

1과목 : 임의 구분

1. 케이크 도넛을 튀긴후 포장하는 동안 당의(sugar coating)나 제품이 깨지지 않고 포장되기에 가장 알맞은 냉각 온도는?
 - ① 27~29℃ ② 32~35℃
 - ③ 38~43℃ ④ 49~52℃
2. 엔젤푸드 케이크 배합을 작성에 대한 설명 중 올바른 것은?
 - ① 밀가루 사용량을 결정한 후 흰자와 설탕 양을 결정한다.
 - ② 주석산크림과 소금양의 합은 3% 이하여야 한다.
 - ③ 설탕 중 2/3는 분당, 1/3은 입상형 설탕을 사용한다.
 - ④ 흰자사용량이 많으면 주석산크림 양을 증가시킨다.
3. 반죽형 케이크 반죽온도가 제품에 미치는 영향을 잘못 설명한 것은?
 - ① 반죽온도가 높으면 점도가 낮아져 공기포집이 빠르다.
 - ② 설탕을 많이 사용하는 고올배합은 반죽온도를 낮춘다.
 - ③ 반죽온도가 낮으면 굽기 중 윗면이 터진다.
 - ④ 반죽온도가 높으면 조직이 거칠고 노화가 빨라진다.
4. 스펀지 케이크 제조시 버터를 넣는 시기와 이유 및 첨가시 버터의 온도로 맞는 것은?
 - ① 계란 거품 1/2 형성 후, 거품 제거 방지, 30~40℃
 - ② 믹싱 마지막 단계, 거품 제거 방지, 30~40℃
 - ③ 계란 거품 1/2 형성 후, 부드러움 제공, 40~60℃
 - ④ 믹싱 마지막 단계, 부드러움 제공, 40~60℃
5. 튀김 용기로 가장 부적합한 것은?
 - ① 범랑 ② 동그릇
 - ③ 스테인리스 ④ 수유식 후라이어
6. 초콜릿의 보관온도 및 습도로 가장 알맞은 것은?
 - ① 0~5℃, 20% ② 15~20℃, 40%
 - ③ 25~30℃, 60% ④ 35~40℃, 30%
7. 반죽 제조법 중 설탕/물법에 관한 설명으로 옳지 않은 것은?
 - ① 유화제 사용이 따로 필요 없는 방법이다.
 - ② 공기 포집력이 좋아 베이킹파우더 사용량을 10% 줄일 수 있다.
 - ③ 양질의 제품생산, 운반의 편리성, 계량의 용이성 등의 장점이 있다.
 - ④ 믹싱 중 스크래핑(scraping)을 줄일 수 있어 작업공정이 간편하다.
8. 과일 파이를 만들 때 과일 충전물이 끓어 넘치는 이유가 될 수 있는 것은?
 - ① 과일 충전물의 온도가 낮은 경우
 - ② 과일 충전물에 설탕이 너무 적은 경우
 - ③ 껍질에 구멍을 뚫어 놓은 경우
 - ④ 바닥 껍질이 너무 두꺼운 경우
9. 버터크림 제조시 설탕을 시럽 형태로 끓여서 사용하는 방법을 택한다면 시럽의 온도를 몇 도로 하는 것이 가장 일반적인가?
 - ① 107℃(실 상태) ② 116℃(소프트 볼 상태)

