

1과목 : 제조이론

1. 케이크 도넛 반죽에 휴지를 주는 이유로 틀리는 것은?

- ① 이산화탄소 가스를 발생시킨다.
- ② 생재료가 제품에 남지 않게 된다.
- ③ 껍질형성을 빠르게 한다.
- ④ 도넛 제품이 적절한 부피를 갖도록 한다.

2. 스펀지 케이크 반죽에 버터를 사용하고자 할 때 버터의 온도는 얼마가 가장 옳은가?

- ① 85℃
- ② 35℃
- ③ 30℃
- ④ 60℃

3. 케이크 제품에 응용하는 아이싱이 끈적거리거나 포장지에 붙는 경향을 감소시키는 방법으로 틀리는 것은?

- ① 아이싱에 최대의 액체를 사용한다.
- ② 굳은 것은 설탕시럽을 첨가하거나 데워서 사용한다.
- ③ 아이싱을 다소 덥게 하여(38℃) 사용한다.
- ④ 젤라틴, 한천 등과 같은 안정제를 적절하게 사용한다.

4. 스펀지 케이크의 필수 재료가 아닌 것은?

- ① 설탕
- ② 식용유
- ③ 밀가루
- ④ 계란

5. 다음 제품 중 일반적으로 비중이 가장 낮은 것은?

- ① 스펀지 케이크
- ② 파운드 케이크
- ③ 레이어 케이크
- ④ 과일 케이크

6. 케이크에서 설탕의 역할과 거리가 먼 것은?

- ① 수분 보유력이 있어 노화가 지연된다.
- ② 껍질색을 진하게 한다.
- ③ 감미를 준다.
- ④ 제품의 형태를 유지시킨다.

7. 설탕보다 유지함량이 많은 쿠키반죽은 구운 후 어떤 특징이 있는가?

- ① 구운 후 딱딱한 제품이 된다.
- ② 구운 후 말랑말랑한 제품이 된다.
- ③ 구운 후 질긴 제품이 된다.
- ④ 구운 후 퍼짐성이 작은 제품이 된다.

8. 짠 형태의 쿠키에 분당을 사용하는 이유로 가장 알맞은 것은?

- ① 제품의 형태를 잘 유지한다.
- ② 퍼짐이 커진다.
- ③ 가격이 저렴하다.
- ④ 감미도가 낮아진다.

9. 같은 용적의 팬에 같은 무게의 반죽을 팬닝하였을 경우 부피가 가장 적은 제품은?

- ① 스펀지 케이크
- ② 레이어 케이크
- ③ 시폰 케이크
- ④ 파운드 케이크

10. 튀김 시 과도한 흡유현상이 나타나지 않는 것은?

- ① 익싱 시간이 짧을 때
- ② 글루텐이 부족할 때
- ③ 튀김기름 온도가 높을 때
- ④ 반죽의 수분이 과다할 때

11. 도넛 글레이즈의 가장 적당한 사용온도는?

- ① 30℃
- ② 35℃
- ③ 15℃
- ④ 50℃

12. 커스터드 푸딩을 컵에 채워 몇 ℃의 오븐에서 중량으로 굽는 것이 가장 적당한가?

- ① 210~220℃
- ② 160~170℃
- ③ 190~200℃
- ④ 225~235℃

13. 거품을 올린 흰자에 뜨거운 시럽을 첨가하면서 고속으로 믹싱하여 만드는 아이싱은?

- ① 로얄 아이싱
- ② 콤비네이션 아이싱
- ③ 초콜릿 아이싱
- ④ 마시멜로 아이싱

14. 제품의 생산원가를 계산하는 목적에 해당하지 않는 것은?

- ① 원부재료 관리
- ② 설비 보수
- ③ 판매가격 결정
- ④ 이익 계산

15. 주된 팽창 작용이 믹싱 중 포집되는 공기에 주로 의존하는 것은?

- ① 핫 케이크
- ② 반죽형 쿠키
- ③ 거품형 쿠키
- ④ 와플

16. 제빵법 중 스트레이트법에 비하여 스펀지법의 장점이라 할 수 있는 것은?

- ① 노동력, 설비의 감소
- ② 발효 손실의 감소
- ③ 공정의 융통성 및 부피 증가
- ④ 공정 시간의 단축

17. 중간 발효가 필요한 이유로 가장 적당한 것은?

- ① 반죽에 유연성을 부여하기 위하여
- ② 탄력성을 약화시키기 위하여
- ③ 모양을 일정하게 하기 위하여
- ④ 죽 온도를 낮게 하기 위하여

18. 일반적으로 표준식빵 제조시 가장 적당한 2차 발효실 습도는?

- ① 95%
- ② 65%
- ③ 85%
- ④ 55%

19. 빵 반죽(믹싱)시 반죽 온도가 높아지는 가장 큰 이유는?

