

1과목 : 임의 구분

1. 옐로레이어 케이크에서 55%의 유화쇼트닝을 사용하여 좋은 결과를 가진 배합율에 초콜릿 32%를 넣어 초콜릿케이크를 만들려 한다. 원래의 유화쇼트닝은 얼마로 조정해야 하는가?

- ① 43% ② 49%
③ 55% ④ 61%

2. 다른 조건이 동일할 때 초콜릿의 색깔이 가장 진하게 나타나는 pH는?

- ① 5 ② 6
③ 7 ④ 8

3. 파운드케이크를 만들 때 윗면이 터지는 원인을 잘못 설명한 것은?

- ① 반죽내에 수분이 충분한 경우
② 반죽내의 설탕입자가 용해되지 않은 경우
③ 팬에 넣은 후 굽기까지 장시간을 방치한 경우
④ 오븐내에서 껍질 형성이 너무 빠른 경우

4. 난백의 기포성을 이용해 케이크를 만드는데 거품의 안정성을 위해 첨가하는 것으로 가장 좋은 것은?

- ① 난황 ② 레몬즙
③ 설탕 ④ 소금

5. 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

6. 커스터드 크림을 엉기게 하는 가장 중요한 재료는?

- ① 전분 ② 설탕
③ 계란 ④ 우유

7. 엔젤 푸드 케이크에서 가장 부드러운 조직의 제품을 만들려고 할 때 혼합 방법으로 맞는 것은?

- ① 계란흰자에 주석산 크림을 넣은 다음 젖은 피크까지 혼합한 후 밀가루와 설탕을 넣고 혼합한다.
② 계란흰자에 레몬즙을 넣은 후 젖은 피크까지 혼합한 후 밀가루와 설탕을 넣고 혼합한다.
③ 계란 흰자와 설탕을 첨가하여 건조피크까지 혼합한 후 밀가루와 주석산 크림을 넣고 혼합한다.
④ 계란흰자를 젖은 피크까지 혼합한 다음 설탕을 넣고 중간 피크까지 혼합한 후 밀가루와 주석산 크림을 넣고 혼합한다.

8. 비중컵의 무게가 100g이고 비중컵과 물의 무게가 180g일 때 동일한 비중컵에 들어가는 반죽의 무게가 80g이었다면 반죽의 비중은 얼마인가?

- ① 1.25 ② 1.0
③ 0.8 ④ 0.44

9. 반죽팬의 부피가 820cm³일 때 이 팬에 들어갈 반죽량이 가장 적은 제품은? (단, 파운드 케이크의 비용적은 2.40cm³/g, 레이어 케이크의 비용적은 2.96cm³/g, 식빵의 비용적은

3.36cm³/g, 스펀지 케이크의 비용적은 5.0cm³/g이라고 간주한다.)

- ① 파운드 케이크 ② 레이어 케이크
③ 식빵 ④ 스펀지 케이크

10. 퍼프 페이스트리(puff pastry)에 관한 설명 중 틀린 것은?

- ① 퍼프 페이스트리는 반죽층 사이에 녹은 지방이 포함된 수분에 의하여 팽창한다.
② 가소성의 폭이 좁은 유지를 사용하면 부피가 감소한다.
③ 적층공정(lamination)은 보통 3겹 접기를 한 후 20~30분 휴지시킨 다음 다시 늘리기를 한다.
④ 퍼프 페이스트리 반죽의 파치(scrap)를 재사용하고자 할 때는 새로운 반죽과 처음부터 혼합하여 사용한다.

11. 케이크의 굽기 온도가 너무 높았을 때 나타나는 일반적인 현상으로 틀린 것은?

- ① 저장성이 나쁘다. ② 껍질 색상이 너무 진하다.
③ 부피가 작다. ④ 기공이 크고 거칠다.

12. 케이크 도넛을 튀길 때 튀김 유지의 수위가 너무 깊어 발생하는 현상으로 맞는 것은?

- ① 유지 흡수가 억제된다.
② 도넛의 부피가 크다.
③ 도넛의 흐름성이 증가된다.
④ 도넛이 떠오르면서 뒤집어지기 어렵게 된다.

13. 주석산 크림은 계란 흰자의 알칼리성에 대한 강하제로서 역할을 한다. 또한 이와 같은 역할 이외에 주석산 크림은 흰자의 거품과 케이크에 각각 어떠한 영향을 미치는가?

