

1과목 : 제조이론

1. 엔젤 푸드 케이크 제조에 사용되는 기본 재료가 아닌 것은?

- ① 설탕 ② 계란흰자
 ③ 쇼트닝 ④ 소금

2. 슈 재료의 계량시 같이 계량하여서는 안될 재료는?

- ① 버터 + 물 ② 물 + 소금
 ③ 버터 + 소금 ④ 밀가루 + 베이킹파우더

3. 머랭 제조에 대한 설명으로 옳은 것은?

- ① 믹싱 용기에는 기름기가 없어야 한다.
 ② 기포가 클수록 좋은 머랭이 된다.
 ③ 믹싱은 고속을 위주로 작동한다.
 ④ 전란을 사용해도 무방하다.

4. 반죽형 케이크를 제조할 때 완제품의 속이 부드러운 특징을 가지도록 유지와 밀가루를 먼저 믹싱하는 방법은?

- ① 크림법 ② 블렌딩법
 ③ 설탕/물법 ④ 1단계법

5. 단백질은 반죽의 흡수율과 관계가 있다. 밀가루의 단백질이 1% 증가함에 따라 흡수율은 약 얼마나 증가하는가?

- ① 0.5% ② 1.5%
 ③ 3.5% ④ 5.5%

6. 조도한계가 70~150Lux 정도의 범위에서 작업해야 하는 공정은?

- ① 포장 ② 계량
 ③ 성형 ④ 발효

7. 박력분에 대한 설명으로 맞지 않는 것은?

- ① 단백질 함량이 20% 정도이다.
 ② 글루텐의 안정성이 약하다.
 ③ 튀김용 가루로 많이 사용된다.
 ④ 쿠키, 비스킷을 만드는데 사용된다.

8. 카스테라의 굽기 온도 중 가장 적당한 것은?

- ① 140~150℃ ② 180~190℃
 ③ 220~240℃ ④ 250~270℃

9. 버터스펀지 케이크(별립법) 반죽의 비중을 측정할 때 필요 없는 것은?

- ① 비중컵 ② 물
 ③ 저울 ④ 머랭

10. 파운드 케이크에 대한 설명으로 맞는 것은?

- ① 오븐온도가 너무 높으면 케이크의 표피가 갈라진다.
 ② 너무 뜨거운 오븐은 표피에 비늘 모양이나 점이 형성된다.
 ③ 여름철에는 유지온도가 30℃ 이상이 크림성이 좋다.
 ④ 윗면이 터지게 하려면 굽기 전후에 스팀을 분무한다.

11. 소프트 롤 케이크를 구운 후 즉시 팬에서 꺼내는 이유로 알맞지 않은 것은?

- ① 찌든거리는 것을 방지하기 위해
 ② 수축방지를 위해
 ③ 냄새제거를 위해
 ④ 표면이 터지지 않게 하기 위해

12. 다음 중 케이크의 아이싱에 주로 사용되는 것은?

- ① 마지팬 ② 프랄린
 ③ 그레이즈 ④ 휘핑크림

13. 도넛의 발한 현상을 방지하는 방법으로 틀린 것은?

- ① 튀김시간을 늘린다.
 ② 점착력이 낮은 기름을 사용한다.
 ③ 충분히 식히고 나서 설탕을 묻힌다.
 ④ 도넛 위에 뿌리는 설탕 사용량을 늘린다.

14. 파이반죽을 냉장고에서 휴지시키는 이유가 아닌 것은?

- ① 밀가루의 수분 흡수를 돕는다.
 ② 유지의 결 형성을 돕는다.
 ③ 작업시 끈적임을 방지한다.
 ④ 제품의 퍼짐성을 크게 한다.

15. 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.

16. 다음 제품 제조시 2차 발효에서 습도를 가장 낮게 하는 제품은?

- ① 이스트도넛 ② 식빵
 ③ 햄버거 번스 ④ 크림빵

17. 굽기 손실이 가장 큰 제품은?

- ① 식빵 ② 바게트
 ③ 단팔빵 ④ 버터롤

18. 비상스트레이법 반죽의 가장 적당한 온도는?

- ① 15℃ ② 20℃
 ③ 30℃ ④ 40℃

19. 스트레이트법을 노타임 반죽법으로 변경할 때의 조치사항으로 맞는 것은?

- ① 물 사용량을 2% 늘린다.
 ② 설탕 사용량을 1% 증가시킨다.
 ③ 산화제로 비타민 C를 사용한다.
 ④ 환원제로 비타민 C를 사용한다.

20. 다음의 제품 중에서 믹싱을 가장 적게 해도 되는 것은?

