

1과목 : 제조이론

1. 제과 제품을 평가하는데 있어 외부 특성에 해당하지 않는 것은?

- ① 부피
- ② 껍질색
- ③ 기공
- ④ 균형

2. 일반적으로 옐로 레이어 케이크의 반죽온도는 어느 정도가 가장 적당한가?

- ① 10°C
- ② 16°C
- ③ 24°C
- ④ 34°C

3. 이탈리아 머랭에 대한 설명 중 틀린 것은?

- ① 흰자를 거품으로 치대어 30% 정도의 거품을 만들고 설탕을 넣으면서 50% 정도의 머랭을 만든다.
- ② 흰자가 신선해야 거품이 튼튼하게 나온다.
- ③ 뜨거운 시럽에 머랭을 한꺼번에 넣고 거품을 올린다.
- ④ 강한 불에 구워 착색하는 제품을 만드는데 알맞다.

4. 다음 중 파운드케이크의 윗면이 자연적으로 터지는 원인이 아닌 것은?

- ① 반죽 내에 수분이 불충분한 경우
- ② 설탕입자가 용해되지 않고 남아있는 경우
- ③ 팬닝 후 장시간 방치하여 표피가 말랐을 경우
- ④ 오븐 온도가 낮아 껍질 형성이 늦은 경우

5. 에클레어는 어떤 종류의 반죽으로 만드는가?

- ① 스펀지 반죽
- ② 슈 반죽
- ③ 비스킷 반죽
- ④ 파이 반죽

6. 다음 중 파이 껍질의 결점이 원인이 아닌 것은?

- ① 강한 밀가루를 사용하거나 과도한 밀어퍼기를 하는 경우
- ② 많은 파지를 사용하거나 불충분한 휴지를 하는 경우
- ③ 적절한 밀가루와 유지를 혼합하여 파지를 사용하지 않은 경우
- ④ 껍질에 구멍을 뚫지 않거나 계란 물칠을 너무 많이 한 경우

7. 어떤 한 종류의 케이크를 만들기 위하여 믹싱을 끝내고 비중을 측정한 결과가 다음과 같을 때, 구운 후 기공이 조밀하고 부피가 가장 작아지는 비중의 수치는?

0.45, 0.55, 0.66, 0.75

- ① 0.45
- ② 0.55
- ③ 0.66
- ④ 0.75

8. 다음 중 우유에 관한 설명이 아닌 것은?

- ① 우유에 함유된 주 단백질은 카제인이다.
- ② 연유나 생크림은 농축우유의 일종이다.
- ③ 전지분유는 우유 중의 수분을 증발시키고 고형질 함량을 높인 것이다.
- ④ 우유 교반시 비중의 차이로 지방입자가 뭉쳐 크림이 된다.

9. 도넛의 튀김 기름이 갖추어야 할 조건은?

- ① 산패취가 없다.
- ② 저장 중 안정성이 낮다.
- ③ 발연점이 낮다.
- ④ 산화와 가수분해가 쉽게 일어난다.

10. 유화제를 사용하는 목적이 아닌 것은?

- ① 물과 기름이 잘 혼합되게 한다.
- ② 빵이나 케익을 부드럽게 한다.
- ③ 빵이나 케익이 노화되는 것을 지연시킬 수 있다.
- ④ 달콤한 맛이 나게 하는데 사용한다.

11. 핑커 쿠키 성형방법으로 옳지 않은 것은?

- ① 원형 깎지를 이용하여 일정한 간격으로 찐다.
- ② 철판에 기름을 바르고 찐다.
- ③ 5~6cm 정도의 길이로 찐다.
- ④ 찐 뒤에 윗면에 고르게 설탕을 뿌려준다.

12. 파운드 케이크의 팬닝은 틀 높이의 몇 % 정도까지 반죽을 채우는 것이 가장 적당한가?

- ① 50%
- ② 70%
- ③ 90%
- ④ 100%

13. 아이싱에 사용되는 재료 중 다른 세 가지와 조성이 다른 것은?