- ① 색상과 체적의 증가 ② 산도와 체적의 증가
③ 산도와 백도의 증가 ④ 색상과 안정성의 증가

14. 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

15. 로터리몰더로 찍어내는 샌드위치 쿠키의 밴드 오븐조작으로 가장 틀린 것은?

- ① 오븐 입구에서는 93℃의 낮은 온도로 굽기 시작한다.
② 오븐의 중간 구획에서는 177℃가 되도록 온도를 증가시킨다.
③ 오븐 출구에서는 다시 온도를 93℃로 낮추어 굽는다.
④ 오븐 출구의 뎀퍼는 완전하게 열어 필요한 양의 수분을 제거한다.

16. 빵반죽의 흡수에 영향을 주는 요인을 설명한 항목 중 틀린 것은?

- ① 설탕을 5% 증가시키면 흡수율을 1% 정도 감소시킨다.
② 탈지분유를 1% 증가시키면 흡수율을 1 - 2% 정도 증가시킨다.
③ 연수(단물) 대신 경수(센물)를 사용할 때 흡수율을 1% 정도 감소시킨다.

- ④ 반죽 온도가 5℃ 정도 높아지면 흡수율을 3% 정도 감소시킨다.
17. 스펀지법 제빵에 있어서 한배합의 스펀지 온도가 낮아서 발효가 부족한 상태였다. 이 스펀지의 도우(dough) 익성을 위한 조치 중 틀린 것은?
- ① 도우(dough) 온도를 정상시 보다 높게 한다.
 - ② 배합수의 온도를 정상시 보다 높게 한다.
 - ③ 플로어 타임(Floor time)을 길게 한다.
 - ④ 이스트푸드 양을 추가한다.
18. 스펀지 발효시 pH와 온도의 변화는?
- ① 온도와 pH가 동시에 상승한다.
 - ② 온도는 상승하고 pH는 떨어진다.
 - ③ 온도는 떨어지고 pH는 상승한다.
 - ④ 온도와 pH가 동시에 떨어진다.
19. 언더 베이킹(Under Baking)에 대한 설명으로 맞는 것은?
- ① 낮은 온도의 오븐에서 굽는 것이다.
 - ② 구운 제품의 윗부분이 평평해지는 경향이 있다.
 - ③ 제품에 남는 수분이 적다.
 - ④ 속이 불안정하여 주저 앉기 쉽다.
20. 토스트 식빵과 비교하여 샌드위치 식빵을 만들 때 적용될 수 있는 내용은?
- ① 발효를 증가시킨다. ② 설탕을 증가시킨다.
 - ③ 이스트를 증가시킨다. ④ 이스트푸드를 증가시킨다.

