

2003년01월26일년 제과기능사 필기시험 기출문제 답안

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

전자문제집 CBT 홈페이지 : <https://www.cbtestpro.kr>

최신 수정 자료와 해설(오타 · 오답 · 규정변경)은 cbtestpro.kr 웹 및 앱에서 확인하세요.

기출문제의 저작권은 출제기관에 있습니다. cbtestpro.kr 및 관련 앱에서는 편집 및 재구성 작업만 하였음을 밝힙니다.



전자문제집 CBT

빠르고 효과적으로 배워 시험 합격을 노려라!



【1과목】 제조이론 (20문제)

- 불량한 표백 밀가루를 사용하게 되었을 때 조치하여야 할 사항은?
 ① 쇼트닝과 설탕의 사용량을 증가시킨다.
 ② 전분을 첨가한다.
 ③ 계란의 사용량을 증가시킨다.
 ④ 물의 사용량을 증가시킨다.
- 비중 0.75인 과자 반죽 1ℓ의 무게는?
 ① 75g
 ② 750g
 ③ 375g
 ④ 1750g
- 용적 2,050cm³인 팬에 스펀지 케이크 반죽을 400g 분할할 때 좋은 제품이 되었다면 용적 2,870cm³인 팬에 적당 한 분할 무게는?
 ① 440g
 ② 480g
 ③ 560g
 ④ 600g
- 다음 중 만드는 방법이 나머지 셋과 다른 것은?
 ① 쇼트브레드 쿠키
 ② 오렌지 쿠키
 ③ 핑거 쿠키
 ④ 버터스카치 쿠키
- 도넛에 묻힌 설탕이 녹는 현상(발한)을 감소시키기 위한 조치로 틀린 것은?
 ① 도넛에 묻히는 설탕의 양을 증가시킨다.
 ② 충분히 냉각시킨다.
 ③ 냉각 중 환기를 많이 시킨다.
 ④ 가급적 짧은 시간 튀긴다.
- 언더 베이킹(Under Baking)에 대한 설명 중 틀린 것은?
 ① 너무 낮은 온도에서 굽는 것이다.
 ② 중앙부분이 익지 않는 경우가 많다.
 ③ 윗면이 갈라지기 쉽다.
 ④ 속이 거칠어지기 쉽다.

- 퍼프 페이스트리 제조시 충전용 유지가 많을수록 어떤 결과가 생기는가?
 ① 밀어떠기가 쉽다.
 ② 부피가 커진다.
 ③ 제품이 부드럽다.
 ④ 오븐 스프링이 적다.
- 다음 설명 중 고율 배합의 의미는?
 ① 설탕양이 소맥분양보다 적은 배합
 ② 소맥분양이 설탕양보다 적은 배합
 ③ 계란이 소맥분보다 많은 배합
 ④ 계란이 소맥분보다 적은 배합
- 파운드 케이크를 제조하려할 때 유지의 품온으로 가장 알맞은 것은?
 ① -5°C~0°C
 ② 5°C~10°C
 ③ 18°C~25°C
 ④ 30°C~37°C
- 반죽형 케이크 제조시 분리현상이 일어나는 원인이 아닌 것은?
 ① 반죽온도가 낮다.
 ② 노른자 사용비율이 높다.
 ③ 반죽 중 수분량이 많다.
 ④ 일시에 투입하는 계란의 양이 많다.
- 소다 1.2%를 사용하는 배합비율의 팽창제를 베이킹파우더 로 대체하고자 할 경우 사용량으로 알맞은 것은?
 ① 1.2%
 ② 2.4%
 ③ 3.6%
 ④ 4.8%
- 밀가루, 설탕, 노른자, 식용유 및 물 등을 같이 혼합한 후 머랭을 투입하여 반죽하는 제법으로 알맞은 것은?
 ① 별립법
 ② 공립법
 ③ 시공법
 ④ 단단계법

13. 다음 중 제과용 믹서로 알맞지 않은 것은?

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

14. 도넛의 흡유량이 높았다면 그 이유는?

