禁転載複製
当日配付
試験終了後公開

B37

「中央職業能力開発協会編」

令和６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　食物繊維は、人の消化酵素によって消化されにくい、食物に含まれている難消化性成分である。

2　食品衛生法関係法令において、食品とは、医薬品、医薬部外品及び再生医療等製品を除く、全ての飲食物をいう。

3　バタールは、バゲットよりも細くて長いフランスパンである。

4　パウンドケーキは、一般に、小麦粉、砂糖、卵及び油脂(バター)のそれぞれを、ほぼ同量で用いた製品である。

5　生地の締め付けにおいて、すりばち型ラウンダーよりもかさ型ラウンダーを用いた方が、過剰になりやすい。

6　中種の比率が高く、中種発酵時間が長いほど、本捏ミキシング時間は長くなる。

7　砂糖はイーストの発酵源となるので、パン生地中の砂糖が多ければ多いほど、発酵は速くなる。

8　直捏法食パンにおいて、4%の脱脂粉乳を使用すると、発酵時間は短くなる。

9　ライ麦パン生地は、ライ麦粉の配合率が高いほど、ミキシング時間を長くするとよい。

10　パン生地が発酵で膨らむのは、主として、イースト細胞が増えるためである。

11　生地のガス保持力は、pHが4.0以下になると増加する。

12　中種生地法において、フロアタイムは、生地の熟成を調整する工程の一つである。

13　丸めの目的には、生地の分割面をとじて膜を張り、ガスの保持力を高めることがある。

14　生地段階ではグルテンが骨格を形成しているが、焼成の工程を経て、糊化したでん粉が骨格を形成する。

15　焼成直後の食パンの水分含量は、中心部(クラム)と外皮部(クラスト)では、ほとんど差がない。

16　パン型の側面を波形にする目的の一つは、接触面積を広くして、効率良く伝熱を行うためである。

17　ストロイゼル(そぼろ)トッピングの作業は、焼成の直後に行う。

［A群（真偽法）］

18　マジパンに使用するナッツは、一般に、アーモンドである。

19　一般に、ポリプロピレン(PP)は、ポリエチレン(PE)よりも耐熱性に優れている。

20　プルマン食パンの品質の判定に際して重要な項目は、一般に、内相(すだち)である。

21　パンの基本4原料は、小麦粉、パン酵母、水及び砂糖である。

22　グルコノデルタラクトンは、速効性ベーキングパウダーの原料である。

23　卵は、古くなるにしたがって、比重が重くなる。

24　パンの包装紙には、製造年月日を表示しなければならない。

25　労働安全衛生法関係法令によれば、事業者は、機械(刃部を除く。)の掃除、給油、検査、修理又は調整の作業を行う場合において、労働者に危険を及ぼすおそれのあるときは、原則として、機械の運転を停止しなければならない。

［B群（多肢択一法）］

1　脂質1gの持つエネルギーとして、正しいものはどれか。
　イ　4kcal
　ロ　6kcal
　ハ　9kcal
　ニ　12kcal

2　人体を構成する元素のうち、有機物の主成分とならないものはどれか。
　イ　酸素
　ロ　炭素
　ハ　水素
　ニ　カルシウム

3　パンの名称に関する記述として、適切でないものはどれか。
　イ　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。
　ロ　プンパーニッケルは、ライ麦粉で作られた黒っぽいパンである。
　ハ　パネトーネは、バターやドライフルーツ類を用いたリッチな菓子パンである。
　ニ　ロゼッタは、エジプトの代表的な小型のソフトロールである。

4　イングリッシュマフィンに関する記述として、適切なものはどれか。
　イ　内相(すだち)の気泡が粗く、蜂の巣状になっているのがよい。
　ロ　クラスト(外皮)の側面まできつね色になるように、十分に焼き上げるのがよい。
　ハ　イーストではなく、ベーキングパウダーで膨らませる。
　ニ　生地の吸水を少なくし、硬めの生地で製作するのがよい。

5　バターやマーガリン等の固形脂を使用しない製品はどれか。
　イ　シフォンケーキ
　ロ　バウムクーヘン
　ハ　クッキー
　ニ　チョコレートケーキ

6　メレンゲの材料として、適切でないものはどれか。
　イ　卵白
　ロ　バター
　ハ　粉糖
　ニ　シロップ

7　ピールオーブンに関する記述として、適切なものはどれか。
　イ　ピールオーブンのピールとは、展板のことである。
　ロ　焼床は、鉄板よりも石質の方が焦げやすい。
　ハ　焼床が動かないので、固定窯ともいう。
　ニ　菓子パンの焼成のみで、食パンは焼成できない。

［B群（多肢択一法）］

8　菓子パンの自動化ラインの設備に、必要としない装置はどれか。
イ　デバイダー
ロ　モルダー
ハ　デリッダー
ニ　デパンナー

9　ミキシングに関する記述として、適切でないものはどれか。
イ　低速ミキシングは、材料の均一分散化と水和を図っている。
ロ　塩をミキシングの後半に投入すると、ミキシング時間は長くなる。
ハ　竪型ミキサーの場合、フックで生地の引き伸ばしや叩きつけを行い、グルテン組織を形成する。
ニ　小麦粉のたんぱく質の量が多いと、ミキシング時間は長くなる。