2과목 : 임의 구분

21. 식빵의 외피의 색이 지나치게 진한 이유가 되지 못하는 것은?
- ① 당류 또는 탈지 분유가 과량 사용된 경우
 - ② 반죽이 미발효시
 - ③ 오븐 조작성이 적절치 못한 경우
 - ④ 식염 사용량이 부족한 경우
22. 연속식 제빵법에서 고속 회전에 의하여 글루텐을 발달 시키는 장치를 무엇이라 하는가?
- ① 예비혼합기(premixer) ② 디벨로퍼(developer)
 - ③ 분할기(divider) ④ 열교환기(heat exchanger)
23. 빵 반죽 제조에 관한 설명으로 틀린 것은?
- ① 스트레이트법은 15~20분, 스펀지법의 스펀지는 4~6분 익성한다.
 - ② 글루텐 발전으로 탄산가스를 포집하여 부피를 형성하게 하기 위함이다.
 - ③ 유지는 클린업 단계에서 투입하여 수화를 돕는다.
 - ④ 스펀지 반죽은 탄력성과 신장성이 발달되어 본반죽 시간을 단축한다.
24. 중간발효(overhead proofer)에 대한 설명 중 틀린 것은?
- ① 중간발효실의 온도는 27~29℃, 습도는 75%를 유지 한다.
 - ② 익성이 과도한 반죽은 중간발효를 짧게, 익성이 부족한 반죽은 중간발효를 길게 준다.
- ③ 반죽은 초기에 부드럽고 유연하나 말기에는 건조하고 광택이나 윤기가 없어진다.
- ④ 온도가 높으면 짧게, 온도가 낮으면 길게 준다.
25. 구워낸 빵을 포장하여 보관 중 일어나는 노화에 대한 설명 중 틀린 것은?
- ① 노화는 미생물에 의한 부패를 포함한 물리·화학적 변화로 먹기에 부적합한 현상을 말한다.
 - ② 노화는 오븐에서 나온 즉시 일어나기 시작하며 냉장온도에서 빠르게 진행된다.
 - ③ 노화를 지연시키기 위하여 유향제, 유지, 설탕 등의 첨가물을 사용한다.
 - ④ 전분이 열을 받으면 α -전분으로 되고 냉각 중 β -전분으로 변화된다.
26. 건포도 식빵제조시 주의사항으로 틀린 것은?
- ① 건포도는 익성 마지막 단계에 투입하여 깨지는 것을 방지한다.
 - ② 건포도에 의한 밀가루의 글루텐 희석작용으로 분할중량을 20~25% 증가시킨다.
 - ③ 건포도 전처리하는 27℃의 물에 담그어 물을 즉시 배수하고 4시간 동안 정치시킨다.
 - ④ 건포도에 의한 분할중량이 많으므로 굽기 온도를 높여 빨리 구워낸다.
27. 과자빵 제조시 설명으로 틀린 것은?
- ① 앙금빵은 익성을 탄력성이 최대가 되도록 한다.
 - ② 소보루 빵은 2차 발효를 약간 짧게 하여 모양이 유지되도록 한다.
 - ③ 버터크림은 설탕을 사용하여 씹히는 촉감을 가지도록 한다.
 - ④ 커스터드크림은 농후화제로 계란노른자를 사용한다.
28. 윗면의 가로가 21[cm], 세로가 9.5[cm], 아래면의 가로가 19[cm], 세로가 8.5[cm]이고 높이가 10[cm]인 식빵팬에 알맞은 반죽무게는? (단, 식빵팬의 비용적은 3.36[cm³]이고, 소수 첫째자리에서 반올림한다.)
- ① 536g ② 546g
 - ③ 556g ④ 566g
29. 스트레이트법의 장점이 아닌 것은?
- ① 발효공정이 짧으며, 공정이 단순해 알기 쉽다.
 - ② 재료의 풍미가 살아 있다.
 - ③ 빵의 조직이 힘이 있어 씹는 맛이 좋다.
 - ④ 발효시간이 짧기 때문에 수화가 불충분해 빵의 경화가 빠르다.
30. 냉동반죽법을 이용한 2차발효와 굽기에 대한 사항 중 맞지 않는 것은?
- ① 스트레이트법 보다 2차발효를 5~10% 감소시킨다.
 - ② 스트레이트법 보다 굽는 온도를 5~10℃ 감소시킨다.
 - ③ 스트레이트법 보다 어린반죽으로 굽는다.
 - ④ 스트레이트법 보다 굽는 온도를 5~10℃ 증가시킨다.
31. 발효제제품인 식빵에 사용한 자당(sucrose) 100g을 발효성 탄수화물을 기준으로 하면 고품질이 91%인 포도당 몇 g과 같은가?

- ① 91g ② 100g
③ 105g ④ 115g

32. 소맥분 개량제와 관련된 설명 중 가장 잘못된 것은?

- ① 소맥분은 저장 중 공기 중의 산소에 의해 산화되어 서서히 표백과 숙성이 일어난다.
② 소맥분 개량제를 소맥분에 첨가하는 것은 장기간 저장할 수 있게 하기 위함이다.
③ 제분 직후의 소맥분은 양질의 빵을 만드는데 방해가 되는 물질이 함유되어 있다.
④ 소맥분 개량제를 소맥분에 너무 많은 양을 첨가하면 글루텐 신축성이 감소된다.

33. 밀가루 선택시 중요한 요인이 아닌 것은?

- ① 분산성 ② 흡수력
③ 색 ④ 균일성

34. 자당에 관한 설명 중 틀리는 것은?

- ① 포도당보다 잠열이 낮다.
② 빵제조시 밀가루의 인버타아제에 의해 과당과 포도당으로 분해된다.
③ 자당 한분자는 과당 한분자와 포도당 한분자 중 물 한분자가 제거되어 결합된 것이다.
④ 빵제조에 사용된 자당은 제품의 노화를 지연시키는 작용도 한다.

35. 유지의 유리지방산에 대한 설명으로 알맞는 것은?

