

제6회 제빵기능사 시험 기출문제

1. 빵의 부피와 가장 관련이 있는 것은 ?

- ① 소맥분의 단백질 함량 ② 소맥분의 전분 함량
- ③ 소맥분의 수분 함량 ④ 소맥분의 회분 함량

2. 저올배합 케이크에 대한 고올배합 케이크의 특징이 아닌 것은 ?

- ① 믹싱 중 공기 흡입량이 많다
- ② 비중이 낮다
- ③ 화학 팽창제의 사용량이 적다
- ④ 같은 분할 무게일 때 굽기 온도를 높인다

3. 부패 미생물이 번식할 수 있는 최저 수분활성도(Aw)의 순서가 맞는 것은 ?

- ① 세균 > 곰팡이 > 효모 ② 세균 > 효모 > 곰팡이
- ③ 효모 > 곰팡이 > 세균 ④ 효모 > 세균 > 곰팡이

4. 스펀지법에서 스펀지의 알맞은 비율을 증가시킴으로써 얻을 수 있는 것은 ?

- ① 기계설비 감소 ② 풍미의 증가
- ③ 도우 반죽시간 단축 ④ 도우 발효시간 단축

5. 물의 경도를 높여주는 작용을 하는 재료는 ?

- ① 이스트푸드 ② 이스트
- ③ 설탕 ④ 밀가루

6. 위생동물은 식품자체의 위해와 인체에 대한 영향이 매우 크다. 다음 중 위생해충의 특성과 거리가 먼 것은?

- ① 식성(食性)범위가 넓다
- ② 쥐, 진드기, 파리, 바퀴 등이 속한다
- ③ 병원미생물을 식품에 감염시키는 것도 있다
- ④ 일반적으로 발육기간이 길다

7. 다음 중 과당이나 포도당을 분해하여 CO₂가스와 알코올을 만드는 효소는 ?

- ① 말타아제 ② 인벌타아제
- ③ 프로테아제 ④ 찌마아제

8. 시유에 들어있는 탄수화물 중 가장 많은 것은 ?

- ① 포도당 ② 과당
- ③ 맥아당 ④ 유당

9. 어린반죽(발효부족)으로 만든 빵 제품의 특징과 거리가 먼 것은 ?

- ① 기공이 고르지 않고 내상의 색상이 검다
- ② 세포벽이 두껍고 겹이 지지 않는다
- ③ 신냄새가 난다
- ④ 겹질의 색상이 진하다

10. 수도물 온도 18°C, 계산된 물온도 19°C, 사용할 물량이 10kg일 때 얼음 사용량은 ?

- ① 0.61kg ② 0.71kg
- ③ 0.81kg ④ 0.91kg

11. 다음 제품 중 코코아를 사용하는 것은 ?

- ① 화이트 레이어 케이크 ② 옐로우 레이어 케이크
- ③ 파운드 케이크 ④ 테블스 푸드 케이크

12. 맥아당이 가장 많이 함유되어 있는 식품은 다음 중 어느 것인가 ?

- ① 우유 ② 꿀
- ③ 설탕 ④ 감주

13. 다음 향신료 중 대부분 피자소스에 필수적으로 들어가는 향신료는 ?

- ① 오레가노 ② 계피
- ③ 정향 ④ 넛메그

14. 다음 중 후염법의 장점은 ?

- ① 반죽시간이 단축된다 ② 발효가 빨리 된다
- ③ 발효가 지연된다 ④ 빵이 더욱 부드럽게 된다

15. 육조적에서 자기소화(autolysis)가 일어날 때 나타나는 현상은 ?

- ① 암모니아가 발생하여 악취를 낸다
- ② 아민 물질이 생성된다
- ③ 아미노산으로 분해되면서 맛이 좋아진다
- ④ 젖산이 생성되어 신맛이 감돈다

16. 적은 부피의 결정원인이 아닌 것은 ?

