2025 제과제빵 산업기사 필기 정오표

2025년 1월 10일 발행

■ 제과 제빵 산업기사 핵심이론

페이지	수정 전	수정 후
p.89 40번	(해설) 곰팡이는 탄수화물이 풍부한 곡류 및 수분이 **적은** 곳에서 잘 자라며, 물에서는 자라지 않는다.	(해설) 곰팡이는 탄수화물이 풍부한 곡류 및 수분이 **많은** 곳에서 잘 자라며, 물에서는 자라지 않는다.

■ 제과 제빵 산업기사 기출복원문제

페이지	수정 전	수정 후
p.25 03번	(해설) 무스의 주재료는 달걀, 설탕을 기본으로 우유, 과즙, 생크림 등이다. (정답) 03 ③	(해설) 무스의 주재료는 달걀, 설탕을 기본으로 우유, 과즙, 생크림 등이다. **버터는 주재료에 포함되지 않는다.** (정답) 03 ②
p.39 19번	19 재고회전율에 대한 설명으로 틀린 것은? ① 연간 매출액을 평균 재고자산으로 나눈 것 ② 매출과잉과 매출과소의 평균액 ③ 재고량과 반비례 ④ 수요량과 **반비례** (해설) **재고회전율이란 재고가 연간 몇 번 회전하는가(재고 회전속도)를 산정한 것으로 '연간 입고량÷월간 재고량'을 말한다. 회전율이 높을수록 빨리 소진됨을 의미한다.**	19 재고회전율에 대한 설명으로 틀린 것은? ① 연간 매출액을 평균 재고자산으로 나눈 것 ② 매출과잉과 매출과소의 평균액 ③ 재고량과 반비례 ④ 수요량과 **정비례** (해설) **재고회전율은 매출자산을 평균 재고자산으로 나눈 것으로 평균 재고자산은 기초재고자산과 기말재고자산의 평균값으로 한해 동안의 재고자산을 평균값을 말한다. 따라서 매출과잉과 매출과소의 평균액이 아니라 재고자산의 기초와 기말 평균액이다.**

※ 책 출간 후의 오류 발견으로 정오표를 올리게 되어 대단히 죄송합니다. 다음 인쇄 시 반영하여 출간하겠습니다.