- ① 거품생성을 방지하는 물질이다.
② 유지의 발연점을 높게 한다.
③ 유화제의 주성분이다.
④ 가수분해 생성물이다.

36. 유화제에 대한 설명으로 잘못된 것은?

- ① 서로 혼합이 잘되지 않는 2종류의 액체 또는 고체를 액체에 분산시키는 기능을 가진 물질을 말한다.
② 유화제는 분산된 입자가 다시 응집하지 않도록 안정화시키는 작용이 있다.
③ 유화제는 물과 기름의 경계면에 작용하고 있는 힘(계면장력)을 높게 하여 물 중에 기름을 분산시키거나 기름 중에 물을 분산시킨다.
④ 유화제는 일반적으로 소량으로 효과가 있고, 필요이상 첨가하면 오히려 제품에 악영향을 준다.

37. 제빵에 4 - 6% 탈지분유를 사용할 때의 기능이 아닌 것은?

- ① 믹싱 내구성을 높인다.
② 흡수율을 증가시킨다.
③ 유당에 의한 껍질색은 여리다.
④ 완충 작용에 의해 발효 내구성을 높인다.

38. 흰자 420g을 얻으려면, 껍질포함 60g짜리 계란을 약 몇 개를 준비해야 되는가?

- ① 8개 ② 12개
③ 24개 ④ 70개

39. 제빵용 이스트와 관련된 설명 중 가장 틀린 항목은?

- ① 가장 보편적인 생식 방법은 출아법이다.

- ② 이스트의 생세포는 63℃ 근처에서, 포자는 약 69℃에서 사멸한다.
③ 활성 건조효모를 낮은 온도의 물로 수화시키면 글루타민이 침출되어 반죽이 약화되기 쉽다.
④ 불활성 건조효모의 고형질은 압착 이스트의 3배가 되지만 압착 이스트 대신 약 40~50%를 사용하여야 같은 발효력을 가지게 된다.

40. 다음 화학 물질 중 탄산가스를 발생시키지 않는 것은?

- ① 중조(Baking soda)
② 글루코노델타락톤(G.D.L;Glucono-delta-lactone)
③ 베이킹 파우더(Baking powder)
④ 암모니움 카보네이트(Ammonium carbonate)

3과목 : 임의 구분

41. 제빵에 적당한 물의 경도는?

- ① 60 ppm 이하 ② 60~120 ppm 미만
③ 120~180 ppm 미만 ④ 180 ppm 이상

42. 과일 충전물의 농후화제 사용 목적이 아닌 것은?

- ① 충전물을 조릴 때 호화를 느리게 하고 연하게 한다.
② 충전물에 좋은 광택 제공, 과일에 들어있는 산의 작용을 상쇄한다.
③ 과일의 색과 향을 조절한다.
④ 과일 충전물이 냉각되었을 때 적정 농도를 유지한다.

43. 젤라틴에 대한 설명 중 틀린 것은?

- ① 동물의 결합조직을 원료로 한다.
② 중탕에 용해시킨다.
③ 산 용액 중에서 가열하면 화학적 분해가 일어난다.
④ 용액 중의 설탕은 젤 조직을 약화시킨다.

44. 식빵을 믹싱할 때 밀가루, 물, 소금 등의 재료가 표준보다 많고 적음을 알아내는 기계는?

- ① 패리노그래프(Farinograph)
② 아밀로그래프(Amylograph)
③ 익스텐소그래프(Extensograph)
④ 믹서트론(Mixotron)

45. 산소가 없는 곳에서는 원래 환원제이지만 일반적인 빵믹싱 과정에서는 산화제로 작용하기 때문에 빵 제조에 사용하는 것은?

- ① 아조디카본아미드 ② 주석산수소칼륨
③ 비타민 C ④ 인산알루미늄나트륨

46. 식중독 발생의 원인 식품으로 식중독 발생이 가장 높은 것은?

- ① 육류 ② 채소류
③ 과자류 ④ 버섯류

47. 경구전염병 중 원생동물에 의한 질병은?

- ① 장티푸스 ② 전염성 설사증
③ 유행성 간염 ④ 아메바성 이질

48. 다음 중 유해인공 감미료로 식중독의 원인이 되는 것은?

