

2005년10월02일년 제과기능사 필기시험 기출문제 답안

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

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)

1. 유지와 밀가루를 먼저 넣고 반죽하는 케이크 제조방법은?

① 블렌딩법

② 크림법

③ 시럽법

④ 1단계법

2. 케이크 도넛을 제조할 때 설탕을 정상보다 많이 사용하면 나타나는 결과는?

① 기름 흡수가 적다.

② 겹질이 부드럽다.

③ 기공이 열린다.

④ 조적이 거칠다.

3. 파이 반죽을 냉장고에 넣어 휴지를 시키는 이유가 아닌 것은?

① 밀가루의 수분을 흡수한다.

② 유지를 적정하게 굳힌다.

③ 퍼짐성을 좋게 한다.

④ 끈적거림을 방지한다.

4. 다음 반죽 중 튀김용 반죽으로 적당한 것은?

① 퍼프페이스트리 반죽

② 스펀지케이크 반죽

③ 슈 반죽

④ 쇼트브레드 쿠키 반죽

5. 정형한 파이 반죽에 구멍자국을 내주는 가장 주된 이유는?

① 제품을 부드럽게 하기 위해

② 제품의 수축을 막기 위해

③ 제품의 원활한 팽창을 위해

④ 제품에 기포나 수포가 생기는 것을 막기 위해

6. 제과, 제빵, 아이스크림 등에 널리 사용되는 바닐라에 대한 설명 중 맞지 않는 것은?

① 바닐라 향은 조화된 향미를 가지므로 식품의 기본 향으로 널리 이용된다.

② 바닐라는 열대지방 원산지로 바닐라 빈을 발효 건조시킨 것이다.

③ 바닐라 에센스는 수용성 제품에 사용한다.

④ 바닐라는 안정제의 역할을 한다.

7. 엔젤푸드케이크 제조시 불필요한 재료는?

① 주석산크림

② 중조

③ . 설탕

④ 소금

8. 생산 공장시설의 효율적 배치에 대한 설명 중 적합하지 않은 것은?

① 작업용 바닥면적은 그 장소를 이용하는 사람들의 수에 따라 달라진다.

② 판매장소와 공장의 면적배분(판매3:공장1)의 비율로 구성되는 것이 바람직하다.

③ 공장의 소요면적은 주방설비의 설치면적과 기술자의 작업을 위한 공간면적으로 이루어진다.

④ 공장의 모든 업무가 효과적으로 진행되기 위한 기본은 주방의 위치와 규모에 대한 설계이다.

9. 아이싱에 이용되는 풍당(fondant)은 설탕의 어떤 성질을 이용하는가?

① 설탕의 보습성

② 설탕의 재결정성

③ 설탕의 용해성

④ 설탕이 전화당으로 변하는 성질

10. 팬닝시 주의점이 아닌 것은?

① 종이 깔개를 사용한다.

② 철판에 넣은 반죽은 두께가 일정하게 펴준다.

③ 팬기름은 많이 바른다.

④ 팬닝 후 즉시 굽는다.

11. 쿠키의 크기를 크게 하기 위한 조치는?

① 팽창제를 적게 사용한다.

② 설탕 대신 분당을 사용한다.

③ 산성재료의 사용량을 늘린다.

④ 오븐 온도를 낮춘다.

12. 마카롱 쿠키는 주로 아몬드를 사용하는 쿠키로 밀가루를 사용하지 않는 경우도 있다. 이 쿠키는 다음의 어느 쿠키에 속하는가?

- ① 드롭 쿠키
- ② 스넵 쿠키
- ③ 스펀지 쿠키
- ④ 머랭 쿠키

13. 스펀지케이크 제조시 비중을 가장 낮게 하는 재료는?

- ① 유지
- ② 설탕
- ③ 계란
- ④ 소금

14. 다음 제품 중 반죽의 분류상 다른 셋과 구별되는 것은?

- ① 레이어케이크
- ② 파운드케이크
- ③ 스펀지케이크
- ④ 과일케이크

15. 고율배합에 대한 설명으로 틀린 것은?

