1과목 : 제조이론

1. 다음 제품 중 찜류 제품이 아닌 것은?
① 만쥬 ② 무스
③ 푸딩 ④ 치즈케이크

2. 스펀지 케이크 제조시 더운 믹싱방법을 사용할 때 계란과 설탕의 중량 온도로 가장 적당한 것은?
① 23℃ ② 43℃
③ 63℃ ④ 83℃

3. 반죽형 케이크의 특성에 해당되지 않는 것은?
① 일반적으로 밀가루가 계란보다 많이 사용된다.
② 많은 양의 유지를 사용한다.
③ 화학 팽창제에 의해 부피를 형성한다.
④ 해면같은 조직으로 입에서의 감촉이 좋다.

4. 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 있다.
④ 폐수 및 폐기물 처리에 편리한 곳이어야 한다.

5. 다음 제품 중 굽기시 팬에 반죽을 채우는 팬닝 높이를 가장 높게 하는 것은?
① 파운드 케이크 ② 스펀지 케이크
③ 엔젤 푸드 케이크 ④ 커스터드 푸딩

6. 반죽형 케이크 제조시 분리현상이 일어나는 원인이 아닌 것은?
① 반죽온도가 낮다.
② 노른자 사용비율이 높다.
③ 반죽 중 수분량이 많다.
④ 일시에 투입하는 계란의 양이 많다

7. 겨울철(실온 18℃) 오물렛을 제조할 때 가장 적당한 계란의 온도는?
① 4℃ ② 24℃
③ 43℃ ④ 70℃

8. 소프트롤을 말 때 겉면이 터질 때 해야 할 조치사항이 아닌 것은?
① 팽창이 과도한 경우 팽창제 사용량을 감소한다.
② 설탕의 일부를 물엿으로 대치한다.
③ 반죽의 비중을 낮추어준다.
④ 덱스트린의 점착성을 이용한다.

9. 제품의 중앙부가 오목하게 생산되었다. 이 때 조치하여야 할 사항이 아닌 것은?
① 단백질 함량이 높은 밀가루를 사용한다.
② 수분의 양을 줄인다.
③ 오븐의 온도를 낮추어 굽는다.
④ 우유를 증가시킨다.

10. 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 계란 무게로 나눈 것이다.

11. 도넛 튀김용 유지로 가장 적당한 것은?
① 라드 ② 유화쇼트닝
③ 면실유 ④ 버터

12. 데커레이션 케이크와 공예과자의 가장 뚜렷한 차이점으로 알맞은 것은?
① 미각 효과 ② 시각적 효과
③ 다양한 장식 효과 ④ 먹을 수 없는 재료의 사용

13. 과일 파이에서 과일 충전물이 끓어 넘치는 이유가 아닌 것은?
① 과일 충전물 배합이 부정확하다.
② 오븐 온도가 높아 굽는 시간이 너무 짧다.
③ 파이껍질의 수분이 너무 많다.
④ 파이껍질에 구멍을 뚫지 않았다.

14. 스펀지 케이크와 필수 재료가 아닌 것은?
① 밀가루 ② 우유
③ 계란 ④ 소금

15. 마지팬에서 설탕과 아몬드의 혼합비율은 어느 정도가 가장 적당한가?
① 1:1 ② 2:1
③ 3:1 ④ 4:1

16. 이스트를 다소 감소하여 사용하는 경우는?
① 우유 사용량이 많을 때
② 수작업 공정과 작업량이 많을 때
③ 물이 알칼리성일 때
④ 미숙한 밀가루를 사용할 때

17. 반죽시 렛다운 단계(Let down stage)를 바르게 설명한 것은?
① 최종단계를 지나 반죽이 탄력성을 잃으며 신장성이 최대인 상태
② 반죽이 처지며 글루텐은 완전히 파괴된 상태
③ 글루텐이 발전하는 단계로서 최고로의 탄력성을 가지는 상태
④ 수화는 완료되고 글루텐 일부가 결합된 상태

18. 펀치의 효과와 가장 거리가 먼 것은?
① 반죽의 온도를 균일하게 한다.
② 이스트의 활성을 돕는다.
③ 반죽에 산소공급으로 산화, 숙성을 진전시킨다.
④ 성형을 용이하게 한다.

