

1과목 : 제조이론

1. 아이싱의 안정제로 사용되는 것 중 동물성은?

- ① 한천 케이크 ② 젤라틴
③ 로커스트 빈 검 ④ 카라야 검

2. 설탕에 물을 넣고 114~118℃까지 가열시켜 시럽을 만든 후 냉각시켜서 교반하여 새하얗게 만든 제품은?

- ① 머랭 ② 캔디
③ 풍당 ④ 휘핑크림

3. 스펀지 젤리롤을 만들 때 겉면이 터지는 결점에 대한 조치 사항으로 틀린 것은?

- ① 설탕의 일부를 물엿으로 대체한다.
② 팽창제 사용량을 감소시킨다.
③ 계란 노른자를 감소시킨다.
④ 반죽의 비중을 증가시킨다.

4. 도넛에 묻힌 설탕이 녹는 현상(발한)을 감소시키기 위한 조치로 틀린 것은?

- ① 도넛에 묻히는 설탕의 양을 증가시킨다.
② 충분히 냉각시킨다.
③ 냉각 중 환기를 많이 시킨다.
④ 가급적 짧은 시간 동안 튀긴다.

5. 시몽케이크 제조 시 냉각 전에 팬에서 분리되는 결점이 나타났을 때의 원인과 거리가 먼 것은?

- ① 굽기 시간이 짧다. ② 밀가루 양이 많다.
③ 반죽에 수분이 많다. ④ 오븐 온도가 낮다.

6. 쿠키의 퍼짐성을 좋게 하기 위한 조치와 거리가 먼 것은?

- ① 팽창제를 사용한다.
② 입상형 설탕을 사용한다.
③ 적절한 양의 아모늄염을 사용한다.
④ 오븐 온도를 높인다.

7. 다음 중 파운드 케이크를 제조할 때 유지의 품온으로 가장 알맞은 것은?

- ① -5℃ ~ 3℃ ② 0℃ ~ 2℃
③ 18℃ ~ 20℃ ④ 35℃ ~ 37℃

8. 다음 중 비중이 높은 제품의 특징이 아닌 것은?

- ① 기공이 조밀하다. ② 부피가 작다.
③ 껍질색이 진하다. ④ 제품이 단단하다.

9. 튀김 기름의 산패를 일으키는 원인 요소와 가장 거리가 먼 것은?

- ① 산소 ② 금속
③ 열 ④ 수소

10. 고올배합의 제품을 굽는 방법으로 알맞은 것은?

- ① 저온 단시간 ② 고온 단시간
③ 저온 장시간 ④ 고온 장시간

11. 파이 껍질이 질기고 단단하였다. 그 원인이 아닌 것은?

- ① 강력분을 사용하였다. ② 반죽시간이 길었다.
③ 밀어 퍼기를 덜하였다. ④ 자투리 반죽을 많이 썼다.

12. 푸딩에 관한 설명 중 맞는 것은?

- ① 우유와 설탕은 120℃로 데운 후 계란과 소금을 넣어 혼합한다.
② 우유와 소금의 혼합 비율은 100 : 10 이다.
③ 계란의 열변성에 의한 농후화 작용을 이용한 제품이다.
④ 육류, 과일, 야채, 빵을 섞어 만들지는 않는다.

13. 틀의 안치수 지름이 12cm, 높이가 4cm인 둥근 틀에 케이크 반죽을 채우려고 한다. 반죽이 1g당 2.40cm³의 부피를 가진다면 이 틀에 약 몇 g의 반죽을 넣어야 알맞은가?

- ① 63g ② 95g
③ 130g ④ 188g

14. 반죽형 케이크를 구웠더니 너무 가볍고 부서지는 현상이 나타났다. 그 원인이 아닌 것은?

- ① 반죽에 밀가루 양이 많았다.
② 반죽의 크림화가 지나쳤다.
③ 팽창제 사용량이 많았다.
④ 쇼트닝 사용량이 많았다.

15. 커스터드 크림의 재료에 속하지 않는 것은?

- ① 우유 ② 계란
③ 설탕 ④ 생크림

16. 데니시 페이스트리 제조에 가장 적절한 반죽 온도는?

- ① 12 ~ 16℃ ② 18 ~ 22℃
③ 26 ~ 30℃ ④ 32 ~ 34℃

17. 어린 반죽으로 제조를 할 경우 중간발효시간은 어떻게 조절되는가?

- ① 길어진다. ② 짧아진다.
③ 같다. ④ 일정하다.

18. 발효에 직접적으로 영향을 주는 요소와 가장 거리가 먼 것은?

- ① 반죽온도 ② 계란의 신선도
③ 이스트의 양 ④ pH

19. 어떤 빵의 굽기 손실이 12%일 때 완제품의 중량을 600g으로 만들려면 분할무게는 약 몇 g인가?

- ① 612g ② 682g
③ 702g ④ 712g

20. 오랜 시간 발효 과정을 거치지 않고 배합 후 정형하여 2차 발효를 하는 제빵법은?