- ① 젤리롤케이크
- ② 과일케이크
- ③ 퍼프페이스트리
- ④ 버터스펀지케이크

16. 굵기 과정 중 일어나는 마이야르 반응(mailiard reaction)은 첨가되는 당의 종류에 따라서 갈색화 속도가 달라진다. 같은 조건의 반죽에 각각 설탕, 포도당, 과당을 같은 농도로 첨가했다고 가정할 때 마이야르 반응속도를 촉진시키는 순서로 나열된 것은?

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

17. 스트레이트법으로 일반 식빵을 만들 때 믹싱 후 반죽의 온도로 가장 이상적인 것은?

- ① 20℃
- ② 27℃
- ③ 34℃
- ④ 41℃

 전자문제집 CBT(App Store) : [\[다운로드\]](#)

 전자문제집 CBT(Google Play) : [\[다운로드\]](#)

18. 냉동 반죽법에서 믹싱 후 1차 발효시간으로 가장 올바른 것은?

- ① 0-20분
- ② 50-60분
- ③ 80-90분
- ④ 110-120분

19. 팬에 바르는 기름은 다음 중 무엇이 높은 것을 선택해야 하는가?

- ① 산가
- ② 크림성
- ③ 가소성
- ④ 해발연점

20. 제빵시 적량보다 많은 분유를 사용했을 때의 결과 중 잘못된 것은?

- ① 양옆면과 바닥이 움푹 들어가는 현상이 생김
- ② 껍질색은 캐러멜화에 의하여 검어짐
- ③ 모서리가 예리하고 터지거나 슈레드가 적음
- ④ 세포벽이 두꺼우므로 황갈색을 나타냄

【2과목】 재료과학 (10문제)

21. 빵 발효에서 다른 조건이 같을 때 발효 손실에 대한 설명 중 틀린 것은?

- ① 반죽 온도가 낮을수록 발효 손실이 크다.
- ② 발효 시간이 길수록 발효 손실이 크다.
- ③ 소금, 설탕 사용량이 많을수록 발효 손실이 적다.
- ④ 발효실 온도가 높을수록 발효 손실이 크다.

22. 다음 반죽의 상태 중 밀가루의 글루텐이 형성되어 최대의 탄력성을 갖는 단계는?
- ① 픽업단계
 - ② 클린업단계
 - ③ 발전단계
 - ④ 렛다운단계
23. 각 재료에 대한 설명 중 틀린 것은?
- ① 밀가루는 체질하여 공기를 혼입시킨다.
 - ② 설탕이 과다하면 발효에 방해가 된다.
 - ③ 계란 껍질에 광택이 있는 것이 신선할 것이다.
 - ④ 유당은 껍질색에 영향을 미친다.
24. 효과적인 원가관리를 위한 3단계 협조체계가 아닌 것은?
- ① 생산 부서의 절약
 - ② 구매부의 원가절감
 - ③ 소비자의 구매유도
 - ④ 판매원의 원가절감
25. 식빵은 보통 내부 온도가 35~40°C정도 될 때까지 냉각시킨다. 식빵의 온도를 28°C까지 냉각한 후 포장하였다고 가정할 때 식빵에 미치는 영향으로 옳바른 것은?
- ① 노화가 일어나서 빨리 딱딱해진다.
 - ② 빵에 곰팡이가 쉽게 발생한다.
 - ③ 빵의 모양이 찌그러지기 쉽다.
 - ④ 식빵을 슬라이스하기 어렵다.
26. 수평형 믹서를 청소하는 방법으로 옳바르지 않은 것은?
- ① 청소하기 전에 전원을 차단한다.
 - ② 생산 직후 청소를 실시한다.
 - ③ 물을 가득 채워 회전시킨다.
 - ④ 금속으로 된 스크레이퍼를 이용하여 반죽을 긁어낸다.
27. 성형시 둥글리기의 목적이 될 수 없는 것은?
- ① 표피를 형성시킨다.
 - ② 가스포집을 돕는다.
 - ③ 끈적거림을 제거한다.
 - ④ 껍질색을 좋게 한다.

