

18. 빵의 팬닝(팬 넣기)에 있어 팬의 온도로 가장 적합한 것은?
 ① 0~5°C ② 20~24°C
 ③ 30~35°C ④ 60°C 이상
19. 유지가 층상구조를 이루는 파이, 크로와상, 데니시 페이스트리 등의 제품은 유지의 어떤 성질을 이용한 것인가?
 ① 쇼트닝성 ② 가소성
 ③ 안정성 ④ 크림성
20. 냉동반죽법에서 반죽의 냉동온도와 저장온도의 범위로 가장 적합한 것은?
 ① -5°C, 0~4°C ② -20°C, -18~0°C
 ③ -40°C, -25~-18°C ④ -80°C, -18~0°C

2과목 : 재료과학

21. 빵의 관능적 평가법에서 내부적 특성을 평가하는 항목이 아닌 것은?
 ① 기공(grain)
 ② 조직(texture)
 ③ 속 색상(crumb color)
 ④ 입안에서의 감촉(mouth feel)
22. 식빵 반죽의 제조공정에서 사용하지 않는 기계는?
 ① 분할기(divider) ② 라운더(rounder)
 ③ 성형기(moulder) ④ 데포지터(depositor)
23. 믹서의 종류에 속하지 않는 것은?
 ① 수직 믹서 ② 스파이럴 믹서
 ③ 수평 믹서 ④ 원형 믹서
24. 냉동 반죽법의 냉동과 해동 방법으로 옳은 것은?
 ① 급속냉동, 급속해동 ② 급속냉동, 완만해동
 ③ 완만해동, 급속해동 ④ 완만냉동, 완만해동
25. 스트레이트법에 의해 식빵을 만들 경우 밀가루 온도 22°C, 실내온도 26°C, 수도물온도 17°C, 결과온도 30°C, 희망온도 27°C, 사용물량 1000g이면 얼음 사용량은 약 얼마인가?
 ① 98g ② 93g
 ③ 88g ④ 83g
26. 튀김기름의 질을 저하시키는 요인이 아닌 것은
 ① 가열 ② 공기
 ③ 물 ④ 토코페롤
27. 빵 제조시 발효공정의 직접적인 목적이 아닌 것은?
 ① 탄산가스의 발생으로 팽창작용을 한다.
 ② 유기산, 알코올 등을 생성시켜 빵 고유의 향을 발달시킨다.
 ③ 글루텐을 발전, 숙성시켜 가스의 포집과 보유능력을 증대시킨다.
 ④ 발효성 탄수화물의 공급으로 이스트 세포수를 증가시킨다.
28. 정통 불란서빵을 제조할 때 2차 발효실의 상대습도로 가장

적합한 것은?

- ① 75~80% ② 85~88%
 ③ 90~94% ④ 95~99%

29. 빵의 포장온도로 가장 적합한 것은?
 ① 15~20°C ② 25~30°C
 ③ 35~40°C ④ 45~50°C
30. 식빵의 밑이 움푹 패이는 원인이 아닌 것은?
 ① 2차 발효실의 습도가 높을 때
 ② 팬의 바닥에 수분이 있을 때
 ③ 오븐 바닥열이 약할 때
 ④ 팬에 기름칠을 하지 않을 때

3과목 : 영양학

31. 잎을 건조시켜 만든 향신료는?
 ① 계피 ② 넛메그
 ③ 메이스 ④ 오레가노
32. 제분 직후의 숙성하지 않은 밀가루에 대한 설명으로 틀린 것은?
 ① 밀가루의 pH는 6.1~6.2정도이다.
 ② 효소 작용이 활발하다.
 ③ 밀가루 내의 지용성 색소인 크산토피 때문에 노란색을 띤다.
 ④ 효소류의 작용으로 환원성 물질이 산화되어 반죽 글루텐의 파괴를 막아준다.
33. 제빵에 사용하는 물로 가장 적합한 형태는?
 ① 아경수 ② 알칼리수
 ③ 증류수 ④ 염수
34. 유지의 분해산물인 글리세린에 대한 설명으로 틀린 것은?
 ① 자당보다 감미가 크다.
 ② 향미제의 용매로 식품의 색택을 좋게 하는 독성이 없는 극소수 용매 중의 하나이다.
 ③ 보습성이 뛰어나 빵류, 케이크류, 소프트 쿠키류의 저장성을 연장시킨다.
 ④ 물-기름의 유탁액에 대한 안정 기능이 있다.
35. 초콜릿의 팻 블룸(fat bloom) 현상에 대한 설명으로 틀린 것은?
 ① 초콜릿 제조 시 온도 조절이 부적합 할 때 생기는 현상이다.
 ② 초콜릿 표면에 수분이 응축하며 나타나는 현상이다.
 ③ 보관 중 온도관리가 나쁜 경우 발생하는 현상이다.
 ④ 초콜릿의 균열을 통해서 표면에 침출하는 현상이다.
36. 밀가루 반죽이 일정한 점도에 도달하는데 요하는 흡수율과 반죽특성을 측정하는 기계는?
 ① 패리노그래프(Farinograph)
 ② 아밀로그래프(Amylograph)
 ③ 믹소그래프(Mixograph)
 ④ 익스텐소그래프(Extensograph)

