

5월 제과 · 제빵기능사 시험 기출 문제

지난 5월 30일에 제과 · 제빵기능사 시험이 실시됐다. 3월 제과 · 제빵기능사 시험 개정 이후 처음으로 치뤄진 이번 시험은 제과이론, 제빵이론, 재료과학이 각 15문항씩, 위생학 10문항, 영양학 5문항 등 총 60문항이 출제됐다. 이에 본지는 새로운 시험 경향에 대비할 수 있도록 이번 시험 문제를 입수해 게재한다.

<편집자 주>

1. 스펀지 케이크 반죽을 할 때 데우는 방법은 계란과 설탕을 몇 °C도로 만든 후 믹싱 하는가?
가) 27°C 나) 43°C
다) 57°C 라) 63°C
2. 초콜릿을 템퍼링할 때 처음 높이는 공정의 온도 범위에 적합한 것은?
가) 30~32°C 나) 38~40°C
다) 45~47°C 라) 52~54°C
3. 쿠키의 퍼짐에 영향을 주는 당류는?
가) 분당 나) 설탕
다) 포도당 라) 물엿
4. 설탕보다 유지함량이 많은 쿠키반죽은 구운 후 어떤 특징이 있는가?
가) 구운 후 딱딱한 제품이 된다.
나) 구운 후 말랑말랑한 제품이 된다.
다) 구운 후 질긴 제품이 된다.
라) 구운 후 퍼짐성이 작은 제품이 된다.
5. 다음 슈(choux)의 제조 공정상 구울 때 주의할 사항 중 잘못된 것은?
가) 220°C 정도의 오븐에서 바삭한 상태로 굽는다.
나) 너무 빠른 껍질형성을 막기 위해 처음에 윗불을 약하게 한다.
다) 굽는 중간 오븐 문을 자주 여닫아 수증기를 제거한다.
라) 너무 빨리 오븐에서 꺼내면 찌그러지거나 주저 앉기 쉽다.
6. 스펀지반죽에 사용하는 물의 양은 스펀지반죽에 사용하는 밀가루의 양에 대해 어느 정도인가?
가) 35~40% 나) 45~50%
다) 55~60% 라) 65~70%
7. 스펀지 케이크의 필수재료가 아닌 것은?
가) 밀가루 나) 설탕 다) 달걀 라) 식용유
8. 파운드 케이크를 구운 직후 계란 노른자에 설탕을 넣어 칠하는 방법이 있다. 이 때 설탕의 역할이 아닌 것은?
가) 광택제 효과 나) 보존제 역할
다) 탈색 효과 라) 맛의 개선
9. 도넛 글레이즈의 사용온도로 적당한 것은?
가) 49°C 나) 39°C
다) 29°C 라) 19°C
10. 화이트 레이어 케이크를 만들 때 밀가루를 기준으로 설탕의 양은 어느 정도 범위인가?
가) 110~120% 나) 110~140%
다) 110~160% 라) 110~180%
11. 반죽형 과자 제조 때 크림법에서 가장 적합한 것은?
가) 설탕+유지 나) 소맥분+유지
다) 계란+유지 라) 계란+소맥분
12. 제빵시 유지는 반죽의 어느 단계에서 투입하는가?
가) 픽업 단계 나) 클린업 단계
다) 발전 단계 라) 최종 단계
13. 어느 반죽의 비용적이 2.5(cc/g)이라면, 즉 반죽 1g당 2.5cm³의 비중을 갖는다면 가로가 15cm, 세로가 2cm, 높이가 4cm인 팬에는 몇 g의 반죽을 넣어야 하는가?
가) 24g 나) 48g
다) 84g 라) 128g
14. 제빵시 이스트를 투입하는 방법 중 잘못된 것은?
가) 이스트는 물에 녹여 사용해도 좋다.
나) 녹이는 물은 너무 고온이나 저온을 피한다.
다) 이스트를 녹인 물에 직접 설탕을 넣지 않는다.
라) 속성법 등으로 이스트를 많이 사용할 경우 우유에 녹이면 이스트향이 강해진다.
15. 밀가루 25g에서 젖은 글루텐 6g을 얻었다면 이 밀가루는 어느 밀가루에 속하는가?

