

1과목 : 제조이론

1. 10Kg의 베이킹파우더에 28%의 전분이 들어 있고 중화가가 80이라면 증조의 함량은?  
 ① 3.2kg                      ② 4.0kg  
 ③ 4.8kg                      ④ 7.2kg
2. 과자반죽의 믹싱완료 정도를 파악할 때 사용되는 항목으로 적합하지 않은 것은?  
 ① 반죽의 비중              ② 글루텐의 발전정도  
 ③ 반죽의 점도                ④ 반죽의 색
3. 다음 중 케이크 도넛의 튀김 온도로 가장 적합한 것은?  
 ① 140~160℃              ② 180~190℃  
 ③ 217~227℃              ④ 230℃ 이상
4. 밀가루 100%, 계란 166%, 설탕 166%, 소금 2%인 배합율은 어떤 케이크 제조에 적당한가?  
 ① 파운드 케이크          ② 옐로 레이어 케이크  
 ③ 스펀지 케이크          ④ 엔젤푸드 케이크
5. 거품형 케이크는?  
 ① 파운드 케이크          ② 스펀지 케이크  
 ③ 데블스 푸드 케이크    ④ 초콜릿 케이크
6. 과일 파이의 충전물이 끓어 넘치는 이유가 아닌 것은?  
 ① 충전물의 온도가 낮다.  
 ② 껍질에 구멍을 뚫지 않았다.  
 ③ 충전물에 설탕량이 너무 많다.  
 ④ 오븐 온도가 낮다.
7. 도넛에 기름이 많이 흡수되는 이유에 대한 설명으로 틀린 것은?  
 ① 믹싱이 부족하다.                      ② 반죽에 수분이 많다.  
 ③ 배합에 설탕과 팽창제가 많다.      ④ 튀김온도가 높다
8. 다음 중 버터크림 당액 제조시 설탕에 대한 물 사용량으로 알맞은 것은?  
 ① 25%                      ② 80%  
 ③ 100%                    ④ 125%
9. 다음 제품 중 이형제로 팬에 물을 분무하여 사용하는 제품은?  
 ① 슈                        ② 시폰케이크  
 ③ 오렌지 케이크          ④ 마블파운드케이크
10. 제품의 팽창형태가 화학적 팽창에 해당하지 않는 것은?  
 ① 와플                      ② 팬케이크  
 ③ 비스킷                    ④ 잉글리쉬 머핀
11. 제과공장 설계시 환경에 대한 조건으로 알맞지 않은 것은?  
 ① 바다 가까운 곳에 위치하여야 한다.  
 ② 환경 및 주위가 깨끗한 곳이어야 한다.  
 ③ 양질의 물을 충분히 얻을 수 있어야 한다.  
 ④ 폐수 및 폐기물 처리에 편리한 곳이어야 한다.

12. 열원으로 쪄(수증기)을 이용했을 때의 주 열전달 방식은?  
 ① 대류                      ② 전도  
 ③ 초음파                    ④ 복사
13. 거품형 케이크를 만들 때 녹인 버터는 언제 넣어야하는가?  
 ① 처음부터 다른 재료와 함께 넣는다.  
 ② 밀가루 와 섞어 넣는다.  
 ③ 설탕과 섞어 넣는다.  
 ④ 반죽의 최종단계에 넣는다.
14. 포장된 케이크류에서 변패의 가장 중요한 원인은?  
 ① 흡습                      ② 고온  
 ③ 저장기간                ④ 작업자
15. 다음 중 파이롤러를 사용하지 않는 제품은?  
 ① 데니시 페이스트리      ② 케이크 도넛  
 ③ 퍼프 페이스트리          ④ 롤 케이크
16. 일반적으로 식빵에 사용되는 설탕은 스트레이트법에서 몇 % 정도일 때 이스트 작용을 지연시키는가?  
 ① 1%                        ② 2%  
 ③ 4%                        ④ 7%
17. 600g짜리 빵 10개를 만들려 할 때 발효 손실 2%, 굽기 및 냉각손실이 12%이면 반죽해야 할 반죽의 총 무게는 약 얼마인가?  
 ① .6.17kg                    ② 6.24kg  
 ③ 6.96kg                    ④ 7.36kg
18. 냉동제품의 해동 및 재가열 목적으로 주로 사용하는 오븐은?  
 ① 적외선 오븐              ② 릴 오븐  
 ③ 데크 오븐                ④ 대류식 오븐
19. 반죽의 온도가 25℃일 때 반죽의 흡수율이 61%인 조건에서 반죽의 온도를 30℃로 조정하면 흡수율은 얼마가 되는가?  
 ① 55%                      ② 58%  
 ③ 62%                      ④ 65%
20. 2차 발효시 3가지 기본적 요소가 아닌 것은?  
 ① 온도                      ② pH  
 ③ 습도                      ④ 시간