- ③ 124℃(하드 볼 상태) ④ 138℃(소프트 크랙 상태)
10. 슈 껍질 제조에 관한 설명으로 틀린 것은?
 - ① 반죽은 25~30縵에서 보관하며 사용한다.
 - ② 탄산수소암모늄은 반죽 마지막에 넣는다.
 - ③ 반죽에 설탕을 첨가하면 팽창이 증가된다.
 - ④ 굽기 초기에는 아랫 불을 강하게 한다.
 11. 케이크 반죽의 믹싱 목적이 아닌 것은?
 - ① 건조재료의 수화 ② 밀가루 글루텐 발전
 - ③ 공기의 고른 분산 ④ 재료의 균질한 혼합
 12. 케이크 도넛의 흡유율에 관한 설명 중 옳지 않은 것은?
 - ① 고올배합이 저올배합보다 흡유율이 높다.
 - ② 베이킹 파우더 사용량이 적으면 흡유율이 높아진다.
 - ③ 튀김온도가 높으면 흡유율은 감소한다.
 - ④ 수분이 많은 부드러운 반죽일수록 흡유율이 증가한다.
 13. 다음 과자 반죽 중 반죽시간 및 휴지 시간을 짧게 해야하는 것으로 알맞은 것은?
 - ① 지효성 베이킹파우더의 사용
 - ② 주석산칼륨을 포함하는 베이킹파우더의 사용
 - ③ 피로인산을 포함하는 베이킹파우더의 사용
 - ④ 이중작용 베이킹 파우더의 사용
 14. 일정한 조건하에서 스펀지 케이크를 217℃에서 23분간 구웠더니 제품의 수분이 32.3%로 되었다. 제품의 수분이 32.9%가 된 경우의 굽기 온도로 가장 적당한 것은?
 - ① 175℃ ② 190℃
 - ③ 204℃ ④ 225℃
 15. 케이크 반죽을 팬닝할 때 고려되어야 할 사항으로 관계가 가장 적은 것은?
 - ① 틀의 부피 ② 반죽의 비중
 - ③ 제품의 비용적 ④ 반죽의 온도
 16. 제빵시 빵반죽이 최대의 신장성을 갖는 믹싱 단계는?
 - ① 클린업 단계 ② 픽업 단계
 - ③ 최종 단계 ④ 브레이크 다운 단계
 17. 반죽에서 온도 상승에 영향을 주는 기타 요인은 밀가루, 물, 쇼트닝 등과 같은 각 재료의 비열이다. 물질의 비열은 그 물질 1파운드의 온도를 몇 [℃] 변화시키는데 필요한 열량인가?
 - ① 0.8℃ ② 1.3℃
 - ③ 1.8℃ ④ 2.3℃
 18. 하스브레드(Hearth Bread)에 대한 설명 중 적합하지 못한 것은?
 - ① 틴(Tin) 브레드는 하스브레드에 대응하는 명칭이다.
 - ② 구울 때에 직접 굽는 빵을 말한다.
 - ③ 틴 브레드 보다 대량생산하기에 적합하다.
 - ④ 프랑스빵, 호밀빵 등 서구식 식빵이 여기에 속한다.
 19. 몰더(moulder)의 역할에 대한 설명 중 틀린 것은?

- ① 반죽이 몰더를 통과하여 얇게 되면서 가스빠기가 되고 균일한 내상이 된다.
 - ② 몰더 통과시 가스 빠기가 불충분하면 제품의 내상이 어둡고 균질한 기공 형성이 안된다.
 - ③ 몰더 통과시 반죽이 찢어지는 원인은 푸루퍼 통과시간이 짧거나 몰더 간격이 너무 얇을 때이다.
 - ④ 몰더의 역할은 실제로 가스빠기 보다는 정형을 쉽게 하도록 눌러주는 것이다.
20. 빵 굽기 과정에서 빵반죽 온도가 49℃에 도달할 때 일어나는 현상은?
- ① 이산화탄소 가스의 용해도가 감소하기 시작한다.
 - ② 이스트의 생세포가 사멸한다.
 - ③ 알파-아밀라아제의 활성이 감소하기 시작한다.
 - ④ 반죽중의 알콜이 증발하기 시작한다.

