

1과목 : 제조이론

- 오븐의 생산능력은 무엇으로 계산하는가?
 - 소모되는 전력량
 - 오븐의 높이
 - 오븐의 단열 정도
 - 오븐 내 매입 철판 수
- 밤과자 제조공정에 대한 설명으로 틀린 것은?
 - 반죽을 한 덩어리로 만들어 즉시 분할한다.
 - 반죽과 내용물의 되기를 동일하게 한다.
 - 성형 후 물을 뿌려 덧가루를 제거한다.
 - 껍질의 두께가 일정하도록 내용물을 싣다.
- 반죽형 케이크의 반죽 믹싱법에 대한 설명으로 틀린 것은?
 - 크림법은 유지, 설탕, 계란으로 크림을 만든다.
 - 블렌딩법은 유지와 밀가루를 먼저 혼합한다.
 - 단단계법은 모든 재료를 한 번에 넣고 혼합한다.
 - 설탕물법은 설탕 1을 물 2의 비율로 용해하여 액당을 만든다.
- 도넛의 발한 현상을 방지하는 방법으로 틀린 것은?
 - 튀김시간을 늘린다.
 - 점착력이 낮은 기름을 사용한다.
 - 충분히 식히고 나서 설탕을 묻힌다.
 - 도넛 위에 뿌리는 설탕 사용량을 늘린다.
- 다음 제품 중 건조방기를 목적으로 나무틀을 사용하여 굽기를 하는 제품은?
 - 슈
 - 밀피유
 - 카스테라
 - 퍼프 페이스트리
- 케이크의 부피가 작아지는 원인에 해당하는 것은?
 - 강력분을 사용한 경우
 - 오버베이킹된 경우
 - 크림성이 좋은 유지를 사용한 경우
 - 신선한 달걀을 사용한 경우
- 가나슈 크림에 대한 설명으로 옳은 것은?
 - 생크림은 절대 끓여서 사용하지 않는다.
 - 초콜릿과 생크림의 배합비율은 10:1이 원칙이다.
 - 초콜릿 종류는 달라도 카카오 성분은 같다.
 - 끓인 생크림에 초콜릿을 더한 크림이다.
- 퍼프 페이스트리 굽기 후결점과 원인으로 틀린 것은?
 - 수축 : 밀어떠기 과다, 너무 높은 오븐 온도
 - 수포 생성 : 단백질 함량이 높은 밀가루로 반죽을 함
 - 충전물 흘러 나옴 : 충전물량 과다, 봉합 부적절
 - 작은 부피 : 수분이 없는 경화 쇼트닝을 충전용 유지로 사용
- 비중과 관련이 없는 것은?
 - 완제품의 조직
 - 기공의 크기
 - 완제품의 크기
 - 팬 용적
- 머랭 (meringue)을 제조할 때 주석산 크림의 사용 목적이

아닌 것은?

- ① 흰자를 강하게 한다. ② 머랭의 pH를 낮춘다
 - ③ 맛을 좋게 한다. ④ 색을 희게 한다.
- 다음 중 익히는 방법이 나머지 셋과 다른 것은?
 - 찐빵
 - 엔젤푸드 케이크
 - 스펀지 케이크
 - 파운드 케이크
 - 데블스푸드 케이크 제조시 종조를 8g 사용했을 경우 가스 발생량으로 비교했을 때 베이킹파우더 몇 g과 효과가 같은가?
 - 8 g
 - 16g
 - 24g
 - 32g
 - 파운드케이크를 구운 직후 계란 노른자에 설탕을 넣어 칠할 때 설탕의 역할이 아닌 것은?
 - 광택제 효과
 - 보존기간 개선
 - 탈색 효과
 - 맛의 개선
 - 젤리를 케이크는 말 때 터지는 경우의 조치 사항이 아닌 것은?
 - 계란에 노른자를 추가시켜 사용한다.
 - 설탕(자당)의 일부를 물엿으로 대체한다.
 - 덱스트린의 점착성을 이용한다.
 - 팽창이 과도한 경우에는 팽창제 사용량을 감소시킨다.
 - 다음 중 반죽의 얼음사용량 계산공식으로 옳은 것은?
 - $$\text{얼음} = \frac{\text{물사용량} \times (\text{수돗물온도} - \text{사용수온도})}{80 + \text{수돗물온도}}$$
 - $$\text{얼음} = \frac{\text{물사용량} \times (\text{수돗물온도} + \text{사용수온도})}{80 + \text{수돗물온도}}$$
 - $$\text{얼음} = \frac{\text{물사용량} \times (\text{수돗물온도} \times \text{사용수온도})}{80 + \text{수돗물온도}}$$
 - $$\text{얼음} = \frac{\text{물사용량} \times (\text{계산된물온도} - \text{사용수온도})}{80 + \text{수돗물온도}}$$
 - 성형과정을 거치는 동안에 반죽이 거친 취급을 받아 상처받은 상태이므로 이를 회복시키기 위해 글루텐속성과 팽창을 도모하는 과정은?
 - 1차 발효
 - 중간 발효
 - 펀치
 - 2차 발효
 - 일반적으로 작은 규모의 제과점에서 사용하는 믹서는?
 - 수직형 믹서
 - 수평형 믹서
 - 초고속 믹서
 - 커터 믹서
 - 식빵배합률 합계가 180%, 밀가루 총 사용량이 3000g일 때 총반죽의 무게는? (단. 기타손실은 없음)
 - 1620g
 - 3780g
 - 5400g
 - 5800g
 - 빵의 굽기에 대한 설명 중 옳은 것은?
 - 고배합의 경우 낮은 온도에서 짧은 시간으로 굽기
 - 고배합의 경우 높은 온도에서 긴 시간으로 굽기
 - 저배합의 경우 낮은 온도에서 긴 시간으로 굽기

④ 저배합의 경우 높은 온도에서 짧은 시간으로 굽기

20. 반죽을 발효시키는 목적이 아닌 것은?

