

1과목 : 제조이론

1. 파운드케이크를 패닝할 때 밑면의 껍질 형성을 방지하기 위한 팬으로 가장 적합한 것은?
 - ① 일반팬
 - ② 이중팬
 - ③ 은박팬
 - ④ 종이팬
2. 반죽형 케이크의 특성에 해당되지 않는 것은?
 - ① 일반적으로 밀가루가 계란보다 많이 사용 된다.
 - ② 많은 양의 유지를 사용한다.
 - ③ 화학 팽창제에 의해 부피를 형성한다.
 - ④ 해면같은 조직으로 입에서의 감촉이 좋다.
3. 반죽형 쿠키의 굽기 과정에서 퍼짐성이 나쁠 때 퍼짐성을 좋게 하기 위해서 사용할 수 있는 방법은?
 - ① 입자가 굵은 설탕을 많이 사용한다.
 - ② 반죽을 오래한다.
 - ③ 오븐의 온도를 높인다.
 - ④ 설탕의 양을 줄인다.
4. 파이를 만들 때 충전물이 흘러 나왔을 경우 그 원인이 아닌 것은?
 - ① 충전물양이 너무 많다.
 - ② 충전물에 설탕이 부족하다.
 - ③ 껍질에 구멍을 뚫어 놓지 않았다.
 - ④ 오븐 온도가 낮다.
5. 먼저 밀가루와 유지를 넣고 믹싱하여 유지에 의해 밀가루가 피복되도록 한 후 나머지 재료를 투입하는 방법으로 유연감을 우선으로 하는 제품에 사용되는 반죽법은?
 - ① 1단계법
 - ② 별립법
 - ③ 블렌딩법
 - ④ 크림법
6. 좋은 튀김기름의 조건이 아닌 것은?
 - ① 천연의 항산화제가 있다.
 - ② 발연점이 높다.
 - ③ 수분이 10% 정도이다.
 - ④ 저장성과 안정성이 높다.
7. 파이를 냉장고에 휴지시키는 이유와 가장 거리가 먼 것은?
 - ① 전 재료의 수화 기회를 준다.
 - ② 유지와 반죽의 굳은 정도를 같게 한다.
 - ③ 반죽을 경화 및 긴장시킨다.
 - ④ 끈적거림을 방지하여 작업성을 좋게 한다.
8. 반죽의 비중과 관련이 없는 것은?
 - ① 완제품의 조직
 - ② 기공의 크기
 - ③ 완제품의 부피
 - ④ 팬 용적
9. 제빵 공장에서 5인이 8시간 동안 옥수수식빵 500개, 바게트 빵 550개를 만들었다. 개당 제품의 노무비는 얼마인가? (단, 시간당 노무비는 4000원이다.)
 - ① 132원
 - ② 142원
 - ③ 152원
 - ④ 162원
10. 반죽온도가 정상보다 낮을 때 나타나는 제품의 결과로 틀린 것은?
 - ① 부피가 작다.
 - ② 큰 기포가 형성된다.
 - ③ 기공이 조밀하다.
 - ④ 오븐에 굽는 시간이 약간 길다.
11. 컵에 반죽을 담았을 때 90g, 물을 담았을 때 110g 이었다. 이 때 컵 무게가 40g 이었다면 반죽의 비중은?
 - ① 0.6
 - ② 0.7
 - ③ 0.8
 - ④ 0.9
12. 카스타드 푸딩을 컵에 채워 몇 도의 오븐에서 증탕으로 굽는 것이 가장 적당한가?
 - ① 160~170℃
 - ② 190~200℃
 - ③ 210~220℃
 - ④ 230~240℃
13. 제과용 포장재로 적합하지 않은 것은?
 - ① P.E(Polyl ethylene)
 - ② O.P.P(Oriented Poly propylene)
 - ③ P.P(Polyl propylene)
 - ④ 흰색의 형광 종이
14. 단순 아이싱(flat icing)을 만드는 데 들어가는 재료가 아닌 것은?
 - ① 분당
 - ② 계란
 - ③ 물
 - ④ 물엿
15. 아이싱에 이용되는 풍당(fondant)은 설탕의 어떤 성질을 이용하는가?
 - ① 보습성
 - ② 재결정성
 - ③ 용해성
 - ④ 전화당으로 변하는 성질
16. 빵 제품의 모서리가 예리하게 된 것은 다음 중 어떤 반죽에서 오는 결과인가?
 - ① 발효가 지나친 반죽
 - ② 과다하게 이형유를 사용한 반죽
 - ③ 어린 반죽
 - ④ 2차 발효가 지나친 반죽
17. 지나친 반죽(과발효)가 제품에 미치는 영향을 잘못 설명한 것은?
 - ① 부피가 크다.
 - ② 향이 강하다.
 - ③ 껍질이 두껍다.
 - ④ 팬 흐름이 적다.
18. 식빵의 가장 일반적인 포장 적온은?
 - ① 15℃
 - ② 25℃
 - ③ 35℃
 - ④ 45℃
19. 제빵용 밀가루의 적정 손상 전분의 함량은?
 - ① 1.5~3%
 - ② 4.5~8%
 - ③ 11.5~14%
 - ④ 15.5~17%

20. 빵을 오븐에 넣으면 빵속의 온도가 높아지면서 부피가 증가한다. 이때 일어나는 현상이 아닌 것은?
- ① 가스압이 증가한다.
 - ② 이산화탄소 가스의 용해도가 증가한다.
 - ③ 이스트의 효소활성이 60℃까지 계속된다.
 - ④ 79℃부터 알콜이 증발하여 특유의 향이 발생한다.