2과목 : 임의 구분

21. 제빵에서 밀가루 대비 4~6%의 탈지분유를 사용하면 발효 내구성이 증가되는데 이것은 다음의 어떤 작용에 의한 것이라고 생각되는가?
- ① 완충작용 ② 캐러멜화 작용
 - ③ 단백질 보완작용 ④ 흡수율 증가작용
22. 식빵의 노화 지연 방법에 대한 설명으로 틀린 것은?
- ① 0℃ 전후에서 제품을 보관한다.
 - ② 적절한 유화제를 사용한다.
 - ③ 양질의 재료를 사용한다.
 - ④ 좋은 방습포장재를 사용한다.
23. 스펀지/도법에서 스펀지에 밀가루 사용 비율을 높일 때의 현상으로 틀린 것은?
- ① 해면성(스펀지성)이 커진다.
 - ② 본반죽 익시시간이 감소된다.
 - ③ 본발효 시간이 증가된다.
 - ④ 발효 향이 풍부해진다.
24. 데니시 페이스트리 제조에 관해 잘못 설명된 것은?
- ① 일반적으로 데니시 페이스트리의 반죽 혼합은 빵의 익시 시간보다 길게 한다.
 - ② 반죽 온도는 빵 반죽보다 낮게 한다.
 - ③ 익시 시간은 믹서의 성능, 밀가루의 성질, 반죽의 배합 등에 따라 달리해야 한다.
 - ④ 일반적으로 스트레이트법으로 제조된다.
25. 건포도 식빵 제조시 일반 식빵제조에 비하여 주의해야 할 것이 아닌 것은?
- ① 일반 식빵에 비해 분할중량을 20 ~ 25% 정도 줄인다.
 - ② 건포도를 섞는 시기는 반죽을 완전히 발전시킨 후에 넣어야 한다.
 - ③ 동글리기할 때 내용물(건포도)이 반죽 내부에 고르게 분포하도록 처리한다.
 - ④ 밀어내기 공정에서 내용물(건포도)의 형태를 유지할 수 있도록 조금 느슨하게 밀기를 한다.
26. 냉동반죽의 해동 방법으로 옳지 않은 것은?

- ① 완만해동은 최대 빙결정 생성대 통과 시간이 비교적 길다.
 - ② 실온에서 자연해동시 온도, 습도 조절에 유의하여야한다.
 - ③ 해동방법 중 소량의 반죽인 경우 전자렌지에 의한 방법은 해동이 빠르고 균일하다.
 - ④ 성형반죽의 해동시 다른 반죽보다 고온에서 습도를 낮추어야 한다.
27. 식빵의 체적이 지나치게 큰 이유와 가장 거리가 먼 것은?
- ① 식염의 사용량이 약간 과도하게 되었을 경우
 - ② 생지 발효가 약간 과도하게 되었을 경우
 - ③ 오븐 온도가 낮았을 경우
 - ④ 2차 발효가 지나치게 되었을 경우
28. 빵 반죽시 후염법을 사용하는 이유가 아닌 것은?
- ① 수화촉진 ② 반죽부피 증가
 - ③ 반죽온도 감소 ④ 반죽시간 감소
29. 우유를 함유하고 있는 빵 반죽과 함유하지 않은 반죽을 같은 조건에서 굽기를 한다면 제품의 색변화는 어떠한가?
- ① 우유를 함유하지 않은 제품이 색이 진하다.
 - ② 우유를 함유한 제품이 색이 진하다.
 - ③ 같은 색을 가진다.
 - ④ 우유와 제품의 색은 관계가 없다.
30. 작업자의 실수로 인하여 소금을 넣지 않고 식빵을 반죽하여 구워 냈다. 이 중 소금을 넣지 않아 일어나는 현상이 아닌 것은?
- ① 표피색이 옅다. ② 내상이 거칠고 발효가 빠르다.
 - ③ 반죽이 힘이 없다. ④ 내상이 조밀하고 표피색이 진하다.
31. 잼에서의 설탕은 감미(단맛) 이외에 여러가지 기능을 나타낸다. 그 기능이 아닌 것은?
- ① 미생물에 대한 방부 역할
 - ② 선명한 색과 광택
 - ③ 적당한 촉감을 주고 균기를 형성
 - ④ 잼의 냉각 시간을 단축
32. 초콜릿의 브룸(blooming) 현상에 대한 설명 중 틀린 것은?
- ① 제조방법의 결함으로 인해 발생한다.
 - ② 저장 유통과정 중에 발생한다.
 - ③ 높은 온도에서 보관할 때 발생한다.
 - ④ 가공 중 영양강화에 의해 발생한다.
33. 리큐류(liqueur)는 다음 중 어디에 속하는가?
- ① 혼성주 ② 증류주
 - ③ 양조주 ④ 가양주
34. 카라기난의 종류가 아닌 것은?
- ① 카파형(K) ② 이오다형(L)
 - ③ 람다형(λ) ④ 알파형(α)
35. 이스트의 신선도 유지는 제빵과정이나 제품질에 큰 영향을 미친다. 장기 저장의 경우 가장 적합한 온도 범위는?
- ① 2℃ ~ 4℃ ② 10℃ ~ 20℃