- ① 재반죽법 ② 스트레이트법
③ 노타임법 ④ 스펀지법

2과목 : 재료과학

21. 일반적으로 빵의 노화현상에 따른 변화(staling)와 거리가 먼 것은?

- ① 수분 손실 ② 전분의 경화

- ③ 향의 손실 ① 곰팡이 발생

22. 다음은 어떤 공정의 목적인가?

자른면의 점착성을 감소시키고 표피를 형성하여 탄력을 유지시킨다.

- ① 분할 ② 동굴리기
- ③ 중간 발효 ④ 정형

23. 빵반죽의 글루텐을 구성하는 단백질은 약 몇 도에서 열변성이 시작되는가?

- ① 20 ~ 30℃ ② 40 ~ 50℃
- ③ 60 ~ 70℃ ④ 90 ~ 100℃

24. 빵의 노화를 지연시키는 경우가 아닌 것은?

- ① 저장온도를 -18℃ 이하로 유지한다.
- ② 21~35℃에서 보관한다.
- ③ 고올배합으로 한다.
- ④ 냉장고에서 보관한다.

25. 이스트 푸드에 대한 설명으로 틀린 것은?

- ① 발효를 조절한다.
- ② 밀가루 중량대비 1 ~ 5%를 사용한다.
- ③ 이스트의 영양을 보급한다.
- ④ 반죽 조절제로 사용한다.

26. 냉동반죽법에서 동결방식으로 적합한 것은?

- ① 완만동결 ② 지연동결
- ③ 오버나이트(over night)법 ④ 급속동결

27. 원가의 절감방법이 아닌 것은?

- ① 구매 관리를 엄격히 한다.
- ② 제조 공정 설계를 최적으로 한다.
- ③ 창고의 재고를 최대한으로 한다.
- ④ 불량률을 최소화한다.

28. 일정한 균기를 가진 반죽의 신장도 및 신장 저항력을 측정하여 자동 기록함으로써 반죽의 점탄성을 파악하고, 밀가루 중의 효소나 산화제 환원제의 영향을 자세히 알 수 있는 그래프는?

- ① 익스텐소그래프(Extensograph)
- ② 알베오그래프(Alveograph)
- ③ 스트럭토그래프(Structograph)
- ④ 믹서트론(Mixotron)

29. 다음 제빵 냉각법 중 적합하지 않은 것은?

- ① 급속냉각 ② 자연냉각
- ③ 터널식 냉각 ④ 에어콘디션식 냉각

30. 반죽을 팬에 넣기 전에 팬에서 제품이 잘 떨어지게 하기 위하여 이형유를 사용하는데 그 설명으로 틀린 것은?

- ① 이형유는 발연점이 높은 것을 사용해야 한다.
- ② 이형유는 고온이나 산패에 안정해야 한다.
- ③ 이형유의 사용량은 반죽 무게의 5% 정도이다.

- ④ 이형유의 사용량이 많으면 튀김현상이 나타난다.

3과목 : 영양학

31. 비스킷을 구울 때 갈변이 되는 현상은 어떤 반응에 의한 것인가?

- ① 마이야르 반응 단독으로
- ② 마이야르 반응과 캐러멜화 반응이 동시에 일어나서
- ③ 효소에 의한 갈색화 반응으로
- ④ 아스코르빈산의 산화반응에 의하여

32. 다음 중 우유가공품과 거리가 먼 것은?

- ① 치즈 ② 마요네즈
- ③ 연유 ④ 생크림

33. 제과제빵에서 설탕의 주요 기능이 아닌 것은?

- ① 감미제의 역할을 한다.
- ② 겹질색을 좋게 한다.
- ③ 수분 보유제로 노화를 지연시킨다.
- ④ 밀가루 단백질을 강하게 만든다.

34. 유지의 발연점에 영향을 주는 요인과 거리가 먼 것은?

- ① 유리지방산의 함량
- ② 외부에서 들어온 미세한 입자상의 물질들
- ③ 노출된 유지의 표면적
- ④ 이중 결합의 위치

35. 과당이나 포도당을 분해하여 CO2가스와 알코올을 만드는 효소는?

- ① 말타아제(maltase) ② 인버타아제(invertase)
- ③ 프로테아제(protease) ④ 지마아제(zymase)

36. 다음 중 강력분의 특성이 아닌 것은?

- ① 중력분, 박력분에 비해서 단백질 함량이 많다.
- ② 비스킷과 튀김옷의 용도로 사용된다.
- ③ 박력분에 비해서 점탄성이 크다.
- ④ 경질소맥을 원료로 하여 만든다.

37. 제빵에서 쇼트닝의 가장 중요한 기능은?

- ① 자당, 포도당 분해 ② 유단백질의 완충 작용
- ③ 윤활 작용 ④ 글루텐 강화

38. 계란 성분 중 마요네즈 제조에 이용되는 것은?

