

1과목 : 제조이론

1. 거품형케이크 반죽을 믹싱 할 때 가장 적당한 믹싱법은?

- ① 중속→저속→고속 ② 저속→고속→중속
- ③ 저속→중속→고속 →저속 ④ 고속→중속→저속 →고속

2. 40g의 계량컵에 물을 가득 채웠더니 240g이었다. 과자 반죽을 넣고 달아보니 220g 이 되었다면 이 반죽의 비중은 얼마인가?

- ① 0.85 ② 0.9
- ③ 0.92 ④ 0.95

3. 고올배합 케이크와 비교하여 저올배합 케이크의 특징은?

- ① 믹싱 중 공기 혼입량이 많다.
- ② 굽는 온도가 높다.
- ③ 반죽의 비중이 낮다.
- ④ 화학팽창제 사용량이 적다.

4. 가수분해나 산화에 의하여 튀김기름을 나쁘게 만드는 요인이 아닌 것은?

- ① 온도 ② 물
- ③ 산소 ④ 비타민 E(토코페롤)

5. 과일케이크를 만들 때 과일이 가라앉는 이유가 아닌 것은?

- ① 강도가 약한 밀가루를 사용한 경우
- ② 믹싱이 지나치고 큰 공기방울이 반죽에 남는 경우
- ③ 진한 속색을 위한 탄산수소나트륨을 과다로 사용한 경우
- ④ 시럽에 담긴 과일의 시럽을 배수시켜 사용한 경우

6. 가압하지 않은 찜기의 내부 온도로 가장 적합한 것은?

- ① 65℃ ② 99℃
- ③ 150℃ ④ 200℃

7. 계란의 일반적인 수분함량은?

- ① 50% ② 75%
- ③ 88% ④ 90%

8. 고올배합의 제품을 굽는 방법으로 알맞은 것은?

- ① 저온 단시간 ② 고온 단시간
- ③ 저온 장시간 ④ 고온 장시간

9. 거품을 올린 흰자에 뜨거운 시럽을 첨가하면서 고속으로 믹싱하여 만드는 아이싱은?

- ① 마시멜로 아이싱 ② 콤비네이션 아이싱
- ③ 초콜릿 아이싱 ④ 로얄 아이싱

10. 다음 중 케이크의 아이싱에 주로 사용되는 것은?

- ① 마지팬 ② 프랄린
- ③ 글레이즈 ④ 휘핑크림

11. 다음 중 반죽 온도가 가장 낮은 것은?

- ① 퍼프 페이스트리 ② 레이어 케이크
- ③ 파운드 케이크 ④ 스펀지 케이크

12. 같은 용적의 팬에 같은 무게의 반 죽을 패닝하였을 경우 부피가 가장 작은 제품은?

- ① 시폰 케이크 ② 레이어 케이크
- ③ 파운드 케이크 ④ 스펀지 케이크

13. 공장설비구성의 설명으로 적합하지 않은 것은?

- ① 공장시설설비는 인간을 대상으로 하는 공학이다.
- ② 공장시설은 식품조리과정의 다양한 작업을 여러 조건에 따라 합리적으로 수행하기 위한 시설이다.
- ③ 설계디자인은 공간의 할당, 물리적 시설, 구조의 생김새, 설비가 갖춰진 작업장을 나타내 준다.
- ④ 각 시설은 그 시설이 제공하는 서비스의 형태에 기본적인 어떤 기능을 지니고 있지 않다.

14. 거품형 제품 제조시 가온법의 장점이 아닌 것은?

- ① 겹질색이 균일하다. ② 기포시간이 단축된다.
- ③ 기공이 조밀하다. ④ 계란의 비린내가 감소된다.

15. 과자 반죽의 온도 조절에 대한 설명으로 틀린 것은?

- ① 반죽 온도가 낮으면 기공이 조밀하다.
- ② 반죽온도가 낮으면 부피가 작아지고 식감이 나쁘다.
- ③ 반죽 온도가 높으면 기공이 열리고 큰 구멍이 생긴다.
- ④ 반죽 온도가 높은 제품은 노화가 느리다.

16. 같은 밀가루로 식빵 불란서빵을 만들 경우, 식빵의 가수율이 63%였다면 불란서빵의 가수율을 얼마나 하는 것이 가장 좋은가?

- ① 61% ② 63%
- ③ 65% ④ 67%

17. 1차 발효 중에 펀치를 하는 이유는?

- ① 반죽의 온도를 높이기 위해
- ② 이스트를 활성화시키기 위해
- ③ 효소를 불활성화시키기 위해
- ④ 탄산가스 축적을 증가시키기 위해

18. 건포도 식빵을 만들 때 건포도를 전처리하는 목적이 아닌 것은?

- ① 수분을 제거하여 건포도의 보존성을 높인다.
- ② 제품내에서의 수분 이동을 억제한다.
- ③ 건포도의 풍미를 되살린다.
- ④ 씹는 촉감을 개선한다.

19. 제빵시 팬오일로 유지를 사용할 때 다음 중 무엇이 높은 것을 선택하는 것이 좋은가?

- ① 가소성 ② 크림성
- ③ 발연점 ④ 비등점

20. 비상스트레이법 반죽의 가장 적합한 온도는?

- ① 15℃ ② 20℃
- ③ 30℃ ④ 40℃

2과목 : 재료과학

21. 2번 굽기를 하는 제품은?

