

1과목 : 임의 구분

1. 스펀지 케이크 제조시 제품의 건조 방지를 위해서 전화당 같은 보습제의 사용범위로 가장 알맞은 것은?

- ① 5 ~ 10%
- ② 15 ~ 25%
- ③ 30 ~ 50%
- ④ 55 ~ 100%

2. 다음 케이크 혼합 방법 중 반죽형 케이크와 거품형 케이크에서 공통적으로 사용될 수 있는 방법은?

- ① 크림법
- ② 단단계법
- ③ 블렌딩법
- ④ 공립법

3. 다음 중 제과용 믹서로 부적합한 것은?

- ① 핸드믹서
- ② 에어믹서
- ③ 버티컬믹서
- ④ 스파이럴믹서

4. 기본적인 데커레이션 아이싱에 포함되지 않는 것은?

- ① 로얄 아이싱
- ② 버터크림 아이싱
- ③ 풍당
- ④ 초콜릿 휘지 아이싱

5. 설탕 사용량이 90%인 후르츠 케이크 제조시, 풍미 향상을 위하여 당밀을 15% 사용하였을 경우 설탕 사용량으로 알맞은 것은?

- ① 101%
- ② 91%
- ③ 81%
- ④ 71%

6. 아이싱의 끈적거리는 결점을 방지하는 조치로 틀리는 사항은?

- ① 아이싱의 배합에 최소의 액체를 사용한다.
- ② 아이싱이 굳으면 중탕의 방법으로 40℃ 전후로 가온하여 사용한다.
- ③ 굳은 아이싱을 가온하는 것만으로 여리게 되지 않으면 소량의 물을 넣고 다시 중탕으로 가온하여 사용한다.
- ④ 젤라틴, 검(gum)류와 같은 안정제를 사용하거나 전분이나 밀가루와 같은 흡수제를 사용한다.

7. 페이스트리 반죽을 성형하는 동안 반죽이 수축되는 것을 방지하기 위하여 사용하는 방법이 아닌 것은?

- ① 두 번째 단계보다 처음 단계에서 반죽 늘리기 작업을 많이 해준다.
- ② 성형전 반죽이 수축하지 않도록 충분한 휴지시간을 준다.
- ③ 반죽에 L-시스테인을 30 ppm 정도 첨가해 준다.
- ④ 반죽을 혼합할 때 충분히 오버믹스 해 준다.

8. 도넛 제품이 과도하게 흡유를 하는 문제가 발생되었다. 원인을 점검하는 항목으로 틀리는 것은?

- ① 도넛 반죽에 수분이 많지 않은가
- ② 튀김 시간이 길지 않은가
- ③ 익힘 시간이 길지 않은가
- ④ 튀김 온도가 낮지 않은가

9. 쿠베르튀르 초콜릿 안에 들어 있는 카카오버터의 응점과 가장 안정된 형태 및 피복이 끝난 후 저장 온도로 알맞은 것은?

- ① 23~25℃, 알파(α)형, 15~18℃
- ② 23~25℃, 감마(γ)형, 20~25℃

③ 33~35℃, 베타(β)형, 15~18℃

④ 33~35℃, 알파(α)형, 20~25℃

10. 반죽형 케이크 제조시 반죽의 되기(수분함량)에 따라 제품의 품질에 큰 영향을 미친다. 반죽의 수분 함량이 정상보다 많은 경우에 반죽의 비중, 부피 및 풍미에 미치는 영향으로 맞는 것은?

- ① 비중 증가, 부피 감소, 풍미 감소
- ② 비중 증가, 부피 증가, 풍미 증가
- ③ 비중 감소, 부피 증가, 풍미 증가
- ④ 비중 감소, 부피 감소, 풍미 감소

11. 설탕과 계란 혼합물의 온도는 스펀지 케이크 체적에 커다란 영향을 미친다. 다음 중 스펀지 케이크의 체적이 가장 클 것으로 예측되는 설탕과 계란 혼합물의 온도는?

- ① 4-10℃
- ② 21-24℃
- ③ 30-38℃
- ④ 45-54℃

12. 시폰 케이크에 대한 설명으로 틀린 것은?

- ① 식물성유보다 버터나 경화유가 알맞다.
- ② 분당보다는 입상형 설탕이 바람직하다.
- ③ 계란흰자의 비중은 0.18-0.25로 맞춘다.
- ④ 계란 노른자 반죽을 머랭에 섞는다.

13. 스펀지 케이크 제조시 계란 600g을 사용하는 원래 배합을 변경하여 유화제 24g을 사용하고자 한다. 이 때 필요한 계란양은?

- ① 720g
- ② 600g
- ③ 576g
- ④ 480g

14. 케이크 반죽의 팬닝에 대한 설명으로 옳지 않은 것은?

