2003년10월05일년 제과기능사 필기시험 기출문제 답안

【1과목 : 20문제】 제조이론	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	②	②	③	③	②	③	①	④	④	②
	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
	①	③	④	④	③	①	②	③	②	③

【2과목 : 10문제】 재료과학	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
	②	②	③	③	④	④	②	②	④	①

【3과목 : 20문제】 영양학	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40
	②	①	③	③	③	③	③	④	④	②
	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50
	④	④	③	③	①	③	④	④	①	①

【4과목 : 10문제】 식품위생학	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60
	④	④	②	④	④	②	④	①	①	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.

CBT기출문제

전자문제집 CBT

빠르고 효과적으로 배워 시험 합격을 노려라!

Download on the App Store

GET IT ON Google Play

【1과목】 제조이론 (20문제)

1. 초콜릿 케이크에서 초콜릿을 32% 사용하면 원래 사용하던 쇼트닝 60%는 얼마로 조정해야 되는가?

① 44%
❷ 54%
③ 66%
④ 76%

2. 고율배합 제품과 저율배합 제품의 비중을 비교해본 결과 일반적으로 맞는 것은?

① 고율배합 제품의 비중이 높다.
❷ 저율배합 제품의 비중이 높다.
③ 비중의 차이는 없다.
④ 제품의 크기에 따라 비중은 차이가 있다.

3. 케이크 도넛의 가장 적합한 튀김 온도는? (이때 사용되는 튀김유는 신선한 유지를 기준으로 한다.)

① 140-150°C
② 160-170°C
❸ 190-196°C
④ 220-230°C

4. 퐁당(fondant)을 만들기 위하여 시럽을 끓일 때 시럽의 온도로 가장 적당한 범위는?

① 72-78°C
② 82-85°C
❸ 114-118°C
④ 131-136°C

5. 다음 케이크 중 계란노른자를 사용하지 않는 것은?

① 파운드 케이크
❷ 화이트 레이어 케이크
③ 데블스 푸드 케이크
④ 소프트 롤케이크

6. 밀가루 100%, 계란 166%, 설탕 166%, 소금 2%인 배합율은 어떤 케이크 제조에 적당한가?

① 파운드 케이크
② 옐로우 레이어 케이크
❸ 스펀지 케이크
④ 엔젤푸드 케이크

7. 일반적으로 우유 1ℓ로 만든 커스터드 크림과 무당 휘핑크림 1ℓ로 만든 생크림을 혼합하여 만드는 제품은?

❶ 디프로매트 크림(diplomat cream)
② 퐁당(fondant)
③ 마쉬맬로우(marshmallow)
④ 퍼지 아이싱(fudge icing)

8. 도넛에 기름이 많이 흡수되는 이유에 대한 설명으로 틀리는 항목은?

① 믹싱이 부족하다.
② 반죽에 수분이 많다.
③ 배합에 설탕과 팽창제가 많다.
❹ 튀김온도가 높다.

9. 과일케이크를 만들 때 과일이 가라앉는 이유에 대한 설명으로 틀린 것은?

① 강도(强度)가 약한 밀가루의 사용
② 믹싱이 지나치고 큰 공기방울이 반죽에 남는 경우
③ 진한 속색을 위한 탄산수소나트륨의 과다 사용
❹ 시럽에 담근 과일의 시럽을 배수시켜 사용

10. 스펀지 케이크 제조시 제품의 중앙 부분이 함몰하는 원인으로 가장 알맞은 것은?

① 반죽의 비중이 높다.
❷ 굽기가 부족하다
③ 팽창제 사용량을 감소시켰다.
④ 밀가루 사용량을 증가시켰다.

11. 다음 기계 설비 중대량 생산업체에서 사용하는 설비로 가장 알맞은 것은?

❶ 터널오븐
② 데크오븐
③ 전자렌지
④ 생크림용 탁상믹서

12. 소프트 롤케이크를 구운 후 즉시 팬에서 꺼내는 이유로 알맞지 않은 것은?

