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７年度 技能検定
１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　ブドウ球菌が産生した毒素は、食中毒の原因となる。

2　逆性石けんは、陽イオン活性の石けんであり、塩化ベンザルコニウムなどがある。

3　アメリカのFDA規格によれば、レーズンブレッドは、対粉30%以上のレーズンを含むものとされている。

4　クランペットの発祥は、ドイツである。

5　モルダーローラーの周辺速度を大きくするためには、直径が大きいローラーを使用することが多い。

6　パン生地のpHは、5.0～5.5で最良のガス保持を示す。

7　発酵中において、パン生地のpHが低下する要因の一つは、イーストが生成する二酸化炭素の水分中への溶解である。

8　菓子パン生地のミキシングにおいて、砂糖を10%から25%に増加させると、ミキシング時間は短くなる。

9　後塩法は、ミキシング時に生地形成の最終段階で食塩を加えるので、全体のミキシング時間が長くなる。

10　デニッシュペストリーの生地をホイロで発酵させる場合、一般に、90%以上の湿度を必要とする。

11　フランスパンの生地は、捏(こね)上温度が24～25℃と低いため、第一発酵の条件は、湿度60%・温度21℃が最も適している。

12　デニッシュペストリーにおけるホイロの温度は、ロールイン油脂の融点よりも低く設定する。

13　成形冷凍用パン生地は、一般に、短時間法よりも長時間法の方がよい。

14　プルマン型食パンの焼成の際に、遠赤外線は、食型を通過して生地を焼成する。

15　ピールオーブン(固定窯)によるパン生地の加熱は、主に、対流熱によるものである。

16　焼成した食パンのスライスは、食パンの中心温度が35℃程度まで下がってから行うのがよい。

［A群（真偽法)］

17　チョコレートの主成分であるココアバターの可塑性範囲は、非常に狭い。

18　パンの冷却を効率的に行うには、移動するコンベヤーを用いるとよい。

19　食品衛生法関係法令によれば、調理パンは、製品1g中に大腸菌が300以下であればよいとされている。

20　製造原価には、間接労務費は含まれない。

21　シナモンは、ベーカリー製品に使用されるハーブの一種である。

22　異性化液糖は、ショ糖の一部を異性化酵素を使用して果糖に変えたブドウ糖液である。

23　ドライイーストは、約50℃の温水に溶かしてから使うのが最もよい。

24　食品衛生法関係法令によれば、食品に用いる添加物製剤については、着香の目的で使用されるものを除き、その成分及び重量パーセントを表示するものであることとされている。

25　労働安全衛生法関係法令によれば、移動式の電動機械器具で対地電圧が100Vのものであれば全て、当該電動機械器具が接続される電路に、感電防止用漏電しゃ断装置を接続する必要はない。

［B群（多肢択一法）］

1　次のうち、不飽和脂肪酸でないものはどれか。
　イ　リノール酸
　ロ　リノレン酸(リノレイン酸)
　ハ　ドコサヘキサエン酸
　ニ　パルミチン酸

2　ビタミン類と主な欠乏症の関係を示す組合せとして、適切でないものはどれか。

	【ビタミン類】	【主な欠乏症】
イ	ビタミンA	夜盲症
ロ	ビタミンB1	脚気
ハ	ビタミンB2	くる病
ニ	ビタミンC	壊血病

3　クリスマス用のパン・菓子とその代表的な国の組合せとして、適切でないものはどれか。

	【パン・菓子】	【国名】
イ	ホットクロスバンズ	イギリス
ロ	パネトーネ	イタリア
ハ	ブッシュ・ド・ノエル	フランス
ニ	シュトーレン	ロシア

4　次のうち、プチパン(小型のフランスパン)はどれか。
　イ　クッペ
　ロ　ブール
　ハ　ドゥーリーブル
　ニ　バタール

5　次のうち、イタリア菓子でない製品はどれか。
　イ　ティラミス
　ロ　パンドーロ
　ハ　コロンバ
　ニ　ガレット

6　バターケーキに必須でない原材料はどれか。
　イ　卵
　ロ　小麦粉
　ハ　砂糖
　ニ　牛乳

［B群（多肢択一法）］

7　電気式オーブンに関する記述として、適切でないものはどれか。
イ　トンネルオーブンは、大量生産のラインに適している。
ロ　リールオーブンは、上部と下部の窯温度に差が生じにくい。
ハ　ピールオーブンは、多段式の構造が可能なため、各段において異なる製品を焼成できる。
ニ　ラックオーブンは、設置面積に対する焼成能力が高い。

8　横型ミキサーに関する記述として、適切でないものはどれか。
イ　小型より大型の方が、アジテーターの主軸回転数(rpm)は低くなる。
ロ　アジテーターの形状によって、ミキシング時間は変わる。
ハ　ボウル(タンク)は、運転時に冷却しない方がよい。
ニ　設置の際には、ミキサー本体の重量と運転時の荷重を考慮する。

9　ミキシング過程の段階の順序として、適切なものはどれか。
イ　ピックアップ → クリーンナップ → ディベロップメント → ファイナル
ロ　ピックアップ → クリーンナップ → ファイナル → ディベロップメント
ハ　クリーンナップ → ピックアップ → ファイナル → ディベロップメント
ニ　クリーンナップ → ピックアップ → ディベロップメント → ファイナル

10　パン生地の調整方法に関する記述として、適切なものはどれか。
イ　100%中種生地法のパン生地は、一般に、70%中種生地法のパン生地よりも安定性が良い。
ロ　ドライイーストは、10℃未満の水に懸濁して用いるとよい。
ハ　生地のミキシングにおいて、小麦粉たんぱく質が少ない場合は、一般に、それが多い場合よりも生地の形成時間が短い。
ニ　直捏(じかごね)法における生地の形成は、砂糖の添加量が多いほど速くなる。

