

① 굵기 손실을 최소화 하기 위하여

29. 빵의 냉각에 대한 설명 중 맞지 않는 것은?

- ① 빵의 냉각온도는 35~40.5℃이다.
- ② 냉각조건은 과다한 수분손실을 막아야 한다.
- ③ 냉각된 빵은 수분 함량이 38%를 초과하지 않아야한다.
- ④ 수분 손실은 보통 20%를 평균으로 한다.

30. 소보로빵 제조시 토핑용 반죽은 무슨 법으로 만드는가?

- ① 1단계법 ② 크림법
- ③ 블렌딩법 ④ 설탕/물법

31. 밀의 제분율이 낮을수록 밀가루내에 함량이 높아지는 성분은?

- ① 회분 ② 전분
- ③ 섬유소 ④ 지방

32. 당류 중에서 유당에 대한 설명으로 틀린 것은?

- ① 감미도가 가장 낮다. ② 이당류이다.
- ③ 이스트에 의해 발효가 된다. ④ 동물의 젖에 존재한다.

33. 버터 크림용의 유지 중 공기 포집력이 적어 크림성이 가장 낮은 것은?

- ① 채종유 ② 쇼트닝
- ③ 버터 ④ 마가린

34. 액체유의 경화에 사용되는 원소는?

- ① 산소 ② 탄소
- ③ 질소 ④ 수소

35. 생크림 숙성온도와 시간으로 가장 적당한 것은?

- ① -2 ~ 0℃ 에서 5시간 정도
- ② 3 ~ 5℃ 에서 8시간 정도
- ③ 8 ~ 10℃ 에서 18시간 정도
- ④ 15 ~ 20℃ 에서 24시간 정도

36. 다음은 계란의 주요한 기능들이다. 커스터드 크림은 어떤 기능을 하는가?

- ① 팽창제의 역할 ② 노화지연제의 역할
- ③ 저장성 증대의 역할 ④ 결합제의 역할

37. 베이킹파우더에 들어 있지 않은 성분은?

- ① 분당 ② 중조
- ③ 산작용제 ④ 전분

38. 제빵제조시 경수와 연수에 대한 설명 중 틀린 것은?

- ① 경수를 사용할 경우 효모의 발육을 억제시킨다.
- ② 연수를 사용할 경우 효모의 발육을 촉진시킨다.
- ③ 경수는 발효를 지연시킨다.
- ④ 연수는 글루텐을 경화시킨다.

39. 과일 충전물의 농후화제인 전분의 사용량 중 틀린 것은?

- ① 시럽 중의 설탕 100에 대하여 28.5% 정도 사용한다.
- ② 시럽 중의 물 100에 대하여 8~11% 정도 사용한다.

③ 옥수수 전분:타피오카를 1:1의 비율로 혼합한다.

④ 설탕을 함유한 시럽에 대하여 6~10% 정도 사용한다.

40. 다음 중 젤리화에서 펙틴, 산, 당의 비율이 가장 적당한 것은? (순서대로 펙틴, 산(pH), 당)

- ① 1%, 3.2 ~ 3.5, 65 ~ 68%
- ② 5%, 3, 40%
- ③ 7%, 10, 60 ~ 61%
- ④ 8%, 2.1 ~ 2.5, 55%

3과목 : 임의 구분

41. 밀가루 전분의 점도 및 아밀라아제 활성을 측정하는 기구는?

- ① 패리노그래프 ② 아밀로그래프
- ③ 익스텐소그래프 ④ 페카칼라테스트

42. 식품 첨가물로서 사용되는 산미료를 신맛에 따라 분류한 것이 잘못된 것은?

- ① 부드럽고 상쾌한 신맛 - 구연산
- ② 짙은 맛이 곁들인 신맛 - 젖산, DL-주석산
- ③ 감칠맛이 곁들인 신맛 - 글루타민산
- ④ 쓴맛이 곁들인 신맛 - 호박산

43. 단백질의 기본 구성단위는?

- ① 글루텐 ② 아미노산
- ③ 포도당 ④ 글루테닌

44. 밀가루의 색을 지배하는 요소가 아닌 것은?

- ① 입자크기 ② 껍질입자
- ③ 카로틴 색소물질 ④ 표백

45. 이스트 파우더에 대해 맞게 설명한 것은?

- ① 일반적으로 중조라고 한다.
- ② 이산화탄소와 물을 발생시킨다.
- ③ 베이킹파우더와 비교할 때 위로 팽창시킨다.
- ④ 이산화탄소와 암모니아가스를 발생시킨다.

46. 세균성 식중독 및 그 원인 세균에 대한 설명으로 틀리는 항목은?