① 찐득거리는 것을 방지하기 위해
② 수축방지를 위해
❸ 냄새제거를 위해
④ 표면이 터지지 않게 하기 위해

13. 다음 중 케이크용 포장 재료의 구비 조건이 아닌 것은?

① 방수성일 것
② 상품 가치를 높일 수 있을 것
③ 원가가 낮을 것
❹ 통기성일 것

14. 파이롤러(pie roller)는 반죽을 롤러에 의해 평균적으로 늘리는 기계인데, 주로 유지가 많은 반죽에 사용한다. 다음 중 파일롤러를 사용하지 않는 제품은?

① 데니시 페이스트리
② 케이크 도넛
③ 쿠키
❹ 롤케이크

15. 이탈리안 머랭에 대한 설명 중틀린 것은?

① 설탕량이 많으면 설탕의 일부를 제외하고 남은 설탕에 물을 넣어 끓인다.
② 흰자와 설탕 일부로 50% 정도의 머랭을 만든다.
❸ 뜨거운 시럽에 머랭을 넣으면서 거품을 올린다.
④ 강한 불에 구워 착색하는 제품을 만드는데 알맞다.

16. 같은 밀가루로 식빵과 불란서 빵을 만들 경우, 식빵의가수율이 63%였다면 불란서 빵의 가수율은 얼마로 하는 것이 가장 좋은가?

❶ 61%
② 63%
③ 65%
④ 67%

17. 미국식 데니시 페이스트리 제조시 반죽무게에 대한 충전용유지(롤인유지)의사용 범위로 가장 적당한 것은?

① 10~15%
❷ 20~40%
③ 45~60%
④ 60~80%

18. 데니시 페이스트리의 일반적인 반죽 온도는?

① 0℃
② 8-12℃
❸ 18-22℃
④ 27-30℃

19. 일반적인 2차 발효실의 가장 적당한 온도는?

① 18~30℃
❷ 32~40℃
③ 45~61℃
④ 62~70℃

20. 빵제품의 모서리가 예리하게된 것은 다음 중 어떤 반죽에서 오는 결과인가?

① 발효가 지친 반죽
② 믹싱이 지친 반죽
❸ 어린 반죽
④ 2차 발효가 지친 반죽

【2과목】 재료과학 (10문제)

21. 빵의 노화가 가장 빨리 발생하는 온도는?

① -18℃
❷ 0℃
③ 20℃
④ 35℃

22. 빵을 오븐에 넣으면 빵속의 온도가 높아지면서 부피가 증가한다. 이때의 현상을 설명한 것 중 잘못된 것은?

① 가스압이 증가한다.
❷ 이산화탄소 가스의 용해도가 증가한다.
③ 이스트의 효소활성은 60℃까지 계속된다.
④ 79℃부터 알콜이 증발하여 특유의 향이 발생한다.

23. 가로 10cm, 세로 18cm, 높이 7cm의 팬을 사용할 때 비용적이 3.4인 빵의 분할량은 약 얼마인가?

① 330g
② 350g
❸ 370g
④ 390g

24. 스트레이트법에서 1차 발효시 최적의 발효 상태를 파악하는 방법으로 손가락으로 눌러서 판단하는 테스트법 중 가장 발효가 좋은 상태는?

① 반죽부분이 움추러 든다.
② 반죽부분이 퍼진다.
❸ 누른 부분이 살짝 오므러 든다.
④ 누른 부분이 옆으로 퍼져 함몰한다.

25. 다음 중 계량한 활성건조이스트(Active dry yeast)를 용해시키기에 적합한 물의 온도는?

① 0°C
② 15°C
③ 27°C
❹ 40°C

26. 제빵의 생산시 고려해야할 원가요소에서 가장 거리가 먼 것은?

① 재료비
② 노무비
③ 경비
❹ 학술비

Download on the App Store 전자문제집 CBT(App Store) :[다운로드]
GET IT ON Google Play 전자문제집 CBT(Google Play) :[다운로드]

27. 포장에 대한 설명 중 틀린 것은?

