

1과목 : 제조이론

1. 쿠키의 퍼짐이 나빠지는 원인이 아닌 것은?
 - ① 높은 오븐 온도
 - ② 과도한 믹싱
 - ③ 입자가 고운 설탕 사용
 - ④ 알칼리성 반죽
2. 생산 공장시설의 효율적 배치에 대한 설명 중 적합하지 않은 것은?
 - ① 작업용 바닥면적은 그 장소를 이용하는 사람들의 수에 따라 달라진다.
 - ② 판매장소와 공장의 면적배분(판매3:공장1)의 비율로 구성되는 것이 바람직하다.
 - ③ 공장의 소요면적은 주방설비의 설치면적과 기술자의 작업을 위한 공간면적으로 이루어진다.
 - ④ 공장의 모든 업무가 효과적으로 진행되기 위한 기본은 주방의 위치와 규모에 대한 설계이다.
3. 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 계란무게로 나눈 것이다.
4. 케이크 도넛에 가장 알맞은 튀김 온도는?
 - ① 150℃
 - ② 180℃
 - ③ 210℃
 - ④ 230℃
5. 반죽무게를 구하는 식은?
 - ① 틀부피×비용적
 - ② 틀부피+비용적
 - ③ 틀부피÷비용적
 - ④ 틀부피-비용적
6. 흰자를 거품내면서 뜨겁게 끓인 시럽을 부어 만든 머랭은?
 - ① 냉제 머랭
 - ② 온제 머랭
 - ③ 스위스 머랭
 - ④ 이탈리아 머랭
7. 반죽형 케이크 반죽을 부피 위주로 만들 때 사용할 믹싱 방법은?
 - ① 1단계법
 - ② 설탕/물법
 - ③ 블렌딩법
 - ④ 크림법
8. 다음 제품 중 반죽의 pH가 가장 낮을 때 좋은 제품이 나오는 것은?
 - ① 엔젤 푸드 케이크
 - ② 데블스 푸드 케이크
 - ③ 초콜릿 케이크
 - ④ 옐로 레이어 케이크
9. 언더 베이킹(under baking)에 대한 설명으로 틀린 것은?
 - ① 낮은 온도에서 굽는 것이다.
 - ② 중앙부분이 익지 않는 경우가 많다.
 - ③ 윗면이 갈라지기 쉽다.
 - ④ 속이 거칠어지기 쉽다.
10. 제과 제품을 평가하는데 있어 외부 특성에 해당하지 않는 것은?
 - ① 부피
 - ② 껍질색
 - ③ 기공
 - ④ 균형
11. 모카 아이싱(Mocha Icing)의 특징을 결정하는 재료는?
 - ① 커피
 - ② 코코아
 - ③ 초콜릿
 - ④ 분당
12. 스펀지케이크 제조시 덩게 하는 방법으로 사용할 때 계란과 설탕은 몇 도로 가온하여 믹싱하는 것이 가장 적당한가?
 - ① 30℃
 - ② 43℃
 - ③ 55℃
 - ④ 70℃
13. 다음 중 반죽의 얼음사용량 계산공식으로 옳은 것은?
 - ① $얼음 = \{물사용량 \times (수돗물온도 - 사용수온도)\} / 80 + 수돗물온도$
 - ② $얼음 = \{물사용량 \times (수돗물온도 + 사용수온도)\} / 80 + 수돗물온도$
 - ③ $얼음 = \{물사용량 \times (수돗물온도 \times 사용수온도)\} / 80 + 수돗물온도$
 - ④ $얼음 = \{물사용량 \times (계산된물온도 - 수돗물온도)\} / 80 + 수돗물온도$
14. 설탕공예용 당액 제조시 고농도화된 당의 결정을 막아주는 재료는?
 - ① 종조
 - ② 물엿
 - ③ 포도당
 - ④ 베이킹파우더
15. 다음 중 달걀노른자를 사용하지 않는 케이크는?
 - ① 파운드 케이크
 - ② 엔젤 푸드 케이크
 - ③ 소프트 롤케이크
 - ④ 옐로 레이어 케이크
16. 다음 중 스펀지 발효를 마친 반죽의 적정 pH는?
 - ① pH 2.8
 - ② pH 4.8
 - ③ pH 6.8
 - ④ pH 8.8
17. 오븐에서의 부피 팽창 시 나타나는 현상이 아닌 것은?
 - ① 탄산가스가 발생한다.
 - ② 발효에서 생긴 가스가 팽창한다.
 - ③ 약 80℃에서 알코올이 증발한다.
 - ④ 약 90℃까지 이스트의 활동이 활발하다.
18. 스트레이트법에서 1차 발효 시 발효 상태를 파악하기 위해 손가락으로 눌렀을 때 가장 발효상태가 좋은 것은?
 - ① 누른 자국이 점점 커진다.
 - ② 반죽 부분이 퍼진다.
 - ③ 누른 부분이 살짝 오므라든다.
 - ④ 누른 부분이 옆으로 퍼져 함몰한다.
19. 원가에 대한 설명 중 틀린 것은?
 - ① 기초원가는 직접 노무비, 직접 재료비를 말한다.
 - ② 직접원가는 기초원가에 직접 경비를 더한 것이다.
 - ③ 제조원가는 간접비를 포함한 것으로 보통 제품의 원가라고 한다.
 - ④ 총원가는 제조원가에서 판매비용을 뺀 것이다.