- 가) 박력분 나) 중력분
 다) 강력분 라) 제빵용 밀가루
16. 오븐에서 나온 빵을 냉각하여 포장하는 온도로 가장 적합한 것은?
 가) 0~5℃ 나) 15~20℃
 다) 35~40℃ 라) 55~60℃
17. 반죽 무게를 이용하여 반죽의 비중 측정시 필요한 것은?
 가) 밀가루 무게 나) 물 무게
 다) 용기 무게 라) 설탕 무게
18. 성형(Dough Make up)과정의 5가지 공정이 순서대로 된 것은?
 가) 반죽. 발효. 분할. 등글리기. 정형
 나) 분할. 등글리기. 중간발효. 정형. 팬닝
 다) 등글리기. 중간발효. 정형. 팬닝. 2차발효
 라) 중간발효. 정형. 팬닝. 2차발효. 굽기
19. 제빵용 팬기름에 대한 설명으로 틀린 것은?
 가) 종류에 상관없이 발연점이 낮아야 한다.
 나) 백색 광유(mineral oil)도 사용된다.
 다) 정제 라드, 식용유, 혼합유도 사용된다.
 라) 과다하게 칠하면 밀 껍질색이 두껍고 어둡게 된다.
20. 장시간 발효과정을 거치지 않고 배합 후 정형하여 2차발효를 하는 제빵법은?
 가) 재반죽법 나) 스트레이트법
 다) 노타입법 라) 스펀지법
21. 파이반죽을 냉장고에서 휴지시키는 이유가 아닌 것은?
 가) 밀가루의 수분 흡수를 돕는다.
 나) 유지의 결 형성을 돕는다.
 다) 작업시 끈적임을 방지한다.
 라) 제품의 퍼짐성을 크게 한다.
22. 다음 중 빵 제품이 가장 빨리 노화되는 온도는?
 가) 18℃ 나) 3℃
 다) 27℃ 라) 40℃
23. 제빵에서 사용하는 물로서 가장 적합한 것은?
 가) 연수(1-60ppm) 나) 아연수(61-120ppm)
 다) 아경수(121-180ppm) 라) 경수(180ppm 이상)
24. 식빵 배합에서 소맥분 대비 4%의 탈지분유를 사용시 다음 중 틀린 것은?
 가) 발효를 촉진시킨다.
 나) 믹싱내구성을 높인다.
 다) 표피색을 진하게 한다.
 라) 흡수율을 증가시킨다.
25. 표면장력을 변화시켜 빵, 과자의 부피와 조직을 개선하고 노화를 지연시키기 위해 사용하는 것은?
 가) 계면활성제 나) 팽창제
 다) 산화방지제 라) 감미료
26. 스트레이트법에 있어서 실내온도 22℃, 반죽 사용수온도 18℃, 소맥분온도 19℃, 결과온도 29℃이면 마찰계수는 얼마인가?
 가) 88℃ 나) 44℃
 다) 28℃ 라) 22℃
27. 제빵시 성형 직전에 행하는 중간발효의 목적이 아닌 항목은?
 가) 긴장, 경화된 반죽의 상태를 완화시킨다.
 나) 글루텐 조직의 구조를 재정돈시킨다.
 다) 반죽을 팽창시켜 기계의 내성을 저하시킨다.
 라) 성형과정에서 반죽이 잘 늘어나게 한다.
28. 600g짜리 빵 10개를 만들려 할 때 발효손실 2%, 굽기 및 냉각손실이 12%라면 반죽해야 할 반죽의 총 무게는?
 가) 6.17kg 나) 6.42kg
 다) 6.96kg 라) 7.36kg
29. 빵굽기 과정에서 오븐스프링(oven spring)에 의한 반죽 부피의 팽창 정도는?
 가) 본래 크기의 약 1/2까지
 나) 본래 크기의 약 1/3까지
 다) 본래 크기의 1/5까지
 라) 본래 크기의 약 1/6까지
30. 도넛의 적당한 튀김온도 범위는?
 가) 105℃ 내외 나) 145℃ 내외
 다) 185℃ 내외 라) 225℃ 내외
31. 설탕류가 제빵에 미치는 공통적인 기능 중 잘못 기술된 것은?
 가) 수분보유량이 강해 제품에 수분을 많이 남게 한다.
 나) 반죽에 탄성을 주며 오븐 팽창이 커진다.
 다) 저장 시간을 연장시키고 수율을 높인다.
 라) 휘발성 산, 알데히드 등의 화합물을 생성한다.
32. 제빵시 발효점을 확인하는 방법을 설명한 것 중 적당하지 않은 것은?
 가) 부피가 증가한 상태 확인
 나) 반죽 내부에 생긴 망상조직 상태 확인
 다) 반죽의 현재 온도 확인
 라) 손가락으로 눌렀을 때의 탄력성 정도 확인
33. 다음 설명 중 제빵에 분유를 사용해야 하는 경우는?
 가) 단백질함량이 낮거나 단백질의 질이 좋지 않을 때
 나) 표피색깔이 너무 빨리 날 때