- ① 포도상구균에 의한 식중독은 엔테로톡신(enterotoxin)에 의해서 일어난다.
- ② 살모넬라 식중독은 포도상구균에 의한 감염형이다.
- ③ 보툴리누스 식중독은 신경독인 뉴로톡신(neurotoxin)에 의하여 일어난다.
- ④ 장염비브리오 식중독은 호염성 세균인 비브리오에 한 것으로 어패류 생식이 주된 원인이다.

47. 정제가 불충분한 면실유에서 식중독을 유발할 수 있는 질은?

- ① 리신 ② 아플라톡신
- ③ 솔라닌 ④ 고시폴

48. 식품에 있는 아포(포자)를 죽이는 가장 효과적인 방법은?

- ① 150~160℃에서 30분간 건열멸균한다.
- ② 1일 1회, 100℃에서 20분간 습열가열을 3일간 속한다.
- ③ 100℃ 끓는 물에서 30분간 가열한다.

④ 70% 에틸알콜로 멸균한다.

49. 소독(disinfection)의 개념을 가장 잘 설명한 것은?

- ① 병원 미생물을 죽이거나 병원성을 약화시키는 것
- ② 병원성 미생물만을 완전히 사멸시키는 것
- ③ 병원성, 비병원성 미생물을 완전히 죽이는 것
- ④ 100℃로 끓이는 것

50. 햄을 제조할 때 색상을 좋게 하기 위하여 발색제를 사용하고자 한다. 어느 것을 사용하면 되는가?

- ① 차아염소산나트륨
- ② 아황산나트륨
- ③ 탄산수소나트륨
- ④ 질산나트륨

51. 밀가루에 설탕(자당)과 우유를 넣고 빵을 만들어 먹었을 때 소장에서 흡수될 수 있는 단당류의 종류를 가장 잘 나타낸 것은?

- ① 포도당
- ② 포도당, 과당
- ③ 과당, 갈락토오스
- ④ 포도당, 과당, 갈락토오스

52. 콜레스테롤(cholesterol)에 대한 설명 중 맞는 것은?

- ① 지방의 대사조절
- ② 성장촉진 인자
- ③ 항피부염 인자
- ④ 당의 대사조절

53. 열량을 내는 영양소로만 이루어진 것은?

- ① 당질, 단백질, 무기질
- ② 당질, 지질, 비타민
- ③ 당질, 단백질, 지질
- ④ 단백질, 지질, 물

54. 철(Fe)의 흡수에 대한 설명이 옳은 것은?

- ① 위산분비가 저하되면 흡수가 증가된다.
- ② 탄닌이 존재하면 흡수가 증가된다.
- ③ 피틴산이나 옥살산은 흡수를 방해한다.
- ④ 시트르산 등 유기산은 흡수를 방해한다.

55. 비타민 E의 함량이 가장 높은 식품은?

- ① 녹차
- ② 해바라기씨유
- ③ 미강유
- ④ 대두유

56. 제빵 회사에서 연간 생산 계획을 작성하는데 기초 자료로 활용되는 다음 항목 중 기본적인 요소라기보다 구체적인 요소가 되는 것은?

- ① 과거의 생산 실적(제품별, 월별 등)
- ② 공정별 소요인원과 실제인원의 차이
- ③ 제품의 수요 예측자료
- ④ 과거의 계획과 실적의 차이 분석표

57. 공장도가 400원인 빵을 생산하는 공장의 1일 고정비가 500,000원이고, 빵 1개당 변동비가 200원이라면 하루에 몇 개를 만들어야 손익분기점 물량이 되겠는가?

- ① 1,000개 이상
- ② 1,500개 이상
- ③ 2,000개 이상
- ④ 2,500개 이상

58. 제빵공장에서 빵을 굽기 위해 8시간의 작업시간 동안 오븐을 가동하여 다음과 같은 결과를 얻었다. 이 때 오븐의 종합효율(설비종합효율)은 얼마인가? (단, 비가동시간 : 2시간, 작업수량 : 8000개, 설비능력 : 10000개, 불량수량 : 200개)

- ① 2.7%
- ② 9.7%
- ③ 15.3%
- ④ 20.7%

59. 제품을 대중성과 특수성으로 나눌 때 상대적으로 특수성 제품에 대한 설명으로 틀리는 항목은?

- ① 품질이 양호하다.
- ② 가격이 높다.
- ③ 수량이 적다.
- ④ 원재료비율이 높다.

60. 다음 " 제과 · 제빵 기술인은 제과, 제빵에 관한 원재료, 부자재, 작업방법과 공정, 기계, 도구 등에 대한 광범위 한 지식을 가지고 기술혁신의 시대에 적응하여 신기술 개발을 해야한다." 는 말은 인력의 교육훈련을 강조한 것으로 어느 지식을 나타내는가?

- ① 업무의 지식
- ② 직책의 지식
- ③ 기능의 지식
- ④ 작업개선지식의 지식

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