

1과목 : 제조이론

1. 커스터드 푸딩을 컵에 채워 몇 °C의 오븐에서 증탕으로 굽는 것이 가장 적당한가?

- ① 160-170°C ② 190-200°C
③ 210-220°C ④ 225-235°C

2. 튀김 기름의 조건으로 틀린 것은?

- ① 발연점(smoking point)이 높아야 한다.
② 산패에 대한 안정성이 있어야 한다.
③ 여름철에 용점이 낮은 기름을 사용한다.
④ 산가(acid value)가 낮아야 한다.

3. 비스킷 제조에 가장 부적당한 밀가루는?

- ① 강력분 ② 중력분
③ 박력분+중력분 ④ 박력분

4. 스펀지 케이크의 굽기 공정 중에 나타나는 현상이 아닌 것은?

- ① 공기의 팽창 ② 전분의 호화
③ 밀가루의 혼합 ④ 콩가루의 혼합

5. 박력분의 설명으로 옳은 것은?

- ① 경질소맥을 제분한다.
② 연질소맥을 제분한다.
③ 글루텐의 함량은 13~14%이다.
④ 식빵이나 마카로니를 만들 때 사용한다.

6. 스펀지케이크 반죽을 할 때 더운 방법은 계란과 설탕을 몇 °C로 만든 후 믹싱 하는 것이 가장 좋은가?

- ① 27°C ② 43°C
③ 57°C ④ 63°C

7. 엔젤푸드 케이크를 만들 때 제1단계에 넣는 설탕은 전체 설탕의 얼마 정도가 좋은가?

- ① 1/3 ② 2/3
③ 4/5 ④ 5/5

8. 다음 제품의 반죽 중에서 비중이 가장 낮은 것은?

- ① 레이어 케이크 ② 파운드 케이크
③ 데블스 푸드 케이크 ④ 스펀지 케이크

9. 가나슈 크림에 대한 설명 중 맞는 것은?

- ① 생크림은 절대 끓여서 사용하지 않는다.
② 초콜릿과 생크림의 배합비율은 10:1이 원칙이다.
③ 초콜릿 종류는 달라도 카카오 성분은 같다.
④ 끓인 생크림에 초콜릿을 더한 크림이다.

10. 사과파이 껍질의 결의 크기는 어떻게 조절하는가?

- ① 쇼트닝의 입자크기로 조절한다.
② 쇼트닝의 양으로 조절한다.
③ 접기 수로 조절한다.
④ 밀가루 양을 조절한다.

11. 쇼트 브레드 쿠키가 딱딱한 결점이 나타났다면 그 원인은?

- ① 유지 사용량이 많을 때
② 글루텐 발달을 많이 시킬 때
③ 높은 온도에서 구울 때
④ 너무 약한 밀가루를 사용할 때

12. 일반적인 제과작업장의 기준으로 부적합한 것은?

- ① 조명은 50Lux 이하가 좋다.
② 방충, 방서용 금속망은 30메쉬가 적당하다.
③ 벽면은 매끄럽고 청소하기 편리하여야 한다.
④ 창의 면적은 바닥면적을 기준하여 30% 정도가 좋다.

13. 용적 2050㎤인 팬에 스펀지 케이크 반죽을 400g 분할할 때 좋은 제품이 되었다면 용적 2870㎤인 팬에 적당한 분할 무게는?

- ① 440g ② 480g
③ 560g ④ 600g

14. 파이 반죽을 냉장고에 넣어 휴지시키는 이유가 아닌 것은?

- ① 밀가루의 수분흡수를 함
② 유지를 적당하게 굳힘
③ 퍼짐을 줄게 함
④ 끈적거림을 방지함

15. 설탕공예용 당액 제조 시 설탕의 재결정을 막기 위해 첨가하는 재료는?

- ① 중조 ② 주석산
③ 포도당 ④ 베이킹 파우더

16. 식빵의 껍질색이 짙게 나왔을 때 그 이유로 적합한 것은?

- ① 과다한 설탕사용
② 오븐 속의 온도가 낮음
③ 1차 발효시간의 초과
④ 부적당한 믹싱

17. 다음 기계 중 밀가루 반죽의 신장성을 측정할 수 있는 것은?

- ① 믹소그래프 ② 패리노그래프
③ 아밀로그래프 ④ 익스텐소그래프

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. 성형에서 반죽의 중간발효 후 밀어퍼기 하는 과정의 주된 효과는?

- ① 글루텐 구조의 재정돈 ② 가스를 고르게 분산
③ 부피의 증가 ④ 단백질의 변성

20. 빵의 포장재에 대한 설명으로 틀린 것은?

- ① 방수성이 있고 통기성이 있어야 한다.
② 포장을 하였을 때 상품의 가치를 높여야 한다.
③ 값이 저렴해야 한다.
④ 포장 기계에 쉽게 적용할 수 있어야 한다.

