

제빵 제과사 기능검정 예상문제 (27)



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

문제 85. 이환된 환자에 대하여 전염병의 전파를 막는 방법 중 옳지 않은 것은?

- ㉠ 격리, 치료 ㉡ 환경적인 요소개선
- ㉢ 예방접종 강화 ㉣ 보건교육

문제 86. 다음 전염병 중 간접 전파방법으로 전염되는 것은?

- ㉠ 홍역 ㉡ 장티푸스 ㉢ 나병
- ㉣ 인플루엔자

문제 87. 기계적 전파방법으로 질병을 매개하는 곤충은?

- ㉠ 모기 ㉡ 이 ㉢ 파리 ㉣ 벼룩

문제 88. 다음 중 액체 또는 분비물로 균이 배출되는 질병은 어느 것인가?

- ㉠ 폐렴 ㉡ 유행성 이하선염
- ㉢ 장티푸스 ㉣ 나병

문제 89. 식품은 전염병 생성 과정에서 무슨 역할에 속하는가?

- ㉠ 병원소 ㉡ 비활성 매개체
- ㉢ 개달물 ㉣ 병원체

문제 90. 인축 공통 전염병이 아닌 것은?

- ㉠ 콜레라, 이질 ㉡ 탄저병, 결핵
- ㉢ 돈단독, 공수병 ㉣ Q열, 결핵

문제 91. 다음 중에서 서로 관련이 없는 것끼리 연결된 것은?

- ㉠ 결핵-소 ㉡ 탄저-소, 말, 돼지
- ㉢ 돈단독-돼지 ㉣ 야토병-소

문제 92. 다음 중 인축공통 전염병인 것은?

- ㉠ 콜레라, 결핵 ㉡ 장티푸스, 공수병
- ㉢ 이질, 야토병 ㉣ 탄저, 돈단독

문제 93. 사람에게는 열병, 동물에게는 유산을 일으키는 인축 공통 전염병은?

- ㉠ 탄저 ㉡ 파상열
- ㉢ 야토병 ㉣ Q열

문제 94. 다음중 복어의 중독 원인 물질은?

- ㉠ 엔테로 독신(enterotoxin)
- ㉡ 테트로도 독신(tetrodotoxin)
- ㉢ 삭시독신(saxitoxin)
- ㉣ 시큐독신(cicutoxin)

문제 95. 복어의 독성분이 가장 많이 들어 있는 곳은?

- ㉠ 간 ㉡ 난소, 고환
- ㉢ 지느러미 ㉣ 근육

문제 96. 다음중 섭조개, 대합조개의 독성 성분은?

- ㉠ 콜린(choline) ㉡ 솔라닌(solanin)
- ㉢ 삭시독신(saxitoxin)
- ㉣ 무스카린(muscarine)

문제 97. 다음 중에서 독버섯의 독성성분은?

- ㉠ 에르고 독신(ergotoxin)
- ㉡ 솔라닌(solanin)
- ㉢ 무스카린(muscarine)
- ㉣ 베네루핀(venerepin)

문제 98. 다음 중 서로 관계가 없는 항목은?

- ㉠ 삭시독신-섭조개
- ㉡ 솔라닌-감자의 싹
- ㉢ 무스카린-버섯
- ㉣ 베네루핀-복어

문제 99. 식중독 발생시 발생보고 의무자는?

- ㉠ 환자 ㉡ 발견자
- ㉢ 보호자 ㉣ 의사

문제 100. 다음 중 감염형 식중독에 속하는 것은?

- ㉠ 포도상구균 식중독
- ㉡ 살모넬라 식중독
- ㉢ 보툴리누스 식중독
- ㉣ 아리조나 식중독

문제 101. 다음 중에서 독소형 식중독에 속하는 것은?

- ㉠ 보툴리누스 식중독
- ㉡ 비브리오 식중독
- ㉢ 살모넬라 식중독
- ㉣ 대장균성 식중독

문제 102. 살모넬라 식중독의 중요한 감염원은?