- ① 엔젤푸드케이크, 시폰케이크는 팬에 물을 고르게 칠한 후 팬닝한다.
- ② 분할중량은 유채씨를 이용하여 팬의 부피를 구한 다음 비중으로 나눈다.
- ③ 각 제품은 비중에 따라 비용적이 달라지므로 분할중량을 다르게 한다.
- ④ 비중이 낮은 반죽은 g당 팬을 차지하는 부피가 커진다.

15. 스펀지 케이크를 굽고 난 후 중앙이 올라온 형태가 되었다. 원인이 아닌 것은?

- ① 계란양이 적고 설탕양이 많다.
- ② 오븐온도가 너무 높다.
- ③ 분할중량이 적거나, 팬의 깊이가 낮다.
- ④ 오버믹싱하여 반죽이 되다.

16. 미국식 영양강화빵은 일반빵에 주로 무엇을 첨가하여 만드는 것인가?

- ① 라이신 등 필수아미노산이 고루 함유된 단백질
- ② 비타민 B군과 무기질
- ③ 저콜레스테롤 지방
- ④ 부족한 식이섬유

17. 냉동빵 제품에서 반죽시 수분의 양을 줄이는 가장 중요한 이유는?

- ① 반죽시간 감소
- ② 발효 증가

③ 이스트 활동 촉진 ④ 형태 유지

18. 포장된 식품의 품질변화 요인에 대한 설명으로 부적당한 것은?

- ① 우선적으로 식품 자체성분의 변화가 없어야 한다.
- ② 포장재료의 선택시 각 포장재의 특징을 살펴본 후 선택해야 제품의 특성이 유지된다.
- ③ 일단 포장된 식품의 품질은 저장조건에 따라 영향을 받지 않는다.
- ④ 기구나 용기 포장이 위생상 불량할 때 이것에 식품이 접촉되므로 여러가지 영향을 미치게 된다.

19. 스트레이트법을 노타임 반죽법으로 변경할 때의 조치사항으로 맞지 않는 것은?

- ① 물 사용량을 약 2% 줄인다.
- ② 설탕 사용량을 1% 증가시킨다.
- ③ 이스트 사용량을 0.5~1% 증가시킨다.
- ④ 산화제를 30~50 ppm 사용한다.

20. 언더베이킹(Under Baking)에 대한 설명으로 틀린 항목은?

- ① 낮은 온도의 오븐에서 구울 때의 대표적인 현상이다.
- ② 완제품에 많은 수분이 남아있게 된다.
- ③ 제품의 윗면 중앙이 올라오고 가운데가 터지기 쉽다.
- ④ 속이 익지 않아 가라앉는 경우가 있다.

2과목 : 임의 구분

21. 정상적인 생산조건에서 분할기의 최적 분할속도는 분당 몇 회전인가?

- ① 8~10 회전 ② 12~16 회전
- ③ 18~20 회전 ④ 22~26 회전

22. 하스브레드 제조시 재료 사용에 대한 설명으로 잘못된 것은?

- ① 불란서빵 제조시 팬을 사용하면 정상적인 물을 사용하여도 된다.
- ② 이스트푸드 중의 산화제는 글루텐을 강하게 하므로 소량 사용한다.
- ③ 비엔나빵이나 이탈리아빵은 설탕, 쇼트닝, 분유, 계란등을 식빵 수준으로 사용한다.
- ④ 맥아는 껍질색 개선, 풍미개선, 부피증가 등에 도움을 준다.

23. 일반적인 빵을 만들 때 2차 발효실의 습도가 낮았을 경우에 대한 설명으로 틀린 항목은?

- ① 반죽 표면에서 수분이 증발되어 껍질이 마르기 쉽다.
- ② 제품 껍질에 수포가 형성되기 쉽다.
- ③ 껍질색이 불균일하게 되기 쉽다.
- ④ 팽창이 저해되어 부피가 작아지기 쉽다.

24. 반죽을 냉동, 냉장, 해동, 2차발효를 프로그래밍에 의하여 자동적으로 조절하는 기계는?

- ① 도 컨디셔너(dough conditioner)
- ② 자동 분할기(automatic divider)
- ③ 라운더(rounder)
- ④ 정형기(moulder)

25. 동일한 조건에서 발효시간을 달리 했을 때 완제품 식빵 pH가 다음과 같았다면 2차 발효시간이 가장 길었던 것은?

- ① pH 5.49 ② pH 5.40
- ③ pH 5.31 ④ pH 5.13

26. 빵 제조시 반죽온도에 대한 설명으로 틀린 것은?