- ③ 30℃ ~ 40℃ ④ 50℃ ~ 60℃
36. 케이크 제품 제조에 있어 계란의 결합제 기능을 이용한 항목은?
 ① 스펀지 케이크 제조 ② 초콜릿 케이크 제조
 ③ 커스터드 크림 제조 ④ 머랭 제조
37. 다음 중 화학 팽창제가 아닌 것은?
 ① 베이킹 파우더 ② 탄산수소나트륨
 ③ 효모 ④ 염화암모늄
38. 밀가루 50g에서 젖은 글루텐 18g을 얻었다면 이 밀가루의 단백질은 얼마로 보는가?
 ① 7% ② 9%
 ③ 12% ④ 14%
39. 밀가루의 물리적인 제빵적성을 측정하는 페리노그래프로 알 수 없는 항목은?
 ① 밀가루의 흡수율 ② 믹싱 내구성
 ③ 반죽의 신장성 ④ 적절한 믹싱 시간
40. 다음 중 견과류가 아닌 것은?
 ① 헤이즐넛 ② 코코넛
 ③ 피스타치오 ④ 시나몬

3과목 : 임의 구분

41. 제품을 만들 때 향신료의 사용 목적으로 적당하지 않는 것은?
 ① 지질의 산화 방지 ② 부패균의 증식 억제
 ③ 효모의 기능 강화 ④ 곰팡이 발생 억제
42. 시유의 균질화의 목적이 아닌 것은?
 ① 점도의 향상
 ② 우유조직의 연화
 ③ 소화기능 향상
 ④ 커드장력(curd tension)을 증가시키기 위해
43. 버터와 마가린이 근본적으로 구별되는 성분은 어느 것인가?
 ① 지방 ② 소금
 ③ 수분 ④ 비타민
44. 제빵에서 적정량을 사용할 때 프로테아제의 효과가 아닌 것은?
 ① 반죽이 신장성을 갖는다.
 ② 기공과 조직 개선
 ③ 반죽 다루기와 기계적성을 좋게 한다.
 ④ 믹싱타임을 늘린다.
45. 어떤 제빵공장의 급수가 경수이기 때문에 발효가 지연되고 있다. 이 문제를 해결하는 조치로 틀린 항목은?
 ① 배합에 이스트 사용량을 증가시킨다.
 ② 맥아 첨가 등의 방법으로 효소를 공급한다.
 ③ 이스트푸드의 양을 감소시킨다.
 ④ 소금의 양을 소량 증가시킨다.