20. 팬 오일의 구비조건이 아닌 것은?

- ① 높은 발연점 ② 무색, 무미, 무취
③ 가소성 ④ 항산화성

2과목 : 재료과학

21. 냉동반죽의 특성에 대한 설명 중 틀린 것은?

- ① 냉동반죽에는 이스트 사용량을 늘린다.
② 냉동반죽에는 당, 유지 등을 첨가하는 것이 좋다.
③ 냉동 중 수분의 손실을 고려하여 될 수 있는 대로 진반죽이 좋다.
④ 냉동반죽은 분할량을 적게 하는 것이 좋다.

22. 식빵의 일반적인 비용적은?

- ① 0.36cm³/g ② 1.36cm³/g
③ 3.36cm³/g ④ 5.36cm³/g

23. 스펀지/도법으로 제빵시 본반죽 만들 때의 온도로 가장 적합한 것은?

- ① 22℃ ② 27℃
③ 33℃ ④ 40℃

24. 단백질 분해효소인 프로테아제(protease)를 햄버거빵에 첨가하는 이유로 가장 알맞은 것은?

- ① 저장성 증가를 위하여
② 팬 흐름성을 좋게 하기 위하여
③ 껍질색 개선을 위하여
④ 발효 내구력을 증가시키기 위하여

25. 반죽 믹싱의 목적에 적합하지 않는 것은?

- ① 반죽의 신전성과 탄력성 부여
② 물의 흡수력 증감 조절
③ 재료의 혼합
④ 글루텐 형성으로 빵의 내상 개선

26. 일반적인 바게트(baguette)의 분할 무게로 가장 적합한 것은?

- ① 50g ② 200g
③ 350g ④ 600g

27. 어떤 제품을 다음과 같은 조건으로 구웠을 때 제품에 남은 수분이 가장 많은 것은?

- ① 165℃ 45분간 ② 190℃에서 35분간
③ 205℃에서 40분간 ④ 220℃에서 20분간

28. 식빵의 냉각법 중 자연 냉각시 일반적으로 소요되는 시간은?

- ① 30분 ② 1시간
③ 3시간 ④ 6 시간

29. 다음 중 제2차 발효실의 온도와 습도로 적합한 것은?

- ① 온도 27~29℃, 습도 90~100%
② 온도 38~40℃, 습도 90~100%
③ 온도 38~40℃, 습도 80~90%

- ④ 온도 27~29℃, 습도 80~90%

30. 다음 중 제품 특성상 일반적으로 노화가 가장 빠른 것은?

- ① 단과자빵 ② 카스테라
③ 식빵 ④ 도넛

3과목 : 영양학

31. 제과에 많이 쓰이는 “럼주”는 무엇을 원료로 하여 만드는 술인가?

- ① 옥수수 전분 ② 포도당
③ 당밀 ④ 타피오카

32. 다음 중 단순단백질이 아닌 것은?

- ① 알부민 ② 글루코프로테인
③ 글로불린 ④ 히스톤

33. 압착 이스트의 고형분의 함량으로 가장 적합한 것은?

- ① 10% ② 30%
③ 50% ④ 70%

34. 수중 유적형(o/w)식품이 아닌 것은?

- ① 우유 ② 마가린
③ 마요네즈 ④ 아이스크림

35. 빵 제조시 연수를 사용할 경우 적절한 조치는?

- ① 끓여서 여과 ② 약산 처리
③ 이스트푸드량 증가 ④ 소금량 감소

36. 밀가루 반죽의 점탄성을 측정하는 기구는?

- ① 페넬트로미터 ② 유니버설미터
③ 오스왈드비스코미터 ④ 패리노그래프

37. 단맛의 강도 순서로 옳은 것은?

- ① 과당 >설탕 >포도당 >맥아당
② 맥아당 >과당 >설탕 >포도당
③ 설탕 >과당 >포도당 >맥아당
④ 포도당 >설탕 >과당 >맥아당

38. 이자액에서 분비되는 단백질 분해효소는?

- ① 프로테아제 ② 펩신
③ 트립신 ④ 레닌

39. 휘핑크림과 아이스크림믹스의 유허안정을 위한 안정제와 거리가 먼 것은?

- ① 가티검(ghatti gum)
② 구아검(guar gum)
③ 로카스트빈 검(locust bean gum)
④ 잔탄검(xanthan gum)

40. 맥아당은 이스트의 발효과정 중에 효소에 의해 어떻게 분해되는가?