- ① 이스트가 번식하기 때문에
- ② 원료가 용해되는 관계로
- ③ 마찰열이 생기기 때문에
- ④ 글루텐이 발전하는 관계로

20. 사용할 물 온도를 구할 때 필요한 인자가 아닌 것은?

- ① 수돗물 온도
- ② 실내 온도
- ③ 마찰 계수
- ④ 밀가루 온도

2과목 : 재료과학

21. 굽기 전 무게 540g, 굽기 후 무게 485g일 때 굽기손실은?
 ① 10.19% ② 8.19%
 ③ 7.19% ④ 9.19%
22. 원료의 전처리 방법으로 옳바르지 않은 것은?
 ① 유지는 냉장고에서 꺼내어 약간의 유연성을 갖도록 실온에 놓아둔다.
 ② 이스트는 계량한 물의 일부분에 용해시켜 사용한다.
 ③ 밀가루, 탈지분유 등은 계량한 후 체질하여 사용한다.
 ④ 이스트 푸드는 이스트와 함께 녹아 사용한다.
23. 빵을 포장하는 프로필렌 포장지에 의하여 방지할 수 없는 현상은?
 ① 빵의 풍미성분 손실 지연
 ② 포장 후 미생물 오염 최소화
 ③ 수분증발의 억제로 노화지연
 ④ 빵의 로프균(Baollus subtilis) 오염 방지
24. 냉동반죽법에서 반죽의 냉동온도와 저장온도로 가장 적합한 것은?
 ① -40℃, -25~-18℃ ② -5℃, 0~4℃
 ③ -80℃, -18~0℃ ④ -20℃, -18~0℃
25. 오버헤드 프루퍼(Overhead proofer)는 어떤 공정을 행하기 위해 사용하는 것인가?
 ① 동글리기 ② 중간발효
 ③ 분할 ④ 정형
26. 팬닝에 관한 설명 중 적합하지 못한 것은?
 ① 팬 기름은 발연점이 210℃ 이상되는 기름이 좋다.
 ② 반죽의 적정 분
 ③ 팬닝이란 정형이 완료된 반죽을 팬에 채우거나 나열하는 공정
 ④ 팬의 온도는 27℃가 가장 적당하다.
27. 원가에 대한 설명 중 틀린 것은?
 ① 직접원가는 기초원가에 직접경비를 포함한다.
 ② 총원가는 제조원가에 판매비용을 제외한 일반관리비를 포함한다.
 ③ 기초원가는 직접 노무비, 직접 재료비를 말한다.
 ④ 제조원가는 간접비를 포함한 것으로 보통 제품의 원가라고 한다.
28. 발효에 영향을 주는 요인들 중에서 발효에 영향을 가장 적게 주는 곳은?
 ① 이스트의 영양원 ② 삼투압
 ③ pH ④ 반죽의 무게
29. 오븐에서 나온 빵의 냉각에 관한 내용으로 틀린 것은?
 ① 냉각실의 이상적인 습도는 75~85% 범위이다.
 ② 빵의 내부 온도가 35~40.5℃까지 냉각되었을 때 포장한다.
 ③ 냉각실은 아주 깨끗하게 유지해야 한다.

- ④ 냉각동안 평균 7~9%의 무게가 감소한다.

30. 빵의 관능적 평가법에서 외부적 특성을 평가하는 항목으로 틀린 것은?
 ① 대칭성 ② 껍질특성
 ③ 맛 ④ 껍질색상

3과목 : 영양학

31. 전분의 호화 현상을 설명한 것 중 잘못된 것은?
 ① 전분의 종류에 따라 호화 특성이 달라진다.
 ② 전분현탁액에 적당량의 수산화나트륨(NaOH)을 가하면 가열하지 않아도 호화될 수 있다.
 ③ 수분이 적을수록 호화가 촉진된다.
 ④ 알칼리성일 때 호화가 촉진된다.
32. 유황(S)을 함유한 아미노산에 속하지 않는 것은?
 ① 메티오닌 ② 시스틴
 ③ 시스테인 ④ 트립토판
33. 전화당의 설명 중 틀린 것은?
 ① 갈색화 반응이 빠르다.
 ② 설탕을 산이나 효소 처리하여 제조할 수 있다.
 ③ 쉽게 고체당을 만들 수 있다.
 ④ 설탕에 소량의 전화당을 혼합하면 용해도가 높아진다.
34. 파이 껍질에 있어 착색제의 역할을 하는 물질과 가장 거리가 먼 것은?
 ① 설탕 ② 중조
 ③ 유화제 ④ 포도당
35. 계란 흰자의 조성과 가장 거리가 먼 것은?
 ① 라이소자임 ② 오브알부민
 ③ 카로틴 ④ 콘알부민
36. 버터 초콜릿(Butter Chocolate)32% 중에는 코코아가 약 얼마나 들어있는가?
 ① 24% ② 16%
 ③ 8% ④ 20%
37. 제빵용 소맥분은 그 속에 적정량의 손상된 전분을 필요로 한다. 그 이유와 거리가 먼 것은?
 ① 흡수율 향상(수율 향상)
 ② 효소 생성
 ③ 발효동안 충분한 발효성 탄수화물 생성
 ④ 적정 수준의 덱스트린 생성
38. 밀가루를 체로 쳐서 사용하는 이유와 가장 거리가 먼 것은?
 ① 공기의 혼입 ② 재료 분산
 ③ 표피색 개선 ④ 불순물 제거
39. 상대적 감미도가 가장 낮으며 이스트에 의해 발효되지 않는 당은?
 ① 과당 ② 유당
 ③ 전화당 ④ 포도당

40. 빵에서 탈지분유의 역할 중 틀린 것은?

