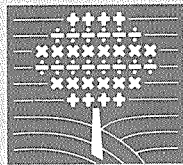


제빵 · 제과사 기능검정 예상문제 25



본지는 제빵·제과사 기능검정을 준비하는 기술인들을 위해 한국산업인력 관리공단 출제기준에 따라 한국제과고등기술학교 홍행홍 교장이 편찬 「제과·제빵사 시험」서 (1992, 광문각)를 매월 연재합니다. 저자인 홍교장은 서울대학교 농화학과와 미국의 A.I.B.를 졸업하고, 제과학교에서 업계 기술인을 양성하는데 몸담고 있습니다.

식품 위생

문제 1

다음 소독제 중에서 살균력을 검사할 때 표준으로 사용되는 것은?

- ㉠ 석탄 ㉡ 알코올 ㉢ 승홍 ㉣ 요오드

문제 2

다음 내용 중에서 틀리는 것은?

- ㉠ 역성비누는 보통 비누와 병용해서는 안된다.
 ㉡ 승홍은 객담의 소독에는 사용할 수 없다.
 ㉢ 변기소독에는 크레졸이 적당하다.
 ㉣ 중성세제는 세정작용이외에 살균작용도 있다.

문제 3

포자를 형성하는 병원균의 소독법은?

- ㉠ 일광소독 ㉡ 증기기열법
 ㉢ 간헐살균법 ㉣ 저온살균법

문제 4

소독의 개념을 잘 설명한 내용은?

- ㉠ 모든 미생물을 전부 사멸시키는 것
 ㉡ 물리 또는 화학적인 방법으로 병원균만을 사멸시키는 것
 ㉢ 미생물의 발육을 저지시켜 부패를 방지시키는 것
 ㉣ 오염된 물질을 제거하는 것.

문제 5

자외선에 의해 살균되는 것은?

- ㉠ 세균 ㉡ 효모 ㉢ 곰팡이 ㉣ 곰팡이와 효모

문제 6

식기의 소독에 가장 적당한 것은?

- ㉠ 역성비누 ㉡ 알코올 ㉢ 석탄산 ㉣ 염소수

문제 7

식당 종업원의 손 소독제로서 가장 적당한 것은?

- ㉠ 역성비누 ㉡ 승홍수
 ㉢ 중성세제 ㉣ 크레졸 비누액

문제 8

자외선의 내용중에서 적당한 설명이 아닌 것은?

- ㉠ 자외선 살균 식품의 표면에 국한된다.
 ㉡ 자외선은 파장이 2600Å 부근이 살균효과가 좋다.
 ㉢ 자외선 조사에서 곰팡이의 포자는 비교적 저항이 강하다.
 ㉣ 자외선 살균효과는 20℃가 0℃ 보다 좋다.

문제 9

병원성 세균의 오염 지표균으로 알려져 있는 균은?

- ㉠ 비브리오균 ㉡ 유산균 ㉢ 대장균 ㉣ 이질균

문제 10

대장균이 검출되면 비 위생적인 식품이라고 하는 이유?

- ㉠ 대장균은 병원성 세균이기 때문에
 ㉡ 대장균은 항상 비병원성 세균과 공존하지 않기 때문에
 ㉢ 대부분 병원성 세균이 오염의 위험성을 내포하기 때문에
 ㉣ 대장균은 항상 병원성 균과 공존하므로

문제 11

세균의 번식이 잘 되는 식품이 아닌 것은?

- ㉠ 습기가 많은 식품 ㉡ 온도가 적당한 식품
 ㉢ 영양분이 많은 식품 ㉣ 식염의 양이 많은 것

문제 12

냉장고의 가장 이상적인 온도는?

- ㉠ 10℃이하 ㉡ 10℃정도
 ㉢ 10℃이상 ㉣ 15℃이상

문제 13

일반 세균이 번식하기 쉬운 온도는?

- ㉠ 25~35℃ ㉡ 35~45℃
 ㉢ 10~25℃ ㉣ 0~10℃

문제 14

식품의 부패란 주로 무엇이 변질된 것인가?

- ㉠ 당질 ㉡ 지방 ㉢ 단백질
 ㉣ 비타민

문제 15

식품의 냉장 효과는?

- ㉠ 식품의 생화학 반응의 역제로 질이 변화되지 않는다.
 ㉡ 식품의 보존을 무한히 연장할 수 있다.
 ㉢ 식품의 오염세균은 사멸시킨다.
 ㉣ 식품의 동결로 세균을 사멸시킨다.

문제 16

대장균과 관계가 없는 것은?

- ㉠ 아포형성 ㉡ 혐기성 ㉢ 분변오염 ㉣ 유당 발효

문제 17

소독용 알코올의 농도로 가장 적합한 것은?

㉠ 25% ㉡ 50% ㉢ 70% ㉣ 100%

문제 18

다음 열거한 물질중 소독력이 없는 것은?

- ㉠ 승홍수 ㉡ 석탄산 ㉢ 역성비누 ㉣ 중성세제

문제 19

미생물의 생육조건과 관계가 먼 것은?

- ㉠ 수분 ㉡ 온도 ㉢ 광빛 ㉣ 산소

문제 20

다음 미생물 중에서 가장 크기가 작은 것은?

- ㉠ 곰팡이 ㉡ 효모 ㉢ 세균 ㉣ 바이러스

문제 21

음료수 살균에 이용되는 것은?