- ① 향 생성 ② 반죽의 숙성 작용
③ 반죽의 팽창작용 ④ 글루텐 응고

2과목 : 재료과학

21. 과자빵의 껍질에 흰 반점이 생긴 경우 그 원인에 해당되지 않는 것은?

- ① 반죽온도가 높았다.
② 발효하는 동안 반죽이 식었다.
③ 숙성이 덜 된 반죽을 그대로 정형하였다.
④ 2차 발효 후 찬 공기를 오래 쐬었다.

22. 생산관리의 기능과 거리가 먼 것은?

- ① 품질보증기간 ② 적시·적량기능
③ 원가조절기능 ④ 글루텐 응고

23. 다음 중 주로 유화제로 사용되는 식품첨가물은?

- ① 글리세린지방산에스테르 ② 탄산암모늄
③ 프로피온산칼슘 ④ 탄산나트륨

24. 제빵 냉각법 중 적합하지 않은 것은?

- ① 급속냉각 ② 자연냉각
③ 터널식냉각 ④ 에어컨디션식 냉각

25. 다음 중 제품 특성상 일반적으로 노화가 가장 빠른 것은?

- ① 단과자빵 ② 카스테라
③ 식빵 ④ 도넛

26. 빵의 팬닝(팬넣기)에 있어 팬의 온도로 가장 적합한 것은?

- ① 냉장온도(0~5℃) ② 20~24℃
③ 30~35℃ ④ 60℃ 이상

27. 제빵시 유지를 투입하는 반죽의 단계는?

- ① 픽업단계 ② 클린업단계
③ 발전단계 ④ 최종단계

28. 식빵 제조시 결과 온도 33℃, 밀가루온도 23℃, 실내온도 26℃, 수돗물온도 22℃, 희망온도 27℃, 사용물량 5kg일 때 마찰계수는?

- ① 19 ② 22
③ 24 ④ 28

29. 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.

30. 다음 중 일반적인 산형 식빵의 비용적(cc/g)은?

- ① 1.0 ~ 1.3 ② 1.4 ~ 1.7
③ 2.3 ~ 2.7 ④ 3.2 ~ 3.4

3과목 : 영양학

31. 이스트푸드의 구성 성분이 아닌 것은?

- ① 암모늄염 ② 질산염
③ 칼슘염 ④ 전분

32. 다음과 같은 조건에서 나타나는 현상과 그와 관련한 물질을 바르게 연결한 것은?

초코렛의 보관방법이 적절치 않아 공기 중의 수분이 표면에 부착한 뒤 그 수분이 증발해 버려 어떤 물질이 결정형태로 남아 흰색이 나타났다.

- ① 팻블룸(fat bloom) - 카카오매스
② 팻블룸(fat bloom) - 글리세린
③ 슈가블룸(sugar bloom) - 카카오버터
④ 슈가블룸(sugar bloom) - 설탕

33. 마요네즈를 만드는데 노른자가 500g 필요하다. 껍질 포함 60g짜리 계란을 몇 개 준비해야 하는가?

- ① 10개 ② 14개
③ 28개 ④ 56개

34. 패리노그래프(Farinograph)의 기능 및 특징이 아닌 것은?

- ① 흡수율 측정
② 믹싱 시간 측정
③ 500 B.U.를 중심으로 그래프 작성
④ 전분 호화력 측정

35. 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 이스트푸드를 약간 늘이는 게 좋다
④ 경수로 배합을 하면 글루텐이 부드럽게 되고 기계에 잘 붙는 반죽이 된다.

36. 다음 중 반죽에 산화제를 사용하였을 때의 결과에 대한 설명으로 잘못된 것은?

- ① 반죽강도가 증가된다. ② 가스 포집력이 증가한다.
③ 기계성이 개선된다. ④ 믹싱시간이 짧아진다.

37. 가장 광범위하게 사용되는 베이킹파우더(baking powder)의 주성분은?

- ① CaHPO₄ ② NaHCO₃
③ Na₂CO₃ ④ NH₄Cl

38. 다음 중 제빵에 맥아를 사용하는 목적이 아닌 것은?

- ① 이산화탄소 생산을 증가시킨다.
② 제품에 독특한 향미를 부여한다.
③ 노화지연 효과가 있다.
④ 구조형성에 도움을 준다.

39. 마가린에 대한 설명 중 틀린 것은?

- ① 지방함량이 80% 이상이다.
② 유지원료는 동물성과 식물성이 있다.

60. 클로스트리디움 보툴리눔 식중독과 관련 있는 것은?

- ① 화농성 질화의 대표균 ② 저온살균 처리로 예방
 ③ 내열성 포자 형성 ④ 감염형 식중독

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