

1과목 : 제조이론

1. 반죽형 케이크에 사용하는 반죽법으로서 유지와 밀가루를 넣고 믹싱하여 밀가루가 피복되도록 사용하는 방법은?
 ① 크림법 ② 블렌딩법
 ③ 별립법 ④ 공립법
2. 케이크류의 제조와 관계가 먼 원료는?
 ① 계란 ② 설탕
 ③ 강력분 ④ 박력분
3. 캔디의 재결정을 막기 위해 사용되는 원료가 아닌 것은?
 ① 물엿 ② 과당
 ③ 설탕 ④ 전화당
4. 고올배합 케이크와 비교하여 저올배합 케이크의 특징은?
 ① 믹싱 중 공기 혼입량이 많다.
 ② 굽는 온도가 높다.
 ③ 반죽의 비중이 낮다.
 ④ 화학팽창제 사용량이 적다.
5. 슈 제조시 굽기 중간에 오븐문을 자주 열어주면 완제품은 어떻게 되는가?
 ① 껍질색이 유백색이 된다.
 ② 부피 팽창이 적게 된다.
 ③ 제품 내부에 공간이 크게 된다.
 ④ 울퉁불퉁하고 벌어진다.
6. 커스타드 또는 초콜릿, 과일 푸레에 생크림, 머랭, 젤라틴을 넣어 굳혀 만든 제품으로 표면의 쫄리가 거울처럼 광택이 난다는 데서 붙여진 제품의 이름은?
 ① 푸딩(pudding) ② 바바루아(bavaois)
 ③ 무스(mousse) ④ 블랑망제(blancmanger)
7. 스펀지 케이크 제조시 아몬드 분말을 사용할 경우의 장점인 것은?
 ① 노화가 지연되며 맛이 좋다.
 ② 식감이 단단하다.
 ③ 원가가 절감된다.
 ④ 반죽이 안정적이다.
8. 찜류 또는 만쥬 등에 사용하는 팽창제인 이스타타의 특성이 아닌 것은?
 ① 팽창력이 강하다.
 ② 제품의 색을 희게 한다.
 ③ 암모니아 냄새가 날 수 있다.
 ④ 종조와 산제를 이용한 팽창제이다.
9. 스펀지 케이크 반죽을 팬에 담을 때 팬 용적의 어느 정도가 가장 적당한가?
 ① 10~20% ② 20~30%
 ③ 40~50% ④ 50~60%
10. 도넛의 글레이즈 사용온도로 가장 적합한 것은?
 ① 20℃ ② 30℃
 ③ 50℃ ④ 70℃
11. 반죽온도 조절에 대한 설명 중 틀린 것은?
 ① 파운드 케이크의 반죽온도는 23℃가 적당하다.
 ② 버터 스펀지 케이크(공립법)의 반죽온도는 25℃가 적당하다.
 ③ 사과파이의 물온도는 38℃가 적당하다.
 ④ 퍼프페이스트리의 반죽온도는 20℃가 적당하다.
12. 반죽의 비중에 대한 설명이 틀린 것은?
 ① 비중이 낮을수록 공기 함유량이 많아서 제품이 가볍고 조직이 거칠다.
 ② 비중이 높을수록 공기 함유량이 적어서 제품의 기공이 조밀하다.
 ③ 비중이 같아도 제품의 식감은 다를 수 있다.
 ④ 비중은 같은 부피의 반죽무게를 같은 부피의 계란무게로 나눈 것이다.
13. 도넛 튀김기에 붓는 기름의 평균 깊이로 가장 적당한 것은?
 ① 5~8cm ② 9~12cm
 ③ 12~15cm ④ 16~19cm
14. 퍼프 페이스트리 제조시 휴지의 목적이 아닌 것은?
 ① 밀가루가 수화를 완전히 하여 글루텐을 안정시킨다.
 ② 밀어퍼기를 쉽게 한다.
 ③ 저온처리를 함으로 향이 좋아진다.
 ④ 반죽과 유지의 '되기'를 같게 한다.
15. 케이크 반죽의 팬닝에 대한 설명으로 틀리는 것은?
 ① 케이크의 종류에 따라 반죽량을 다르게 팬닝한다.
 ② 새로운 팬은 비용적용을 구하여 팬닝한다.
 ③ 팬용적을 구하기 어려운 것은 유채씨로 부피를 측정한다.
 ④ 비중이 무거운 반죽은 분할량을 작게 한다.
16. 밀가루 중 생이스트(yeast) 2%를 사용하는 반죽에서 설탕의 양은 어느 정도일 때 반죽의 CO2 발생이 가장 많은가?
 ① 4% ② 10%
 ③ 15% ④ 20%
17. 편치의 효과와 가장 거리가 먼 것은?
 ① 반죽의 온도를 균일하게 한다.
 ② 이스트의 활성을 돕는다.
 ③ 반죽에 산소공급으로 산화, 숙성을 진전시킨다.
 ④ 성형을 용이하게 한다.
18. 수도물 온도 20℃, 사용할 물온도 10℃, 사용물량 4kg일 때 사용하는 얼음량은?
 ① 100g ② 200g
 ③ 300g ④ 400g
19. 2차 발효실의 습도가 높으면 생기는 것이 아닌 것은?
 ① 반죽에 습기가 서린다. ② 거친 껍질이 생긴다.
 ③ 오븐 팽창이 줄어든다. ④ 기포가 생긴다.