- ① 고율배합 제품이다.
- ② 튀김시간이 짧다.
- ③ 튀김온도가 높다.
- ④ 휴지시간이 짧다.

15. 스펀지 케이크에서 계란사용량을 15 % 감소시킬 때, 밀가루와 물의 사용량은?

- ① 밀가루 3.75 % 증가, 물 11.25 % 감소
- ② 물 3.75 % 감소, 밀가루 3.75 % 증가
- ③ 밀가루 3.75 % 감소, 물 11.25 % 감소
- ④ 밀가루 3.75 % 증가, 물 11.25 % 증가

16. 제빵시 탈지분유를 1% 증가시 마다 몇 %의 흡수량이 증가되는가?

- ① 1%
- ② 3%
- ③ 5%
- ④ 7%

17. 스펀지법에서 스펀지에 밀가루 사용량을 증가할 때 나타나는 현상으로 틀린 것은?

- ① 반죽의 신장성이 증가한다.
- ② 발효 향이 강해진다.
- ③ 도우 발효시간이 단축된다.
- ④ 도우 반죽시간이 길어진다.

18. 스펀지법에서 사용할 물의 온도는? (원하는 반죽온도 : 26°C, 마찰계수 : 20, 실내온도 : 26°C, 스펀지, 반죽온도 : 28°C, 밀가루온도 : 21°C)

- ① 19°C
- ② 9°C
- ③ -21°C
- ④ -16°C

19. 제빵용 팬기름에 대한 설명으로 틀리는 것은?

- ① 종류에 상관없이 발연점이 낮아야 한다.
- ② 백색 광유(mineral oil)도 사용된다.
- ③ 정제 라드, 식물유, 혼합유도 사용된다.
- ④ 과다하게 칠하면 밀겉질이 두껍고 어둡게 된다.

20. 적당한 2차 발효점은 여러 여건에 따라 차이가 있다. 일반적으로 완제품의 몇 % 까지 팽창시키는가?

- ① 30~40%
- ② 50~60%
- ③ 70~80%
- ④ 90~100%

【2과목】 재료과학 (10문제)

21. 다음 설명 중 오버 베이킹(over baking)에 대한 것은?

- ① 낮은 온도의 오븐에서 굽는다.
- ② 윗면 가운데가 올라오기 쉽다.
- ③ 제품에 남는 수분이 많아진다.
- ④ 중심 부분이 익지 않을 경우 주저앉기 쉽다.

22. 빵의 겉질이 갈라지는 경우는?

- ① 덧가루 사용과다
- ② 질은 반죽
- ③ 뜨거운 팬 사용
- ④ 발효과다

23. 빵의 노화현상이 아닌 것은?

- ① 곰팡이 발생
- ② 탄력성 상실
- ③ 겉질이 질겨짐
- ④ 풍미의 변화

24. 식빵의 가장 적합한 포장온도는?

- ① 15°C
- ② 25°C
- ③ 35°C
- ④ 45°C

25. pH 측정에 의하여 알 수 없는 사항은?

- ① 재료의 품질 변화
- ② 반죽의 산도
- ③ 반죽에 존재하는 총산의 함량
- ④ 반죽의 발효 정도



전자문제집 CBT(App Store) :[\[다운로드\]](#)



전자문제집 CBT(Google Play) :[\[다운로드\]](#)

26. 조직의 원칙에 해당하지 않는 것은?

- ① 권한과 책임의 원칙
- ② 명령의 원칙
- ③ 직무할당의 원칙
- ④ 감독범위의 원칙

27. 경질밀과 연질밀의 상대적인 차이점에 대한 설명 중 틀린 것은?

- ① 경질밀은 배유조직이 치밀하다.
- ② 연질밀은 전분함량이 경질밀에 비해 높다.
- ③ 연질밀은 수분함량이 경질밀에 비해 많다.
- ④ 경질밀은 연질밀보다 단백질 함량이 적다.

28. 분할을 할 때 반죽의 손상을 줄일 수 있는 방법이 아닌 것은?

