

1과목 : 임의 구분

1. 스펀지 케이크를 만들 때 전란을 20kg 감소하고 물과 밀가루를 더 넣으려면 물은 얼마 정도를 넣어야 하는가?
 - ① 10kg ② 15kg
 - ③ 20kg ④ 25kg
2. 베이킹파우더 5%를 사용하는 옐로레이어 케이크 배합율에 천연코코아 20%를 사용하는 데블스푸드 케이크를 제조하려 할 때 실제 사용해야 하는 베이킹파우더의 양은?
 - ① 0.8% ② 1.4%
 - ③ 3.6% ④ 5.8%
3. 팬 용적과 반죽무게에 관하여 설명한 것 중 틀린 것은?
 - ① 파운드 케이크 반죽 1g당 팬 용적은 2.40cm³
 - ② 레이어 케이크 반죽 1g당 팬 용적은 2.96cm³
 - ③ 엔젤푸드 케이크 반죽 1g당 팬 용적은 4.71cm³
 - ④ 스펀지 케이크 반죽 1g당 팬 용적은 4.08cm³
4. 다음의 제품 중 양질의 결과를 얻기 위해 반죽의 pH가 가장 높아야(알칼리성) 하는 것은?
 - ① 엔젤푸드 케이크 ② 스펀지 케이크
 - ③ 데블스푸드 케이크 ④ 파운드 케이크
5. 다음은 도넛의 어떤 결점을 점검하기 위하여 조사한 것이다. 주된 결점은?
 - ① 도넛의 흡유가 과도한 결점
 - ② 도넛의 흡유가 적은 결점
 - ③ 도넛의 팽창이 과도한 결점
 - ④ 도넛의 형태가 균일하지 않는 결점

항목	튀김시간	믹싱시간	반죽중 수분	설탕사용량
장단, 다소	길다	짧다	많다	많다

6. 파운드 케이크를 만드는데 밀가루와 설탕 사용량이 일정하다면 계란과 다른 재료의 연결 관계가 맞는 것은?
 - ① 계란증가 → 소금 감소
 - ② 계란증가 → 쇼트닝 감소
 - ③ 계란증가 → 베이킹 파우더 감소
 - ④ 계란증가 → 우유 증가
7. 화이트 레이어 케이크에서 주석산 크림을 사용하는 이유가 아닌 것은?
 - ① 흰자를 강력하게 한다.
 - ② 흰자의 알칼리를 중화한다.
 - ③ 완제품의 색상을 희게 한다.
 - ④ 오븐에서의 팽창을 크게 한다.
8. 엔젤푸드 케이크를 산 사전처리법으로 만드는 공정 중 가장 틀리는 항목은?
 - ① 흰자에 소금과 주석산 크림을 넣어 젖은 피크(wet peak)까지 거품을 올린다.
 - ② 사용할 설탕의 약 2/3를 투입하고 중간 피크(medium

- peak)까지 거품을 올린다.
- ③ 나머지 설탕과 체질한 밀가루를 넣고 가볍게 혼합한다.
 - ④ 기름칠을 균일하게 한 팬에 짜는 주머니를 사용하여 분할한다.
9. 거품형 케이크의 종류가 아닌 것은?
 - ① 스펀지 케이크(Sponge cake)
 - ② 파운드 케이크(Pound cake)
 - ③ 엔젤푸드 케이크(Angel food cake)
 - ④ 시폰 케이크(Chiffon cake)
 10. 젤리롤을 말 때 표면이 터지는 결점을 보완하는 방법이 아닌 것은?
 - ① 설탕의 일부를 물엿으로 대체
 - ② 덱스트린의 점착성을 이용
 - ③ 팽창제 사용량 감소
 - ④ 노른자 사용량 증가
 11. 파이(pie) 제조시 휴지의 목적이 아닌 것은?
 - ① 심한 수축을 방지하기 위하여
 - ② 풍미를 좋게하기 위하여
 - ③ 글루텐을 부드럽게 하기 위하여
 - ④ 재료의 수화(水化)를 돕기 위하여
 12. 쿠키에 대한 설명 중 맞는 것은?
 - ① 쿠키 배합의 설탕 입자가 굵으면 반죽의 퍼짐성이 좋다.
 - ② 쿠키에 쓰이는 맥분은 강력분이 좋다.
 - ③ 쿠키 배합은 가능한 적은 양의 쇼트닝이나 마가린을 사용함이 좋다.
 - ④ 쿠키는 구운 후 잠시동안 혹은 장기간 구운 철판에 그대로 두는게 품질에 좋다.
 13. 퍼프 페이스트리에 관하여 올바르게 설명한 것은?
 - ① 이스트의 양을 알맞게 넣어야 좋은 제품이 나온다.
 - ② 2차 발효실의 온도를 약간 낮춘다.
 - ③ 굽기과정에서 팽창을 이룬다.
 - ④ 2차 발효는 약간 짧게 한다.
 14. 폰던트(Fondant:폰당) 크림을 만들기 위하여 시럽을 끓이는 가장 적당한 온도는?
 - ① 80 - 90℃ ② 113 - 117℃
 - ③ 219 - 224℃ ④ 225 - 232℃
 15. 시폰형 시폰케이크 제조시 식용유의 투입단계로 가장 알맞은 것은?
 - ① 노른자에 투입
 - ② 밀가루에 투입
 - ③ 머랭 1/3을 혼합한 후에 투입
 - ④ 반죽의 마지막 단계에 투입
 16. 제빵시 흡수율에 영향을 주는 요인에 대한 설명으로 틀린 것은? (단, 일반적인 범위내에서)
 - ① 반죽온도 5℃ 상승에 따라 흡수율은 3% 감소한다.
 - ② 탈지분유 사용량을 증가시키면 흡수율도 증가한다.
 - ③ 설탕이 5%씩 증가함에 따라 흡수율은 1%씩 감소한다.