2과목 : 재료과학

21. 건포도 식빵을 구울 때 건포도에 함유된 당의 영향을 고려하여 주의 할 점은?  
 ① 윗 불을 약간 약하게 한다.    ② 굽는 시간을 늘린다.  
 ③ 굽는 시간을 줄인다.            ④ 오븐 온도를 높게 한다.
22. 1차 발효실의 상대습도는 몇 %로 유지하는 것이 좋은가?  
 ① 55~65%                    ② 65~75%  
 ③ 75~85%                    ④ 85~95%
23. 노화에 대한 설명으로 틀린 것은?

- ① α화 전분이 β화 전분으로 변하는 것
- ② 빵의 속이 딱딱해지는 것
- ③ 수분이 감소하는 것
- ④ 빵의 내부에 곰팡이가 피는 것

24. 저울배합의 특징으로 옳은 것은?

- ① 저장성이 짧다.
- ② 제품이 부드럽다.
- ③ 저온에서 굽기 한다.
- ④ 대표적인 제품으로 브리오슈가 있다.

25. 빵제품의 제조공정에 대한 설명으로 옳바르지 않은 것은?

- ① 반죽은 무게 또는 부피에 의하여 분할한다.
- ② 등글리기에서 과다한 덧가루를 사용하면 제품에 줄무늬가 생성된다.
- ③ 중간발효시간은 보통 10 ~20분이며, 27 ~29℃에서 실시한다.
- ④ 성형은 반죽을 일정한 형태로 만드는 1단계 공정으로 이루어져 있다.

26. 빵이 팽창하는 원인이 아닌 것은?

- ① 이스트에 의한 발효 활동 생성물에 의한 팽창
- ② 효소와 설탕, 소금에 의한 팽창
- ③ 탄산가스, 알코올, 수증기에 의한 팽창
- ④ 글루텐의 공기 포집에 의한 팽창

27. 산형식빵의 비용적으로 가장 적합한 것은?

- ① 1.5~1.8                      ② 1.7~2.6
- ③ 3.2~3.5                      ④ 4.0~4.5

28. 냉동 반죽법에서 믹싱 후 1차 발효시간으로 가장 적합한 것은?

- ① 0~20분                      ② 50~60분
- ③ 80~90분                      ④ 110 ~120분

29. 냉각 손실에 대한 설명 중 틀린 것은?

- ① 식히는 동안 수분 증발로 무게가 감소한다.
- ② 여름철보다 겨울철이 냉각 손실이 크다.
- ③ 상대습도가 높으면 냉각손실이 작다.
- ④ 냉각 손실은 5%정도가 적당하다.

30. 기업경영의 3요소(3M)가 아닌 것은?

- ① 사람(man)                      ② 자본(money)
- ③ 재료(material)                      ④ 방법(method)

3과목 : 영양학

31. 설탕의 전체 고형질을 100%로 볼 때 포도당과 물엿의 고형질 함량은?