- 다) 디아스타제 대신 사용하고자 할 때
라) 이스트푸드 대신 사용하고자 할 때
34. 소맥분 글루텐의 질을 측정하는데 가장 널리 사용되는 것은?
가) 아밀로그래프 나) 낙하시간법
다) 페리노그래프 라) 맥미카엘 점도계
35. 단과자빵 제조에서 일반적인 이스트의 사용량은?
가) 0.1~1% 나) 3~9%
다) 13~17% 라) 19%
36. 표준 스트레이트법에서 최종 반죽시 바람직한 온도는?
가) 25℃ 나) 27℃
다) 29℃ 라) 31℃
37. 언더베이킹(under baking)이란?
가) 낮은 온도에서 장시간 굽는 방법
나) 높은 온도에서 단시간 굽는 방법
다) 윗불을 낮게 밑불을 높게 굽는 방법
라) 윗불을 낮게 밑불을 낮게 굽는 방법
38. 다음 설명 중 옳은 것은?
가) 모노 글리세라이드는 글리세롤의 -OH기 3개 중 하나에만 지방산이 결합된 것이다.
나) 기름의 가수분해는 온도와 별 상관없이 없다.
다) 기름의 비누화는 가성소다에 의해 낮은 온도에서 진행속도가 빠르다.
라) 기름의 산패는 기름 자체의 이중결합과 무관하다.
39. 다음 중 이스트푸드의 구성 성분이 아닌 것은?
가) 암모늄 염 나) 질산 염
다) 칼슘 염 라) 전분
40. 일반적으로 분유 100g에 질소함량이 4g이라면 몇 g의 단백질을 함유하고 있는가?
가) 6g 나) 15g
다) 25g 라) 35g
41. 탄수화물의 구성 원소는?
가) 탄소, 수소, 질소 나) 탄소, 산소, 질소
다) 탄소, 수소, 산소 라) 질소, 수소, 산소
42. 계란 성분 중 마요네즈에 이용되는 것은?
가) 글루텐(gluten) 나) 레시틴(lecithin)
다) 카제인(casein) 라) 모노글리세라이드
43. 다음 중 필수지방산을 가장 많이 함유하고 있는 식품은?
가) 달걀 나) 식물성 유지
다) 마가린 라) 버터
44. 단순 단백질이 아닌 것은?
가) 알부민 나) 글로블린
다) 글리코프로테인 라) 글루테린
45. 일반적으로 밀가루에 함유된 수분 함량은 약 몇 %인가?
가) 5~10% 나) 10~14%
다) 14~16% 라) 16~20%
46. 다음 달걀 가운데 소화가 가장 잘 되는 것은?
가) 생 달걀 나) 반숙 달걀
다) 완숙 달걀 라) 구운 달걀
47. 버터의 수분함량은?
가) 45% 이하 나) 18% 이하
다) 30% 이하 라) 25% 이하
48. 대부분의 곰팡이가 생육할 수 있는 식품의 최적 수분 활성도는?
가) 0.80~0.89 나) 0.60~0.69
다) 0.40~0.49 라) 0.20~0.29
49. 다음 식품첨가물에 대한 설명 중 틀린 것은?
가) 성분규격은 위생적인 품질을 확보하기 위한 것이다.
나) 모든 품목은 사용대상 식품의 종류 및 사용량에 제한을 받지 않는다.
다) 조금씩 사용하더라도 장시간 섭취할 경우 인체에 유해할 수도 있으므로 이의 사용에 유의한다.
라) 용도에 따라 보존료, 산화방지제 등이 있다.
50. 복어 중독을 일으키는 성분은?
가) 이코니틴 나) 테트로도톡신
다) 솔라닌 라) 무스카린
51. 설탕의 가수분해 과정에서 포도당과 과당의 동량 혼합물에 해당하는 것은?
가) 맥아당 나) 환원당
다) 전화당 라) 이물린
52. 미생물에 의해 주로 단백질이 변화되어 악취, 유해물질을 생성하는 현상은?
가) 발효 나) 부패
다) 변패 라) 산패
53. 다음 중 효소를 구성하고 있는 주성분은?
가) 탄수화물 나) 지방
다) 단백질 라) 박테리아
54. 유당이 가수분해 되면 생성되는 단당류로 묶은 것은?
가) 포도당+과당 나) 포도당+갈락토오스
다) 포도당+포도당 라) 맥아당+포도당