- ④ 경수는 흡수율이 낮고, 연수는 흡수율이 높다.
17. 후염법에 대한 설명 중 잘못된 것은?
 ① 방법이 간단하고 편리하다.
 ② 익성시간을 10~20% 줄일 수 있다.
 ③ 급수량을 1% 정도 늘일 수 있다.
 ④ 에너지를 절약할 수 있다.
18. 다음과 같은 조건에서 빵을 만들려고 한다. 반죽의 희망 온도를 26℃로 맞추고자 할 때, 열음 사용량은?

실내 온도 = 25℃	밀가루 온도 = 22℃
수돗물 온도 = 20℃	반죽 결과온도 = 33℃
희망 온도 = 26℃	물 사용량 = 1,000 g

- ① 90 g ② 140 g
 ③ 210 g ④ 350 g
19. 일반 식빵의 물 흡수율이 63% 이라면 같은 밀가루로 팬을 사용하지 않는 불란서빵을 만들 때 가수량으로 가장 적당한 것은?
 ① 60% ② 63%
 ③ 65% ④ 67%
20. 빵에서 일어나는 전분의 노화와 관련된 설명 중 틀린 것은?
 ① 껍질이 질겨지고 특유의 방향을 잃는다.
 ② 빵속이 건조하고 거칠게 된다.
 ③ 곰팡이나 세균과 같은 미생물이 발생한다.
 ④ 수분의 이동 이외에도 전분의 퇴화에 의해서도 노화가 일어난다.

2과목 : 임의 구분

21. 스펀지/도우법에서 스펀지 반죽의 밀가루 양을 변화시킬 때 발생하는 현상으로 틀리는 것은?
 ① 스펀지 밀가루 양을 증가시키면 강한 향의 제품을 얻을 수 있다.
 ② 스펀지 밀가루 양을 증가시키면 발효 내구성이 좋아지고 도우 반죽온도 조절이 쉽다.
 ③ 스펀지 밀가루 양을 증가시키면 도우 반죽시간이 짧아진다.
 ④ 스펀지 밀가루 양을 증가시키면 반죽의 신장성과 오븐스프링이 좋아진다.
22. 식빵 제조시 팬닝에 대한 설명 중 틀린 것은?
 ① 팬의 부피를 알면 분할중량을 구할 수 있다.
 ② 팬의 바닥에 구멍이 있는 것을 사용한다.
 ③ 팬의 온도는 반죽온도보다 낮게 유지하여 과발효되는 것을 방지한다.
 ④ 팬 기름은 발연점이 높고 자동산패에 안정성이 있어야 한다.
23. 2차 발효에 대한 설명 중 가장 틀린 것은?
 ① 일반적인 2차 발효실의 온도는 35~40℃, 습도는 85~95% 정도이다.
 ② 발효는 분할된 반죽 크기의 2.5배까지 팽창시킨다.

