

1과목 : 제조이론

1. 아이싱에 사용되는 재료 중 다른 세 가지와 조성이 다른 것은?
 ① 이탈리아 머랭 ② 풍당
 ③ 버터크림 ④ 스위스 머랭
2. 커스터드 크림의 재료에 속하지 않는 것은?
 ① 우유 ② 계란
 ③ 설탕 ④ 생크림
3. 밤과자를 성형한 후 물을 뿌려주는 이유가 아닌 것은?
 ① 덧가루의 제거 ② 굽기 후 철판에서 분리용이
 ③ 껍질색의 균일화 ④ 껍질의 터짐 방지
4. 케이크를 부풀게 하는 증기압의 주재료는?
 ① 계란 ② 쇼트닝
 ③ 밀가루 ④ 베이킹 파우더
5. 쇼트 브레드 쿠키 제조 시 휴지를 시킬 때 성형을 용이하게 하기 위한 조치는?
 ① 반죽을 뜨겁게 한다.
 ② 반죽을 차게 한다.
 ③ 휴지 전 단계에서 오랫동안 믹싱 한다.
 ④ 휴지 전 단계에서 짧게 믹싱 한다.
6. 실내 온도 20℃ 밀가루 온도 20℃, 설탕 온도 20℃, 쇼트닝 온도 22℃, 계란 온도 20℃, 물 온도 18℃의 조건에서 반죽의 결과온도가 24℃가 나왔다면 마찰계수는?
 ① 18 ② 20
 ③ 22 ④ 24
7. 주방설계에 있어 주의할 점이 아닌 것은?
 ① 가스를 사용하는 장소에는 환기시설을 갖춘다.
 ② 주방 내의 여유 공간을 확보한다.
 ③ 종업원의 출입구와 손님용 출입구는 별도로 하여 재료의 반입은 종업원 출입구로 한다.
 ④ 주방의 환기는 소형의 것을 여러 개 설치하는 것보다 대형의 환기장치 1개를 설치하는 것이 좋다.
8. 스펀지 케이크에 사용되는 필수 재료가 아닌 것은?
 ① 계란 ② 박력
 ③ 설탕 ④ 베이킹 파우더
9. 케이크 도넛에 대두분을 사용하는 목적이 아닌 것은?
 ① 흡유율 증가 ② 껍질 구조 강화
 ③ 껍질색 개선 ④ 식감의 개선
10. 같은 크기의 팬에 각 제품의 비용적에 맞는 반죽을 패닝 하였을 경우 반죽량이 가장 무거운 반죽은?
 ① 파운드 케이크 ② 레이어 케이크
 ③ 스펀지케이크 ④ 소프트 롤 케이크
11. 계란 40%를 사용하여 만든 커스터드 크림과 비슷한 되기로 만들기 위하여 계란 전량을 옥수수 전분으로 대체한다면 얼마 정도가 가장 적합한가?