- ① 글루텐(gluten) ② 레시틴(lecithin)
- ③ 카제인(casein) ④ 모노글리세라이드(monoglyceride)

39. 이스트의 기능이 아닌 것은?

- ① 팽창 역할 ② 향 형성
- ③ 윤활 역할 ④ 반죽 속성

40. 어떤 물속에 녹아있는 칼슘(Ca)과 마그네슘(Mg)염을 탄산칼슘(CaCO3)으로 환산한 경도가 200ppm일 때, 이 물은 다음 중 어디에 속하는가?

- ① 경수 ② 아경수

- ③ 연수 ④ 아연수
41. 빈칸의 무게가 120g이었다. 여기에 물을 가득 넣었더니 250g이 되었다. 물을 빼고 우유를 넣었더니 254g이 되었다. 이 때 우유의 비중은 약 얼마인가?
 ① 1.03 ② 1.07
 ③ 2.15 ④ 3.05
42. 다음 중 일반 식염을 구성하는 대표적인 원소는?
 ① 나트륨 , 염소 ② 칼슘 , 탄소
 ③ 마그네슘 , 염소 ④ 칼륨 , 탄소
43. 페리노그래프에 관한 설명 중 틀린 것은?
 ① 흡수율 측정 ② 믹싱시간 측정
 ③ 믹싱내구성 측정 ④ 전분의 정도 측정
44. 다음 중 4대 기본 맛이 아닌 것은?
 ① 단맛 ② 짠맛
 ③ 쓴맛 ④ 신맛
45. 밀가루의 아밀라아제의 활성 정도를 측정하는 기계는?
 ① 아밀로그래프 ② 페리노그래프
 ③ 익스텐소그래프 ④ 믹소그래프
46. 다음 중 필수지방산의 결핍으로 인해 발생할 수 있는 것은?
 ① 신경통 ② 결막염
 ③ 안질 ④ 피부염
47. 성장촉진 작용을 하며 피부나 점막을 보호하고 부족하면 구각염이나 설염을 유발시키는 비타민은?
 ① 비타민 A ② 비타민 B1
 ③ 비타민 B2 ④ 비타민 B12
48. 어떤 밀가루 100g의 조성이 수분 11%, 단백질 12%, 탄수화물 72%, 지방질 1.5%, 기타 4%일 때 , 이 밀가루의 g당 열량은?
 ① 약 1.0kcal ② 약 3.5kcal
 ③ 약 6.8kcal ④ 약 8.1kcal
49. 다음 중 단백질의 소화효소가 아닌 것은?
 ① 리파아제(lipase)
 ② 키모트립신(chymotrypsin)
 ③ 아미노펩티다아제(amino peptidase)
 ④ 펩신(pepsin)
50. 다음 중 단당류가 아닌 것은?
 ① 포도당(glucose) ② 과당(fructose)
 ③ 유당(lactose) ④ 갈락토스(galactose)

4과목 : 식품위생학

51. 우유를 살균할 때 많이 이용되는 저온장시간살균법으로 가장 적합한 온도는?
 ① 18 ~ 20℃ ② 38 ~ 40℃
 ③ 63 ~ 65℃ ④ 78 ~ 80℃

52. 부패의 화학적 판정 시 이용되는 지표물질은?
 ① 대장균군 ② 곰팡이독
 ③ 휘발성 염기질소 ④ 휘발성 유
53. 해수(海水)세균의 일종으로 식염농도 3%에서 잘 생육하며 어패류를 생식할 경우 중독 발생이 쉬운 균은?
 ① 보툴리누스(Botulinus)균 ② 장염 비브리오(Vibrio)균
 ③ 웰치(Welchii)균 ④ 살모넬라(Salmonella)균
54. 밀가루의 표백과 숙성을 위하여 사용하는 첨가물은?
 ① 개량제 ② 유화제
 ③ 점착제 ④ 팽창제
55. 식기나 기구의 오염으로 구토, 경련, 설사, 골연화증의 증상을 일으키며 '이타이이타이병'의 원인이 되는 유해성 금속 물질은?
 ① 비소(As) ② 아연(Zn)
 ③ 카드뮴(Cd) ④ 수은(Hg)
56. 법정전염병 중 제1급 전염병에 해당 되는 것은?
 ① 결핵 ② 한센병
 ③ 페스트 ④ 백일해
57. 오염된 우유를 먹었을 때 발생할 수 있는 인수공통전염병이 아닌 것은?
 ① 파상열 ② 결핵
 ③ Q-열 ④ 야토병
58. 다음 전염병 중 바이러스가 원인인 것은?
 ① 간염 ② 장티푸스
 ③ 파라티푸스 ④ 콜레라
59. 중독 시 두통, 현기증, 구토, 설사 등과 시신경 염증을 유발시켜 실명의 원인이 되는 화학물질은?
 ① 카드뮴(Cd) ② P.C.B
 ③ 메탄올 ④ 유기수은제
60. 다음 중 허가된 천연유화제에 해당되는 것은?
 ① 구연산 ② 고시폴
 ③ 레시틴 ④ 세사올

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