禁転載複製
当　日　配　付
試験終了後公開

B39

「中央職業能力開発協会編」

令和５年度 技能検定
２級 パン製造 学科試験問題
（パン製造作業）

1. 試験時間　1時間40分
2. 問題数　50題(A群25題、B群25題)
3. 注意事項
   (1) 係員の指示があるまで、この表紙はあけないでください。
   (2) 答案用紙(真偽法と多肢択一法の併用)に検定職種名、作業名、級別、受検番号、氏名を必ず記入してください。
   (3) 係員の指示に従って、問題数を確かめてください。それらに異常がある場合は、黙って手を挙げてください。問題はA群(真偽法)とB群(多肢択一法)とに分かれています。
   (4) 試験開始の合図で始めてください。
   (5) 解答の方法(真偽法と多肢択一法の併用)は次のとおりです。
      イ. A群の問題(真偽法)は、一つ一つの問題の内容が正しいか、誤っているかを判断して解答してください。
      ロ. B群の問題(多肢択一法)は、正解と思うものを一つだけ選んで、解答してください。二つ以上に解答した場合は誤答となります。
      ハ. 答案用紙(マークシート用紙)へ解答する際は、答案用紙に記載されている注意事項に従ってください。
      ニ. 答案用紙の解答欄は、A群の問題とB群の問題とでは異なります。所定の解答欄に、試験問題の題数に応じて解答してください。解答欄はA群は50題まで、B群は25題まで解答できるようになっています。
   (6) 電子式卓上計算機その他これと同等の機能を有するものは、使用してはいけません。
   (7) 携帯電話、スマートフォン、ウェアラブル端末等は、使用してはいけません。
   (8) 試験中、質問があるときは、黙って手を挙げてください。ただし、試験問題の内容、漢字の読み方等に関する質問にはお答えできません。
   (9) 試験終了時刻前に解答ができあがった場合は、黙って手を挙げて、係員の指示に従ってください。
   (10) 試験中に手洗いに立ちたいときは、黙って手を挙げて、係員の指示に従ってください。
   (11) 試験終了の合図があったら、筆記用具を置き、係員の指示に従ってください。

