신지원

교 재 명	EBS 제과제빵산업기사 필기
저 자	김경진, 최성은 공편저
발 행 일	2026년 1월 10일

출간 이후 일부 오류가 확인되어 정오표를 안내 드립니다.
독자 여러분께 불편을 드린 점 진심으로 사과드리며, 해당 내용은 차기 인쇄 시 반영하여 수정 출간하겠습니다.

페이지	수정 전	수정 후	등록일	비고
핵심이론 124p 보조단	**[핵심문제 풀어보기]** 잎을 건조시켜 만든 향신료는? ① 계피 ② 넛메그 ③ 메이스 ④ 오레가노 (해설) *계피 : **뿌리를** 건조 *넛메그, 메이스 : 열매를 건조 *오레가노 : 잎을 건조시켜 만들며, 피자 제조 시 사용한다.	**[핵심문제 풀어보기]** 잎을 건조시켜 만든 향신료는? ① 계피 ② 넛메그 ③ 메이스 ④ 오레가노 (해설) *계피 : **껍질을** 건조 *넛메그, 메이스 : 열매를 건조 *오레가노 : 잎을 건조시켜 만들며, 피자 제조 시 사용한다.	2026-08-21	
기출복원문제 (제1회) 6p	23. 다음 중 정성적 수요예측기법이 아닌 것은? ① 전문가 의견 통합법 ② 시장실**헙**법 ③ 구매의도 조사법 ④ 지수평활법	23. 다음 중 정성적 수요예측기법이 아닌 것은? ① 전문가 의견 통합법 ② 시장실**험**법 ③ 구매의도 조사법 ④ 지수평활법	2026-08-12	
기출복원문제 (제2회) 18p	24. HACCP 소독에 신경을 많이 쓰지 않아도 되는 부분은? ① 작업장 천장, 바닥, 벽 관리 ② 배수로, 설비, 칼, 도마 등 기구에 대한 세척, 소독 관리	24. HACCP을 위해 필요한 위생관리로 옳지 않은 것은? ① 작업장의 천장, 바닥, 벽을 깨끗하게 관리한다. ② 배수로와 칼, 도마 등의 기구를 깨끗하게 세척·소독한다.	2026-08-12	

	③ 외부 오염물질 또는 해충 등 유입 방지 ④ 청결구역과 일반구역은 작업장에 직접적 영향을 주지 않도록 설치했다면 분리할 필요가 없다. (정답) ④ (해설) ④ 작업장은 청결구역과 일반구역으로 분리, 구획 또는 구분하여야 하며, 이 경우 화장실은 작업장에 영향을 주지 않도록 분리되어야 한다.	③ 해충이나 외부 오염물질이 들어오지 않도록 관리한다. ④ 청결구역과 일반구역은 구분하지 않아도 된다. (정답) ④ (해설) 식품의 오염을 막기 위해 작업장은 청결구역과 일반구역을 구분하여 관리해야 한다.		
기출복원문제 (제2회) 52p	24. HACCP 소독에 신경을 많이 쓰지 않아도 되는 부분은? ① 작업장 천장, 바닥, 벽 관리 ② 배수로, 설비, 칼, 도마 등 기구에 대한 세척, 소독 관리 ③ 외부 오염물질 또는 해충 등 유입 방지 ④ 청결구역과 일반구역은 작업장에 직접적 영향을 주지 않도록 설치했다면 분리할 필요가 없다. (정답) ④ (해설) ④ 작업장은 청결구역과 일반구역으로 분리, 구획 또는 구분하여야 하며, 이 경우 화장실은 작업장에 영향을 주지 않도록 분리되어야 한다.	24. HACCP을 위해 필요한 위생관리로 옳지 않은 것은? ① 작업장의 천장, 바닥, 벽을 깨끗하게 관리한다. ② 배수로와 칼, 도마 등의 기구를 깨끗하게 세척·소독한다. ③ 해충이나 외부 오염물질이 들어오지 않도록 관리한다. ④ 청결구역과 일반구역은 구분하지 않아도 된다. (정답) ④ (해설) 식품의 오염을 막기 위해 작업장은 청결구역과 일반구역을 구분하여 관리해야 한다.	2026-08-12	