禁転載複製
当日配付
試験終了後公開

B38

「中央職業能力開発協会編」

令和７年度 技能検定
１級 菓子製造 学科試験問題
(洋菓子製造作業)

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. 受検申請時に学科問題一部免除の手続をされた方はB群の問題(多肢択一法)のうち、21番から25番までの5題については解答する必要はありません。学科問題一部免除の手続をされていない場合は、全問題解答してください。
      ニ. 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。
      ホ. 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　菓子製造業を営む場合、食品衛生責任者を置かなければならない。

2　アレルギーを起こす食品として、えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳及び落花生(ピーナッツ)の8品目は、食品表示法関係法令における特定原材料として、表示が義務付けられている。

3　販売又は営業上使用する目的で食品・添加物・器具又は容器包装を輸入しようとする者は、その都度厚生労働大臣に届け出なければならない。

4　常時使用する従業員の新規の雇入れ時に、医師による健康診断は必要としない。

5　労働安全衛生法関係法令によれば、機械と機械の間又は機械と他の設備の間に設ける通路の幅は、60cm以上としなければならないとされている。

6　ソース メルバのベースとなるフルーツは、パイナップルである。

7　パウンド ケーキは、油脂、砂糖、鶏卵及び小麦粉の4種類の材料を1ポンドずつ配合して作られていたことに由来する。

8　ドイツ菓子の形態の「シュニッテン」とフランス菓子の形態の「トランシュ」は、一般に、切り分けられた菓子のことである。

9　カトルカールは、主に、油脂のショートニング性や可塑性を利用して作る。

10　デッキオーブン(固定窯)は、上下のヒーターの熱を蓄えて焼成する。

11　砂糖きびから作った甘蔗糖や、砂糖大根から作った甜菜糖は、いずれも蔗糖である。

12　飴細工の飴はグラニュー糖を煮詰めて作るが、必要な水の量は、グラニュー糖の3分の2の量が最も適している。

13　ベーキングパウダーは、アンモニア系合成膨張剤である。

14　折りパイ生地と速成パイ生地は、同じ材料配合で作ることはできない。

15　厚いクッキー生地等を型抜きするときは、抜き型に抜き勾配(抜きテーパ)がついている方が行いやすい。

16　クロカンブッシュは、プティシューを円錐型に積み上げた後、シロップをかけて仕上げる。

［A群（真偽法）］

17　シュー生地を熱加工するには、オーブンで焼成する、油で揚げる等の方法がある。

18　バターケーキは、ジェノワーズ(スポンジ)等よりも生地が軽いため、200℃以上の温度で短時間焼成するのがよい。

19　デコレーションケーキの上に輪郭をパイピングするときは、上面の内側よりも稜線に沿って絞った方が小さく見える。

20　グラスロワイヤルで細線描きを行う場合、泡立て過ぎないことが重要である。

21　プラスチックチョコレートを製作するには、チョコレートに水飴や砂糖を加える方法がある。

22　個装とは、包装した数個の製品を箱詰めすることをいう。

23　氷温食品とは、－10℃前後で貯蔵や加工された食品のことである。

24　細菌や微生物の付着を検査するため、官能検査を行わなければならない。

25　品質管理は、多品種少量生産の工場には適用できない。

［B群（多肢択一法）］

1　食品添加物の表示において、物質名に代えて一括名の表記が可能なものはどれか。
　イ　着色料
　ロ　保存料
　ハ　膨張剤
　ニ　漂白剤

2　食品の表示に関する記述として、正しいものはどれか。
　イ　水分が40%以上の菓子は、消費期限又は賞味期限を省略することができる。
　ロ　要冷蔵の菓子であっても、消費期限又は賞味期限が記載してあれば、保存方法は記載しなくてもよい。
　ハ　消費期限とは、食品の安全性が保たれる期間のことをいう。
　ニ　缶詰は、長期保存ができるので、賞味期限を記載しなくてもよい。

3　自店で製造した消費期限が2日間の生菓子を駅のコンコースで販売する場合における、保健所への手続き等に関する記述として、正しいものはどれか。
　イ　常設の営業施設がない場所で、生菓子を販売することはできない。
　ロ　販売所を所轄する保健所に、営業許可を申請する。
　ハ　販売所を所轄する保健所に、営業届を提出する。
　ニ　菓子の販売には、営業許可・営業届ともに必要としないので、保健所への手続きは行わない。

4　労働安全衛生法関係法令において、常時50人以上の労働者を使用する事業場で、選任が規定されていないものはどれか。
　イ　安全管理者
　ロ　衛生管理者
　ハ　産業医
　ニ　食品衛生監視員

5　やけどした場合の応急処置の手順に関する記述として、適切でないものはどれか。
　イ　氷水をつくり、患部をできるだけ低温で十分に冷やす。
　ロ　患部を冷やすときは、体温の低下に注意する。
　ハ　冷やした後は、患部を清潔な布で包んで病院へ行く。
　ニ　着衣のままやけどし、患部に衣服が密着している場合は、衣服を無理に脱がさず、着衣のまま患部を冷やす。

6　次のうち、アプフェルシュトゥルーデルという伝統菓子の発祥の国はどれか。
　イ　イギリス
　ロ　フランス
　ハ　イタリア
　ニ　オーストリア

［B群（多肢択一法）］

7　卵白のみを用いるフランス菓子の生地として、適切でないものはどれか。
イ　パータ シガレット
ロ　パータ ダコワーズ
ハ　パータ シュクセ
ニ　パート フイユテ