- ① 반죽기에 따라 마찰열이 서로 달라 마찰계수를 구해야한다.
- ② 단백질 함량이 많은 밀가루는 반죽시 반죽온도가 높아진다.
- ③ 많이 사용하는 재료가 반죽온도에 영향을 미친다.
- ④ 반죽온도가 높으면 발효가 빨라져 양질의 제품을 만들수 있다.

27. 옥수수 분말을 첨가하여 제조하는 옥수수식빵의 제조공정으로 적절한 항목은?

- ① 배합 단계에서 반죽 종료시 반죽온도는 30~32℃가 적당하다.
- ② 분할량이 식빵에 비해 10~15% 많으므로 충분한 굽기를 하여 주저않지 않도록 한다.
- ③ 옥수수가루는 성형 단계에서 내용물로 넣어준다.
- ④ 일반 식빵에 비해 2차 발효시간을 줄인다.

28. 다음은 제빵에 있어 흡수에 영향을 주는 요인들이다. 서로의 관계 연결이 잘못된 것은?

- ① 설탕 5% 증가 - 흡수율 1% 감소
- ② 탈지분유 1% 증가 - 흡수율 0.75% 증가
- ③ 연수사용 - 흡수율 증가
- ④ 반죽온도 5℃ 증가 - 흡수율 3% 감소

29. 구워진 빵을 급격히 냉각시켰을 때의 발생된 문제점은?

- ① 빵이 질겨진다. ② 노화가 빠르다.
- ③ 쉽게 변질된다. ④ 습기가 남아 있다.

30. 오븐에서 구워나온 빵의 껍질의 수분 함량으로 가장 적당한 것은?

- ① 6% ② 12%
- ③ 18% ④ 24%

31. 우유에 관한 설명 중 잘못된 것은?

- ① 우유의 비중은 1.025 - 1.035 정도이다.
- ② 우유를 구성하고 있는 단백질 중 가장 많은 것은 카제인이다.
- ③ 우유 구성 성분인 유당은 두 분자의 포도당으로 되어있다.
- ④ 우유는 비타민 A, B₂ 의 좋은 공급원이다.

32. 베이킹파우더 10kg 중에 전분이 34%이고, 중화가가 120인 경우 산 작용제의 무게는?

- ① 1kg ② 3kg
- ③ 5kg ④ 8kg

33. 계란흰자의 기포력을 안정화시키는 것과 가장 관계가 깊은 것은?

- ① 버터 ② 설탕
- ③ 난황 ④ 우유

- ③ 신장 ④ 소장

54. 다음과 같은 직업을 가진 사람 중 비타민 D 결핍증이 걸리기 쉬운 사람은?

- ① 광부 ② 농부
- ③ 사무원 ④ 건축노동자

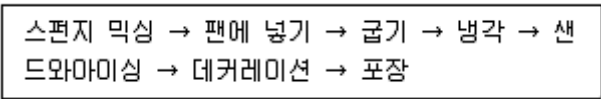
55. 셀레늄(Se)에 대한 설명으로 옳은 것은?

- ① 인슐린호르몬(insulin hormone)의 구성성분이다.
- ② 헤모글로빈(hemoglobin)의 구성성분이다.
- ③ 글루타치온 과산화효소(glutathione peroxidase)의 구성성분이다.
- ④ 카탈라아제(catalase)의 구성성분이다.

56. 생산계획의 내용에는 실행예산을 뒷받침하는 계획목표가 있다. 이 목표를 세우는데 필요한 기준이 되는 요소로 틀린 것은?

- ① 노동 분배율 ② 원재료율
- ③ 1인당 이익 ④ 가치 생산성

57. 데커레이션 케이크를 만드는 공정이 다음과 같고 연속작업을 할 때 통상적으로 인원 배정이 가장 적어도 되는 공정은?



- ① 스펀지 믹싱 ② 굽기
- ③ 냉각 ④ 아이싱과 데커레이션

58. 4명이 근무하는 부서의 1일 고정비 분배액이 800,000원인데, 판매가가 개당 800원인 제품의 변동비가 개당 400원라면 손익분기물량은 몇 개인가?

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

59. 정상적으로 식빵을 제조할 경우 분당 200개씩 생산하는 공장에 주문이 밀려 20%의 작업량을 늘렸더니 불량률이 15% 증가하여 8시간 동안 평소보다 132개가 추가 발생하였다. 평소의 불량갯수와 불량율은? (단, 소수점 2자리로 할 것)

- ① 733개, 0.92% ② 880개, 0.76%
- ③ 733개, 0.76% ④ 880개, 0.92%

60. 우리나라 제조물 책임법(PL법)에서 정하고 있는 결함의 종류가 아닌 것은?

- ① 제조상의 결함 ② 설계상의 결함
- ③ 유통상의 결함 ④ 표시상의 결함

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