- ① 이탈리아 머랭
- ② 풍당
- ③ 버터크림
- ④ 스위스 머랭

14. 생산부서의 지난달 원가관련 자료가 아래와 같을 때 생산가치율은 얼마인가?

근로자 : 100명
인건비 : 170000000원
생산액 : 1000000000원
외부가치 : 700000000원
생산가치 : 300000000원
감가상각비 : 20000000원

- ① 25%
- ② 30%
- ③ 35%
- ④ 40%

15. 케이크에서 설탕의 역할과 거리가 먼 것은?

- ① 감미를 준다.
- ② 껍질색을 진하게 한다.
- ③ 수분 보유력이 있어 노화가 지연된다.
- ④ 제품의 형태를 유지시킨다.

16. 어린 생지로 만든 제품의 특성이 아닌 것은?

- ① 부피가 적다.
- ② 속결이 거칠다.
- ③ 빵 속 색깔이 희다.
- ④ 모서리가 예리하다.

17. 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.

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. 유지가 층상구조를 이루는 파이, 크로와상, 데니시 페이스트리 등의 제품은 유지의 어떤 성질을 이용한 것인가?

- ① 쇼트닝성 ② 가소성
 ③ 안정성 ④ 크림성

20. 냉동반죽법에서 반죽의 냉동온도와 저장온도의 범위로 가장 적합한 것은?

- ① -5°C, 0~4°C ② -20°C, -18~0°C
 ③ -40°C, -25~-18°C ④ -80°C, -18~0°C

2과목 : 재료과학

21. 빵의 관능적 평가법에서 내부적 특성을 평가하는 항목이 아닌 것은?

- ① 기공(grain)
 ② 조직(texture)
 ③ 속 색상(crumb color)
 ④ 입안에서의 감촉(mouth feel)

22. 식빵 반죽의 제조공정에서 사용하지 않는 기계는?

- ① 분할기(divider) ② 라운더(rounder)
 ③ 성형기(moulder) ④ 데포지터(depositor)

23. 믹서의 종류에 속하지 않는 것은?

- ① 수직 믹서 ② 스파이럴 믹서
 ③ 수평 믹서 ④ 원형 믹서

24. 냉동 반죽법의 냉동과 해동 방법으로 옳은 것은?

- ① 급속냉동, 급속해동 ② 급속냉동, 완만해동
 ③ 완만해동, 급속해동 ④ 완만냉동, 완만해동

25. 스트레이트법에 의해 식빵을 만들 경우 밀가루 온도 22°C, 실내온도 26°C, 수도물온도 17°C, 결과온도 30°C, 희망온도 27°C, 사용물량 1000g이면 얼음 사용량은 약 얼마인가?

- ① 98g ② 93g
 ③ 88g ④ 83g

26. 튀김기름의 질을 저하시키는 요인이 아닌 것은

- ① 가열 ② 공기
 ③ 물 ④ 토코페롤

27. 빵 제조시 발효공정의 직접적인 목적이 아닌 것은?

- ① 탄산가스의 발생으로 팽창작용을 한다.
 ② 유기산, 알코올 등을 생성시켜 빵 고유의 향을 발달시킨다.
 ③ 글루텐을 발전, 숙성시켜 가스의 포집과 보유능력을 증대시킨다.
 ④ 발효성 탄수화물의 공급으로 이스트 세포수를 증가시킨다.

28. 정통 불란서빵을 제조할 때 2차 발효실의 상대습도로 가장

적합한 것은?

- ① 75~80% ② 85~88%
 ③ 90~94% ④ 95~99%

29. 빵의 포장온도로 가장 적합한 것은?

- ① 15~20°C ② 25~30°C
 ③ 35~40°C ④ 45~50°C

30. 식빵의 밑이 움푹 패이는 원인이 아닌 것은?

- ① 2차 발효실의 습도가 높을 때
 ② 팬의 바닥에 수분이 있을 때
 ③ 오븐 바닥열이 약할 때
 ④ 팬에 기름칠을 하지 않을 때

3과목 : 영양학

31. 잎을 건조시켜 만든 향신료는?