- ① 사이클라메이트(cyclamate)
 ② 페놀(phenol)
 ③ 마이코톡신(mycotoxin)
 ④ 겔티아나바이올렛(gertiana violet)

49. 식빵의 변질 및 부패와 가장 관련이 큰 것은?

- ① 곰팡이 ② 효모
 ③ 리케치아 ④ 맥아

50. 미생물이 식품에 오염되어 생육할 때 필요한 조건과 관계가 가장 먼 것은?

- ① 적당한 온도 ② 수분
 ③ 영양소 ④ 식품의 색

51. 인체내에서 셀룰로오스(cellulose)를 분해시키지 못하는 이유는?

- ① 인슐린이 부족하기 때문 ② 분해효소가 없기 때문
 ③ 아미노산이 부족하기 때문 ④ 열량이 부족하기 때문

52. 글리코겐(glycogen)으로 저장하고 남은 탄수화물은 체내에서 어떻게 되는가?

- ① 지방으로 전환되어 저장된다.
 ② 혈당으로 혈액에 저장된다.
 ③ 모두 변과 함께 체외로 배설된다.
 ④ 모두 뇨와 함께 체외로 배설된다.

53. 다음 중 열량소만으로 구성된 것은?

- ① 당질, 단백질, 무기질 ② 당질, 지방질, 무기질
 ③ 당질, 단백질, 지방질 ④ 단백질, 지방질, 비타민

54. 다음 자연식품의 단백질 중 단백질가가 100인 것은?

- ① 계란 ② 우유
 ③ 소고기 ④ 밀

55. 칼슘 흡수를 저해시키는 물질은?

- ① 아스코르빈산 ② 구연산
 ③ 유당 ④ 옥살산

56. 데니시 페이스트리, 불란서빵, 데커레이션 케이크 등 수작업을 하거나 가공도가 높은 제품에 대한 일반적인 특성으로 틀리는 항목은?

- ① 품질이 좋다. ② 가격이 높다.
 ③ 수량이 적다. ④ 원재료비 비율이 높다.

57. 데니시 페이스트리 5,000개를 2시간내에 정형하려고 한다. 1,000개를 정형하는데 3.2시간/인이 소요된다. 이 생산라인에 몇 명을 배치해야 하는가? (단, 여유율은 무시)

- ① 4명 ② 8명
 ③ 10명 ④ 12명

58. 팔앙금 60kg을 만드는데 1사람이 1.5시간을 작업해야하며 1시간당 임금이 4,000원이다. 팔앙금 1kg 원재료 단가는 1,000원이고 여기에 공임을 합한 것의 130%를 사내 가공단가로 한다면 얼마가 되는가?

- ① 1,100원 ② 1,300원
 ③ 1,430원 ④ 1,625원

59. 양과자 공정전표에 ① 믹싱 ② 정형 ③ 굽기 ④ 가공 - 포장 - 저장 등 공정별로 시간, 인원, 처리갯수, 불량수를 기재하는데 갯수(個數)로 표시하지 않고 무게(kg)로 표시하는 공정은?

- ① 믹싱 ② 정형
 ③ 굽기 ④ 가공, 마무리

60. 제과점의 원가를 절감하기 위한 방법의 하나로 제조시에 생기는 불량율을 줄이고자 불량률의 원인을 점검하고 이를 해결하는 조치 중 직접 관계가 적은 항목은?

- ① 작업자의 부주의를 점검하고 수정
 ② 기술 수준이 낮거나 작업에 익숙하지 않으면 교육 훈련을 실시하여 개선
 ③ 작업 여건에 문제가 있으면 작업을 표준화 하고 기계가 정상 작동하도록 보수
 ④ 생산계획의 단계에서 생산소요시간과 공정시간을 단축

전자문제집 CBT PC 버전 : www.comcbt.com

전자문제집 CBT 모바일 버전 : m.comcbt.com

기출문제 및 해설집 다운로드 : www.comcbt.com/x

전자문제집 CBT란?

종이 문제집이 아닌 인터넷으로 문제를 풀고 자동으로 채점하며 모의고사, 오답 노트, 해설까지 제공하는 무료 기출문제 학습 프로그램으로 실제 시험에서 사용하는 OMR 형식의 CBT를 제공합니다.

PC 버전 및 모바일 버전 완벽 연동
 교사용/학생용 관리기능도 제공합니다.

오답 및 오탈자가 수정된 최신 자료와 해설은 전자문제집 CBT에서 확인하세요.

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