20. 다음 제품 중 가장 고온에서 굽는 제품은?

- ① 카스테라 ② 이스트 도넛
③ 식빵 ④ 불란서 빵

2과목 : 재료과학

21. 스펀지에 밀가루 사용량을 증가시킴으로 발생하는 것이 아닌 것은?

- ① 기공이 조밀함 ② 완제품의 부피가 커짐
③ 생지 반죽시간의 단축 ④ 플로어 타임이 짧음

22. 다음 중 빵제품이 가장 빨리 노화되는 온도는?

- ① -18℃ ② 3℃
③ 27℃ ④ 40℃

23. 포장전 빵의 온도가 너무 낮을 때 다음의 어떤 현상이 일어나는가?

- ① 노화가 빨라진다.
② 썰기(slice)가 나쁘다.
③ 포장지에 수분이 응축된다.
④ 곰팡이, 박테리아의 번식이 용이하다.

24. 다음은 어떤 공정의 목적인가?

자른 면의 점착성을 감소시키고 표피를 형성하여 탄력을 유지시킨다.

- ① 분할 ② 동글리기
③ 중간발효 ④ 정형

25. 냉동반죽의 사용 재료에 대한 설명 중 틀린 것은?

- ① 유향제는 냉동생지의 가스 보유력을 높이는 역할을 한다.
② 물은 일반 제품보다 3~5% 줄인다.
③ 일반제품보다 산화제 사용량을 증가시킨다.
④ 밀가루는 중력분을 10% 정도 혼합한다.

26. 다음 중 함께 계량 할 때 가장 문제가 되는 재료는?

- ① 소금, 설탕 ② 밀가루, 반죽 개량제
③ 이스트, 소금 ④ 밀가루, 호밀가루

27. 중중반죽법에 있어 중중에 수분 배합량을 늘이면 반죽의 숙성 속도가 빨라진다. 물은 중중 밀가루량의 몇 %가 바람직한가?

- ① 25% ② 35%
③ 45% ④ 55%

28. 팬닝시 주의사항에 해당치 않은 것은?

- ① 팬닝전의 팬의 온도가 적정하고 고르게 할 필요가 있다.
② 틀이나 철판의 온도를 25℃로 맞춘다.
③ 반죽의 이음매가 틀의 바닥에 놓이도록 팬닝한다.
④ 반죽의 무게와 상태를 정하여 비용적에 맞추어 적당한 반죽량을 넣는다.

29. 생산관리의 기능이 아닌 것은?

- ① 품질보증기능 ② 적시적량기능
③ 원가조절기능 ④ 시장개척기능

30. 이 오븐은 대형공장에서 사용되고 온도조절이 쉽다는 장점이 있으나 반면에 넓은 면적이 필요하고 열손실이 크다는 결점이 있는 오븐은?

- ① 회전식오븐(rack oven) ② 데크오븐(deck oven)
③ 터널식오븐(tunnel oven) ④ 릴오븐(reel oven)

3과목 : 영양학

31. 다음 설명 중 옳은 것은?

- ① 액체유에는 대체로 포화 지방산이 많다.
② 기름의 경화는 보통 니켈을 촉매로 하여 수소 첨가하는 것이다.
③ 불포화도가 높을수록 기름의 저장기간이 길어진다.
④ 요오드가 높을수록 불포화도는 낮다.

32. 유지의 산화방지에 주로 사용되는 방법은?

- ① 수분 첨가 ② 비타민 E 첨가
③ 단백질 제거 ④ 가열 후 냉각

33. 중조에 어느 산작용제를 사용한 베이킹파우더가 작용속도가 빠른가? (단, 실온에서 많은 가스발생)

- ① 주석산 ② 인산칼슘
③ 인산알루미늄소다 ④ 황산알루미늄소다

34. 커스타드 크림에서 계란은 어떤 역할을 하는가?

- ① 영양가 ② 결합제
③ 팽창제 ④ 저장성

35. 단백질을 분해하는 효소는?

- ① 아밀라아제(amylase) ② 리파아제(lipase)
③ 프로테아제(protease) ④ 지마아제(zymase)

36. 밀가루에 일반적인 손상전분의 함량으로 가장 적당한 것은?

- ① 5~8% ② 12~15%
③ 19~23% ④ 27~30%

37. 제빵에서 설탕의 기능으로 틀리는 것은?

- ① 이스트의 먹이 ② 껍질색을 나게 함
③ 향 및 저장성 증가 ④ 노화 촉진

38. 다음 중 우유 단백질이 아닌 것은?

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

39. 생계란을 분말계란으로 대체하고자 한생계란(수분 72%) 25kg을 분말계란(수분 4%)으로 대체하려면 분말계란이 얼마나 필요한가?