- ① 포도당은 91%, 물엿은 80%
- ② 포도당은 80%, 물엿은 20%
- ③ 포도당은 80%, 물엿은 50%
- ④ 포도당은 80%, 물엿은 5%

32. 계란이 오래되면 어떠한 현상이 나타나는가?

- ① 비중이 무거워진다.                      ② 정도가 감소한다.
- ③ pH가 떨어져 산패된다.                      ④ 기실이 없어진다.

33. 다음 중 pH가 중성인 것은?

- ① 식초                      ② 수산화나트륨 용액
- ③ 중조                      ④ 증류수

34. 10% 이상의 단백질 함량을 가진 밀가루로 케이크를 만들었을 때 나타나는 결과가 아닌 것은?

- ① 제품이 수축되면서 딱딱하다.
- ② 형태가 나쁘다.
- ③ 제품의 부피가 크다.
- ④ 제품이 질기며 속결이 좋지 않다.

35. 다음 중 코팅용 초콜릿이 갖추어야 하는 성질은?

- ① 융점이 항상 낮은 것
- ② 융점이 항상 높은 것
- ③ 융점이 겨울에는 높고, 여름에는 낮은 것
- ④ 융점이 겨울에는 낮고, 여름에는 높은 것

36. 글루텐을 형성하는 단백질 중 수용성 단백질은?

- ① 글리아딘                      ② 글루테닌
- ③ 메소닌                      ④ 글로불린

37. 다음 중 우유 단백질이 아닌 것은?

- ① 카제인(casein)
- ② 락토알부민(lactalbumin)
- ③ 락토글로불린(lactoglobulin)
- ④ 락토오스(lactose)

38. 다음 당류 중 일반적인 제빵용 이스트에 의하여 분해되지 않는 것은?

- ① 설탕                      ② 맥아당
- ③ 과당                      ④ 유당

39. 50g의 밀가루에서 15g의 젖은 글루텐을 재취했다면 이 밀가루의 건조글루텐 함량은?

- ① 10%                      ② 20%
- ③ 30%                      ④ 40%

40. 강력분의 특징과 거리가 먼 것은?

- ① 초자질이 많은 경질소맥으로 제분한다.
- ② 제분율을 높여 고급 밀가루를 만든다.
- ③ 상대적으로 단백질 함량이 높다.
- ④ 믹싱과 발효 내구성이 크다.

41. 기본적인 유화쇼트닝은 모노-디 글리세리드 역가를 기준으로 유지에 대하여 얼마를 첨가하는 것이 가장 적당한가?

- ① 1~2%                      ② 3~4%
- ③ 6~8%                      ④ 10~12%

42. 물에 대한 설명으로 틀린 것은?

- ① 물은 경도에 따라 크게 연수와 경수로 나뉜다.

- ② 경수는 물 100mL 중 칼슘, 마그네슘 등의 염이 10~20mg 정도 함유된 것이다.
- ③ 연수는 물 100mL 중 칼슘, 마그네슘 등의 염이 10mg 이하 함유된 것이다.
- ④ 일시적인 경수란 물을 끓이면 물속의 물기물이 불용성 탄산염으로 침전되는 것이다.

43. 술에 대한 설명으로 틀린 것은?

- ① 제과, 제빵에서 술을 사용하면 바람직하지 못한 냄새를 없앨 수 없다.
- ② 양조주란 곡물이나 과실을 원료로 하여 효모를 발효시킨 것이다.
- ③ 증류주란 발효시킨 양조주를 증류한 것이다.
- ④ 혼성주란 증류주를 기본으로 정제당을 넣고 과실 등의 추출물로 향미를 낸 것으로 대부분 알코올 농도가 낮다.

44. 식물성 안정제가 아닌 것은?

- ① 젤라틴
- ② 한천
- ③ 로커스트빈검
- ④ 펜틴

45. 반죽의 물리적 성질을 시험하는 기기가 아닌 것은?