2과목 : 재료과학

21. 일반적인 스펀지도우법으로 식빵을 만들 때 도우(dough)의 가장 적당한 온도는?

- ① 17℃ 정도 ② 27℃ 정도
③ 37℃ 정도 ④ 47℃ 정도

22. 제빵시 믹싱(Mixing)의 목적과 거리가 먼 것은?

- ① 재료의 균일한 혼합 ② 팽창
③ 충분한 수화(Hydration) ④ 글루텐 형성

23. 다음 중 빵의 노화속도가 가장 빠른 온도는?

- ① 0~8℃ ② 15~20℃
③ 21~35℃ ④ -18℃ 이하

24. 생산관리의 3요소가 아닌 것은?

- ① 사람(man) ② 재료(material)
③ 자금(money) ④ 기능(function)

25. 빵 굽기에 대한 일반 원칙이 잘못된 것은?

- ① 높은 온도에서 구울 때 오버 베이킹이 된다.
② 고올배합의 빵은 비교적 낮은 온도에서 굽는다.
③ 너무 뜨거운 오븐은 빵의 부피가 적고 껍질이 진하다.
④ 잔당 함유량이 높은 어린 반죽은 낮은 온도에서 굽는다.

26. 2차 발효시 상대습도가 부족할 때 일어나는 현상은?

- ① 질긴 껍질 ② 흰 반점
③ 터짐 ④ 단단한 표피

27. 베이커스 퍼센트(Baker's percent)에서 기준이 되는 재료는?

- ① 이스트 ② 물
③ 밀가루 ④ 계란

28. 표준 스펀지도우법에서 스펀지 발효 시간은?

- ① 1~2시간 30분 ② 3~4시간 30분
③ 5~6시간 ④ 7~8시간

29. 제빵에서 소금함량이 정상보다 적을 경우 나타나는 결과가 아닌 것은?

- ① 부피가 크다.
② 냄새와 맛이 좋지 않다.
③ 모서리가 예리하다.
④ 껍질에 흰 반점이 생긴다.

30. 보통 반죽에서 이스트를 2.5% 사용하였다면 냉동반죽에서의 이스트 사용량은?

- ① 1.5% ② 2.5%
③ 5% ④ 10%

3과목 : 영양학

31. 소맥분의 패리노그래프를 그려보니 믹싱타임 (Mixing time)이 매우 짧은 것으로 나타났다. 이 소맥분을 빵에 사용할 때 보완법으로 옳은 것은?

- ① 소금 양을 줄인다.

- ② 탈지분유를 첨가한다.
③ 이스트 양을 증가시킨다.
④ pH를 낮춘다.

32. 식품향료에 관한 설명 중 틀린 것은?

- ① 수용성향료(essence)는 내열성이 약하다.
② 유성향료(essential oil)는 내열성이 강하다.
③ 유화향료(emulsified flavor)는 내열성이 좋지 않다.
④ 분말향료(powdered flavor)는 향료의 휘발 및 변질을 방지하기 쉽다.

33. 효소를 구성하고 있는 주성분은?

- ① 탄수화물 ② 지방
③ 단백질 ④ 비타민

34. 탈지분유 성분 중 가장 많은 것은?

- ① 유고형분 ② 조 지방
③ 회분 ④ 수분

35. 제빵에서의 유지의 기능과 가장 거리가 먼 것은?

- ① 점착 방지 ② 수분증발 억제
③ 노화 지연 ④ 껍질색 개선

36. 밀가루 품질 규정시 껍질(皮)의 혼합율은 어느 성분으로 측정하는가?

- ① 지방 ② 섬유질
③ 회분 ④ 비타민 B1

37. 다음 중 α -1, 6 결합을 가지고 있는 물질은?

- ① 아밀로오스 ② 아밀로펙틴
③ 셀룰로오스 ④ 이눌린

38. 단백질을 분해하는 효소는?

- ① 프로테아제 ② 리파아제
③ 아밀라아제 ④ 말타아제

39. 이스트에 관한 설명으로 틀린 것은?

- ① 생이스트는 65~70%가 수분으로 되어 있다.
② 생이스트는 열에 의한 세포의 파괴가 일어나지 않는다.
③ 이산화 탄소를 발생시킨다.
④ 알코올발효를 일으키는 빵효모이다.

40. 어떤 케이크 제조에 1kg의 달걀이 필요하다면 껍질을 포함한 평균 무게가 60g인 달걀은 약 몇 개가 필요한가?

- ① 15개 ② 19개
③ 23개 ④ 27개

41. 물과 반죽의 관계에 대한 설명 중 옳은 것은?