- ① 반죽 정도의 초과 ② 소금 사용량 부족
- ③ 설탕 사용량 과다 ④ 이스트푸드 사용량 부족

17. 산과 알칼리 및 염에서 비교적 안정하고 칼슘의 흡수를 도우며 골격 발육과 관계가 깊은 비타민은 ?

- ① 비타민 A ② 비타민 B₁
- ③ 비타민 D ④ 비타민 E

18. 반죽형 쿠키반죽 중 수분이 가장 많은 것은 ?

- ① 드롭 쿠키 ② 스냅 쿠키
- ③ 쇼트브레드 쿠키 ④ 스펀지 쿠키

19. 파운드 케이크를 만들 때 밀가루와 설탕을 고정하고 유화 쇼트닝을 증가시킬 경우에 대한 설명으로 틀리는 항목은 ?

- ① 계란 사용량도 증가시킨다
- ② 우유(시유) 사용량도 증가시킨다
- ③ 베이킹파우더는 감소시킨다
- ④ 소금 사용량도 다소 증가시킨다

20. 냉동반죽 (frozen dough)을 만들 때 사용하는 재료 중 정상반죽 보다 증가시키는 것은 ?

- ① 물 ② 소금 ③ 이스트 ④ 환원제

21. 일명 점착제로서 식품의 점착성을 증가시켜 미각을 증가시키는 효과를 갖는 첨가물은 ?

- ① 팽창제 ② 효료
- ③ 용제 ④ 유화제

22. 슈 바닥 껍질 가운데가 위로 올라가는 이유 중 틀리게 설명한 것은 ?

- ① 오븐 바닥온도가 너무 강하다
- ② 굽기 초기에 수분을 많이 잃는다
- ③ 팬에 기름칠을 너무 많이 한다
- ④ 표피가 거북등처럼 되고 색깔이 날 때 밀불을 낮추어서 굽는다

23. 옐로우 레이어 케이크에서 설탕 120%, 유화쇼트닝 50%를 사용한 경우 분유 사용량은 ?

- ① 6% ② 9%
- ③ 12% ④ 15%

24. A회사의 소맥분 입고 기준은 수분이 14%이다. 22kg짜리 소맥분 1,000포가 입고된 것은 수분을 측정하니 평균 15%였다. 이 소맥분을 얼마나 더 받아야 회사의 손해를 보지 않는가 ?

- ① 187kg ② 239kg
- ③ 259kg ④ 307kg

25. 일반적으로 우유 1 l 로 만든 커스타드 크림과 무당 휘핑크림 1 l 로 만든 생크림을 혼합하여 만든 제품은 ?

- ① 디프로매트 크림(diplomat cream)
- ② 폰당(fondant)
- ③ 머쉬멜로우(marshmallow)
- ④ 퍼지 아이싱(fudge icing)

26. 반죽형 케이크가 아닌 것은 ?

- ① 옐로우 레이어 케이크 ② 스펀지 케이크
- ③ 파운드 케이크 ④ 과일 케이크

27. 발효에 영향을 주는 요소와 거리가 먼 것은 ?

- ① 온도 ② 쇼트닝의 양
- ③ 이스트의 양 ④ pH

28. 일반적으로 밀가루를 전문적으로 시험하는 기기로 이루어진 항목은 ?

- ① 패리노 그래프, 가스크로마토 그래프, 익스텐소 그래프
- ② 패리노 그래프, 아밀로 그래프, 파이프로 미터
- ③ 패리노 그래프, 익스텐소 그래프, 아밀로 그래프
- ④ 아밀로 그래프, 익스텐소 그래프, 팽추어 테스터

29. 총 배합율이 400%인 파운드 케이크를 생산하는데 밀가루 50kg을 사용하였다. 믹싱 후 반죽손실이 2kg, 분할무게는 1,000g으로 하는데 성형과정에서 2개의 손실, 굽기 중 착색이 너무 진해서 상품이 안되는 제품 5개, 포장 중 2개가 부서졌다면 제조 손실은 얼마인가 ?

