

## 1과목 : 제조이론

## 1. 케이크 반죽의 팬닝에 대한 설명으로 틀린 것은?

- ① 케이크의 종류에 따라 반죽량을 다르게 팬닝한다.
- ② 새로운 팬은 비용적용을 구하여 패닝한다.
- ③ 팬용적을 구하기 힘든 경우는 유채씨를 사용하여 측정할 수 있다.
- ④ 비중이 무거운 반죽은 분할량을 작게 한다.

## 2. 푸딩 제조공정에 관한 설명으로 틀린 것은?

- ① 모든 재료를 섞어서 체에 거른다.
- ② 푸딩컵에 반죽을 부어 증탕으로 굽는다.
- ③ 우유와 설탕을 섞어 설탕이 캐러멜화될 때까지 끓인다.
- ④ 다른 그릇에 계란, 소금 및 나머지 설탕을 넣고 혼합한 후 우유를 섞는다.

## 3. 무스크림을 만들 때 가장 많이 이용되는 머랭의 종류는?

- ① 이탈리아 머랭      ② 스위스 머랭
- ③ 온제 머랭          ④ 냉제 머랭

## 4. 고울배합에 대한 설명으로 틀린 것은?

- ① 믹싱 중 공기 혼입이 많다.
- ② 설탕 사용량이 밀가루 사용량보다 많다.
- ③ 화학 팽창제를 많이 쓴다.
- ④ 촉촉한 상태를 오랫동안 유지시켜 신선도를 높이고 부드러움이 지속되는 특징이 있다.

## 5. 케이크 반죽의 pH가 적정 범위를 벗어나 알칼리일 경우 제품에서 나타나는 현상은?

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

## 6. 언더베이킹(under baking)에 대한 설명 중 틀린 것은?

- ① 제품의 윗부분이 올라간다.
- ② 제품의 중앙부분이 터지기 쉽다.
- ③ 케이크 속이 익지 않을 경우도 있다.
- ④ 제품의 윗부분이 평평하다.

## 7. 다음 제품 중 정형하여 패닝 할 경우 제품의 간격을 가장 충분히 유지하여야 하는 제품은?

- ① 슈                      ② 오믈렛
- ③ 애플파이              ④ 쇼트브레드쿠키

## 8. 다음 중 화학적 팽창 제품이 아닌 것은?

- ① 과일 케이크          ② 팬 케이크
- ③ 파운드 케이크        ④ 시폰 케이크

## 9. 도넛의 흡유량이 높았을 때 그 원인은?

- ① 고울배합 제품이다.    ② 튀김시간이 짧다.
- ③ 튀김온도가 높다.      ④ 휴지시간이 짧다.

## 10. 아이싱에 많이 쓰이는 풍당(fondant)을 만들 때 끓이는 온도로 가장 적당한 것은?

- ① 106~110℃              ② 114~118℃

③ 120~124℃

④ 130~134℃

## 11. 다음 제품 중 냉과류에 속하는 제품은?

- ① 무스 케이크          ② 젤리 롤 케이크
- ③ 양갱                    ④ 시폰 케이크

## 12. 다음 기계 설비 중 대량 생산업체에서 주로 사용하는 설비로 가장 알맞은 것은?

- ① 터널오븐              ② 데크오븐
- ③ 전자렌지              ④ 생크림용 탁상믹서

## 13. 스펀지 케이크를 부풀리는 주요 방법은?

- ① 계란의 기포성에 의한 방법    ② 이스트에 의한 방법
- ③ 화학팽창제에 의한 방법      ④ 수증기 팽창에 의한 방법

## 14. 데블스 푸드 케이크 제조시 반죽의 비중을 측정하기 위해 필요한 무게가 아닌 것은?

- ① 비중컵의 무게
- ② 코코아를 담은 비중컵의 무게
- ③ 물을 담은 비중컵의 무게
- ④ 반죽을 담은 비중컵의 무게

## 15. 다음 중 쿠키의 퍼짐성이 작은 이유가 아닌 것은?

- ① 믹싱이 지나침          ② 높은 온도의 오븐
- ③ 너무 진 반죽            ④ 너무 고운 입자의 설탕 사용

## 16. 2차 발효시 발효실의 평균 온도와 습도는?

- ① 28~30℃, 60~65%    ② 30~35℃, 65~95%
- ③ 35~38℃, 75~90%    ④ 40~45℃, 80~95%

## 17. 냉동반죽 법에서 1차 발효 시간이 길어질 경우 일어나는 현상은?

- ① 냉동 저장성이 짧아진다.      ② 제품의 부피가 커진다.
- ③ 이스트의 손상이 작아진다.    ④ 반죽온도가 낮아진다.