- ① 스트레이트법 보다 스펀지법으로 반죽한다.
- ② 반죽온도를 높인다.
- ③ 단백질 양이 많은 질 좋은 밀가루로 만든다.
- ④ 가수량이 최적인 상태의 반죽을 만든다.

29. 냉동반죽법에서 동결방식으로 적합한 것은?

- ① 완만동결
- ② 지연동결
- ③ 오버나이트(Over Night)법
- ④ 급속동결

30. 성형몰더(moulder)를 사용할 때의 방법으로 틀린 것은?

- ① 휴지 상자에 반죽을 너무 많이 넣지 않는다.
- ② 덧가루를 많이 사용하여 반죽이 붙지 않게 한다.
- ③ 롤러 간격이 너무 넓으면 가스빠기가 불충분해진다.
- ④ 롤러 간격이 너무 좁으면 거친 빵이 되기 쉽다.

31. 다음 설명 중 맞는 것은?

- ① 식물 전분의 현미경으로 본 구조는 모두 동일하다.
- ② 전분은 호화된 상태의 소화 흡수나 호화가 안된 상태의 소화 흡수나 차이가 없다.
- ③ 전분은 아밀라아제(amylose)에 의해서 분해되기 시작한다.
- ④ 전분은 물이 없는 상태에서도 호화가 일어난다.

32. 다음 형태의 향료 중 굽는 케이크 제품에 사용하면 휘발하여 향의 보존이 가장 약한 것은?

- ① 분말 향료
- ② 유제로 된 향료
- ③ 알콜성 향료
- ④ 비알콜성 향료

33. 모노, 디 글리세라이드(mono, diglyceride)는 어느 반응에서 생성되는가?

- ① 비타민의 산화
- ② 전분의 노화
- ③ 지방의 가수분해
- ④ 단백질의 변성

34. 제빵에 사용되는 효모와 가장 거리가 먼 효소는?

- ① 프로테아제
- ② 셀룰라아제
- ③ 인버타아제
- ④ 말타아제

35. 다음 중 단위 무게 당 흡수율이 가장 높은 것은?

- ① 전분
- ② 단백질
- ③ 펜토산
- ④ 회분

36. 건조 이스트는 같은 중량을 사용할 때 생 이스트 보다 활성이 약 몇 배 더 강한가?

- ① 2배
- ② 5배
- ③ 7배
- ④ 10배

37. 제빵용 이스트에 의해 발효되지 않는 당은?

- ① 설탕
- ② 맥아당
- ③ 유당
- ④ 포도당

38. 반죽에 사용하는 물이 연수일 때 무엇을 더 첨가하여야 하는가?

- ① 설탕
- ② 탈지분유
- ③ 이스트푸드
- ④ 쇼트닝

39. 소맥분의 패리노그래프를 그려 보니 믹싱타임(mixingtime)이 매우 짧은 것으로 나타났다. 이 소맥분을 빵에 사용할 때 보완법으로 옳은 것은?

- ① 소금양을 줄인다.
- ② 탈지분유를 첨가한다.
- ③ 이스트양을 증가시킨다.
- ④ 설탕양을 늘린다.

40. 아밀로그래프(Amylograph)에 대한 설명 중 틀린 것은?

- ① 반죽의 신장성 측정
- ② 아밀라아제 활성 측정
- ③ 빵의 내상에 큰 영향
- ④ 400 - 600 B.U가 적당

41. 빵류에 부드러움을 주기 위하여 사용하는 유지 제품의 특성을 무엇이라 하는가?

- ① 유화성
- ② 가소성
- ③ 안정성
- ④ 기능성

42. 각 회사마다 제분율이 다르다. 어느 회사가 밀가루 생산량이 가장 적은가? (제분율은 A사 70%, B사 72%, C사 74%, D사 76%)

- ① A사는 밀 2850kg을 제분한다.
- ② B사는 밀 2800kg을 제분한다.
- ③ C사는 밀 2750kg을 제분한다.
- ④ D사는 밀 2700kg을 제분한다.

43. 설탕에 대한 설명으로 틀린 것은?