① 포장은 제품의 노화를 지연시킨다.
❷ 뜨거울 때 포장하여 냉각손실을 줄인다.
③ 미생물에 오염되지 않은 환경에서 포장한다.
④ 온도, 충격 등에 대한 품질변화에 주의한다.

28. 냉동제품에 대한 설명 중 틀린 것은?

① 저장기간이 길수록 품질저하가 일어난다.
❷ 상대습도를 85% 이상으로 하여 해동한다.
③ 냉동반죽의 분할량이 크면 좋지 않다.
④ 수분이 결빙할 때 다량의 잠열을 요구한다.

29. 다음 패닝(panning) 방법 중 풀먼 브래드 같이 뚜껑을 덮어 굽는 제품에 반죽을 길게 늘려 U자, N자, M자형으로 넣는 방법은?

① 직접 패닝
② 트위스트 패닝
③ 스파이럴 패닝
❹ 교차 패닝

30. 오븐 실내 속에서 뜨거워진 공기를 강제 순환시키는 열 전달방식은?

❶ 대류
② 전도
③ 복사
④ 전자파

【3과목】 영양학 (20문제)

31. 전분의 노화에 대한 설명 중 틀린 것은?

① 노화는 -18°C에서 잘 일어나지 않는다.
❷ 노화된 전분은 소화가 잘된다.
③ 노화란 α-전분이 β-전분으로 되는 것을 말한다.
④ 노화된 전분은 향이 손실된다.

32. 튀김기름의 발연 현상과 관계가 깊은 것은?

❶ 유리지방산가
② 크림가
③ 유화가
④ 검화가

33. 아이싱 크림이나 데커레이션에 사용되는 분당은 어느 당류를 이용하는가?

① 포도당
② 과당
❸ 설탕
④ 유당

34. 유지의 산화에 영향을 주는 요인이 아닌 것은?

① 산소
② 수분
❸ 질소
④ 철

35. 우유의 응고에 관여하고 있는 금속이온은?

① Mg2+(마그네슘)
② Mn2+(망간)
❸ Ca2+(칼슘)
④ Cu2+(구리)

36. 제과·제빵에 쓰이는 팽창제가 아닌 것은?

① 베이킹파우더
② 빵효모
❸ 탄산칼슘
④ 탄산암모늄

37. 계란 흰자가 360g 필요하다고 할 때 전체 무게 60g짜리계란이 몇 개정도 필요한가?

① 6개
② 8개
❸ 10개
④ 13개

38. 글레이즈(glaze)를 사용할 때 가장 적당한 온도는?

① 15°C
② 25°C
③ 35°C
❹ 45°C

39. 다음 설명 중 코팅용 초콜릿으로 가장 중요한 것을 바르게 설명한 것은?

① 맛이 좋은 것
② 융점이 항상 높은 것
③ 초콜릿 냄새가 강한 것
❹ 융점이 겨울에는 낮고, 여름에는 높은 것

40. 다음 중서로 연결이 잘못된 것은?

① 알파 아밀라아제 : 전분
❷ 베타 아밀라아제 : 섬유소
③ 트립신 : 단백질
④ 리파아제 : 지방

41. 제빵에 있어 단위 무게당 흡수율이 가장 높은 밀가루의 성분은?

① 전분
② 회분
③ 단백질
❹ 펜토산

42. 자유수를 올바르게 설명한 것은?

① 당류와 같은 용질에 작용하지 않는다.
② 0°C이하에서도 얼지 않는다.
③ 정상적인 물보다 그 밀도가 크다.
❹ 염류, 당류 등을 녹이고 용매로서 작용한다.

43. 제빵에서 소금의 역할 중 틀린 것은?

① 글루텐을 강화시킨다.
② 방부 효과가 있다.
❸ 빵의 내상을 희게 한다.
④ 맛을 조절한다.

44. 일반적으로 밀가루를 전문적으로 시험하는 기기로 이루어진 항목은?