［A群（真偽法)］

1　カビが生産する毒素であるアフラトキシンは、一般に、熱に強く、100℃に加熱しても分解しない。

2　ミネラルは無機質とも呼ばれ、生体にとって欠かせない元素である。

3　ミッシュブロートは、ライ麦粉と小麦全粒粉を使用したロシアのパンの呼称である。

4　ガナッシュは、チョコレートと生クリームで作られる。

5　食型容積を計る方法の一つとして、型に水を満たして内容積を計る方法がある。

6　パン生地は、発酵が進むほどpH値が高くなる。

7　ライ麦粉に含まれるタンパク質の量は、生地のガス保持力を左右する。

8　デニッシュのアメリカンタイプとヨーロッパタイプでは、ミキシング時間は、アメリカンタイプの方が長い。

9　吸水は、砂糖の使用量が多いほど増加する。

10　フランスパンの最終発酵室(ホイロ)の条件は、温度 38℃・湿度 90%・発酵時間約 30 分間である。

11　イーストドーナツにおけるホイロの湿度は、80%程度が望ましい。

12　直捏法の生地をパンチ(ガス抜き)すると、グルテン結合が促進される。

13　標準的な直捏法(ストレート法)で作ったパン生地と、中種法で作ったパン生地では、中種法によるパン生地の方が、機械で分割する際に生地の損傷を受けにくい。

14　過熟成のパン生地から作った製品は、焼き色が付きやすい。

15　パンの膨張は、一般に、ホイロで全膨張の7～8割の膨張を行い、オーブン内で残りの2～3割の膨張を行わせるのがよいとされている。

16　イーストドーナツをフライする場合の油の温度は、180℃～185℃がよい。

17　マジパンは、砂糖とピーナッツをある一定の割合で、ロールで潰しながら混ぜて作った固いペースト状のものである。

［A群（真偽法）］

18　焼成した食パンをスライスするときは、パンの中心温度が35℃程度まで下がってから行うのがよい。

19　パンの包装の目的の一つには、水分の蒸発や乾燥を遅らせることがある。

20　焼き上げた食パンの重量において、一般に、焼成ロスは2～5%で、冷却ロスは7～13%である。

21　食品衛生法関係法令によれば、加塩(有塩)バターの乳脂肪分は、85.0%以上とされている。

22　ショ糖脂肪酸エステルは、乳化剤である。

23　小麦に含まれるビタミン類は、B群とE群であり、皮部や胚芽部に多く含まれる。

24　食品衛生法関係法令によれば、表示が義務付けられているアレルゲン物質(特定原材料)は、小麦・乳・卵・そば・アーモンド・えび・かにの7つである。

25　電気火災用消火器の絵表示の地色は、青色である。

［B群（多肢択一法）］

1　タンパク質1g当たりの熱量(エネルギー)として、正しいものはどれか。
　イ　2kcal
　ロ　4kcal
　ハ　6kcal
　ニ　9kcal

2　化学的な殺菌方法はどれか。
　イ　逆性石けん液
　ロ　煮沸
　ハ　乾燥
　ニ　紫外線

3　ヨーロッパで食されてきた、ライ麦パンに練り込まれて使用されることが多い香り付けのスパイスはどれか。
　イ　アニスシード
　ロ　ポピーシード
　ハ　キャラウェーシード
　ニ　セサミシード

4　パンの名称に関する記述として、誤っているものはどれか。
　イ　プンパーニッケルは、ライ麦全粒粉などで作られた、黒っぽいパンである。
　ロ　デンマークでは、デニッシュペストリーのことをヴィエナブロートという。
　ハ　パネトーネは、ドイツの代表的な菓子パンである。
　ニ　ロゼッタは、イタリアの代表的な小型のハードロールである。

5　スポンジケーキの別立て法に関する記述として、適切なものはどれか。
　イ　容器に卵を入れ、砂糖を加えて泡立てる。
　ロ　卵黄と卵白を別の容器に入れ、卵白に砂糖を加えて泡立てる。
　ハ　卵白と小麦粉を混ぜ合わせ、次に卵黄と砂糖を加える。
　ニ　小麦粉と砂糖を混ぜ合わせ、次に卵を加える。

6　次のうち、ドイツ菓子はどれか。
　イ　マドレーヌ
　ロ　カヌレ
　ハ　アマンド ショコラ
　ニ　バウムクーヘン

［B群（多肢択一法）］

7　ドウコンディショナーを使用する場合の操作として、設定しないものはどれか。
　イ　温度
　ロ　湿度
　ハ　風量
　ニ　時間

8　次のうち、焼成後に使用する機械はどれか。
　イ　デバイダー
　ロ　デリッダー
　ハ　パンナー
　ニ　リバースシーター

9　フランスパンの焼成時に使用する蒸気に関する記述として、適切でないものはどれか。
　イ　加熱効果を高める。
　ロ　オーブンスプリング(窯伸び)を助ける。
　ハ　パン表面の色艶を良くする。
　ニ　高温高圧の蒸気が適している。

10　ビタミンCの1.0%水溶液を対粉で0.05%添加したとき、ビタミンCの対粉濃度として、正しいものはどれか。
　イ　0.5ppm
　ロ　5ppm
　ハ　50ppm
　ニ　500ppm

11　夏場における生地の作成時の一般的な調整方法として、適切でないものはどれか。
　イ　生地の捏上温度を低めにする。
　ロ　フロアータイムを短めにする。
　ハ　イースト量を減量する。
　ニ　イーストフードを増量する。

12　パン生地の発酵に関する記述として、適切でないものはどれか。
　イ　加糖中種法は、標準中種法よりも中種発酵時間が短い。
　ロ　フロアタイムとベンチタイムを長くとった生地は、ホイロでの発酵が速い。
　ハ　ホイロ温度が低すぎると、発酵時間が短くなる。
　ニ　直捏法の食パン生地をパンチ(ガス抜き)すると、炭酸ガスが放出されて発酵が促進される。