- ① 불란서빵 ② 식빵
 ③ 단과자빵 ④ 데니시페이스트리

2과목 : 재료과학

21. 제빵 공정의 4대 중요 관리항목에 속하지 않는 것은?
 ① 시간관리 ② 온도관리
 ③ 공정관리 ④ 영양관리
22. pH 측정에 의하여 알 수 없는 사항은?
 ① 재료의 품질 변화 ② 반죽의 산도
 ③ 반죽에 존재하는 총산의 함량 ④ 반죽의 발효 정도
23. 다음 중 스펀지 발효를 마친 반죽의 적정 pH는?
 ① pH 2.8 ② pH 4.8
 ③ pH 6.8 ④ pH 8.8
24. 파이, 크로와상, 데니시 페이스트리 등의 제품은 유지가 층상구조를 이루는 제품들로 유지의 어떤 성질을 이용한 것인가?
 ① 쇼트닝성 ② 가소성
 ③ 안정성 ④ 크림성
25. 다음 중 오븐에서 나온 빵의 냉각에 관한 내용으로 틀린 것은?
 ① 냉각동안 평균 8~10%의 무게가 감소한다.
 ② 냉각실의 이상적인 습도는 75~85% 정도 범위이다.
 ③ 냉각실은 아주 깨끗하게 유지해야 한다.
 ④ 빵의 내부 온도가 35~40.5℃ 정도까지 냉각되었을 때 포장한다.
26. 빵의 냉각손실에 영향을 미치는 직접적인 요인이 아닌 것은?
 ① 배합율 ② 굽기온도
 ③ 발효 온도 ④ 냉각 온도
27. 빵의 제품평가에서 브레이크와 슈레드 부족현상의 이유가 아닌 것은?
 ① 발효시간이 짧거나 길었다.
 ② 오븐의 온도가 높았다.
 ③ 2차 발효실의 습도가 낮았다.
 ④ 오븐의 증기가 너무 많았다.
28. 이스트의 사멸로 가스 발생력, 보유력이 떨어지며 환원성 물질이 나와 반죽이 끈적거리고 퍼지기 쉬운 단점을 지닌 제빵법은?
 ① 냉동반죽법 ② 호프종법
 ③ 연속식제빵법 ④ 액체발효법
29. 식빵을 팬닝할 때 일반적으로 권장되는 팬의 온도는?
 ① 22℃ ② 27℃
 ③ 32℃ ④ 37℃
30. 스펀지 &도법에서 스펀지 반죽의 재료가 아닌 것은?
 ① 설탕 ② 물
 ③ 이스트 ④ 밀가루

3과목 : 영양학

31. 우유 중 산에 의해 응고되는 단백질은?

- ① 알부민 ② 에소닌
 ③ 글리아딘 ④ 카제인
32. 밀을 제분할 때 밀가루가 되는 내배유 부분은 밀알의 약 얼마를 차지하는가?
 ① 3% ② 14%
 ③ 70% ④ 83%
33. 전란의 고형질은 일반적으로 약 몇 %인가?
 ① 12% ② 25%
 ③ 75% ④ 88%
34. 유황을 함유한 아미노산으로 -S-S- 결합을 가진 것은?
 ① 라이신(lysine) ② 로이신(leucine)
 ③ 시스틴(cystine) ④ 글루타민산(glutamic acid)
35. 지방의 가수분해로 얻을 수 있는 것은?
 ① 글리세롤 ② 갈락토오스
 ③ 포도당 ④ 전분
36. 제빵용 이스트에 의해 발효되지 않는 당은?
 ① 설탕 ② 맥아당
 ③ 유당 ④ 포도당
37. 밀가루의 사용이 적절치 못한 것은?
 ① 블란서빵은 식빵보다 글루텐이 많은 것이 바삭바삭한 껍질을 형성한다.
 ② 식빵 제조시 글루텐이 많은 것이 가스 보유력이 좋고 용적이 큰 빵이 된다.
 ③ 스펀지 케이크는 글루텐이 적은 쪽이 부드럽다.
 ④ 제품의 특성에 맞게 선택하여 사용하는 것이 중요하다.
38. 식물의 열매로부터 채취되는 천연 향신료가 아닌 것은?
 ① 레몬 ② 코코아
 ③ 바닐라 ④ 시나몬
39. 믹싱시간, 믹싱내구성, 수분흡수율 등 반죽의 배합이나 혼합을 위한 기초 자료를 제공하는 것은?
 ① 아밀로그래프(Amylograph)
 ② 익스텐소그래프(Extensograph)
 ③ 패리노그래프(Farinograph)
 ④ 알베오그래프(Alveograph)
40. 술에 관한 설명 중 틀린 것은?
 ① 제과?제빵에서 술을 사용하는 이유 중의 하나는 바람직 하지 못한 냄새를 없애주는 것이다.
 ② 양조주란 곡물이나 과실을 원료로 하여 효모로 발효시킨 것으로 대부분 알콜 농도가 낮다.
 ③ 증류주란 발효시킨 양조주를 증류한 것으로 대부분 알콜 농도가 높다.
 ④ 혼성주란 증류주를 기본으로 하여 정제당을 넣고 과실 등의 추출물로 향미를 내게 한 것으로 대부분 알콜 농도가 낮다.
41. 다음의 당 중에서 용해도가 가장 큰 것은?
 ① 설탕 ② 맥아당