- ① 설탕은 과당보다 용해성이 크다.
- ② 혼당이란 설탕의 결정성을 이용한 것이다.
- ③ 설탕이 이스트에 의해 발효된 후 남은 잔류당은 굵기공정에서 전화된다.
- ④ 빵의 굵기 공정에서 일어나는 껍질의 착색은 주로 마이아르 반응에 의한 것으로 볼 수 있다.

44. 유산발효크림을 원료로 하여 제조하는 버터는?

- ① 유염버터
- ② 무염버터
- ③ 발효버터
- ④ 저수분 버터

45. 초콜릿을 템퍼링한 효과에 대한 설명 중 틀린 것은?

- ① 입안에서의 용해성은 나쁘다.
- ② 광택이 좋고 내부 조직이 조밀하다.
- ③ 팻 브룸(fat bloom)이 일어나지 않는다.
- ④ 안정한 결정이 많고 결정형이 일정하다.

46. 입속의 침(타액)에서 분비되는 전분 당화효소는?

- ① 펌신
- ② 프티알린
- ③ 리파아제
- ④ 트립신

47. 스펀지 케이크를 먹었을 때 가장 많이 섭취하게 되는 영양소는?

- ① 당질
- ② 단백질
- ③ 지방
- ④ 무기질

48. 다음 영양소 중 1차, 2차, 3차, 4차 구조를 가진 물질은?

- ① 탄수화물
- ② 단백질
- ③ 지질
- ④ 무기질

49. 리놀레산(linoleic acid)가 결핍시 발생할 수 있는 장애가 아닌 것은?

- ① 성장지연
- ② 시각 기능 장애
- ③ 생식장애
- ④ 호흡장애

50. 우유의 칼슘 흡수를 방해하는 인자는?

- ① 비타민 C
- ② 인
- ③ 유당
- ④ 포도당

【4과목】 식품위생학 (10문제)

51. 제과·제빵의 부패요인과 관계가 먼 것은?

- ① 제품의 수분함량
- ② 제품의 색
- ③ 제품의 보관온도
- ④ 제품의 pH

52. 식품 위생의 대상과 가장 거리가 먼 것은?

- ① 영양 결핍증 환자
- ② 세균성 식중독
- ③ 농약에 의한 식품 오염
- ④ 방사능에 의한 식품 오염

53. 감자에서 독성분이 많이 들어 있는 부분은?

- ① 감자즙
- ② 노란 부분
- ③ 겉껍질
- ④ 싹튼 부분

54. 식품에 세균이 오염되어 증식시 이들이 생성한 유독 물질에 의해 발생하는 생리적 이상현상은?

- ① 감염형 세균성 식중독
- ② 독소형 세균성 식중독
- ③ 화학적 식중독
- ④ 동물성 식중독

55. 독소형 식중독은 체외 독소에 의하여 일어나게 된다. 보툴리누스 식중독균이 생성하는 독소는?

- ① 엔테로톡신
- ② 엔도톡신
- ③ 뉴로톡신
- ④ 테트로도톡신

56. 세균성 식중독을 예방하는 방법과 가장 거리가 먼 것은?

- ① 조리장의 청결유지
- ② 조리기구의 소독
- ③ 유독한 부위의 세척
- ④ 신선한 재료의 사용

57. 유지의 산패 원인이 아닌 것은?

- ① 고온으로 가열한다.
- ② 햇빛이 잘 드는 곳에 보관한다.
- ③ 토코페롤을 첨가한다.
- ④ 수분이 많은 식품을 넣고 튀긴다.

58. 질병 발생의 3대 요소가 아닌 것은?

- ① 병원
- ② 환경
- ③ 숙주
- ④ 항생제

59. 적혈구의 혈색소 감소, 체중감소 및 신장장애, 칼슘대사 이상과 호흡장해를 유발하는 유해성 금속물질은?

- ① 구리(Cu)
- ② 아연(Zn)
- ③ 카드뮴(Cd)
- ④ 납(Pb)

60. 빵 및 생과자에 사용할 수 있는 보존료는?

- ① 안식향산
- ② 파라옥시 안식향산 부틸
- ③ 파라옥시 안식향산 에틸
- ④ 프로피온산나트륨