28. 스펀지법으로 제빵할 때 스펀지의 밀가루 변화를 시키는 경우의 설명으로 부적당한 것은?
- ① 부피, 향, 저장성 등 품질을 개선시키고자 할 때
 - ② 발효 시간을 변경할 필요가 있을 때
 - ③ 기계 및 설비를 감소시킬 때
 - ④ 밀가루의 품질이 변경되었을 때
29. 미국식 데니시 페이스트리 제조시 반죽무게에 대한 충전용 유지(롤인유지)의 사용범위로 가장 적당한 것은?
- ① 10-15%
 - ② 20-40%
 - ③ 45-60%
 - ④ 60-80%
30. 2차 발효실의 온도범위로 가장 적합한 것은?
- ① 20-26°C
 - ② 32-43°C
 - ③ 45-55°C
 - ④ 56-67°C

【3과목】 영양학 (20문제)

31. 우유 단백질의 응고에 관여하지 않는 것은?
- ① 산
 - ② 레닌
 - ③ 가열
 - ④ 리파아제
32. 다음 중 산성물질이 아닌 것은?
- ① 소다
 - ② 주석산크림
 - ③ 전화당
 - ④ 레몬주스
33. 과자와 빵에서 우유가 미치는 영향 중 틀린 것은?
- ① 영양을 강화시킨다.
 - ② 보수력이 없어서 쉽게 노화된다.
 - ③ 겉껍질 색깔을 강하게 한다.
 - ④ 이스트에 의해 생성된 향을 착향시킨다.

34. 밀가루 중 글루텐은 건조 중량의 약 몇배에 해당하는 물을 흡수할 수 있는가?

① 1배

② 3배

③ 5배

④ 7배

35. 쌀의 83%를 차지하며 밀가루 구성의 주 부위는?

① 내배유

② 배아

③ 껍질 부위

④ 세포

36. 다음 중 감미도가 가장 높은 당은?

① 유당(Lactose)

② 포도당(Glucose)

③ 설탕(Sucrose)

④ 과당(Fructose)

37. 유지의 기능이 아닌 것은?

① 감미제

② 안정화

③ 가소성

④ 유화성

38. 산화제를 사용하면 두 개의 -SH기가 S-S결합으로 바뀌게된다. 이같은 반응이 일어나는 것은 어느 것에 의한 것인가?

① 밀가루의 단백질

② 밀가루의 전분

③ 고구마 전분

④ 감자 전분

39. 다음 중 일반 식염의 구성 원소는?

① 나트륨, 염소

② 칼슘, 탄소

③ 마그네슘, 염소

④ 칼륨, 탄소

40. 빵 제조시 연수를 사용할 때의 적절한 조치는?

① 끓여서 여과

② 이스트량 증가

③ 미네랄 이스트 푸드 사용 증가

④ 소금량 감소

41. 제빵시 소금사용량이 적량보다 많으면 나타나는 현상이 아닌 것은?

① 부피가 적다.

② 세포벽이 얇다.

③ 껍질색이 검다.

④ 발효 손실이 적다.

42. 도넛의 광택제(glaze) 코팅이 부스러지는 것을 방지하기 위하여 사용하는 안정제와 거리가 먼 것은?

① 스테아린

② 한천

③ 펙틴

④ 젤라틴

43. 다당류인 전분을 분해하는 효소가 아닌 것은?

① 알파 아밀라아제

② 베타 아밀라아제

③ 디아스타제

④ 말타아제

44. 밀가루에 함유된 회분이 의미하는 것이 아닌 것은?

① 무기질은 껍질에 많다.

② 정제 정도를 알 수 있다.

③ 제분율이 같을 경우 강력분은 박력분보다 회분함량이 높다.

④ 제빵 특성을 대변한다.

45. 밀가루 전분의 아밀로펙틴 구조에 대한 설명 중 잘못된 것은?

① 요오드 용액에 의하여 청색반응이 일어난다.

② 아밀로오스에 비하여 분자량이 크다.

③ 전분의 구조가 측쇄(가지형)로 연결되어 있다.