19. 굽기 손실(bake loss)에 영향을 주는 요인으로 가장 거리가 먼 것은?
① 배합표 ② 굽기온도
③ 제품의 크기와 형태 ④ 발효시간

20. 빵 굽기에 사용되는 오븐에 대한 설명 중 틀린 것은?
① 데크오븐의 열원은 열풍이며 색을 곱게 구울 수 있는 장점이 있다.
② 컨벡션오븐은 제품의 껍질을 바삭바삭하게 구울 수 있으며 스팀을 사용한다.
③ 데크오븐에 프랑스빵을 구울 때 캔버스를 사용하여 직접 화덕에 올려 구울 수 있다.
④ 컨벡션오븐은 윗불 아랫불의 조절이 불가능하다.

2과목 : 재료과학

21. 굽기 후 빵을 열어 포장하기에 가장 좋은 온도는?
① 17℃ ② 27℃
③ 37℃ ④ 47℃

22. 바게트(baguette)의 통상적인 분할 무게는?
① 50g ② 200g
③ 350g ④ 600g

23. 냉동반죽법에서 반죽의 냉동온도가 저장온도로 가장 적합한 것은?
① -5℃, 0~4℃ ② -20℃, -18~0℃
③ -40℃, -25~-18℃ ④ -80℃, -18℃~0℃

24. 다음 중 제품의 가치에 속하지 않는 것은?
① 교환가치 ② 귀중가치
③ 사용가치 ④ 재고가치

25. 같은 크기의 틀에 넣어 같은 체적의 제품을 얻으려고 할 때 가장 반죽의 분할량이 적은 제품은?
① 밀가루 식빵 ② 호밀 식빵
③ 옥수수 식빵 ④ 건포도 식빵

26. 제빵시 정량보다 설탕을 적게 사용하였을 때의 결과 중 잘못된 것은?
① 부피가 적다. ② 색상이 검다.
③ 모서리가 둥글다. ④ 속결이 거칠다.

27. 정통 블란서 빵을 제조할 때 2차 발효실의 상대습도로 가장 적합한 것은?
① 75~80% ② 85~88%
③ 90~94% ④ 95~99%

28. 데니시 페이스트리의 일반적인 반죽 온도는?
① 0℃ ② 8-12℃
③ 18-22℃ ④ 27-30℃

29. 제빵시 성형(make-up)의 범위에 들어가지 않는 것은?
① 둥글리기 ② 분할
③ 정형 ④ 2차 발효

30. 반죽 제조시 유지는 어느 단계에서 투입하는가?
① 픽업 단계 ② 클린업 단계
③ 발전 단계 ④ 최종 단계

3과목 : 영양학

31. 다음 설명 중 제빵에 분유를 사용하여야 하는 경우로 가장 적당한 것은?
① 라이신과 칼슘이 부족할 때
② 표피색깔이 너무 빨리 날 때
③ 디아스타제 대신 사용하고자 할 때
④ 이스트푸드 대신 사용하고자 할 때

32. 튀김용 기름(frying oil)이 발연점 이상이 되면 눈을 쓰고 악취를 내게 하는 물질은?
① 아크롤레인 및 저급지방산 ② 글리세린
③ 고급지방산 ④ 모노글리세라이드

33. 단백질의 분해 효소로 췌액에 존재하는 것은?
① 포르테아제 ② 펩신
③ 트립신 ④ 레닌

34. 제빵 제조시 물의 기능이 아닌 것은?
① 글루텐 형성을 돕는다.
② 반죽온도를 조절한다.
③ 이스트 먹이 역할을 한다.
④ 효소활성화에 도움을 준다.

35. 어느 성분이 계란 흰자에 있어 계란 제품을 은제품에 담았을 때 검은색으로 변하는가?
① 요오드 ② 아연
③ 유황 ④ 인

36. 글루텐의 구성 물질 중 반죽을 질기고 탄력성 있게 하는 물질은?
① 글리아딘 ② 글루테닌
③ 메스닌 ④ 알부민

37. 피자 제조시 많이 사용하는 향신료는?
① 넛메그 ② 오레가노
③ 박하 ④ 계피

38. 믹서내에서 일어나는 물리적 성질을 파동 곡선 기록기로 기록하여 밀가루의 흡수율, 믹싱 시간, 믹싱 내구성 등을 측정하는 기계는?
① 패리노그래프(Farinograph)
② 익스텐소그래프(Extensograph)
③ 아밀로그래프(Amylograph)
④ 분광분석기(Spectrophometer)

39. 식염이 반죽의 물성 및 발효에 미치는 영향을 설명한 것 중 틀린 것은?
① 흡수율이 감소한다.
② 반죽시간이 길어진다.