## 18. 팬 기름칠을 다른 제품 보다 더 많이 하는 제품은?

- ① 베이글                    ② 바게트
- ③ 단팥빵                    ④ 건포도 식빵

## 19. 냉동반죽의 가스 보유력 저하요인이 아닌 것은?

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

## 20. 발효에 영향을 주는 요소로 볼 수 없는 것은?

- ① 이스트의 양              ② 쇼트닝의 양
- ③ 온도                      ④ pH

## 2과목 : 재료과학

## 21. 다음 중 표준 스트레이트법에서 믹싱 후 반죽 온도로 가장 적합한 것은?

- ① 21℃                      ② 27℃
- ③ 33℃                      ④ 39℃

22. 식빵의 굽기 후 포장온도로 가장 적합한 것은?  
 ① 25~30℃, 60~65%    ② 30~35℃, 65~95%  
 ③ 35~38℃, 75~90%    ④ 40~45℃, 80~95%
23. 굽기를 할 때 일어나는 반죽의 변화가 아닌 것은?  
 ① 오븐팽창                    ② 단백질 열변성  
 ③ 전분의 호화                ④ 전분의 노화
24. 소규모 제과점용으로 가장 많이 사용되며 반죽을 넣는 입구와 제품을 꺼내는 출구가 같은 오븐은?  
 ① 컨벡션오븐                ② 터널오븐  
 ③ 릴 오븐                    ④ 데크오븐
25. 베이커스 퍼센트(bakers percent)에 대한 설명으로 맞는 것은?  
 ① 전체 재료의 양을 100%로 하는 것이다.  
 ② 물의 양을 100%로 하는 것이다.  
 ③ 밀가루의 양을 100%로 하는 것이다.  
 ④ 물과 밀가루의 양의 합을 100%로 하는 것이다.
26. 식빵의 표피에 작은 물방울이 생기는 원인과 거리 가 먼 것은?  
 ① 수분 과다 보유            ② 발효부족 (under proofing)  
 ③ 오븐의 윗불 온도가 높음    ④ 지나친 믹싱
27. 원가의 구성에서 직접원가에 해당되지 않는 것은?  
 ① 직접재료비                ② 직접노무비  
 ③ 직접경비                    ④ 직접판매비
28. 반죽의 혼합과정중 유지를 첨가하는 방법으로 옳은 것은?  
 ① 밀가루 및 기타재료와 함께 계량하여 혼합하기 전에 첨가한다.  
 ② 반죽이 수화되어 덩어리를 형성하는 글린업 단계에서 첨가한다.  
 ③ 반죽의 글루텐 형성 중간 단계에서 첨가한다.  
 ④ 반죽의 글루텐 형성 최종 단계에서 첨가한다.
29. 빵제품에서 볼 수 있는 노화현상이 아닌 것은?  
 ① 맛과 향의증진            ② 조직의 경화  
 ③ 전분의 결정화            ④ 소화율의 저하
30. 분할기에 의한 기계식 분할시 분할의 기준이 되는 것은?  
 ① 무게                        ② 모양  
 ③ 배합율                    ④ 부피
31. 탈지분유를 빵에 넣으면 발효시 ph 변화에 어떤 영향을 미치는가?  
 ① ph 저하를 촉진 시킨다.  
 ② ph 상승을 촉진 시킨다.  
 ③ ph 변화에 대한 완충 역할을 한다.  
 ④ ph가 중성을 유지하게 된다.
32. 일반 식염을 구성하는 대표적인 원소는?  
 ① 나트륨, 염소              ② 칼슘, 탄소  
 ③ 마그네슘, 염소          ④ 칼륨, 탄소
33. 제빵에서 밀가루, 이스트, 물과 함께 기본적인 필수재료는?  
 ① 분유                        ② 유지  
 ③ 소금                        ④ 설탕
34. 패리노그래프(farinograph)의 기능이 아닌 것은?  
 ① 산화제 첨가 필요한 측정    ② 밀가루의 흡수율 측정  
 ③ 믹싱시간 측정              ④ 믹싱내구성 측정
35. 일시적 경수에 대하여 바르게 설명한 것은?  
 ① 탄산염에 기인한다.  
 ② 모든 염이 황산염의 형태로만 존재한다.  
 ③ 끓여도 제거되지 않는다.  
 ④ 연수로 변화시킬 수 없다.
36. 베이킹파우더의 일반적인 구성 물질이 아닌 것은?  
 ① 탄산수소나트륨          ② 전분  
 ③ 주석산크림                ④ 암모늄
37. 다음 중 동물성 단백질은?  
 ① 덱스트린                  ② 아밀로오스  
 ③ 글루텐                    ④ 젤라틴
38. 자당을 인버타아제로 가수분해하여 10.52%의 전화당을 얻었다면 포도당과 과당의 비율은?  
 ① 포도당 5.26%, 과당 5.26%  
 ② 포도당 7.0%, 과당 3.52%  
 ③ 포도당 3.52%, 과당 7.0%  
 ④ 포도당 2.63%, 과당 7.89%
39. 제과/제빵에서 유지의 기능이 아닌 것은?  
 ① 흡수율 증가              ② 연화 작용  
 ③ 공기포집                  ④ 보존성 향상
40. 제빵용 밀가루에 함유된 손상전분 함량은 얼마 정도가 적합한가?  
 ① 0%                        ② 6%  
 ③ 10%                        ④ 11%
41. 코코아(cocoa)에 대한 설명 중 옳은 것은?  
 ① 초코렛 리쿠어(chocolate liquor)를 압착, 건조한 것이다.  
 ② 코코아 버터(cocoa butter)를 만들고 남은 박(press cake)을 분쇄한 것이다.  
 ③ 카카오 니브스 (cacao nibs)를 건조한 것이다.  
 ④ 비터초코렛(bitter chocolate)을 건조, 분쇄한 것이다.
42. 건조 글루텐에 가장 많이 들어있는 성분은?  
 ① 단백질                    ② 전분  
 ③ 지방                        ④ 회분
43. 풍당 크림을 부드럽게 하고 수분 보유력을 높이기 위해 일