2과목 : 재료과학

21. 발효의 목적이 아닌 것은?
- ① 반죽을 숙성시킨다.
 - ② 글루텐을 강화시킨다.
 - ③ 풍미성분을 생성시킨다.
 - ④ 팽창작용을 한다.
22. 내부에 팬이 부착되어 열풍을 강제 순환시키면서 굽는 타입으로 굽기의 편차가 극히 적은 오븐은?
- ① 터널오븐 ② 컨벡션오븐
 - ③ 밴드오븐 ④ 래코오븐
23. 정형한 식빵 반죽을 팬에 넣을 때 이음매의 위치는 어느 쪽이 가장 좋은가?
- ① 위 ② 아래
 - ③ 좌측 ④ 우측
24. 식빵 반죽을 분할할 때 처음에 분할한 반죽과 나중에 분할한 반죽은 숙성도의 차이가 크므로 단시간 내에 분할해야 한다. 몇 분 이내로 완료하는 것이 가장 좋은가?
- ① 2~7분 ② 8~13분
 - ③ 15~20분 ④ 25~30분
25. 2차 발효시 상대습도가 부족할 때 일어나는 현상은?
- ① 질긴 껍질 ② 흰 반점
 - ③ 터짐 ④ 단단한 표피
26. 일반적인 스펀지 도우법으로 식빵을 만들 때 도우의 가장 적당한 온도는?
- ① 17℃ ② 27℃
 - ③ 37℃ ④ 47℃
27. 건포도 식빵, 옥수수식빵, 야채식빵을 만들 때 건포도, 옥수수, 야채는 믹싱의 어느 단계에 넣는 것이 좋은가?
- ① 최종 단계 후 ② 클린업 단계 후
 - ③ 발전 단계 후 ④ 렛 다운 단계 후
28. 밀가루 온도 25℃, 실내온도 24℃, 수돗물 온도 20℃, 결과 온도 30℃, 희망온도 27℃, 마찰계수 24일 때 사용할 물 온도는?
- ① 2℃ ② 6℃
 - ③ 8℃ ④ 17℃
29. 노무비를 절감하는 방법으로 바람직하지 않은 것은?
- ① 표준화 ② 단순화
 - ③ 설비 휴무 ④ 공정시간 단축

30. 냉동반죽에 사용되는 재료와 제품의 특성에 대한 설명 중 틀린 것은?
- ① 일반 제품보다 산화제 사용량을 증가시킨다.
 - ② 저올배합인 프랑스빵이 가장 유리하다.
 - ③ 유화제를 사용하는 것이 좋다.
 - ④ 밀가루는 단백질 양과 질이 좋은 것을 사용한다.

3과목 : 영양학

31. 패리노그래프와 관계가 적은 것은?
- ① 흡수율 측정 ② 믹싱시간 측정
 - ③ 믹싱 내구성 측정 ④ 호화특성 측정
32. 다음 중 점도계가 아닌 것은?
- ① 비스코아밀로그래프(Viscoamylograph)
 - ② 익스텐소그래프(Extensograph)
 - ③ 맥미카엘(MacMichael) 점도계
 - ④ 브룩필드(Brookfield) 점도계
33. 단백질 분해 효소는?
- ① 짜마아제 ② 말타아제
 - ③ 프로테아제 ④ 인버타아제
34. 이스트푸드의 구성성분 중 칼슘염의 주요 기능은?
- ① 이스트 성장에 필요하다.
 - ② 반죽에 탄성을 준다.
 - ③ 오븐 팽창이 커진다.
 - ④ 물 조절제 역할을 한다.
35. 우유 단백질의 응고에 관여하지 않는 것은?
- ① 산 ② 레닌
 - ③ 가열 ④ 리파아제
36. 커스터드 크림에서 계란의 주요 역할은?
- ① 영양가 ② 결합제
 - ③ 팽창제 ④ 저장성
37. 제조현장에서 제빵용 이스트를 저장하는 현실적인 온도로 적당한 것은?
- ① -18℃이하 ② -1~5℃
 - ③ 20℃ ④ 35℃이상
38. 다음 중 지방분해 효소는?
- ① 리파아제 ② 프로테아제
 - ③ 짜마아제 ④ 말타아제
39. 강력분의 특성으로 틀린 것은?
- ① 중력분에 비해 단백질 함량이 높다.
 - ② 박력분에 비해 글루텐 함량이 적다.
 - ③ 박력분에 비해 점탄성이 크다.
 - ④ 경질소맥을 원료로 한다.
40. 다음 중 글레이즈(glaze) 사용시 적합한 것은?