［B群（多肢択一法）］

13　パン生地の発酵に関する記述として、適切でないものはどれか。
　イ　パン生地のガス保持力は、pH5.5付近が最も適している。
　ロ　パン酵母が生成する炭酸ガスにより、生地を膨張させる。
　ハ　食塩が多くなると、パン酵母のガス発生力が抑制される。
　ニ　イーストフードのアンモニウム塩は、中種発酵の初期のガス発生力を増強する。

14　モルダーを使う目的として、適切でないものはどれか。
　イ　生地のガスを抜く。
　ロ　生地の形を整える。
　ハ　生地の伸展性を回復させる。
　ニ　製品の内相を均一にする。

15　メロンパンに関する記述として、適切でないものはどれか。
　イ　ベンチタイムが終了した生地を丸め直し、同時にメロン皮をのせ、軽く丸める。
　ロ　機械成形の方法の一つとして、生地をシート状に伸ばし、その上にメロン皮をかぶせた後、カットして丸める。
　ハ　メロン皮は、メレンゲ生地を使用する。
　ニ　メロン皮は、べたつきやすいので、手粉を多用する。

16　パン製造の設備に関する記述として、適切でないものはどれか。
　イ　生地の塊を定めた容積に分割する機械は、デバイダーである。
　ロ　分割された生地を丸める機械は、ラウンダーである。
　ハ　ベンチタイムと呼ばれる中間発酵には、オーバーヘッドプルファーと呼ばれる装置が用いられる。
　ニ　最終的な形に整える機械は、デパンナーである。

17　次のうち、焼成時間が最も長いパンはどれか。
　イ　クロワッサン
　ロ　バゲット
　ハ　ブリオッシュ・ア・テット
　ニ　バターロール

18　食パン生地の焼成反応として、誤っているものはどれか。
　イ　糖とアミノ酸によるメイラード反応
　ロ　ショ糖の加熱による転化
　ハ　糖の重合反応によるカラメル化
　ニ　デンプンの高温によるデキストリン化

［B群（多肢択一法）］

19　ドーナツの仕上げ方法として、適切なものはどれか。
　イ　ケーシング
　ロ　ディバイディング
　ハ　プルーフィング
　ニ　グレージング

20　角食パンの良い内相に関する記述として、適切でないものはどれか。
　イ　気泡膜は、薄く伸展し、クリーミーホワイトの色相を呈している。
　ロ　気泡の大きさが細かく、均一に分散している。
　ハ　気泡は、丸目でスポンジ状になっている。
　ニ　気泡は、すべて方向性をもっており、楕円又は縦長の形になっている。

21　小麦粉の吸水率に関する記述として、誤っているものはどれか。
　イ　小麦粉の粒子が粗いほど、高くなる。
　ロ　タンパク質が多いほど、高くなる。
　ハ　損傷デンプンが多いほど、高くなる。
　ニ　ペントザンが多いほど、高くなる。

22　乾燥酵母(ドライイースト)に関する記述として、適切でないものはどれか。
　イ　冷水に溶かしてから使用する。
　ロ　ミキシング時間を短縮する。
　ハ　パンの色付きが良くなる。
　ニ　パンの風味が向上する。

23　転化糖に関する記述として、誤っているものはどれか。
　イ　転化糖は、ショ糖に酸又は酵素(インベルターゼ)を作用させるとできる。
　ロ　転化糖は、ブドウ糖と果糖の同量混合物である。
　ハ　転化糖は、ショ糖に比べて加熱による着色が起こりにくい。
　ニ　ハチミツは、蜜蜂によって集められた天然の転化糖といえる。

24　パン生地の製造に使用できない添加物はどれか。
　イ　プロピオン酸カルシウム
　ロ　β－カロテン
　ハ　ソルビン酸カリウム
　ニ　グルタミン酸ナトリウム

［B群（多肢択一法）］

25　従業員の安全の確保は、企業の社会的責任の面からも重要であるが、「企業の社会的責任」の略語はどれか。

イ　SRI
ロ　CSR
ハ　KYT
ニ　KYK