- ① 완충제 역할 ② 흡수율 감소
- ③ 진한 껍질색 ④ 조직개선

41. 연수를 사용했을 때 나타나는 현상이 아닌 것은?

- ① 반죽의 점착성이 증가한다.
- ② 반죽의 탄력성이 강하다.
- ③ 가수량이 감소한다.
- ④ 오븐 스프링이 나뉜다.

42. 제빵에서 소금의 역할 중 틀린 것은?

- ① 글루텐을 강화시킨다.
- ② 맛을 조절한다.
- ③ 방부효과가 있다.
- ④ 빵의 내상을 희게 한다.

43. 이스트푸드의 구성 성분이 아닌 것은?

- ① 벤젠 ② 인산염
- ③ 칼슘염 ④ 암모늄염

44. 경화유를 올바르게 설명한 것은?

- ① 유지를 가수분해 시킨 것이다.
- ② 유지에 유화제를 첨가한 것을 말한다.
- ③ 유지에 수소를 첨가한 것을 말한다.
- ④ 유지를 산화시킨 것이다.

45. 동물의 가죽이나 뼈 등에서 추출하여 안정제나 제과 원료로 사용되는 것은?

- ① 한천 ② 펙틴
- ③ 젤라틴 ④ 카라기닌

46. 칼슘 흡수를 방해하는 인자는?

- ① 유당의 충분한 섭취 ② 위액의 분비 증가
- ③ 옥살산의 섭취 증가 ④ 비타민 C의 섭취 증가

47. 아밀라아제(amylase)는 다음 식품성분 중 무엇을 분해하는가?

- ① 비타민 ② 탄수화물
- ③ 지방질 ④ 단백질

48. 포도당 신생 작용(당신생)에 의해 포도당을 만들 수 없는 물질은?

- ① 과당 ② 피루브산
- ③ 비타민 ④ 글리세롤

49. 지방의 기능이 아닌 것은?

- ① 산. 염기 균형
- ② 세포막 형성
- ③ 지용성 비타민 흡수율 도움
- ④ 생체기관의 보호

50. 단백질의 기본 구성단위는?

- ① 아미노산 ② 헤모글로빈

- ③ 글리세린 ④ 알부민

4과목 : 식품위생학

51. 식중독을 일으키는 세균 중 잠복기가 가장 짧은 것은?

- ① 웰치균 ② 보툴리누스균
- ③ 포도상구균 ④ 살모넬라균

52. 다음 중 식중독 증상이 신경 친화성이며 치사율이 상당히 높은 것은?

- ① 보툴리누스 식중독 ② 포도상구균 식중독
- ③ 대장균 식중독 ④ 살모넬라 식중독

53. 보존료의 조건으로 적당하지 못한 것은?

- ① 독성이 없거나 장기적으로 사용해도 인체에 해를 주지 않아야 한다.
- ② 사용방법이 용이하고 값이 싸야 한다.
- ③ 보존력이 강하고 식품 중에 오랫동안 변하지 않고 남아 있어야 한다.
- ④ 무미, 무취로 식품에 변화를 주지 않아야 한다.

54. 발효가 부패와 다른 점은?

- ① 생산물을 식용으로 할 수 있다.
- ② 가스가 발생한다.
- ③ 미생물이 작용한다.
- ④ 성분의 변화가 일어난다.

55. 냉장의 목적과 가장 관계가 먼 것은?

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

56. 밀가루의 표백과 속성에 사용되는 첨가물의 종류는?

- ① 발색제 ② 피막제
- ③ 소포제 ④ 개량제

57. 법정 제1군 전염병에 해당하는 것은?

- ① 장출혈성대장균감염증 ② 백일해
- ③ 한센병 ④ 결핵

58. 인축공통 전염병이 아닌 것은?

- ① 결핵 ② 돈단독
- ③ 세균성 이질 ④ 야토병

59. 유지의 자동산화를 촉진하는 인자가 아닌 것은?

- ① 비금속 용기 ② 온도
- ③ 지방산의 불포화도 ④ 산소

60. 기구, 용기, 포장재에서 용출되는 유독성분은?

- ① 아질산염 ② 테트라에틸납
- ③ 시안화합물 ④ 폴리비닐화합물

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