- ① 15℃ ② 25℃
③ 35℃ ④ 45℃

41. 제빵에서 설탕의 기능으로 틀린 것은?

- ① 이스트의 영양분이 됨
② 껌질색을 나게 함
③ 향을 향상시킴
④ 노화를 촉진시킴

42. 물의 기능이 아닌 것은?

- ① 유화 작용을 한다.
② 반죽 농도를 조절한다,
③ 소금 등의 재료를 분산 시킨다.
④ 효소의 활성을 제공한다.

43. 반죽 개량제에 대한 설명 중 틀린 것은?

- ① 반죽개량제는 빵의 품질과 기계성을 증가시킬 목적으로 첨가한다.
② 반죽 개량제에는 산화제, 환원제, 반죽강화제, 노화지연제, 효소 등이 있다.
③ 산화제는 반죽의 구조를 강화시켜 제품의 부피를 증가시킨다.
④ 환원제는 반죽의 구조를 강화시켜 반죽시간을 증가시킨다.

44. 발연점을 고려했을 때 튀김기름으로 가장 좋은 것은?

- ① 낙화생유 ② 올리브유
③ 라드 ④ 면실유

45. 다음 중 이당류(Disaccharides)에 속하는 것은?

- ① 포도당(glucose) ② 과당(fructose)
③ 갈락토오스(galactose) ④ 설탕(sucrose)

46. 소화기관에 대한 설명 중 틀린 것은?

- ① 위는 강알카리의 위액을 분비한다.
② 이자(췌장)는 당 대사호르몬의 내분비선이다.
③ 소장은 영양분을 소화 ' 흡수한다.
④ 대장은 수분을 흡수하는 역할을 한다.

47. 아미노산과 아미노산과의 결합은?

- ① 글리코사이드 결합 ② 펩타이드 결합
③ α-1,4결합 ④ 에스테르 결합

48. 칼슘 흡수를 방해하는 인자는?

- ① 위액 ② 유당
③ 비타민C ④ 옥살산

49. 다음 중 필수지방산이 아닌 것은?

- ① 리놀렌산(linolenic acid)
② 리놀레산(linoleic acid)
③ 아라키돈산(arachidonic acid)
④ 스테아르산(stearic acid)

50. 열량 영양소의 단위 g당 칼로리의 설명으로 옳은 것은?

- ① 단백질은 지방보다 칼로리가 많다.
② 탄수화물은 지방보다 칼로리가 적다.
③ 탄수화물은 단백질보다 칼로리가 적다.
④ 탄수화물은 단백질보다 칼로리가 많다.

4과목 : 식품위생학

51. 부패의 진행에 수반하여 생기는 부패산물이 아닌 것은?

- ① 암모니아 ② 황화수소
③ 메르캅탄 ④ 일산화탄소

52. 법정 전염병 중 전파속도가 빠르고 국민건강에 미치는 위해 정도가 커서 발생 즉시 방역대책을 수립해야 하는 전염병은?

- ① 제1군 전염병 ② 제2군 전염병
③ 제3군 전염병 ④ 제4군 전염병

53. 손에 화농성 염증이 있는 조리자가 만든 김밥을 먹고 감염될 수 있는 식중독은?

- ① 비브리오 패혈증 ② 살모넬라 식중독
③ 보툴리누스 식중독 ④ 황색 포도상구균 식중독

54. 다음 중 독버섯 독성분은?

- ① 솔라닌(solanine) ② 에르고톡신(ergotoxin)
③ 무스카린(muscarine) ④ 베네루핀(venerupin)

55. 다음 중 밀가루 개량제가 아닌 것은?

- ① 과산화벤조일 ② 과황산암모늄
③ 염화칼슘 ④ 이산화염소

56. 식품보존료로서 갖추어야 할 요건으로 적합한 것은?

- ① 공기, 광선에 안정할 것
② 사용방법이 까다로울 것
③ 일시적으로 효력이 나타날 것
④ 열에 의해 쉽게 파괴될 것

57. 다음 중 곰팡이가 생존하기에 가장 어려운 서식처는?

- ① 물 ② 곡류식품
③ 두류식품 ④ 토양

58. 장티푸스에 대한 일반적인 설명으로 잘못된 것은?

- ① 잠복기간은 7~14일 이다.
② 사망률은 10~20% 이다.
③ 앓고 난 뒤 강한 면역이 생긴다.
④ 예방할 수 있는 백신은 개발되어 있지 않다.

59. 제1종 전염병으로 소화기계 전염병인 것은?

- ① 결핵 ② 화농성피부염
③ 장티푸스 ④ 독감

60. 살모넬라 식중독의 예방대책으로 틀린 것은?

- ① 조리된 식품을 냉장고에 장기 보관한다.
② 음식을 철저히 가열하여 섭취한다.
③ 개인위생관리를 철저히 한다.

④ 유해동물과 해충을 방제한다.

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