10　フランスパン生地に関する記述として、適切でないものはどれか。
イ　配合に砂糖を使用していないので、発酵が遅い。
ロ　ミキシングは、食パン生地と同じ程度に行う。
ハ　モルトシロップを加え、パンの焼き色を調整する。
ニ　ビタミンCは、酸化剤として使用され、生地の締まり等を調整する。

11　加糖中種法の菓子パン製造において、中種に加える砂糖の量の割合として、適切なものはどれか。
イ　0.5%
ロ　5%
ハ　10%
ニ　25%

12　標準中種法の食パンのホイロに関する記述として、適切でないものはどれか。
イ　湿度が高すぎると、火膨れを起こしやすくなる。
ロ　温度が低すぎると、発酵時間が長くなる。
ハ　時間が長すぎると、表皮の焼き色が濃くなる。
ニ　湿度が低すぎると、表皮が硬くなる。

13　食パン生地の発酵に関与していない酵素はどれか。
イ　α－アミラーゼ
ロ　グルコースイソメラーゼ
ハ　プロテアーゼ
ニ　インベルターゼ

［B群（多肢択一法）］

14　角形食パンにおいて、容積4800mℓの食型に、型生地比容積が4になるように5個詰めで生地を詰める場合、1個当たりの生地重量として、正しいものはどれか。

イ　200g
ロ　220g
ハ　240g
ニ　260g

15　クロワッサンの成形に関する一般的な記述として、適切でないものはどれか。

イ　三角にカットした後に成形する。
ロ　成形時にリバースシーターを用いると、生地を延ばしやすい。
ハ　成形時に生地を巻き始めるときは、あらかじめ切れ目を入れることがある。
ニ　成形時は、生地を引っ張りながら強く巻く。

16　丸め機の役割として、適切でないものはどれか。

イ　球状にして、次の成形作業を容易にする。
ロ　薄い表皮を形成させて、粘着性を少なくする。
ハ　均一にガス抜きして、内相(すだち)のきれいなパンを作る。
ニ　ベンチタイム中の炭酸ガスを、もらさず内包する組織を作る。

17　次のうち、焼成に時間が最もかかるものはどれか。

イ　三斤食パン
ロ　クロワッサン
ハ　バゲット
ニ　バターロール

18　フランスパン生地を350gで分割してバゲットを作った場合の焼上重量として、適切なものはどれか。

イ　320g
ロ　280g
ハ　240g
ニ　200g

19　温度に関する記述として、適切なものはどれか。

イ　コーティングチョコを融解する場合、60℃以上に加熱する。
ロ　食パンを焼成後、スライスするときの中心部の適温は、50℃前後である。
ハ　ケーキドーナツにグレーズがけする場合、20℃程度まで十分に冷却してから行う。
ニ　生クリームのホイップを開始するときの適温は、5～7℃である。

［B群（多肢択一法）］

20　パンの内相(すだち)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、薄く伸展していること。
　ロ　角形食パンでは、気泡の大きさが細かく、均一に分散していること。
　ハ　気泡膜は、丸目の形でスポンジ状のようなものがよい。
　ニ　気泡膜は、すべて方向性をもっており、楕円又は縦長の形がよい。

21　強力粉を作る際、一般に、使用されない小麦の銘柄はどれか。
　イ　WW(アメリカ産ウェスタン・ホワイト)
　ロ　DNS(アメリカ産ダーク・ノーザン・スプリング)
　ハ　1CW(カナダ産ウェスタン・レッド・スプリング　No.1)
　ニ　HRW(アメリカ産ハード・レッド・ウィンター)

22　食塩の使用量に関する記述として、適切でないものはどれか。
　イ　食パンでの使用量は、小麦粉に対して2%が標準である。
　ロ　クロワッサンでの使用量は、小麦粉に対して1%が標準である。
　ハ　日本式の菓子パンでは、糖の量が増えるにしたがって使用量を減らす。
　ニ　バゲットでの使用量は、小麦粉に対して2%が標準である。

23　バターの性質に関する記述として、適切でないものはどれか。
　イ　空気に触れると酸化しやすい。
　ロ　時間とともに熟成しやすい。
　ハ　においを吸収しやすい。
　ニ　溶けると風味が落ちやすい。

24　食品に関する法令の記述として、誤っているものはどれか。
　イ　製パン工場における商取引で使用するはかりは、計量法によって定期的に検査を受けることが義務付けられている。
　ロ　パン製造を営む事業所は、食品衛生法関係法令における「菓子製造業」の許可を取得しなければならない。
　ハ　消費者庁の食品添加物の表示においては、原則として、すべて表示することになっているが、増粘剤は、表示が免除されている。
　ニ　食品リサイクル法は、食品廃棄物の発生抑制・減量化や食品循環資源の再生利用等を促進することを目的とするものである。

25　消火器の絵表示において、地色を黄色とする火災はどれか。
　イ　普通火災
　ロ　油火災
　ハ　薬品火災
　ニ　電気火災