8　ビスキュイ ア ラ キュイエールとジェノワーズの基本的な違いに関する記述として、適切なものはどれか。
イ　必ず、ビスキュイ ア ラ キュイエールは共立て法、ジェノワーズは別立て法で仕込む。
ロ　ビスキュイ ア ラ キュイエールは型に流し、ジェノワーズは口金で絞って焼成する。
ハ　ジェノワーズと異なり、ビスキュイ ア ラ キュイエールには、基本的に溶かしバターを入れない。
ニ　ジェノワーズは強力粉を使用し、ビスキュイ ア ラ キュイエールは薄力粉を使用する。

9　大型のミキサーにおいて、「コート(クォート)」と呼ばれる単位で表されるものはどれか。
イ　ミキサーボールの容積
ロ　電力の消費量
ハ　ミキサー自体の重量
ニ　撹拌の回転数

10　洋生菓子を冷凍する場合の条件として、適切でないものはどれか。
イ　緩慢冷凍する。
ロ　熱伝導が良いアルミトレイに置く。
ハ　冷凍庫のドアの開閉を速やかに行う。
ニ　冷凍中に乾燥しないようにする。

11　発酵生地に用いられるイーストが、最も活動する温度はどれか。
イ　5℃～ 8℃
ロ　15℃～28℃
ハ　35℃～38℃
ニ　55℃～58℃

12　還元粉末水飴の特性に関する記述として、適切でないものはどれか。
イ　保湿性に優れ、製品にソフト感を与える。
ロ　甘味度が高く、焼き色が付きやすい。
ハ　吸湿性に優れるため、乾燥ものには向いていない。
ニ　無臭のため、他の風味を妨げることはない。

［B群（多肢択一法）］

13　卵黄が熱凝固し始める温度として、最も適切なものはどれか。

イ　55℃～60℃
ロ　65℃～70℃
ハ　75℃～80℃
ニ　85℃～90℃

14　麦芽水飴の麦芽糖の含有率として、適切なものはどれか。

イ　約5%
ロ　約15%
ハ　約35%
ニ　約55%

15　フランス菓子に用いられる混合クリームを作る際のクリームの組合せとして、適切でないものはどれか。

	【混合クリーム】	【クリーム】
イ	クレーム シブースト	クレーム パティシエール＋ムラングイタリエンヌ
ロ	クレーム ムスリーヌ	クレーム パティシエール＋クレーム オ ブール
ハ	クレーム ディプロマット	クレーム パティシエール＋クレーム シャンティイ
ニ	クレーム フランジパーヌ	クレーム ダマンド＋クレーム オ ブール

16　ダコワーズの生地をシャブロネする(すり込む)ときの型の準備に関する記述として、適切なものはどれか。

イ　型を水で湿らせてから、パレットナイフですり込む。
ロ　型にサラダ油を塗ってから、パレットナイフですり込む。
ハ　型に直接、パレットナイフですり込む。
ニ　型を温めてから、パレットナイフですり込む。

17　シロップをカッセの状態にするための煮詰め温度として、適切なものはどれか。

イ　107℃～114℃
ロ　115℃～120℃
ハ　125℃～145℃
ニ　150℃～165℃

18　ケーキのデザインに関する記述として、適切でないものはどれか。

イ　ピエスモンテのデザインの基本は、建築である。
ロ　季節感が大事である。
ハ　同系色で作ったケーキは、シックに見える。
ニ　立体的に仕上げると、より小さく見える。

［B群（多肢択一法)］

19　次のうち、有彩色はどれか。
　イ　白色
　ロ　黒色
　ハ　濃紺色
　ニ　灰色

20　包装材料における、ポリプロピレン類の特徴に関する記述として、適切でないものはどれか。
　イ　遮光性がある。
　ロ　透明性がある。
　ハ　耐熱性がある。
　ニ　防湿性がある。

21　感染型食中毒を引き起こす細菌として、当てはまらないものはどれか。
　イ　腸炎ビブリオ
　ロ　カンピロバクター
　ハ　黄色ブドウ球菌
　ニ　サルモネラ菌

22　ビタミンには水溶性と脂溶性のものがあるが、次のうち、脂溶性のものの組合せはどれか。
　イ　ビタミンA、ビタミンB、ビタミンC、ビタミンD
　ロ　ビタミンB、ビタミンC、ビタミンD、ビタミンK
　ハ　ビタミンA、ビタミンD、ビタミンE、ビタミンK
　ニ　ビタミンB、ビタミンC、ビタミンD、ビタミンE

23　和・洋菓子に使用される食品添加物として、適切でないものはどれか。
　イ　乳化剤
　ロ　保存料
　ハ　発色剤
　ニ　膨張剤

24　卵白のみの起泡性を利用して仕込みを行うものはどれか。
　イ　ダクワーズの生地
　ロ　マドレーヌの生地
　ハ　ジェノワーズ(スポンジ)の生地
　ニ　バウムクーヘンの生地

［B群（多肢択一法）］

25　熱凝固のカスタードプディングを固めるために使用する材料として、適切なものはどれか。

イ　カラギーナン
ロ　寒天
ハ　ゼラチン
ニ　鶏卵