④ 일반 국물에서 아밀로오스보다 구성비가 높다.

46. 밀가루 음식에 대두를 넣는다면 어떤 영양소가 강화되는 것인가?

- ① 섬유질
- ② 지방
- ③ 필수아미노산
- ④ 무기질

47. 리놀렌산(linolenic acid)의 급원식품은?

- ① 라드
- ② 들기름
- ③ 면실유
- ④ 해바라기씨유

48. 유용한 장내세균의 발육을 도와 정상작용을 하는 이당류는?

- ① 설탕
- ② 유당
- ③ 맥아당
- ④ 셀로비오스

49. 지방이 가수분해 되어 생성되는 물질이 아닌 것은?

- ① 아미노산
- ② 글리세린
- ③ 지방산
- ④ 모노글리세라이드

50. 괴혈병을 예방하기 위하여 어떤 영양소가 많은 식품을 섭취해야 하는가?

- ① 비타민 A
- ② 비타민 C
- ③ 비타민 D
- ④ 비타민 B1

【4과목】 식품위생학 (10문제)

51. 다음 첨가물 중 합성보존료가 아닌 것은?

- ① 데히드로 초산
- ② 소르빈산
- ③ 차아염소산 나트륨
- ④ 프로피온산 나트륨

52. 독소형 식중독에 속하는 것은?

- ① 포도상구균
- ② 장염비브리오균
- ③ 병원성대장균
- ④ 살모넬라균

53. 세균, 곰팡이, 효모, 바이러스의 일반적 성질에 대한 설명 중 옳은 것은?

- ① 세균은 주로 출아법으로 그 수를 늘리며 술제조에 많이 사용한다.
- ② 효모는 주로 분열법으로 그 수를 늘리며 식품 부패에 가장 많이 관여하는 미생물이다.
- ③ 곰팡이는 주로 포자에 의하여 그 수를 늘리며 빵, 밥 등의 부패에 많이 관여하는 미생물이다.
- ④ 바이러스는 주로 출아법으로 그 수를 늘리며 효모와 유사하게 식품의 부패에 관여하는 미생물이다.

54. 식품첨가물의 규격과 사용기준은 누가 지정하는가?

- ① 식품의약품안전청장
- ② 국립보건원장
- ③ 시,도 보건연구소장
- ④ 시,군 보건소장

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

- ① 대장균군의 오염이 있으면 거품을 일으키며 이상응고를 나타낸다.
- ② 단백질해균 중 일부는 우유를 점질화시키거나 쓴맛을 주는 것도 있다.
- ③ 생유 중의 산생성균은 산도상승의 원인이 되어 선도를 저하시키기도 한다.
- ④ 냉장 중에는 우유에 변패를 일으키는 미생물이 증식하지 못한다.

56. 다음 보기에서 설명하는 전염병의 가장 적절한 예방방법은?

(보기)

1. 처음에는 감기증상으로 시작하여 열이 내릴 때 마비가 시작됨
2. 감염되기 쉬운 연령은 1-2세, 잠복기는 7-12일
3. 소아의 척추신경계를 손상하여 영구적인 마비를 일으킴

① 예방접종

- ② 항생제 투여
- ③ 음식물의 오염방지
- ④ 쥐, 진드기, 바퀴벌레 박멸

57. 식중독 발생시의 조치사항 중 잘못된 것은?

- ① 환자의 상태를 메모한다.
- ② 보건소에 신고한다.
- ③ 식중독 의심이 있는 환자는 의사의 진단을 받게 한다.

④ 먹던 음식물은 전부 버린다.

58. 유해한 합성 착색료는?

- ① 수용성 안나트
- ② 베타 카로틴
- ③ 이산화티타늄

④ 아우라민

59. 인축공동 전염병으로만 짝지어진 것은?

① 콜레라, 장티푸스

② 탄저, 리스테리아증

③ 결핵, 유행성 간염

④ 홍역, 브루셀라증

60. 어패류의 생식과 관계 깊은 식중독 세균은?

① 프르테우스균

② 장염 비브리오균

③ 살모넬라균

④ 바실러스균