의 거품을 만들고 설탕을 넣으면서 50% 정도의 머랭을 만든다.
    - 흰자가 신선해야 거품이 튼튼하게 나온다.
    - 뜨거운 시럽에 머랭을 한꺼번에 넣고 거품을 알맞다.
    - 강한 불에 구워 착색하는 제품을 만드는데 알맞다.
  - 풍당에 대한 내용 중 맞는 것은?
    - 시럽을 214℃까지 끓인다.
    - 20℃ 전후로 식혀서 휘젓는다.
    - 물엿, 전화당 시럽을 첨가하면 수분 보유력을 높일 수 있다.
    - 유화제를 사용하면 부드럽게 할 수 있다.
  - 반죽의 믹싱 단계 중 탄력성과 신장성이 상실되고 반죽에 생기가 없어지면서 글루텐 조직이 흩어지는 것은?
    - 믹업 단계
    - 브레이크다운 단계
    - 렛다운 단계
    - 클립업 단계
  - 스펀지의 밀가루 사용량을 증가시킬 때 나타나는 현상이 아닌 것은?
    - 2차 믹싱의 반죽시간 단축
    - 반죽의 신장성 저하
    - 도우 발효시간 단축
    - 스펀지 발효시간 증가
  - 굽기 및 냉각손실이 12%이고 완제품이 500g일 때 분할량은 약 얼마인가?
    - 568g
    - 575g
    - 580g
    - 585g
  - 다음 제품 재조시 2차 발효실의 습도를 가장 낮게 유지하는 것은?
    - 풀먼 식빵
    - 햄버거빵
    - 과자빵
    - 빵 도넛
  - 빵 도넛 튀김온도의 범위로 가장 적합한 것은?
    - 150~160℃
    - 180~190℃

- ③ 200~210℃      ④ 220~230℃

**2과목 : 재료과학**

21. 건포도 식빵에 관한 설명으로 틀린 것은?  
 ① 반죽이 충분히 형성된 후 건포도를 투입한다.  
 ② 밀어퍼기(가스빼기)를 완전히 한다.  
 ③ 2차 발효 시간이 길다.  
 ④ 팬닝량은 일반 식빵에 비해 10 ~20% 정도 증가시킨다.
22. 다음 중 빵 제품의 노화(staling)현상이 가장 일어나지 않는 온도는?  
 ① 0℃~4℃      ② 7℃~10℃  
 ③ -20℃~-18℃      ④ 18℃~20℃
23. 스트레이트법으로 식빵을 만들 때 밀가루 온도 22℃, 실내 온도 26℃, 수돗물 온도 17℃, 결과온도 30℃, 희망온도 27℃ 라면 계산된 물 온도는?  
 ① 2℃      ② 4℃  
 ③ 6℃      ④ 8℃
24. 오버나이트 스펀지법(overnight sponge method)에 대한 설명으로 틀린 것은?  
 ① 발효 손실이 적다.  
 ② 12~24시간 발효시킨다.  
 ③ 적은 양의 이스트로 매우 천천히 발효시킨다.  
 ④ 강한 신장성과 풍부한 발효향을 지니고 있다.
25. 빵제품의 제조공정에 대한 설명으로 옳바르지 않은 것은?  
 ① 반죽은 무게 또는 부피에 의하여 분할한다.  
 ② 둥글리기에서 과다한 덧가루를 사용하면 제품에 줄무늬가 생성된다.  
 ③ 중간발효시간은 보통 10~20분이며 27~29℃에서 실시한다.  
 ④ 성형은 반죽을 일정한 형태로 만드는 1단계 공정으로 이루어져있다.
26. 새로운 팬의 처리방법 중 틀린 것은?  
 ① 깨끗한 물에 2시간 정도 담근 후 꺼내어 그늘에서 말린다.  
 ② 강판은 250~300℃의 고온으로 50분 정도 굽는다.  
 ③ 굽기 후 기름칠을 하여 보관한다.  
 ④ 실리콘이 코팅된 팬은 가볍게 가열한다.
27. 외부가치 7100만원, 생산가치 3000만원, 인건비 1400만원인 경우 노동분배율은 약 얼마인가?  
 ① 20%      ② 42%  
 ③ 47%      ④ 23%
28. 다음 설명 중 틀린 것은?  
 ① 높은 온도에서 포장하면 썰기가 어렵다.  
 ② 높은 온도에서 포장하면 곰팡이 발생 가능성이 높다.  
 ③ 낮은 온도에서 포장하면 노화가 지연된다.  
 ④ 낮은 온도에서 포장된 빵은 겹질이 건조하다.

