제과제빵산업기사 정오표
(2023년 5월 25일 초판발행)

<table>
<tr><td>수정 page 및 위치</td><td>45page, 중단 2번째 표의 첫째줄</td></tr>
<tr><td>수정 전</td><td>ⓒ 병원성 대장균
<table><tr><td>외부형태</td><td>그람양성, 구균, 무아포성, 호기성 또는 (통성혐기성)</td></tr></table></td></tr>
<tr><td>수정 후</td><td>ⓒ 병원성 대장균
<table><tr><td>외부형태</td><td>그람음성, 구균, 무아포성, 호기성 또는 (통성혐기성)</td></tr></table></td></tr>
<tr><td>수정 page 및 위치</td><td>52page, 하단 표의 제2급 감염병</td></tr>
<tr><td>수정 전</td><td><table><tr><td>제2급
감염병
(22종)</td><td>코로나바이러스감염증-19, 결핵, 수두, 홍역, 콜레라, 장티푸스, 파라티푸스, 세균성이질, 장출혈성대장균감염증, A형간염, 백일해, 유행성이하선염, 풍진, 폴리오, 수막구균 감염증, b형헤모필루스인플루엔자, 폐렴구균 감염증, 한센병, 성홍열, 반코마이신내성황색포도알균(VRSA) 감염증, 카바페넴내성장내세균속균종(CRE) 감염증, E형간염</td></tr></table></td></tr>
<tr><td>수정 후</td><td><table><tr><td>제2급
감염병
(23종)</td><td>코로나바이러스감염증-19, 엠폭스(MPOX), 결핵, 수두, 홍역, 콜레라, 장티푸스, 파라티푸스, 세균성이질, 장출혈성대장균감염증, A형간염, 백일해, 유행성이하선염, 풍진, 폴리오, 수막구균 감염증, b형헤모필루스인플루엔자, 폐렴구균 감염증, 한센병, 성홍열, 반코마이신내성황색포도알균(VRSA) 감염증, 카바페넴내성장내세균속균종(CRE) 감염증, E형간염</td></tr></table></td></tr>
<tr><td>수정 page 및 위치</td><td>제1회 제과산업기사 기출복원문제 5page, 21번 문제와 정답
제1회 제빵산업기사 기출복원문제 16page, 21번 문제와 정답</td></tr>
<tr><td>수정 전</td><td>21. 베이킹파우더가 들어가지 않은 파운드 케이크의 특징으로 잘못된 것은?
① 부피가 크고 부드럽다.
② 부피가 작고 부드럽다.
③ 부피가 크고 무겁다.
④ 부피가 작고 무겁다.
해설
베이킹파우더는 화학적 팽창제로 부피를 크게 하고 제품을 부드럽게 한다.
정답 ④</td></tr>
<tr><td>수정 후</td><td>21. 베이킹파우더가 들어가지 않은 파운드 케이크의 특징으로 가장 잘못된 것은?
① 부피가 크고 부드럽다.
② 부피가 작고 부드럽다.
③ 부피가 크고 무겁다.
④ 부피가 작고 무겁다.
해설
베이킹파우더는 화학적 팽창제로 부피를 크게 하고 제품을 부드럽게 한다.
정답 ①</td></tr>
<tr><td>수정 page 및 위치</td><td>제2장 제과점 관리 적중예상문제 167page 50번 정답
수정 전 정답 ④ → 수정 후 정답 ③</td></tr>
<tr><td>수정 page 및 위치</td><td>제2장 제과점 관리 적중예상문제 170page 66번 정답
수정 전 정답 ③ → 수정 후 정답 ④</td></tr>
<tr><td>수정 page 및 위치</td><td>CBT 실전모의고사 정답 및 해설 81page와 82page 14번 문제 정답
수정 전 정답 ② → 수정 후 정답 ④</td></tr>
</table>