46. 복어독을 예방하기 위한 방법으로 가장 적절한 것은?
 ① 겨울철에는 독이 없으므로 겨울철에만 먹는다.
 ② 수컷은 독이 없으므로 수컷만 식용으로 한다.
 ③ 복어의 알, 생식선, 간, 내장을 제거하고 조리한다.
 ④ 식초를 조금 가하고 100℃에서 30분 이상 끓인다.
47. 경구 전염병과 관계 있는 것은?
 ① 셀레우스균 ② 이질균
 ③ 유산균 ④ 비브리오팀
48. 다른 보존료와는 달리 중성부근의 pH에서도 비교적 효력이 높고, 치즈, 버터, 마가린에만 사용이 허용된 보존료는?
 ① 소르빈산 ② 데히드로초산
 ③ 안식향산나트륨 ④ 파라옥시안식향산부틸
49. 합성 플라스틱류에서 발생할 수 있는 화학적 식중독 물질은?
 ① 포름알데히드(formaldehyde)
 ② 돌신(dulcin)
 ③ 베타나프톨(β-naphthol)
 ④ 겔티아나바이올렛(gertiana violet)
50. 우리나라 식품위생행정의 가장 중요한 목적은?
 ① 유해 식품을 섭취함으로써 발생하는 위해사고의 방지
 ② 식품의 안정적이고 원활한 공급
 ③ 영양학적으로 우수한 식품의 공급
 ④ 식품영업자에 대한 영업지도와 감독
51. 노동시 대사와 관계가 깊은 것은?
 ① 염화칼슘(CaCl₂) ② 염화칼륨(KCl)
 ③ 염화마그네슘(MgCl₂) ④ 염화나트륨(NaCl)
52. 비타민에 대한 설명으로 틀린 설명은?
 ① 비타민 A는 지용성 비타민으로 결핍되면 야맹증 증세가 나타난다.
 ② 비타민 E는 지용성 비타민으로 비타민 A와 C의 항산화 작용과 지질 산화 방지의 기능을 가지고 있다.
 ③ 비타민 B₁은 수용성 비타민으로 결핍되면 사지 말초의 마비를 수반하는 각기병 증세가 나타난다.
 ④ 비타민 C는 수용성 비타민으로 결핍되면 구순염 증세가 나타난다.
53. 오메가-3 지방산이 가장 많이 함유된 유지식품은?
 ① 생선기름과 콩기름 ② 옥수수기름과 들기름
 ③ 콩기름과 옥수수기름 ④ 들기름과 생선기름
54. 체내에서 수분의 기능이 아닌 것은?
 ① 신경의 자극전달 ② 체내 영양소와 노폐물의 운반
 ③ 체온조절 작용 ④ 충격에 대한 보호
55. 어느 단백질 식품을 섭취한 결과, 음식물 중의 질소량이 13g, 대변 중의 질소량이 0.7g, 소변 중의 질소량이 4g으로 나타났을 때 이 식품의 생물가(B.V)는 약 얼마인가?
 ① 25 ② 36

- ③ 67 ④ 92

56. 생산액을 구성하는 요소를 다음과 같이 나누었다.

① 원재료비	② 부자재비
③ 가스, 전력비 등	④ 생산 인건비
⑤ 감가상각비	⑥ 생산이익

생산가치(生産價値)란 다음 중 어느 항목으로 구성되어 있는가?

- ① ① + ② + ③ ② ② + ③ + ④
 ③ ③ + ④ + ⑤ ④ ④ + ⑤ + ⑥

57. 어느 제과점의 당월 생산액 목표 = 350,000,000원, 노동생산성 목표 = 35,000원/시/인, 당월 작업일 = 25일, 1일 작업시간 = 8시간, 현재 배정인원 = 40명 일 때 몇 명을 추가로 총원해야 목표를 달성할 수 있는가?

- ① 총원할 필요가 없다. ② 5명
 ③ 10명 ④ 15명

58. 다음 생산 계획 중 제품계획에 속하지 않는 것은?

- ① 외주구매 계획 ② 신제품 개발
 ③ 제품개발 계획 ④ 제품구성 계획

59. 일반적으로 빵 제조과정 중 "플로어 타임(floor time)"은 다음의 어느 공정과 어느 공정 사이에 있는가?

- ① 둥글리기(rounding)와 정형(moulding)
 ② 팬에 널기(panning)와 굽기(baking)
 ③ 본반죽 믹싱(dough mixing)과 분할(dividing)
 ④ 정형(moulding)과 냉동(frozen)

60. 균일한 제품을 반복 생산하며 작업을 간편하게 하기 위해 제품별로 작업 표준서를 작성하여 활용하는 것이 좋다. 다음 항목 중 전형적인 아이스 박스 쿠키와 관계가 없는 것은?

- ① 믹싱작업 ② 정형작업
 ③ 냉동보관과 해동 ④ 2차 발효관리

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