- ① 10% ② 20%
 ③ 30% ④ 40%
12. 비중 컵의 물을 담은 무게가 300g이고, 반죽을 담은 무게가 260g일 때 비중은? (단, 비중 컵의 무게는 50g이다.)
 ① 0.64 ② 0.74
 ③ 0.84 ④ 1.04
13. 작업을 하고 남은 초콜릿의 가장 알맞은 보관법은?
 ① 15~21℃의 직사광선이 없는 곳에 보관
 ② 냉장고에 넣어 보관
 ③ 공기가 통하지 않는 습한 곳에 보관
 ④ 따뜻한 오븐 위에 보관
14. 거품형 쿠키로서 전란을 사용하여 만드는 쿠키는?
 ① 드롭쿠키 ② 스냅쿠키
 ③ 스펀지쿠키 ④ 머랭쿠키
15. 푸딩 표면에 기포 자국이 많이 생기는 경우는?
 ① 가열이 지나친 경우 ② 계란의 양이 많은 경우
 ③ 계란이 오래된 경우 ④ 오븐 온도가 낮은 경우
16. 냉동제법으로 배합표를 작성하는 방법이 옳은 것은?
 ① 밀가루 단백질 함량 0.5~20% 감소
 ② 수분함량 1~2% 감소
 ③ 이스트 함량 2~3% 사용
 ④ 설탕 사용량 1~2% 감소
17. 어떤 제품의 가격이 600원일 때 제조원가는? (단, 손실율은 10%이고, 이익률(마진율)은 15% 가격은 부가가치세 10%를 포함한 가격이다.)
 ① 431원 ② 444원
 ③ 474원 ④ 545원
18. 성형에서 반죽의 중간발효 후 밀어 퍼기 하는 과정의 주된 효과는?
 ① 글루텐 구조의 재정돈 ② 가스를 고르게 분산
 ③ 부피의 증가 ④ 단백질의 변성
19. 식빵 배합에서 소맥분 대비 6%의 탈지분유를 사용할 때의 현상이 아닌 것은?
 ① 발효를 촉진 시킨다. ② 믹싱 내구성을 높인다.
 ③ 표피색을 진하게 한다. ④ 흡수율을 증가시킨다.
20. 제빵용 팬기름에 대한 설명으로 틀린 것은?
 ① 종류에 상관없이 발연점이 낮아야 한다.
 ② 백색 광유 (mineral oil)도 사용된다.
 ③ 정제라드, 식물유, 혼합유도 사용된다.
 ④ 과다하게 칠하면 밀겉질이 두껍고 어둡게 된다.

2과목 : 재료과학

21. 발효가 지나친 반죽으로 빵을 구웠을 때의 제품 특성이 아닌 것은?
 ① 빵껍질색이 밝다. ② 신냄새가 있다.

- ③ 체적이 적다. ④ 제품의 조직이 고르다.
22. 다음 중 파이롤러를 사용하기에 부적합한 제품은?
 ① 스위트롤 ② 데니시 페이스트리
 ③ 크로와상 ④ 브리우슈
23. 반죽의 수분흡수와 믹싱 시간에 공통적으로 영향을 주는 재료가 아닌 것은?
 ① 밀가루의 종류 ② 설탕 사용량
 ③ 분유 사용량 ④ 이스트푸드 사용량
24. 불란서빵의 필수재료와 거리가 먼 것은?
 ① 밀가루 ② 분유
 ③ 소금 ④ 이스트
25. 다음 중 이스트가 오븐 내에서 사멸되기 시작하는 온도는?
 ① 40℃ ② 60℃
 ③ 80℃ ④ 100℃
26. 일반적으로 표준식빵 제조 시 가장 적당한 2차 발효실 습도는?
 ① 95% ② 85%
 ③ 65% ④ 55%
27. 굽기 후 빵을 썰어 포장하기에 가장 좋은 온도는 ?
 ① 17℃ ② 27℃
 ③ 37℃ ④ 47℃
28. 발효 중 가스 생성이 증가하지 않는 경우는?
 ① 이스트를 많이 사용할 때
 ② 소금을 많이 사용할 때
 ③ 반죽에 약산을 소량 첨가할 때
 ④ 발효실 온도를 약간 높일 때
29. 일반적인 스펀지/도법에서 가장 적당한 스펀지 온도는?
 ① 12~15℃ ② 18~20℃
 ③ 23~25℃ ④ 29~32℃
30. 반죽의 변화단계에서 생기 있는 외관이 되며 매끄럽고 부드러우며 탄력성이 증가되어 강하고 단단한 반죽이 되었을 때의 상태는?
 ① 클린업 상태 (clean up) ② 픽업 상태 (pick up)
 ③ 발전 상태 (development) ④ 렛다운 상태 (let down)