29. 정형기(Moulder)의 작동 공정이 아닌 것은?

- ① 둥글리기      ② 밀어퍼기  
 ③ 말기      ④ 봉하기

30. 냉동반죽의 해동방법에 해당되지 않는 것은?

- ① 실온해동  
 ② 온수해동  
 ③ 리타더(retard)해동  
 ④ 도우 컨디셔너(dough conditioner)

**3과목 : 영양학**

31. 글리세린에 대한 설명으로 틀린 것은?

- ① 지방산을 가수분해하여 만든다.  
 ② 흡습성이 강하다.  
 ③ 무색투명하며 약간 점조한 액체이다.  
 ④ 자당의 1/3 정도의 감미가 있다.

32. 함께 사용한 재료들에 향미를 제공하고 겹질색 형성을 빠르게 하여 색상을 진하게 하는 것은?

- ① 지방      ② 소금  
 ③ 우유      ④ 유화제

33. 분유의 종류에 대한 설명으로 틀린 것은?

- ① 혼합분유 : 연유에 유청을 가하여 분말화 한 것  
 ② 전지분유 : 원유에서 수분을 제거하여 분말화 한 것  
 ③ 탈지분유 : 탈지유에서 수분을 제거하여 분말화 한 것  
 ④ 가당분유 : 원유에 당류를 가하여 분말화 한 것

34. 분당이 저장 중 덩어리가 되는 것을 방지하기 위하여 옥수수 전분을 몇 %정도 혼합하는가?

- ① 3%      ② 7%  
 ③ 12%      ④ 15%

35. 계란 흰자가 360g 필요하다고 할 때 전란 60g짜리 계란이 몇 개 정도 필요한가? (다, 계란 중 난백의 함량은 60%)

- ① 6      ② 8  
 ③ 10      ④ 13

36. 다음 중 중화가를 구하는 식은?

- ① (중조의를양 / 산성제의양)×100  
 ② 중조의를양 / 산성제의양  
 ③ (산성제의양 × 중화가) / 100  
 ④ (중조의를양 × 100) / 중화가

37. 젤리(jelly)에 대한 설명 중 틀린 것은?

- ① 한천젤리는 한천, 설탕, 물엿, 과즙을 동시에 가열한다.  
 ② 펙틴젤리 제조에 가장 중요한 것은 산의 함량과 당도이다.  
 ③ 구연산과 향료는 불을 끈 후 첨가한다.  
 ④ 한천과 젤라틴을 섞어 쓰는 젤리도 있다.

38. 풍당 크림을 부드럽게 하고 수분 보유력을 높이기 위해 일반적으로 첨가하는 것은?

- ① 한천, 젤라틴                      ② 물, 레몬
- ③ 소금, 크림                        ④ 물엿, 전화당 시럽

39. 아밀로펙틴의 특성이 아닌 것은?

- ① 요오드 테스트를 하면 자주빛 붉은색을 띤다.
- ② 노화되는 속도가 빠르다.
- ③ 결사슬 구조이다.
- ④ 대부분의 천연전분은 아밀로펙틴 구성비가 높다.

40. pH 가 5인 물을 증류수로 100배 희석했을 때 pH는?

- ① 3                                      ② 5
- ③ 7                                      ④ 9

41. 제분 직후의 미숙성 밀가루는 노란색을 띠는데 그 원인 색소는?

- ① 플라본                              ② 퀴논
- ③ 클로로필                          ④ 크산토펜

42. 이스트푸드의 구성 물질 중 생지의 pH를 효모의 발육에 가장 알맞은 미산성의 상태로 조절하는 것은?

- ① 황산암모늄                        ② 브롬산칼륨
- ③ 요오드화칼륨                      ④ 인산칼슘

43. 제빵에 있어 일반적으로 껍질을 부드럽게 하는 재료는?

- ① 소금                                  ② 밀가루
- ③ 마가린                                ④ 이스트푸드

44. 단백질에 대한 설명으로 틀린 것은?