- ① 스위트 롤 ② 브리오슈
- ③ 빵도넛 ④ 브라운 앤 서브 롤

22. 2차 발효가 과다할 때 일어나는 현상이 아닌 것은?

- ① 옆면이 터진다. ② 색상이 여러다.
- ③ 신 냄새가 난다. ④ 오븐에서 주저앉기 쉽다.

23. 노화를 지연시키는 방법으로 옳바르지 않은 것은?

- ① 방습포장재를 사용한다. ② 다량의 설탕을 첨가한다.
- ③ 냉장 보관시킨다. ④ 유화제를 사용한다.

24. 같은 조건의 반죽에 설탕, 포도당, 과당을 같은 농도로 첨가했다고 가정할 때 마이아르 반응속도를 촉진시키는 순서대로 나열된 것은?

- ① 설탕>포도당>과당 ② 과당>설탕>포도당
- ③ 과당>포도당>설탕 ④ 포도당>과당>설탕

25. 10명의 인원이 50초당 70개의 과자를 만들 때 7시간에는 몇 개를 생산하는가?

- ① 3528개 ② 35280개
- ③ 24500개 ④ 245000개

26. 다음 중 냉동, 냉장, 해동, 2차 발효를 프로그래밍에 의해 자동적으로 조절하는 기계는?

- ① 스파이럴 믹서 ② 도 컨디셔너
- ③ 로타리 래크오븐 ④ 모레르식 락크 발효실

27. 1인당 생산가치는 생산가치를 무엇으로 나누어 계산하는가?

- ① 인원수 ② 시간
- ③ 임금 ④ 원재료비

28. 갓 구워낸 빵을 식혀 상온으로 낮추는 냉각에 관한 설명으로 틀린 것은?

- ① 빵 속의 온도를 35~40℃로 낮추는 것이다.
- ② 곰팡이 및 기타 균의 피해를 막는다.
- ③ 절단. 포장용 용이하게 한다.
- ④ 수분함량을 25%로 낮추는 것이다.

29. 냉동 페이스트리를 구운 후 옆면이 주저앉는 원인으로 틀린 것은?

- ① 토핑물이 많은 경우
- ② 잘 구워지지 않은 경우
- ③ 2차 발효가 과다한 경우
- ④ 해동온도가 2~5℃로 낮은 경우

30. 둥글리기 (Rounding) 공정에 대한 설명으로 틀린 것은?

- ① 덧가루, 분할기 기름을 최대로 사용한다.
- ② 손분할, 기계 분할이 있다.
- ③ 분할기의 종류는 제품에 적합한 기종을 선택한다.
- ④ 둥글리기가 과정 중 큰 기포는 제거되고 반죽온도가 균일화된다.

31. 지방은 무엇이 축합되어 만들어지는가?

- ① 지방산과 글리세롤 ② 지방산과 올레인산
- ③ 지방산과 리놀레인산 ④ 지방산과 팔미틴산

32. 거친 설탕 입자를 마쇄하여 고운 눈금을 가진 체로 통과시킨 후 덩어리 방지제를 첨가한 제품은?

- ① 액당 ② 분당
- ③ 전화당 ④ 포도당

33. 장기간의 저장성을 지녀야 하는 건과자용 쇼트닝에서 가장 중요한 제품 특성은?

- ① 가소성 ② 안정성
- ③ 신장성 ④ 크림가

34. 젤리를 제조하는데 당분 60~65%, 펙틴 1.0~1.5% 일 때 가장 적합한 pH는?

- ① pH1.0 ② pH3.2
- ③ pH7.8 ④ pH10.0

35. 가공하지 않은 초콜릿(비터 초콜릿:Bitter Chocolate)40%에 포함되어 있는 가장 적합한 코코아의 양은?

- ① 20% ② 25%
- ③ 30% ④ 35%

36. 강력분과 박력분의 성상에서 가장 중요한 차이점은?

- ① 단백질 함량이 차이 ② 비타민 함량의 차이
- ③ 지방 함량의 차이 ④ 전분 함량의 차이

37. 다음 유제품 중 일반적으로 100g당 열량을 가장 많이 내는 것은?

- ① 요구르트 ② 탈지분유
- ③ 가공치즈 ④ 시유

38. 계란에 대한 설명 중 옳은 것은?

- ① 계란 노른자에 가장 많은 것은 단백질이다.
- ② 계란 흰자는 대부분이 물이고 그 다음 많은 성분은 지방질이다.
- ③ 계란 껍질은 대부분 탄산칼슘으로 이루어져 있다.
- ④ 계란은 흰자보다 노른자 중량이 더 크다.

39. 건조이스트는 같은 중량을 사용할 생이스트 보다 활성이 약 몇 배 더 강한가?

- ① 2배 ② 5배
- ③ 7배 ④ 10배

40. 다음 중 발효시간을 단축시키는 물은?

- ① 연수 ② 경수
- ③ 염수 ④ 알칼리수

41. 믹싱시간, 믹싱내구성, 흡수율 등 반죽의 배합이나 혼합을 위한 기초 자료를 제공하는 것은?

- ① 아밀로그래프(Amy logr aph)
- ② 익스텐소그래프(Extensogr aph)
- ③ 패리노그래프(Far inogr aph)
- ④ 알베오그래프(Alveogr aph)

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