- ① 계피 ② 넛메그
 ③ 메이스 ④ 오레가노

32. 제분 직후의 숙성하지 않은 밀가루에 대한 설명으로 틀린 것은?

- ① 밀가루의 pH는 6.1~6.2정도이다.
 ② 효소 작용이 활발하다.
 ③ 밀가루 내의 지용성 색소인 크산토피 때문에 노란색을 띤다.
 ④ 효소류의 작용으로 환원성 물질이 산화되어 반죽 글루텐의 파괴를 막아준다.

33. 제빵에 사용하는 물로 가장 적합한 형태는?

- ① 아경수 ② 알칼리수
 ③ 증류수 ④ 염수

34. 유지의 분해산물인 글리세린에 대한 설명으로 틀린 것은?

- ① 자당보다 감미가 크다.
 ② 향미제의 용매로 식품의 색택을 좋게 하는 독성이 없는 극소수 용매 중의 하나이다.
 ③ 보습성이 뛰어나 빵류, 케이크류, 소프트 쿠키류의 저장성을 연장시킨다.
 ④ 물-기름의 유탁액에 대한 안정 기능이 있다.

35. 초콜릿의 팻 블룸(fat bloom) 현상에 대한 설명으로 틀린 것은?

- ① 초콜릿 제조 시 온도 조절이 부적합 할 때 생기는 현상이다.
 ② 초콜릿 표면에 수분이 응축하며 나타나는 현상이다.
 ③ 보관 중 온도관리가 나쁜 경우 발생하는 현상이다.
 ④ 초콜릿의 균열을 통해서 표면에 침출하는 현상이다.

36. 밀가루 반죽이 일정한 점도에 도달하는데 요하는 흡수율과 반죽특성을 측정하는 기계는?

- ① 패리노그래프(Farinograph)
 ② 아밀로그래프(Amylograph)
 ③ 믹소그래프(Mixograph)
 ④ 익스텐소그래프(Extensograph)

37. 호밀빵 제조시 호밀을 사용하는 이유 및 기능과 거리가 먼 것은?

- ① 독특한 맛 부여 ② 조직의 특성 부여
- ③ 색상 향상 ④ 구조력 향상

38. 이스트의 3대 기능과 가장 거리가 먼 것은?

- ① 팽창 작용 ② 향 개발
- ③ 반죽 발전 ④ 저장성 증가

39. 흰자를 사용하는 제품에 주석산 크림이나 식초를 첨가하는 이유로 적합하지 않은 것은?

- ① 알칼리성의 흰자를 중화함.
- ② pH를 낮춤으로 흰자를 강력하게 함.
- ③ 풍미를 좋게 함.
- ④ 색깔을 희게 함.

40. 다음 중 향신료가 아닌 것은?

- ① 카다몬 ② 오스파이스
- ③ 카라야검 ④ 시너몬

41. 아밀로오스(amylose)의 특징이 아닌 것은?

- ① 일반 곡물 전분 속에 약 17~28% 존재한다.
- ② 비교적 적은 분자량을 가졌다.
- ③ 퇴화의 경향이 적다.
- ④ 요오드 용액에 청색 반응을 일으킨다.

42. 제과 · 제빵에서 유지의 기능이 아닌 것은?

- ① 흡수율 증가 ② 연화 작용
- ③ 공기 포집 ④ 보존성 향상

43. 글루텐 형성의 주요 성분으로 탄력성을 갖는 단백질은 다음 중 어느 것인가?

- ① 알부민 ② 글로불린
- ③ 글루테닌 ④ 글리아민

44. 다음 중 연질 치즈로 곰팡이와 세균으로 숙성시킨 치즈는?

- ① 크림 (cream) 치즈
- ② 로마노 (romano) 치즈
- ③ 파머산 (parmesan) 치즈
- ④ 카망베르 (camembert) 치즈

45. 다음 중 전화당에 대한 설명으로 틀린 것은?