① 패리노그래프, 가스크로마토그래피, 익스텐소그래프
② 패리노그래프, 아밀로그래프, 파이브로 미터
❸ 패리노그래프, 익스텐소그래프, 아밀로그래프
④ 아밀로그래프, 익스텐소그래프, 펑츄어 테스터

45. 동물의 가죽이나 뼈등에서 추출하며 안정제나 제과 원료로 사용되는 것은?

❶ 젤라틴
② 한천
③ 펙틴
④ 카라기난

46. 밥을 오래 씹으면 단맛이 나는데, 이것은 밥속에 어떤 영양소가 들어 있기 때문인가?

① 단백질
② 비타민
❸ 탄수화물
④ 지방질

47. 다음 결핍 증세 중 필수지방산의 결핍으로 인해 발생 하는 것은?

① 신경통
② 결막염
③ 안질
❹ 피부염

48. 생리기능의 조절작용을 하는 영양소는?

① 탄수화물과 지방질
② 탄수화물과 단백질
③ 지방질과 단백질
❹ 무기질과 비타민

49. 단백질의 구성단위는?

❶ 아미노산
② 지방산
③ 글리세린
④ 포도당

50. 열량 계산공식 중 맞는 것은?

❶ [(탄수화물의 양+단백질의 양)×4]+(지방의 양×9)
② [(탄수화물의 양+지방의 양)×4]+(단백질의 양×9)
③ [(지방의 양+단백질의 양)×4]+(탄수화물의 양×9)
④ [(탄수화물의 양+지방의 양)×9]+(단백질의 양×4)

【4과목】 식품위생학 (10문제)

51. 감염형 식중독이 아닌 것은?

① 살모넬라 식중독
② 병원성대장균 식중독
③ 장염비브리오 식중독
❹ 포도상구균 식중독

52. 유해한 합성 착색료는?

① 수용성 안나토
② 베타 카로틴
③ 이산화티타늄
❹ 아우라민

53. 요소수지 용기에서 이행될 수 있는 대표적인 유독 물질은?

① 에탄올
❷ 포름알데히드
③ 알루미늄
④ 주석

54. 제품의 포장용기에 의한 화학적 식중독에 대한 주의를 특히 요하는 것과 거리가 가장 먼 것은?

① 형광 염료를 사용한 종이 제품
② 착색된 셀로판 제품
③ 페놀수지 제품
❹ 알루미늄박 제품

55. 생유의 미생물 오염에 대한 변화를 설명한 것 중 잘못된 것은?

① 대장균군의 오염이 있으면 거품을 일으키며 이상응고를 나타낸다.
② 단백분해균 중 일부는 우유를 점질화 시키거나 쓴맛을 주는 것도 있다.
③ 생유 중의 산생성균은 산도상승의 원인이 되어 선도를 저하시키기도 한다.
❹ 냉장 중에는 우유에 변패를 일으키는 미생물이 증식하지 못한다.

56. 제과·제빵에서 설탕이 어떤 원리로 미생물 번식을 억제하는가?

① 온도 변화
❷ 삼투압 변화
③ pH 변화
④ 산화 환원

57. 제과·제빵 공정 중 곰팡이에 의한 오염이 주로 발생하는 과정은?

① 배합
② 발효
③ 굽기
❹ 냉각

58. 다음 중병원체가 바이러스인 질병은?

❶ 폴리오

② 결핵

③ 디프테리아

④ 성홍열

59. 육류에 주로 기생하는 O-157은 다음 어느 세균류에 속하는가?

❶ 대장균

② 살모넬라균

③ 리스테리아균

④ 비브리오균

60. 경구 전염병의 예방대책 중전염원에 대한 대책으로 바르지 않은 것은?

① 환자를 조기 발견하여 격리 치료한다.

② 환자가 발생하면 접촉자의 대변을 검사하고 보균자의 발견에 힘쓴다.

③ 일반 및 유흥음식점에서 일하는 사람들은 정기적인 건강진단이 필요하다.

❹ 오염되었다고 생각되는 물건은 손이 닿지 않는 곳에 모아 둔다.