- ① 패리노그래프(Farinograph)
- ② 수분활성도측정기(Water activity analyzer)
- ③ 익스텐소그래프(Extensograph)
- ④ 폴링넘버(Falling number)

46. 노인의 경우 필수지방산의 흡수를 위하여 다음 중 어떤 종류의 기름을 섭취하는 것이 좋은가?

- ① 콩기름
- ② 닭기름
- ③ 돼지기름
- ④ 쇠기름

47. 1일 2000kcal를 섭취하는 성인의 경우 탄수화물의 적절한 섭취량은?

- ① 1100~1400g
- ② 850~1050g
- ③ 500~725g
- ④ 275~350g

48. "태양광선 비타민"라고도 불리며 자외선에 의해 체내에서 합성되는 비타민은?

- ① 비타민 A
- ② 비타민 B
- ③ 비타민 C
- ④ 비타민 D

49. 지질의 대사산물이 아닌 것은?

- ① 물
- ② 수소
- ③ 이산화탄소
- ④ 에너지

50. 각 식품별 부족한 영양소의 연결이 틀린 것은?

- ① 콩류-트레오닌
- ② 곡류-리신
- ③ 채소류-메티오닌
- ④ 옥수수-트립토판

4과목 : 식품위생학

51. 소독제로 가장 많이 사용되는 알코올의 농도는?

- ① 30%
- ② 50%
- ③ 70%
- ④ 100%

52. 곰팡이의 대사생산물인 사람이나 동물에 어떤 질병이나 이

상한 생리작용을 유발하는 것은?

- ① 만성전염병
- ② 급성 전염병
- ③ 화학적식중독
- ④ 진균독식중독

53. 식품첨가물에 대한 설명 중 틀린 것은?

- ① 성분규격은 위생적인 품질을 확보하기 위한 것이다.
- ② 모든 품목은 사용대상 식품의 종류 및 사용량에 제한을 받지 않는다.
- ③ 조금씩 사용하더라도 장기간 섭취할 경우 인체에 유해할 수도 있으므로 사용에 유의한다.
- ④ 용도에 따라 보존료, 산화방지제 등이 있다.

54. 기구, 용기 또는 포장 제조에 함유될 수 있는 유해금속과 거리가 먼 것은?

- ① 납
- ② 카드뮴
- ③ 칼슘
- ④ 비소

55. 균체의 독소 중 뉴로톡신(neurotoxin)을 생산하는 식중독 균은?

- ① 포도상구균
- ② 클로스트리디움보툴리눔균
- ③ 장염 비브리오균
- ④ 병원성 대장균

56. 식품첨가물에 관한 설명 중 틀린 것은?

- ① 식품의 조리 가공에 있어 상품적, 영양적, 위생적 가치를 향상시킬 목적으로 사용한다.
- ② 식품에 의도적으로 미량 첨가되는 물질이다.
- ③ 자연의 동·식물에서 추출된 천연식품첨가물은 식품의약품안전청장의 허가 없이도 사용이 가능하다.
- ④ 식품에 첨가, 혼합, 침윤, 기타의 방법에 의해 사용되어진다.

57. 부패를 판정하는 방법으로 사람에게 의한 관능검사를 실시할 때 검사하는 항목이 아닌 것은?

- ① 색
- ② 맛
- ③ 냄새
- ④ 균수

58. 경구전염병 중 바이러스에 의해 전염되어 발병되는 것은?

- ① 성홍열
- ② 장티푸스
- ③ 홍역
- ④ 아메바성 이질

59. 경구전염병의 예방대책으로 잘못된 것은?

- ① 환자 및 보균자의 발견과 격리
- ② 음료수의 위생 유지
- ③ 식품취급자의 개인위생 관리
- ④ 숙주 감수성 유지

60. 급성전염병을 일으키는 병원체로 포자는 내열성이 강하며 생물학전이나 생물테러에 사용될 수 있는 위험성이 높은 병원체는?

- ① 브루셀라균
- ② 탄저균
- ③ 결핵균
- ④ 리스테리아균

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