55. 우리 몸을 구성하는 무기질이 차지하는 비율은?
 가) 체중의 5% 정도 나) 체중의 20% 정도
 다) 체중의 35% 정도 라) 체중의 50% 정도

56. 페디스토마의 제1 중간 숙주는?
 가) 돼지고기 나) 소고기
 다) 참붕어 라) 다슬기

57. 보툴리누스 식중독균이 생성하는 독소는?
 가) 엔테로톡신 나) 엔도톡신
 다) 뉴로톡신 라) 테트로도톡신

58. 다음 전염병 중 음식을 매체로 전파되지 않는 것은?
 가) 이질 나) 장티푸스
 다) 콜레라 라) 광견병

59. 식품 중에 자연적으로 생성되는 천연 유독성분에 대한 설명이 잘못된 것은?
 가) 이몬드, 살구씨, 복숭아씨 등에는 아미그달린이라는 천연의 유독성분이 존재한다.
 나) 천연 유독성분 중에는 사람에게 발암성, 돌연변이, 기형유발성, 알레르기성, 영양장애 및 급성중독을 일으키는 것들이 있다.

다) 유독성분의 생성량은 동·식물체가 생육하는 계절과 환경 등에 따라 영향을 받는다.
 라) 천연의 유독성분들은 모두 열에 불안정하여 100°C로 가열하면 독성이 분해되므로 인체에 무해하다.

60. 다음 중 감염형 세균성 식중독에 속하는 것은?
 가) 파라티포스 나) 보툴리누스균
 다) 포도상구균 라) 장염비브리오균

정답

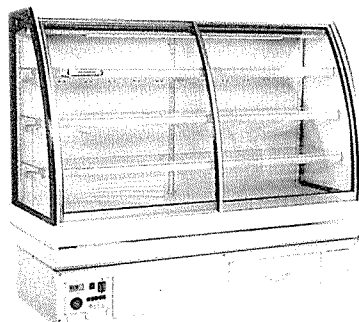
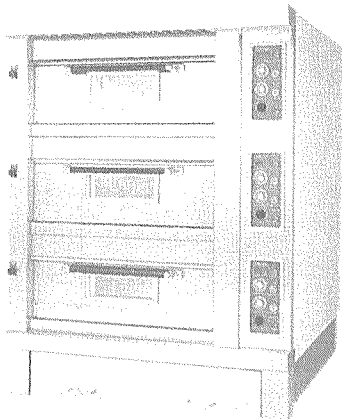
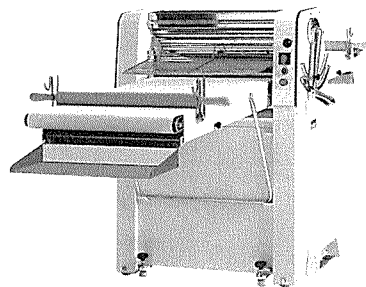
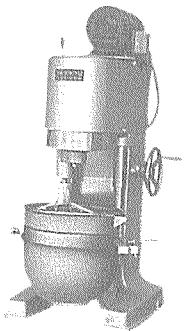
1	나	11	가	21	라	31	나	41	다	51	다
2	다	12	나	22	나	32	다	42	나	52	나
3	나	13	나	23	다	33	가	43	나	53	다
4	나	14	라	24	가	34	다	44	다	54	나
5	다	15	가	25	가	35	나	45	나	55	가
6	다	16	다	26	다	36	나	46	나	56	라
7	라	17	나	27	다	37	나	47	나	57	다
8	다	18	나	28	다	38	가	48	가	58	라
9	가	19	가	29	나	39	나	49	나	59	라
10	다	20	다	30	다	40	다	50	나	60	라

대전제과기계

전문기능인으로 새롭게 변했습니다

※ 생산취급품목

- 제과기계
- 피자기계
- 진열장
- 냉장고
- 수입기계류
- 작업대 가다류 일체



- 중고 기계 매입 및 판매
- 신속한 A/S 및 출장수리

대전시 동구 자양동 197-4
 (띠울장 아래버스 정류장)
 TEL : (042) 621-0524~5
 H.P : 011-718-0211