## 3과목 : 영양학

반적으로 첨가하는 것은?

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

44. 캐러멜화를 일으키는 것은?

- ① 비타민                              ② 지방
- ③ 단백질                              ④ 당류

45. 계란 흰자에 소금을 넣었을 때 기포성에 미치는 영향은?

- ① 거품 표면의 변성을 방지한다.
- ② 거품 표면의 변성을 촉진시킨다.
- ③ 거품이 모두 제거된다.
- ④ 거품의 부피 및 양이 많이 증가한다.

46. 건조된 아몬드 100g에 탄수화물 16g, 단백질 18g, 지방 54g, 무기질 3g, 수분 6g, 기타성분 등을 함유하고 있다면 이 아몬드 100g의 열량은?

- ① 약 200kcal                         ② 약 364kcal
- ③ 약 622kcal                         ④ 약 751kcal

47. 다음 중 2가지 식품을 섞어서 음식을 만들 때 단백질의 상호보조 효력이 가장 큰 것은?

- ① 밀가루와 현미가루                ② 쌀과 보리
- ③ 시리얼과 우유                      ④ 밀가루와 건포도

48. 글리세롤 1분자에 지방산, 인산, 콜린이 결합한 지질은?

- ① 레시틴                              ② 에르고스테롤
- ③ 콜레스테롤                         ④ 세파

49. 산과 알칼리 및 열에서 비교적 안정하고 칼슘의 흡수를 도우며 골격 발육과 관계 깊은 비타민은?

- ① 비타민 A                            ② 비타민 B1
- ③ 비타민 D                            ④ 비타민 E

50. 혈당의 저하와 가장 관계가 깊은 것은?

- ① 인슐린                              ② 리파아제
- ③ 프로테아제                         ④ 펩신

**4과목 : 식품위생학**

51. 식품첨가물 중 보존료의 조건이 아닌 것은?

- ① 변패를 일으키는 각종 미생물의 증식을 억제할 것
- ② 무미, 무취하고 자극성이 없을 것
- ③ 식품의 성분과 반응을 잘하여 성분을 변화시킬 것
- ④ 장기간 효력을 나타낼 것

52. 냉장의 목적과 가장 관계가 먼 것은?

- ① 식품의 보존기간 연장            ② 미생물의 멸균
- ③ 세균의 증식 억제                   ④ 식품의 자기호흡 지연

53. 일반적으로 화농성 질환 또는 식중독의 원인이 되는 병원성 포도상구균은?

- ① 백색포도상구균                   ② 적색포도상구균
- ③ 황색포도상구균                   ④ 표피포도상구균

54. 대장균 O-157 이 내는 독성물질은?

- ① 베로톡신                            ② 테트로도톡신
- ③ 삭시톡신                            ④ 베네루핀

55. 탄저, 브루셀라증과 같이 사람과 가축의 양쪽에 이환되는 전염병은?

- ① 법정전염병                         경구전염병
- ③ 인수공통전염병                    ④ 금성전염병

56. 기생충과 숙주와의 연결이 틀린 것은?

- ① 유구조충(갈고리촌충) - 돼지
- ② 아니사키스 - 해산어류
- ③ 간흡충 - 소
- ④ 폐디스토마 - 다슬기

57. 팽창제에 대한 설명으로 틀린 것은?

- ① 반죽 중에서 가스가 발생하여 제품에 독특한 다공성의 세포 구조를 부여한다.
- ② 식품첨가물 공전상 팽창제로 암모늄염반이 지정되어있다.
- ③ 화학적 팽창제는 가열에 의해서 발생하는 유리탄산가스나 암모니아가스만으로 팽창하는 것은 아니다.
- ④ 천연팽창제로는 효모가 대표적이다.

58. 세균성 식중독의 일반적인 특성으로 틀린 것은?

- ① 1차 감염만 된다.
- ② 많은 양의 균 또는 독소에 의해 발생한다.
- ③ 소화기계 전염병보다 잠복기가 짧다.
- ④ 발병 후 면역이 획득된다.

59. 유지의 산패요인과 거리가 먼 것은?

- ① 광선                                  ② 수분
- ③ 금속                                 ④ 질소

60. 세균이 분비한 독소에 의해 감염을 일으키는 것은?

- ① 감염형 세균성식중독            ② 독소형 세균성식중독
- ③ 화학성식중독                      ④ 진균독식중독

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