③ 껍질 색상을 더 진하게 한다.
④ 포르테아제의 활성을 증가시켜 저항력을 감소시킨다.

40. 이스트푸드의 성분 중 산화제로 작용하는 것은?
① 아즈디카본아마이드 ② 염화암모늄
③ 황산칼슘 ④ 전분

41. 설탕의 감미도를 100으로 할 때 포도당의 상대 감미도는?
① 100 ② 75
③ 50 ④ 25

42. 제빵용 이스트에 의해 분해되지 않는 것은?
① 과당(frustose) ② 포도당(gluoose)
③ 유당(lactose) ④ 맥아당(maltose)

43. 제과에 많이 쓰이는 럼주는 무엇을 원료로 하여 만드는 술인가?
① 옥수수 전분 ② 포도당
③ 당밀 ④ 타피오카

44. 다음의 탄수화물 중에서 분자량이 가장 큰 것은?
① 포도당 ② 과당
③ 맥아당 ④ 전분

45. 지방분해효소와 관계없는 것은?
① 리파아제 ② 스테압신
③ 포스포리파아제 ④ 말타아제

46. 다음 중 지용성 비타민은?
① 비타민 K ② 비타민 C
③ 비타민 B1 ④ 엽산

47. 음식물을 통해서만 얻어야 하는 아미노산과 거리가 먼 것은?
① 메티오닌(methionine) ② 라이신(lysine)
③ 트립토판(tryptophan) ④ 글루타민(glutamine)

48. 불건성유에 속하는 것은?
① 피마자유 ② 대두유
③ 참기름 ④ 어유

49. 글리코겐이 가장 많이 저장된 기관은 어디인가?
① 근육 ② 간
③ 뼈 ④ 머리카락

50. 뇌신경계와 적혈구의 주 에너지원인 것은?
① 유당 ② 포도당
③ 맥아당 ④ 과당

4과목 : 식품위생학

51. 빵의 제조과정에서 빵 반죽을 분할기에서 분할할 때나 구울 때 달라붙지 않게 하고 모양을 그대로 유지하기 위하여 사용되는 첨가물은?
① 카제인 ② 유동파라핀
③ 프로필렌 글리콜 ④ 대두인지질

52. 포도상구균이 내는 독소물질은?
① 뉴로톡신 ② 솔라닌
③ 엔테로톡신 ④ 데트로도톡신

53. 대장균의 특성과 관계가 없는 것은?
① 유당을 발효한다.
② 그램(Gram) 양성이다.
③ 호기성 또는 통성 혐기성이다.
④ 무아포 간균이다.

54. 세균성 식중독 증가 원인이 아닌 것은?
① 식품의 수출입 자유화로 전파속도 증가
② 면역기능이 저하된 만성질환자 및 노인인구 증가
③ 집단 급식의 냉장, 냉동식품의 이용 증가
④ 환경오염과 공업화

55. 제품의 포장용기에 의한 화학적 식중독에 대한 주의를 특히 요하는 것과 가장 거리가 먼 것은?
① 형광 염료를 사용한 종이 제품
② 착색된 셀로판 제품
③ 페놀수지 제품
④ 알루미늄박 제품

56. 다음 전염병 중 잠복기가 가장 짧은 것은?
① 후천성 면역결핍증 ② 광견병
③ 콜레라 ④ 매독

57. 식중독이 원인이 될 수 있는 것과 거리가 먼 것은?
① Pb(납) ② Ca(칼슘)
③ Hg(수은) ④ Cd(카드뮴)

58. 미생물이 성장하는데 필수적으로 필요한 요인이 아닌 것은?
① 적당한 온도 ② 적당한 햇빛
③ 적당한 수분 ④ 적당한 영양소

59. 육류에 주로 기생하는 O-157은 다음 어느 세균류에 속하는가?
① 대장균 ② 살모넬라균
③ 리스테리아균 ④ 장염비브리오균

60. 영구전염병의 예방대책이 아닌 것은?
① 환자 및 보균자의 발견과 격리
② 음료수의 위생 유지
③ 식품취급자의 개인위생
④ 숙주 감수성 유지

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