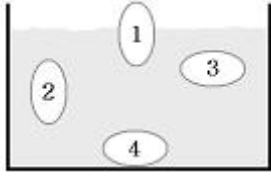
3과목 : 영양학

31. 밀가루를 전문적으로 시험하는 기기로 이루어진 것은?
 ① 패리노그래프, 가스크로마토그래피, 익스텐소그래프
 ② 패리노그래프, 아밀로그래프, 파이브로 미터
 ③ 패리노그래프, 익스텐소그래프, 아밀로그래프
 ④ 아밀로그래프, 익스텐소그래프, 평추어 테스터
32. 소맥분의 패리노그래프를 그려 보니 믹싱타임(mixing time)이 매우 짧은 것으로 나타났다. 이 소맥분을 빵에 사용할 때 보완법으로 옳은 것은?

- ① 소금 양을 줄인다. ② 탈지분유를 첨가한다.
 ③ 이스트 양을 증가시킨다. ④ pH를 낮춘다.
33. 유지의 경화란 무엇인가 ?
 ① 경유를 정제하는 것
 ② 지방산가를 계산하는 것
 ③ 우유를 분해하는 것
 ④ 불포화지방산에 수소를 첨가하여 고체화시키는 것
34. 아이싱에 사용하는 재료 중 안정제의 기능과 거리가 먼 것은?
 ① 펙틴 ② 밀 전분
 ③ 옥수수 전분 ④ 소금
35. 제빵에서 글루텐을 강하게 하는 것은?
 ① 전분 ② 우유
 ③ 맥아 ④ 산화제
36. 식용유지의 산패 촉진 요인이 아닌 것은?
 ① 산소 가스 ② 질소 가스
 ③ 동(銅) ④ 자외선
37. 이스트 푸드의 구성성분 중 칼슘염의 주요 기능은?
 ① 이스트 성장에 필요하다. ② 반죽에 탄성을 준다.
 ③ 오븐팽창이 커진다. ④ 물조절제의 역할을 한다.
38. α 전분이 β전분으로 되돌아가는 현상은?
 ① 호화 ② 산화
 ③ 노화 ④ 호정화
39. 밀가루의 단백질에 작용하는 효소는?
 ① 말타아제 ② 아밀라아제
 ③ 리파아제 ④ 프로테아제
40. 유허을 함유한 아미노산으로 -s-s- 결합을 가진 것은?
 ① 리신 (lysine) ② 루신(leucine)
 ③ 시스틴 (cystine) ④ 글루타민산(gletamic acid)
41. 우유에서 유지방을 분리하고 나머지를 가열 건조시킨 것은?
 ① 전지분유 ② 발효유
 ③ 고지방분유 ④ 탈지분유
42. 연수를 사용했을 때 나타나는 현상이 아닌 것은?
 ① 반죽의 점착성이 증가한다.
 ② 가수량이 감소한다.
 ③ 오븐 스프링이 나쁘다.
 ④ 반죽의 탄력성이 강하다.
43. 빵 반죽이 발효되는 동안 이스트는 무엇을 생성하는가?
 ① 물, 초산 ② 산소, 알데히드
 ③ 수소, 젖산 ④ 탄산가스, 알코올
44. 다음 중 제분율을 구하는 식으로 적합한 것은?
 ① (재분중량 / 원료소맥중량) × 100

- ② (재분중량 / (원료소맥중량-외피중량)) × 100
- ③ (재분중량 / (원료소맥중량-회분량)) × 100
- ④ ((재분중량 - 회분량) / 원료소맥중량) × 100

45. 다음 그림과 같이 계란의 신선도를 검사하기 위하여 소금물 (8% 정도)에 계란을 넣었을 때 가장 신선한 것은?



- ① 1 ② 2
- ③ 3 ④ 4

46. 과자를 50g 섭취하였을 때 지방으로부터 얻을 수 있는 열량은? (단, 과자 100g당 영양소 함량은 단백질 8.0g, 지질 17.2g당질 41.4g 이다.)