- ① 3% ② 5.5%
- ③ 6.5% ④ 11%

48. 아이싱 크림에 많이 쓰이는 풍당(fondant)을 만들 때 끓이는 온도로 가장 적당한 것은 ?
 ① 98~100°C ② 108~110°C
 ③ 114~115°C ④ 130~132°C
49. 스펀지 케이크 반죽을 할 때 더운 믹싱 방법은 계란과 설탕을 몇도로 만든 후 믹싱하는가 ?
 ① 27°C ② 43°C
 ③ 57°C ④ 63°C
50. 1차 발효 중에 펀치를 하는 이유는 ?
 ① 반죽의 온도를 높인다 ② 이스트를 활성화한다
 ③ 효소를 불활성화한다 ④ 탄산가스 축적을 증가시킨다
51. 설탕류가 제빵에 미치는 공통적인 기능 중 잘못 기술된 것은 ?
 ① 수분 보유력이 강해 제품에 수분을 많이 남게 한다
 ② 반죽에 탄성을 주어 오븐팽창이 커진다
 ③ 저장시간을 연장해 주고 수율을 높인다
 ④ 휘발성 산, 알데히드 등의 화합물을 생성한다
52. 흰자를 사용하는 제품에 주석산 크림이나 식초를 첨가하는 이유로 부적당한 것은 ?
 ① 알카리성의 흰자를 중화시킨다
 ② pH를 낮춤으로 흰자를 강력하게 한다
 ③ 풍미를 좋게 한다
 ④ 색깔을 희게 한다
53. 다음 중 살모넬라(Salmonella)균에 의한 식중독 증상과 거리가 먼 것은 ?
 ① 심한 설사 ② 급격한 발열
 ③ 심한 복통 ④ 신경마비
54. 다음 중 단백질의 가장 중요한 기능을 설명한 것은 ?
 ① 효소의 보조 역할 ② 골격과 지아스식 형성
 ③ 신경자극의 전달 ④ 체조직 합성
55. 부족한 영양소를 보충해 주고 품질을 개선하는 목적으로 식품에 첨가하는 것은 ?
 ① 조미료 ② 강화제
 ③ 품질 개량제 ④ 유화제

56. 제품의 유연함, 즉 부드러움을 목적으로 할 때 가장 좋은 믹싱 방법은 ?
 ① 크림법(creaming method)
 ② 블렌딩법(blending method)
 ③ 설탕/물법(sugar/water method)
 ④ 1단계법(single stage method)
57. 케이크 도넛 반죽에 휴지를 주는 이유로 틀리는 것은 ?
 ① 이산화탄소 가스를 발생시킨다
 ② 도넛 제품이 적절한 부피를 갖도록 한다
 ③ 생재료가 제품에 남지 않게 한다
 ④ 겹질 형성을 빠르게 한다
58. 생크림 원료를 가열하거나 냉동시키지 않고 직접 사용할 수 있게 보존하는 적당한 온도는 ?
 ① -18°C 이하 ② 3~5°C
 ③ 11~13°C ④ 21°C 이상
59. 스펀지 법으로 제빵시 재배합 생지의 온도로 가장 적합한 것은 ?
 ① 24°C ② 27°C
 ③ 30°C ④ 35°C
60. 다음의 제과·제빵용 부재료를 같은 조건에서 보존할 때 이들의 변질 및 부패에 대한 설명으로 바르게 된 것은 ?
 ① 멸균 포장된 우유도 일단 개봉하면 변질되기 쉽다
 ② 가당연유가 무당연유보다 변질되기 쉽다
 ③ 햄, 소세지류는 개봉하여 얇게 썰어 두는 것이 변질이 느리게 일어난다
 ④ 육류는 잘게 다져두는 것보다 덩어리 상태가 변질이 더 빠르게 일어난다

정답

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