- ③ 과당 ④ 포도당
42. 유지에 가소성을 주는 지방 결정체는 자연계에서 여러 가지 형태를 이루고 있는데 다음 중 용점이 가장 높은 형태는?
 ① 알파(α)형 ② 베타(β)형
 ③ 베타프라임(β')형 ④ 감마(γ)형
43. 다음 중 지용성 비타민은?
 ① 비타민 A ② 비타민 C
 ③ 비타민 B1 ④ 나이아신
44. 당의 캐러멜화(Caramelization)는 어느 조건에서 더 진하게 되는가?
 ① 산성 ② 중성
 ③ 알칼리성 ④ 약산성
45. 이스트푸드의 구성성분 중 칼슘염의 주요 기능은?
 ① 이스트 성장에 필요하다.
 ② 반죽에 탄성을 준다.
 ③ 오븐팽창이 커진다.
 ④ 물조절제의 역할을 한다.
46. 다음 지단백질(lipoprotein) 중에서 중성지질의 양이 가장 많은 것은?
 ① VLDL ② HDL
 ③ LDL ④ 카일로미크론(chylomicron)
47. 필수아미노산이 아닌 것은?
 ① 라이신(lysine)
 ② 메티오닌(methionine)
 ③ 페닐알라닌(phenylalanine)
 ④ 아라키도닉산(arachidonic acid)
48. 다음 연결 중 관계가 먼 것끼리 묶인 것은?
 ① 비타민B1-각기병 ② 비타민C-괴혈병
 ③ 비타민D-안구건조증 ④ 비타민A-야맹증
49. 이당류에 속하는 것은?
 ① 유당 ② 갈락토오스
 ③ 과당 ④ 포도당
50. 지방을 유화시켜 흡수를 돕는 대표적인 것은?
 ① 리파아제(lipase) ② 스테아신(stepsin)
 ③ 담즙산(bile acid) ④ 라피노스(raffinose)
- 4과목 : 식품위생학**
51. 다음 물질 중 “이타이이타이병”을 발생시키는 것은?
 ① 카드뮴(Cd) ② 구리(Cu)
 ③ 수은(Hg) ④ 납(pb)
52. 정제가 불충분한 면실유에서 식중독을 일으킬 수 있는 물질은?
 ① 솔라닌(solanine) ② 고시폴(gossypol)
- ③ 아미그달린(amygdalin) ④ 무스카린(muscarine)
53. 식품제조 공정 중에서 거품을 없애는 용도로 사용되는 첨가물은?
 ① 글리세린(glycerin)
 ② 실리콘 수지(silicon resin)
 ③ 피페로닐 부톡사이드(piperonyl butoxide)
 ④ 프로필렌 글리콜(propylene glycol)
54. 소독제로 가장 많이 사용되는 알코올의 농도는?
 ① 30% ② 50%
 ③ 70% ④ 100%
55. 경구전염병과 비교하여 세균성 식중독의 특징인 것은?
 ① 2차 감염이 자주 발생한다.
 ② 미량이 균량이라도 감염을 일으킨다.
 ③ 잠복기가 짧다.
 ④ 면역성이 있다.
56. 인축공통전염병의 주된 예방 조치가 아닌 것은?
 ① 가축의 예방접종을 실시한다.
 ② 물을 끓여 마신다.
 ③ 감염된 동물을 격리한다.
 ④ 도살장 검사를 철저히 한다.
57. 어패류가 축육보다 쉽게 부패되는 이유로 볼 수 없는 것은?
 ① 조직이 단단하기 때문에
 ② 천연 면역소가 적기 때문에
 ③ 수분함량이 높기 때문에
 ④ 육질이 알칼리성이기 때문에
58. 표면장력을 변화시켜 빵과 과자의 부피와 조직을 개선하고 노화를 지연시키기 위해 사용하는 것은?
 ① 계면활성제 ② 팽창제
 ③ 산화방지제 ④ 감미료
59. 대장균 O-157이 내는 독성물질은?
 ① 베로톡신 ② 테트로도톡신
 ③ 삭시톡신 ④ 베네루핀
60. 결핵균의 병원체를 보유하는 주된 동물은?
 ① 쥐 ② 소
 ③ 말 ④ 돼지

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