- ① 전화당의 상대적 감미도는 80 정도 이다.
- ② 수분 보유력이 높아 신선도를 유지한다.
- ③ 포도당과 과당이 동량으로 혼합되어 있는 혼합물이다.
- ④ 케이크와 쿠키의 저장성을 연장시킨다.

46. 효소를 구성하는 주요 구성 물질은?

- ① 탄수화물 ② 지질
- ③ 단백질 ④ 비타민

47. 무기질에 대한 설명으로 틀린 것은?

- ① 황(S)은 당질 대사에 중요하면 혈액을 알칼리성으로 유지시킨다.

② 칼슘(Ca)은 주로 골격과 치아를 구성하고 혈액응고 작용을 돕는다.

③ 나트륨(Na)은 주로 세포 외액에 들어있고 삼투압 유지에 관여한다.

④ 요오드(I)는 갑상선 호르몬의 주성분으로 결핍되면 갑상선종을 일으킨다.

48. 다음 중 단당류가 아닌 것은?

- ① 포도당 ② 올리고당
- ③ 과당 ④ 갈락토오스

49. 동물성 지방을 과다 섭취하였을 때 발생할 가능성이 높아지는 질병은?

- ① 신장병 ② 골다공증
- ③ 부종 ④ 동맥경화증

50. 다음 중 필수 아미노산이 아닌 것은?

- ① 트레오닌 ② 메티오닌
- ③ 글루타민 ④ 트립토판

4과목 : 식품위생학

51. 호염성 세균으로서 어패류를 통화여 가장 많이 발생하는 식중독은?

- ① 살모넬라 식중독 ② 장염비브리오 식중독
- ③ 병원성 대장균 식중독 ④ 포도상구균 식중독

52. 발효가 부패와 다른 점은?

- ① 미생물이 작용한다. ② 생산물을 식용으로 한다.
- ③ 단백질의 변화반응이다. ④ 성분의 변화가 일어난다.

53. 다음 중 감염형 식중독 세균이 아닌 것은?

- ① 살모넬라균 ② 장염 비브리오균
- ③ 황색포도상구균 ④ 캄필로박터균

54. 다음 중 동종간의 접촉에 의한 전염병이 없는 것은?

- ① 세균성이질 ② 조류독감
- ③ 광우병 ④ 구제역

55. 다음 중 식품위생법에서 정하는 식품접객업에 속하지 않는 것은?

- ① 식품소분업 ② 유흥주점
- ③ 재과점 ④ 휴게음식점

56. 전염병 발생의 3대 요인이 아닌 것은?

- ① 전염원 ② 전염경로
- ③ 성별 ④ 숙주 감수성

57. 다음 중 이형제의 용도는?

- ① 가수분해에 사용된 산제의 중화제로 사용된다.
- ② 제과/제빵을 구울 때 형틀에서 제품의 분리를 용이하게 한다.
- ③ 거품을 소멸 · 억제하기 위해 사용하는 첨가물이다.
- ④ 원료가 덩어리지는 것을 방지하기 위해 사용한다.

58. 유지가 산패되는 경우가 아닌 것은?

- ① 실온에 가까운 온도 범위에서 온도를 상승시킬 때
- ② 햇빛이 잘 드는 곳에 보관할 때
- ③ 토코페롤을 첨가할 때
- ④ 수분이 많은 식품을 넣고 튀길 때

59. 식품 등을 통해 전염되는 경구전염병의 특징이 아닌 것은?

- ① 원인 미생물은 세균, 바이러스 등이다.
- ② 미량의 균량에서도 감염을 일으킨다.
- ③ 2차 감염이 빈번하게 일어난다.
- ④ 화학물질이 주요 원인이 된다.

60. 다음 세균성 식중독 중 일반적으로 치사율이 가장 높은 것은?

- ① 살모넬라균에 의한 식중독
- ② 보툴리누스균에 의한 식중독
- ③ 장염 비브리오균에 의한 식중독
- ④ 포도상구균에 의한 식중독

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