11　直捏(じかごね)法の食パンにおいて、捏(こね)上温度が30℃と高くなったときのパン生地の調整方法として、適切でないものはどれか。
イ　発酵時間を短くする。
ロ　パンチを強くする。
ハ　ベンチタイムを短くする。
ニ　ホイロ時間を短くする。

12　発酵に関する記述として、適切なものはどれか。
イ　生地の発酵に重要な役割を果たすアミラーゼ酵素は、パン酵母から供給される。
ロ　高糖生地用のパン酵母としては、インベルターゼ活性の強いものが適している。
ハ　麦芽糖がマルターゼ酵素によりブドウ糖に分解される反応は、すぐに起こる。
ニ　ブドウ糖や果糖をアルコールと二酸化炭素に分解する酵素は、チマーゼ酵素群である。

［B群（多肢択一法）］

13　次のうち、生地の発酵中に、最も遅くパン酵母に消費(発酵)される糖はどれか。

イ　ブドウ糖
ロ　果糖
ハ　ショ糖
ニ　麦芽糖

14　製パン機械の使用に関する記述として、適切でないものはどれか。

イ　オーバーヘッドプルファー内は、一般に、生地の表面が乾かないように温度や湿度を管理する必要がある。
ロ　ラウンダーで生地を丸める目的は、生地の分割面を閉じて膜を作り、ガス保持力を高めることである。
ハ　デバイダーを使用する際、生地の計量調整を最初に正確に行えば、重量の変化はない。
ニ　モルダーで生地を損傷させると、製品の膜が厚くなり、気泡も大きくなる。

15　食パンの分割にかかる時間を求めるとき、必要としないものはどれか。ただし、食パンの本数は、決められているものとする。

イ　分割機のポケット数
ロ　分割機のストローク数
ハ　生地比重
ニ　型詰め個数

16　角型食パンを製造する場合の型生地比容積として、適切なものはどれか。

イ　2.5～3.4
ロ　3.5～4.4
ハ　4.5～5.4
ニ　5.5～6.5

17　次のうち、パンの焼成過程で生成される香気成分の主要物質はどれか。

イ　アルコール
ロ　メラノイディン
ハ　有機酸
ニ　エステル

18　フランスパンと角型食パンの一般的な焼減率(焼成ロス)の組合せとして、適切なものはどれか。

	【フランスパン】	【角型食パン】
イ	10%	20%
ロ	16%	15%
ハ	22%	10%
ニ	28%	5%

［B群（多肢択一法）］

19　フォンダンを作る時に使用するショ糖は、水に対する溶解度が高いが、100℃の水100gに溶けるショ糖の重量として、適切なものはどれか。

イ　約650g
ロ　約490g
ハ　約280g
ニ　約100g

20　小麦粉生地の物性を測定する試験法として、適切でないものはどれか。

イ　ファリノグラフ試験
ロ　アミログラフ試験
ハ　ミキソグラフ試験
ニ　エクステンソグラフ試験

21　天板(展板)が60枚入るオーブンでバターロールを製造する場合、理論上、連続生産に必要となる最少の枚数はどれか。ただし、焼成時間は12分・ホイロ時間は55分・天板(展板)冷却時間は25分とする。

イ　185枚
ロ　335枚
ハ　400枚
ニ　460枚

22　次の原料は、パンを製造するのに使用されるが、水分が多い順に並べた場合に適切なものはどれか。

イ　生乳、全卵、イースト(酵母)、小麦粉、砂糖(上白糖)、精製塩
ロ　生乳、全卵、イースト(酵母)、小麦粉、精製塩、砂糖(上白糖)
ハ　全卵、生乳、イースト(酵母)、小麦粉、精製塩、砂糖(上白糖)
ニ　全卵、生乳、イースト(酵母)、小麦粉、砂糖(上白糖)、精製塩

23　デンプンの性質として、適切なものはどれか。

イ　小麦デンプンの糊化は、約70℃から始まる。
ロ　健全な小麦デンプンは、常温での吸水力が大きい。
ハ　小麦粉のデンプン粒の中には、粘性が強いアミロースと粘性が弱いアミロペクチンが存在している。
ニ　アミロースは、ブドウ糖が直鎖状に結合し、アミロペクチンは、それが分岐した結晶構造を形成している。

24　包装食パンの表示に関する公正競争規約において、特定の原材料の強調表示における基準配合割合(小麦粉100に対する重量比率)として、適切でないものはどれか。

イ　「チーズ」は、5%以上である。
ロ　「ミルク又は牛乳」は、乳固形分5%以上(うち、乳脂肪1.35%以上)である。
ハ　「蜂蜜」は、3%以上である。
ニ　「レーズン又は干しぶどう」は、25%以上である。

［B群（多肢択一法）］

25　労働安全衛生法関係法令に関する記述として、誤っているものはどれか。

イ　機械と他の設備との間に設ける通路の幅は、1.0m以上としなければならないとされている。

ロ　1.5mを越える高所で作業を行うときは、原則として、労働者が安全に昇降するための手すり等を設けなければならないとされている。

ハ　3.0m以上の高所から物体を投下するときは、適当な投下設備を設け、監視人を置く等労働者の危険を防止するための措置を講じなければならないとされている。

ニ　2.0 m以上の高所で作業を行う場合、作業床の端、開口部等で墜落により労働者に危険を及ぼすおそれのある箇所には、原則として、囲い等を設けなければならないとされている。