- ① 기본단위는 아미노산이다.
- ② 밀단백질의 질소계수는 8.25이다.
- ③ 대부분의 단백질은 열에 응고된다.
- ④ 고온으로 가열하면 변성된다.

45. 제빵용 물에 대한 설명으로 틀린 것은?

- ① 제빵에는 아경수가 가장 적합하다.
- ② 알칼리 물은 이스트 발효에 의해 생성되는 정상적인 산도를 중화시킨다.
- ③ 경수를 사용할 때는 이스트 사용량을 증가시킨다.
- ④ 경수를 사용할 때는 이스트푸드를 증가시킨다.

46. 다음 중 불완전 단백질 식품은?

- ① 옥수수                                ② 달걀
- ③ 우유                                    ④ 육류

47. 무기질의 기능이 아닌 것은?

- ① 우리 몸의 경조직 구성성분이다.
- ② 열량을 내는 열량 급원이다.
- ③ 효소의 기능을 촉진시킨다.
- ④ 세포의 삼투압 평형유지 작용을 한다.

48. 밀가루가 75%의 탄수화물, 10%의 단백질, 1%의 지방을 함유하고 있다면 100g의 밀가루를 섭취하였을 때 얻을 수 있는 열량은?

- ① 386 kcal                              ② 349kcal
- ③ 317 kcal                              ④ 307kcal

49. 지방의 기능이 아닌 것은?

- ① 지용성 비타민의 흡수를 돕는다.
- ② 외부의 충격으로부터 장기를 보호한다.
- ③ 높은 열량을 제공한다.
- ④ 변의 크기를 증대시켜 장관 내 체류시간을 단축시킨다.

50. 다음 중 이당류만 묶인 것은?

- ① 맥아당, 유당, 설탕                      ② 포도당, 과당, 맥아당
- ③ 설탕, 갈락토오스, 유당                ④ 유당, 포도당, 설탕

4과목 : 식품위생학

51. 계란의 난황계수를 측정할 결과가 다음과 같을 때 가장 신중하지 않은 것은?

- ① 0.1                                      ② 0.2
- ③ 0.3                                      ④ 0.4

52. 다음 중 음식을 매개로 전파되지 않는 것은?

- ① 이질                                      ② 장티푸스
- ③ 콜레라                                ④ 광견병

53. 다음 중 밀가루 개량제가 아닌 것은?

- ① 과산화벤조일                        ② 과황산암모늄
- ③ 염화칼슘                                ④ 브롬산칼륨

54. 식중독을 일으키는 세균 중 평균적으로 잠복기가 가장 짧은 것은?

- ① 웰치균                                ② 보툴리누스균
- ③ 살모넬라균                          ④ 포도상구균

55. 화학물질에 의한 식중독의 원인이 아닌 것은?

- ① 불량 첨가물                        ② 농약
- ③ 엔테로톡신                          ④ 메탄올

56. 빵의 제조과정에서 빵반죽을 분할기에서 분할할 때 달라붙지 않게 하는 첨가물은?

- ① 호료(thickening agent)
- ② 피막제(coating agent)
- ③ 용제(solvents)
- ④ 이형제(release agent)

57. 다음 중 곰팡이독과 관계가 없는 것은?

- ① 파툴린(patulin)                        ② 아플라톡신(aflatoxin)
- ③ 시트리닌(citrinin)                      ④ 고시폴(gossypol)

58. 알레르기(allergy)성 식중독의 원인이 될 수 있는 기능성이 가장 높은 식품은?

- ① 오징어                                ② 콩치
- ③ 갈치                                    ④ 광어

59. 식품의 처리, 가공, 저장 과정에서의 오염에 대한 설명으로 바르지 못한 것은?

- ① 농산물의 재배, 축산물의 성장과정 중에서 1차 오염이 있을 수 있다.

- ② 수확, 채취 어획, 도살 등의 처리과정에서 2차 오염이 있을 수 있다.
- ③ 양질의 원료와 용수로 1차 오염을 방지할 수 있다.
- ❶ 종업원의 철저한 위생 관리만으로도 2차 오염을 방지할 수 있다.

60. 다음 전염병과 관계있는 내용으로 연결되지 않은 것은?

- ① 콜레라 - 외래 전염병
- ❷ 파상열 - 바이러스성 인수공통전염병
- ③ 장티푸스 - 고열 수반
- ④ 세균성 이질 - 점막성 혈변

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