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.

CBT기출문제

전자문제집 CBT

빠르고 효과적으로 배워 시험 합격을 노려라!

Download on the App Store

GET IT ON Google Play

【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 껍질이 부드럽다.
   ③ 기공이 열린다.
   ④ 조직이 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 퐁당(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 스냅 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. 굽기 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℃

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

① 0-20분
② 50-60분
③ 80-90분
④ 110-120분

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

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 캐러맬화에 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 올바른 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 올바르지 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 레몬쥬스

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(Socrose)
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 정장작용을 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 치아염소산 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 단백분해균 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. 인축공통 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