37. 호밀빵 제조시 호밀을 사용하는 이유 및 기능과 거리가 먼 것은?
 ① 독특한 맛 부여 ② 조직의 특성 부여
 ③ 색상 향상 ④ 구조력 향상
38. 이스트의 3대 기능과 가장 거리가 먼 것은?
 ① 팽창 작용 ② 향 개발
 ③ 반죽 발전 ④ 저장성 증가
39. 흰자를 사용하는 제품에 주석산 크림이나 식초를 첨가하는 이유로 적합하지 않은 것은?
 ① 알칼리성의 흰자를 중화함.
 ② pH를 낮춤으로 흰자를 강력하게 함.
 ③ 풍미를 좋게 함.
 ④ 색깔을 희게 함.
40. 다음 중 향신료가 아닌 것은?
 ① 카다몬 ② 오스파이스
 ③ 카라야검 ④ 시너몬
41. 아밀로오스(amylose)의 특징이 아닌 것은?
 ① 일반 곡물 전분 속에 약 17~28% 존재한다.
 ② 비교적 적은 분자량을 가졌다.
 ③ 퇴화의 경향이 적다.
 ④ 요오드 용액에 청색 반응을 일으킨다.
42. 제과 · 제빵에서 유지의 기능이 아닌 것은?
 ① 흡수율 증가 ② 연화 작용
 ③ 공기 포집 ④ 보존성 향상
43. 글루텐 형성의 주요 성분으로 탄력성을 갖는 단백질은 다음 중 어느 것인가?
 ① 알부민 ② 글로불린
 ③ 글루테닌 ④ 글리아딘
44. 다음 중 연질 치즈로 곰팡이와 세균으로 숙성시킨 치즈는?
 ① 크림 (cream) 치즈
 ② 로마노 (romano) 치즈
 ③ 파머산 (parmesan) 치즈
 ④ 카망베르 (camembert) 치즈
45. 다음 중 전화당에 대한 설명으로 틀린 것은?
 ① 전화당의 상대적 감미도는 80 정도 이다.
 ② 수분 보유력이 높아 신선도를 유지한다.
 ③ 포도당과 과당이 동량으로 혼합되어 있는 혼합물이다.
 ④ 케이크와 쿠키의 저장성을 연장시킨다.
46. 효소를 구성하는 주요 구성 물질은?
 ① 탄수화물 ② 지질
 ③ 단백질 ④ 비타민
47. 무기질에 대한 설명으로 틀린 것은?
 ① 황(S)은 당질 대사에 중요하면 혈액을 알칼리성으로 유지시킨다.

- ② 칼슘(Ca)은 주로 골격과 치아를 구성하고 혈액응고 작용을 돕는다.
 ③ 나트륨(Na)은 주로 세포 외액에 들어있고 삼투압 유지에 관여한다.
 ④ 요오드(I)는 갑상선 호르몬의 주성분으로 결핍되면 갑상선종을 일으킨다.
48. 다음 중 단당류가 아닌 것은?
 ① 포도당 ② 올리고당
 ③ 과당 ④ 갈락토오스
49. 동물성 지방을 과다 섭취하였을 때 발생할 가능성이 높아지는 질병은?
 ① 신장병 ② 골다공증
 ③ 부종 ④ 동맥경화증
50. 다음 중 필수 아미노산이 아닌 것은?
 ① 트레오닌 ② 메티오닌
 ③ 글루타민 ④ 트립토판

4과목 : 식품위생학

51. 호염성 세균으로서 어패류를 통화여 가장 많이 발생하는 식중독은?
 ① 살모넬라 식중독 ② 장염비브리오 식중독
 ③ 병원성 대장균 식중독 ④ 포도상구균 식중독
52. 발효가 부패와 다른 점은?
 ① 미생물이 작용한다. ② 생산물을 식용으로 한다.
 ③ 단백질의 변화반응이다. ④ 성분의 변화가 일어난다.
53. 다음 중 감염형 식중독 세균이 아닌 것은?
 ① 살모넬라균 ② 장염 비브리오균
 ③ 황색포도상구균 ④ 캄필로박터균
54. 다음 중 동종간의 접촉에 의한 전염병이 없는 것은?
 ① 세균성이질 ② 조류독감
 ③ 광우병 ④ 구제역
55. 다음 중 식품위생법에서 정하는 식품접객업에 속하지 않는 것은?
 ① 식품소분업 ② 유흥주점
 ③ 제과점 ④ 휴게음식점
56. 전염병 발생의 3대 요인이 아닌 것은?
 ① 전염원 ② 전염경로
 ③ 성별 ④ 숙주 감수성
57. 다음 중 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.
58. 유지가 산패되는 경우가 아닌 것은?

- ① 실온에 가까운 온도 범위에서 온도를 상승시킬 때
 ② 햇빛이 잘 드는 곳에 보관할 때
 ③ 토코페롤을 첨가할 때
 ④ 수분이 많은 식품을 넣고 튀길 때
59. 식품 등을 통해 전염되는 경구전염병의 특징이 아닌 것은?
 ① 원인 미생물은 세균, 바이러스 등이다.
 ② 미량의 균량에서도 감염을 일으킨다.
 ③ 2차 감염이 빈번하게 일어난다.
 ④ 화학물질이 주요 원인이 된다.
60. 다음 세균성 식중독 중 일반적으로 치사율이 가장 높은 것은?
 ① 살모넬라균에 의한 식중독
 ② 보툴리누스균에 의한 식중독
 ③ 장염 비브리오균에 의한 식중독
 ④ 포도상구균에 의한 식중독

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