- ① 6.7 kg ② 6.9 kg
③ 7.1 kg ④ 7.3 kg

40. 빵 제조시 연수를 사용할 때의 적절한 조치는?
 ① 끓여서 여과
 ② 이스트량 증가
 ③ 미네랄 이스트 푸드사용 증가
 ④ 소금량 감소
41. 이스트푸드 중 연수를 경수로 고정하여 반죽의 수축력을 향상시켜 CO₂의 포집력을 크게 하는 것은?
 ① NH₄Cl ② CaSO₄
 ③ KBrO₃ ④ 전분
42. 소맥분 글루텐의 질을 측정하는데 가장 널리 사용되는 것은?
 ① 아밀로그래프 ② 낙하시간법
 ③ 패리노그래프 ④ 맥미카엘 점도계
43. 마니토바 밀의 제분율이 75%인 경우 이 밀가루의 회분이 0.44% 이라면 회분 1.50%인 경우는 다음의 제분율 중 어느 것이 되겠는가?
 ① 72% ② 77.5%
 ③ 80% ④ 100%
44. 잎을 건조시켜 만든 향신료는?
 ① 계피 ② 넛메그
 ③ 메이스 ④ 오레가노
45. 빵의 경도를 측정하는 기계가 아닌 것은?
 ① 베이커스 컴프레션 메터(Baker's compression meter)
 ② 인스트론 유니버설 테스트링 머신(Instron Universal Testing Machine)
 ③ 레오메터(Rheometer)
 ④ 볼류메터(Volumeters)
46. 다음 중 필수지방산이 아닌 것은?(문제 오류로 2, 3번 보기가 같습니다. 정확한 내용을 아시는분께서는 오류 신고를 통하여 내용 작성부탁 드립니다. 정답은 1번입니다.)
 ① 스테아린산 ② 리놀렌산
 ③ 리놀레산 ④ 아라키돈산
47. 설탕이나 이눌린(inulin)을 가수분해 하였을 때 공통적으로 생성되는 당류는?
 ① 포도당 ② 갈락토오스
 ③ 과당 ④ 만노오스
48. 인체내에서 합성되지 않는 필수아미노산은?
 ① 글리신(glycin) ② 알라닌(alanine)
 ③ 트립토판(tryptophan) ④ 시스틴(cystine)
49. 빈혈예방과 관계가 가장 먼 영양소는?
 ① 철 ② 칼슘
 ③ 비타민 B12 ④ 코발트
50. 건포도 식빵의 강력분을 분해하는 소화 효소인 아밀라아제(amylase)는 다음 어디에 속하는가?
 ① 전달효소 ② 산화환원효소

- ③ 가수분해효소 ④ 연결효소

4과목 : 식품위생학

51. 발효가 부패와 다른 점은 어느 것인가?
 ① 미생물이 작용한다.
 ② 생산물을 식용으로 한다.
 ③ 가스가 발생한다.
 ④ 성분의 변화가 일어난다.
52. 다음 중 곰팡이 독이 아닌 것은?
 ① 아플라톡신 ② 오크라톡신
 ③ 삭시톡신 ④ 파툴린
53. 바이러스(Virus)에 의해 일어나는 질병은?
 ① 유행성 간염 ② 브루셀라병
 ③ 발진티푸스 ④ 탄저병
54. 다음 세균성 식중독 중 잠복기가 가장 짧은 것은?
 ① 살모넬라 식중독 ② 포도상구균 식중독
 ③ 장염 비브리오 식중독 ④ 보툴리누스 식중독
55. 다음 식품첨가물 사용 시 유의할 사항 중 잘못된 것은?
 ① 사용 대상식품의 종류를 잘 파악한다.
 ② 첨가물의 종류에 따라 사용량을 지킨다.
 ③ 첨가물의 종류에 따라 사용 조건은 제한하지 않는다.
 ④ 보존방법이 명시된 것은 보존기준을 지킨다.
56. 일반적으로 화농성 질환 또는 식중독의 원인이 되는 병원성 포도상구균은?
 ① 백색 포도상구균 ② 적색 포도상구균
 ③ 황색 포도상구균 ④ 표피 포도상구균
57. 제과·제빵 작업 중 99℃의 제품 내부온도에서도 생존할 수 있는 것은?
 ① 대장균 ② 살모넬라균
 ③ 로프균 ④ 리스테리아균
58. 유지의 산패요인과 거리가 먼 것은?
 ① 광선 ② 수분
 ③ 금속 ④ 질소
59. 두통, 현기증, 구토, 설사 등과 시신경 염증을 초래하여 실명의 원인이 되는 화학물질은?
 ① 유기염소제 농약 ② 비소화합물
 ③ 메탄올 ④ 사에틸납
60. 밀가루 개량제의 사용 목적으로 가장 옳은 것은?
 ① 비타민의 파괴 방지
 ② 소화력 증진
 ③ 밀가루 전분의 호화 촉진
 ④ 단백질분해효소 제거

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