- ① 77.4kcal ② 154.8kcal
- ③ 34.4kcal ④ 68.8kcal

47. 소화 시 담즙의 작용은?

- ① 지방을 유화시킨다.
- ② 지방질을 가수분해한다.
- ③ 단백질을 가수분해한다.
- ④ 콜레스테롤을 가수분해 한다.

48. 무기질에 대한 설명으로 틀린 것은?

- ① 황(S)은 당질 대사에 중요하며 혈액을 알칼리성으로 유지시킨다.
- ② 칼슘(Ca)은 주로 골격과 치아를 구성하고 혈액응고작용을 돕는다.
- ③ 나트륨(Na)은 주로 세포 외액에 들어있고 삼투압 유지에 관여한다.
- ④ 요오드(I)SMS 갑상선호르몬의 주성분으로 결핍되면 갑상선종을 일으킨다.

49. 단백질 효율(PER)은 무엇을 측정하는 것인가?

- ① 단백질의 질 ② 단백질의 열량
- ③ 단백질의 양 ④ 아미노산 구성

50. 다당류에 속하는 것은?

- ① 맥아당 ② 설탕
- ③ 포도당 ④ 전분

4과목 : 식품위생학

51. 세균성식중독과 비교하여 경구전염병의 특성이 아닌 것은?
 ① 미량의 균으로도 감염된다. ② 비교적 잠복기가 짧다.
 ③ 2차 감염이 빈번하다. ④ 음용수로 인해 감염된다.

52. 미생물에 의한 오염을 최소화하기 위한 작업장 위생관리 방법으로 바람직하지 않은 것은?

- ① 소독액으로 벽, 바닥, 천장을 세척한다.
- ② 빵상자, 수송차량, 매장 진열대는 항상 온도를 높게 관리한다.

- ③ 깨끗하고 두껍이 있는 재료통을 사용한다.
- ④ 적절한 환기와 조명시설이 된 저장실에 재료를 보관 한다.

53. 아래에서 설명하는 식품첨가물은?

빵의 부패의 원인이 되는 곰팡이나 부패균에 유효하고 빵의 발효에 필요한 효모에는 작용하지 않는다. 이러한 특성으로 인해 빵이나 양과자의 보존료로 쓰인다.

- ① 안식향산 ② 토코페롤
- ③ 이소로이신 ④ 프로피온산

54. 이형제의 용도는?

- ① 가수분해에 사용된 산제의 중화제로 사용된다.
- ② 제과/제빵을 구울 때 형틀에서 제품의 분리를 용이하게 한다.
- ③ 거품을 소멸, 억제하기 위해 사용하는 첨가물이다.
- ④ 원료가 덩어리지는 것을 방지하기 위해 사용한다.

55. 결핵의 주요한 감염원이 될 수 있는 것은?

- ① 토끼고기 ② 양고기
- ③ 돼지고기 ④ 불완전 살균우유

56. 복어 중독의 원인 물질은?

- ① 테트로도톡신 (tetradotoxin)
- ② 삭시톡신 (saxitoxin)
- ③ 베네루핀 (venerupin)
- ④ 안드로메도톡신 (andromedotoxin)

57. 고시폴(gossypol)은 어떤 식품에서 발생할 수 있는 식중독의 원인 성분인가?

- ① 고구마 ② 풋살구
- ③ 보리 ④ 면실유

58. 아플라톡신은 다음 중 어디에 속하는가?

- ① 감자독 ② 효모독
- ③ 세균독 ④ 곰팡이독

59. 발효가 부패와 다른 점은?

- ① 미생물이 작용한다. ② 생산물을 식용으로 한다.
- ③ 단백질의 변화반응이다. ④ 성분의 변화가 일어난다.

60. 원인균이 내열성포자를 형성하기 때문에 병든 가축의 사체를 처리할 경우 반드시 소각처리 하여야 하는 인수 공통전염병은?

- ① 돈단독 ② 결핵
- ③ 파상열 ④ 탄저병

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