- ③ 발효가 과다하면 껍질색이 진해지고 산미나 산취가 강해진다.
 ④ 습도가 낮으면 굽기 중 표피가 터지거나 껍질색이 좋지 않다.
24. 르방(levain)을 사용하여 빵을 제조하였을 때 좋은 점이 아닌 것은?
 ① 빵의 노화를 지연시켜 준다.
 ② 빵의 풍미를 증가시킨다.
 ③ 빵의 부피와 색이 좋아진다.
 ④ 빵을 구울 때 시간이 길어진다.
25. 어린반죽에 대한 설명으로 맞지 않는 것은?
 ① 껍질색이 밝다. ② 예리한 모서리
 ③ 껍질이 질기다. ④ 두꺼운 세포벽
26. 냉동 반죽법을 이용 익성할 때의 사항 중 맞지 않는 것은?
 ① 좋은 품질의 밀가루를 사용하여야 한다.
 ② 수화율을 2~3% 정도 줄여야 한다.
 ③ 개량제를 필수적으로 사용하여야 한다.
 ④ 반죽온도를 2~3℃ 정도 높여야 한다.
27. 건포도 식빵 제조에 대한 설명으로 가장 틀린 것은?
 ① 반죽을 완전히 발전시킨 후 건포도를 첨가한다.
 ② 건포도를 전처리 후 글린업 단계에 첨가한다.
 ③ 충분한 가스빼기를 한 후 밀어내기 한다.
 ④ 건포도량이 많아질수록 판에 대한 반죽의 비율을 높인다.
28. 소프트 롤 제조시 팬 흐름성을 돕기 위해 첨가하는 단백질 분해 효소는?
 ① 이눌라아제(inulase) ② 셀룰라아제(cellulase)
 ③ 리파아제(lipase) ④ 프로테아제(protease)
29. 오븐에서 굽기 중 전자기파가 구울 제품에 흡수되어 열로 바뀌는 열전달 방식은?
 ① 전도 ② 복사
 ③ 대류 ④ 승화
30. 하스브레드에 속하는 호밀빵의 제조과정시 주의점이 아닌 것은?
 ① 반죽은 흰 식빵보다 덜 발전시킨다.
 ② 호밀가루를 많이 쓸수록 반죽 온도를 낮춘다.
 ③ 흰 식빵 반죽보다 발효시간을 줄인다.
 ④ 증기를 넣어 오버베이킹을 한다.
31. 아밀라아제가 분해하는 기질이 되는 것은?
 ① 단백질 ② 전분
 ③ 지방 ④ 설탕
32. 밀가루의 회분함량에 대한 설명 중 틀린 것은?
 ① 밀가루의 정제도를 표시하기도 한다.
 ② 제분율이 높을수록 회분함량이 높다.
 ③ 같은 제분율일 때 연질소맥은 경질소맥에 비해 회분 함량이 낮다.

52. 초유를 신생아에게 먹여야 하는 이유 중 가장 중요한 것은?

- ① 초유는 면역체의 함량이 많기 때문에
- ② 초유는 필수아미노산의 함량이 많기 때문에
- ③ 초유는 유당의 함량이 많기 때문에
- ④ 초유는 무기질 함량이 많기 때문에

53. 단백질이 인체내에서 소화되었을 때 최종적으로 생산되는 대사 산물은?

- ① 지방산 ② 아미노산
- ③ 글리세린 ④ 포도당

54. 시아노코발아민(Cyanocobalamine:Vitamin B₁₂)의 주된 생리 작용은?

- ① 철분의 산화 ② 적혈구의 생성
- ③ 지방의 합성 ④ 콜라겐의 합성

55. 노인의 골다공증 예방에 가장 좋은 식품은?

- ① 우유 ② 빵
- ③ 버터 ④ 과일

56. 단팥빵 위에 묻힌 풍당(Fondant) 크림이 여름철 유통기간 중에 잘 녹는 현상인 발한을 일으켜 포장지에 묻어 효과가 줄어 들고 있다. 이에 대한 조치 방안으로 잘못된 것은?

- ① 풍당 크림을 만들 때 많은 물을 넣고 오랫동안 끓인다. (수분 25% 정도)
- ② 표면에 더 많은 풍당 크림을 묻힌다.
- ③ 빵을 충분히 냉각시킨다.
- ④ 풍당 크림에 흡수제로 전분을 넣는다.

57. 빵제조 공정표에서 손실(loss) 또는 불량제품 양을 기재 할 필요가 없는 항목은?

- ① 분할이 끝난 후 ② 성형이 끝난 후
- ③ 오븐에 넣은 후 ④ 포장이 끝난 후

58. 어느 생산부서가 계획적인 생산을 하기 위하여 당월의 인원을 배정하는데 다음의 항목을 연관시켜 볼 때 기초적으로 고려해야 할 사항이 아닌 것은?

- ① 생산물량(금액) ② 목표노동생산성(원/인)
- ③ 당월 작업일수(일/월) ④ 계절지수(χ /12)

59. 제조기구의 설치와 복잡한 공정을 거치는 제품은 외부로 부터 구매하는 것이 유리할 수도 있다. 아래와 같은 조건일 때 kg당 납품가격은 얼마 이하면 되는가?

팔랑금 60kg의 제조시간 = 1.5시간/인
 팔랑금 재료비 = 2,200원/kg
 양금 kg당 인건비 = 5,000원/시/인
 사내가공단가 = 재료비와 인건비의 110%
 납품을 받을 가격 = 사내가공단가의 120%

- ① 2,805원 ② 2,904원
- ③ 3,069원 ④ 3,127원

60. 어느 부서에서는 어떤 제품을 만드는데 믹싱=15분, 정형=15분, 굽기=25분, 냉장보관=40분, 가공과 마무리=20분, 포장=10분이 걸리는데 연속작업이 가능하다면 오전 8시에

첫번째 믹싱을 시작하면 10번째의 포장이 끝나는 시각은?

- ① 10시 5분 ② 11시 30분
- ③ 12시 20분 ④ 13시 15분

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