- ① 경수로 배합할 경우 발효 속도가 빠르다.
② 연수로 배합할 경우 글루텐을 더욱 단단하게 한다.
③ 연수 배합시 이스트부드를 약간 늘이는 게 바람직하다.
④ 경수로 배합을 하면 글루텐이 부드럽게 되고 기계에 잘 붙는 반죽이 된다.

42. 식빵 반죽에서 설탕을 첨가하는 가장 중요한 목적은?

- ① 반죽을 질게 하기 위하여
 - ② 이스트의 활성을 촉진하기 위하여
 - ③ 유화를 촉진하기 위하여
 - ④ 노화를 촉진시키기 위하여
43. 유지의 산화 촉진에 영향을 주는 요인이 아닌 것은?
- ① 산소
 - ② 수분
 - ③ 질소
 - ④ 금속
44. 비터 초콜릿(Bitter Chocolate) 원액 속에 포함된 코코아 함량은 얼마인가?
- ① 3/8
 - ② 4/8
 - ③ 5/8
 - ④ 7/8
45. 밀가루 글루텐의 질을 측정하는데 가장 널리 사용되는 것은?
- ① 아밀로그래프
 - ② 낙하시간법
 - ③ 패리노그래프
 - ④ 맥미카엘 점도계
46. 밀가루에서 가장 부족한 필수아미노산은?
- ① 라이신(lysine)
 - ② 글루탐산(glutamic acid)
 - ③ 프로린(proline)
 - ④ 이소로이신(isoleucine)
47. 식품의 열량(kcal) 계산공식으로 맞는 것은?
- ① (탄수화물의양 + 단백질의 양) × 4 + (지방의양 × 9)
 - ② (탄수화물의양 + 지방의 양) × 4 + (단백질의양 × 9)
 - ③ (지방의양 + 단백질의 양) × 4 + (지방의양 × 9)
 - ④ (탄수화물의양 + 지방의 양) × 9 + (단백질의양 × 9)
48. 다음 중 필수지방산이 아닌 것은?
- ① 리놀렌산(linolenic acid)
 - ② 리놀레산(linoleic acid)
 - ③ 아라키돈산(arachidonic acid)
 - ④ 스테아르산(stearic acid)
49. 설탕이나 이눌린(inulin)을 가수분해 하였을 때 공통적으로 생성되는 단당류는?
- ① 포도당
 - ② 갈락토오스
 - ③ 과당
 - ④ 만노오스
50. 혈액응고와 관계되는 무기질과 비타민으로 맞게 짝지어진 것은?
- ① 칼슘-비타민 C
 - ② 칼슘-비타민 K
 - ③ 칼륨-비타민 A
 - ④ 칼슘-비타민 B6

4과목 : 식품위생학

51. 페디스토마의 제 1중간 숙주는?
- ① 쇠고기
 - ② 배추
 - ③ 다슬기
 - ④ 붕어
52. 투베르쿨린(tuberculin) 반응검사 및 X선 촬영으로 감염 여부를 조기에 알 수 있는 인수공통전염병은?
- ① 돈단독
 - ② 탄저
 - ③ 결핵
 - ④ 야토병

53. 유지가 산패되는 경우가 아닌 것은?
- ① 실온에 가까운 온도 범위에서 온도를 상승시킨다.
 - ② 햇빛이 잘 드는 곳에 보관한다.
 - ③ 토코페롤을 첨가한다.
 - ④ 수분이 많은 식품을 넣고 튀긴다.
54. 감염형 식중독이 아닌 것은?
- ① 살모넬라 식중독
 - ② 병원성대장균 식중독
 - ③ 장염비브리오 식중독
 - ④ 포도상구균 식중독
55. 다음 중 경구전염병이 아닌 것은?
- ① 콜레라
 - ② 이질
 - ③ 발진티푸스
 - ④ 유행성 간염
56. 포도상구균이 생산하는 독소는?
- ① 솔라닌
 - ② 테트로도톡신
 - ③ 엔테로톡신
 - ④ 뉴로톡신
57. 미생물의 생육환경 조건에서 증식온도에 따라 세균을 분류하는데 고온성 세균의 최적온도로 적당한 것은?
- ① 30~40℃
 - ② 50~60℃
 - ③ 70~80℃
 - ④ 90~100℃
58. 화농성 질병이 있는 사람이 만든 제품을 먹고 식중독을 일으켰다면 가장 관계 깊은 원인균은?
- ① 장염 비브리오균
 - ② 살모넬라균
 - ③ 보툴리누스균
 - ④ 포도상구균
59. 식품 첨가물 중 표백제가 아닌 것은?
- ① 소르빈산
 - ② 과산화수소
 - ③ 산성아황산나트륨
 - ④ 차아황산나트륨
60. 식품의 변질에 관여하는 요인과 거리가 먼 것은?
- ① pH
 - ② 압력
 - ③ 수분
 - ④ 산소

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