- ① 포도당+포도당 ② 포도당+과당
③ 포도당+유당 ④ 과당+과당

41. 호밀빵 제조시 호밀을 사용하는 이유 및 기능과 거리가 먼 것은?
 ① 독특한 맛 부여 ② 조직의 특성 부여
 ③ 색상 향상 ④ 구조력 향상
42. 우유 중에 가장 많이 함유된 단백질은?
 ① 카제인 ② 락토알부민
 ③ 락토글로불린 ④ 혈청 알부민
43. 젤리를 제조하는데 당분 60~65%, 펙틴 1.0~1.5%일 때 가장 적합한 것은?
 ① pH1.0 ② pH3.2
 ③ pH7.8 ④ pH10.0
44. 빵에 쓰이는 유지의 지방산에 대한 설명 중 맞는 것은?
 ① 일반적으로 자연계에서 얻어지는 지방산은 탄소수가 홀수이며 직쇄상이다.
 ② 일반적으로 자연계에서 얻어지는 지방산은 탄소수가 짝수이며 직쇄상이다.
 ③ 일반적으로 자연계에서 얻어지는 지방산은 탄소수가 홀수이며 환상이다.
 ④ 일반적으로 자연계에서 얻어지는 지방산은 탄소수가 짝수이며 환상이다.
45. 어떤 케이크를 생산하는데 전란이 1000g 필요하다. 껍질 포함 60g짜리 달걀은 몇 개가 있어야 하는가?
 ① 17개 ② 19개
 ③ 21개 ④ 23개
46. 적혈구, 뇌세포, 신경세포의 주요 에너지원으로 혈당을 형성하는 당은?
 ① 과당 ② 설탕
 ③ 유당 ④ 포도당
47. 다음 중 수소를 첨가하여 얻는 유지류는?
 ① 쇼트닝 ② 버터
 ③ 라드 ④ 양기름
48. 하루 2400kcal를 섭취하는 사람의 이상적인 탄수화물의 섭취량은 약 얼마인가?
 ① 140~150g ② 200~230g
 ③ 260~320g ④ 330~420g
49. 칼슘의 흡수를 도와 골격 형성에 관계하는 비타민은?
 ① 비타민 A ② 비타민 B6
 ③ 비타민 D ④ 비타민 K
50. 단백질을 구성하는 기본 단위는?
 ① 아미노산 ② 지방산
 ③ 글리세린 ④ 포도당

4과목 : 식품위생학

51. 경구전염병의 예방대책으로 잘못된 것은?
 ① 환자 및 보균자의 발견과 격리

- ② 음료수의 위생 유지
 ③ 식품취급자의 개인위생 관리
 ④ 숙주 감수성 유지

52. 세균의 형태학적 분류 명칭과 관계가 먼 것은?
 ① 사상균 ② 나선균
 ③ 간균 ④ 구균

53. 노로바이러스 식중독의 일반증상으로 틀린 것은?
 ① 잠복기 : 24~28시간
 ② 지속시간 : 7일 이상 지속
 ③ 주요증상 : 설사, 탈수, 복통, 구토 등
 ④ 발병률 : 40~70% 발병

54. 아래에서 설명하는 식중독 원인균은?

- 미호기성 세균이다.
 - 발육 온도는 약 30~46°C 정도이다.
 - 원인식품은 오염된 식육 및 식육가공품, 우유 등이다.
 - 소아에서는 이질로가 같은 설사증세를 보인다.

- ① 캄필로박터 제주니 ② 바실러스 세레우스
 ③ 장염비브리오 ④ 병원성 대장균

55. 다음 중 제1급 법정 전염병은?(2020년 01월 01일 개정된 규정 적용됨)
 ① 결핵 ② 장티푸스
 ③ 디프테리아 ④ 말라리아.

56. 경구전염병 중 바이러스에 의해 전염되어 발병되는 것은?
 ① 성홍열 ② 장티푸스
 ③ 홍역 ④ 아메바성 이질

57. 산화방지제로 쓰이는 물질이 아닌 것은?
 ① 중조 ② BHT
 ③ BHA ④ 세사몰

58. 식품의 미생물에 의한 부패를 방지할 목적으로 사용되는 식품첨가물은?
 ① 산화방지제 ② 팽창제
 ③ 보존료 ④ 착향료

59. 트랜스지방에 대한 설명으로 틀린 것은?
 ① 부분경화유 생산 시 많게는 40% 정도가 생산된다.
 ② 섭취 시 인체 내 고밀도지단백질(HDL)이 많아진다.
 ③ 엑스트라 버진 올리브유나 참기름과 같이 압착하는 유지에는 트랜스지방이 없다.
 ④ 버터는 천연적으로 트랜스지방이 5% 정도 들어있다.

60. 화학적 식중독에 대한 설명으로 잘못된 것은?
 ① 유해색소의 경우 급성독성은 문제되나 소량을 연속적으로 섭취할 경우 만성독성의 문제는 없다.
 ② 인공감미료 중 사이클라메이트는 발암성이 문제되어 사용이 금지되어 있다.
 ③ 유해성 보존료인 포르말린은 식품에 첨가할 수 없으며

플라스틱 용기로부터 식품 중에 용출되는 것도 규제하고 있다.

- ④ 유해성 표백제인 롱갈릿을 사용시 포르말린이 오래도록 식품에 잔류할 가능성이 있으므로 위험하다.

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