- ㉠ 산소 ㉡ 수소 ㉢ 질소 ㉣ 염소

문제 22

일반적인 식품의 냉장고의 온도는?

- ㉠ 0~4℃ ㉡ 5~10℃
㉢ 10~15℃ ㉣ 15~20℃

문제 23

미생물 발육에 필요한 최저 수분 함량은?

- ㉠ 15% ㉡ 20% ㉢ 25% ㉣ 50%

문제 24

자외선 살균의 좋은 점이 아닌 항목은?

- ㉠ 사용이 간편하다. ㉡ 살균효과가 크다.
㉢ 균에 내성을 주지 않는다. ㉣ 투과성이 좋다.

문제 25

삼투압을 이용하여 식품을 저장하는 방법은?

- ㉠ 염장법 ㉡ 건조법 ㉢ 훈연법 ㉣ 냉장법

문제 26

식품중 미생물의 번식으로 인한 부패를 방지하는 방법으로 미생물의 증식을 정지시키는 것은 무엇인가?

- ㉠ 방부(antiseptic)
㉡ 소독(disinfection)
㉢ 멸균(sterilization)
㉣ 자외선 조사(ultra violet ray irradiation)

문제 27

부패(putrefaction)의 설명 중 맞는 것은?

- ㉠ 합질소 유기화합물이 호기성 상태에서 분해되는

상태

- ㉡ 합질소 유기화합물이 혐기성 세균에 의하여 분해되는 상태
㉢ 유지의 산화
㉣ 유지의 환원

문제 28

식품 부패시 변하지 않는 것은?

- ㉠ 탄력 ㉡ 색상 ㉢ 광택 ㉣ 형태

문제 29

부패의 물리학적 관정에 이용되지 않는 것은?

- ㉠ 점도 ㉡ 탄성 ㉢ 색 및 전기저항 ㉣ 냄새

문제 30

다음 중 식품의 부패와 관계 없는 것은?

- ㉠ 습도 ㉡ 열 ㉢ 기압 ㉣ 기온

문제 31

식품의 부패방지와 모두 관계가 있는 사항은?

- ㉠ 냉장, 가열, 중량
㉡ 외관, 탈수, 식염첨가
㉢ 자외선조사, 보존료 첨가, 냉동
㉣ 방사선, 조미료첨가, 농축

문제 32

산패란 무엇을 의미하는가?

- ㉠ 단백질의 산화 ㉡ 탄수화물의 변질
㉢ 유지의 산화 ㉣ 단백질의 부패

문제 33

탄수화물 식품이 고유의 성분이 변화되는 것을 무엇이라하나?

- ㉠ 변패 ㉡ 산패 ㉢ 부패 ㉣ 변질

문제 34

식품 변질의 원인이 될 수 없는 것은?

- ㉠ 금속 ㉡ 산소 ㉢ 효소 ㉣ 압력

문제 35

소독제가 갖추어야 할 조건이다. 틀린 항목은?

- ㉠ 석탄산 계수가 적어야 한다.
㉡ 부식성 또는 표백성이 없어야 한다.
㉢ 용해도가 높은 것 ㉣ 방취력이 있을 것

문제 36

효율적인 화학적 소독법과 관계가 없는 것은?

- ㉠ 안전성이 높을 것 ㉡ 저렴하고 간편할 것
㉢ 석탄산 계수가 높을 것 ㉣ 기름에 잘 용해 될 것

문제 37

환자의 배설물 소독에 주로 이용되는 소독제는?

- ㉠ 석탄산 ㉡ 포르말린
㉢ 역성비누 ㉣ 승홍수

문제 38

단백질 변성에 의하여 살균작용이 나타나는 것이 아닌 것은?

- ㉠ 포르말린 ㉡ 승홍 ㉢ 알콜 ㉣ 과산화수소

문제 39

다음 중 살균력이 가장 낮은 것은?

- ㉠ 적외선 ㉡ 자외선 ㉢ 방사선 ㉣ 감마선

문제 40

다음 항목중 살균액의 농도가 잘못된 것은?

- ㉠ 90%알콜 ㉡ 3% 석탄산
㉢ 0.1% 승홍수 ㉣ 0.1% 포르말린

문제 41

병원성 대장균의 특성으로 맞지 않는 것은?

- ㉠ 경구적으로 감염된다.
㉡ 급성 위장염을 일으킨다.
㉢ 비전염성이다.
㉣ 분변 오염의 지표가 된다.

문제 42

장염 비브리오 균에 관한 설명으로 잘못된 것은?

- ㉠ 급성 위장염 ㉡ 호염성 세균
㉢ 어패류로부터 감염 ㉣ 독소형 식중독균

문제 43

비브리오 균의 형태는?

- ㉠ 구상 ㉡ 간상 ㉢ 콤파상 ㉣ 나선상

문제 44

다음중에서 바이러스의 특성이 아닌 것은?

- ㉠ 여과성 미생물이다.
㉡ 항생제에 대한 감수성이 없다.
㉢ 숙주에 대한 특이성을 갖는다.
㉣ 인공배지에서 성장한다.

해답	1-가	2-라	3-나	4-나	5-가	6-가	7-가	8-라	9-다	10-다	11-라	12-가	13-가	14-다	15-가
	16-가	17-다	18-라	19-다	20-라	21-라	22-가	23-가	24-라	25-가	26-가	27-나	28-라	29-라	30-라
	31-다	32-다	33-라	34-라	35-가	36-라	37-가	38-라	39-가	40-가	41-다	42-라	43-다	44-라	