- ㉠ 채소 ㉡ 계란 ㉢ 식육 ㉣ 생선

문제 103. 살모넬라 식중독의 중요한 감염 매체가 아닌 것은?

- ㉠ 쥐 ㉡ 바퀴 ㉢ 진드기 ㉣ 고양이

문제 104. 살모넬라 식중독의 발병은?

- ㉠ 동물에만 발병된다.
- ㉡ 유아에게만 발병된다.
- ㉢ 인축 공통으로 발병된다.
- ㉣ 인체에만 발병된다.

문제 105. 다음 식중독 중에서 발열이 심하게 나타나는 것은?

- ㉠ 포도상구균 식중독
- ㉡ 살모넬라 식중독
- ㉢ 보툴리누스 식중독
- ㉣ 비브리오 식중독

문제 106. 다음 중에서 장염 비브리오 균의 특징이 아닌 것은?

- ㉠ 그람 음성 무포자 간균이다.
- ㉡ 편모를 갖고 있지 않다.
- ㉢ 운동성이 있다.
- ㉣ 호염성이다.

문제 107. 우리나라에서 가장 많이 발생하는 식중독은?

- ㉠ 보툴리누스 식중독
- ㉡ 포도상구균 식중독
- ㉢ 살모넬라 식중독
- ㉣ 비브리오 식중독

문제 108. 다음 식중독 중 조리사의 끓은 상처

와 같은 관계가 있는 것은?

- ㉠ 포도상구균 식중독
- ㉡ 살모넬라 실증독
- ㉢ 보툴리누스 식중독
- ㉣ 비브리오 식중독

문제 109. 식중독 중에서 잠복기가 가장 짧은 것은?

- ㉠ 비브리오 식중독
- ㉡ 살모넬라 식중독
- ㉢ 포도상구균 식중독
- ㉣ 보툴리누스 식중독

문제 110. 포도상구균 식중독과 관련이 깊은 것은 무엇인가?

- ㉠ 독소형 식중독
- ㉡ 어패류 중독
- ㉢ 통조림 식품
- ㉣ 소의 유방염

문제 111. 다음 중 포도상구균 식중독의 특징이 아닌 것은?

- ㉠ 엔테로톡신에 의한 독소형이다.
- ㉡ 잠복기는 1~6시간으로 급격히 발병한다.
- ㉢ 열이 38°C 이상으로 발열을 일으킨다.
- ㉣ 사망률이 비교적 낮다.

문제 112. 다음 중 포도상구균 식중독과 관계가 적은 것은?

- ㉠ 치명률이 낮다.
- ㉡ 조리인의 화농균이 원인이 된다.
- ㉢ 잠복기는 보통 3시간이다.
- ㉣ 균이나 독소는 80°C에서 30분이면 사멸 파괴된다.

문제 113. 다음 중 포도상구균 식중독과 관계가 없는 것은?

- ㉠ 잠복기가 1~2일이다.
- ㉡ 사망률이 낮다.
- ㉢ 균으로 부터 발생된 독소가 원인이다.
- ㉣ 위장 증상을 나타낸다.

문제 114. 보툴리누스 식중독의 원인균 설명으로 틀린 것은?

- ㉠ 호기성이다.
- ㉡ 편성 혐기성 균이다.
- ㉢ 내열성이다.
- ㉣ 토양중에 분포한다.

문제 115. 다음 세균성 식중독중 치명률이 가장 높은 것은?

- ㉠ 살모넬라 중독
- ㉡ 포도상 구균 중독
- ㉢ 보툴리누스 중독
- ㉣ 장염 비브리오 중독

문제 116. 통조림 병조림과 같은 밀봉식품의 부패로 올 수 있는 식중독은?

- ㉠ 살모넬라 중독
- ㉡ 보툴리누스 중독
- ㉢ 포도상구균 중독
- ㉣ 웰치균 중독

문제 117. 다음 중 보툴리누스 식중독의 주요 증상은?

- ㉠ 위장계 증상
- ㉡ 신경계증상, 시각이상, 연하곤란
- ㉢ 심한 발열
- ㉣ 구기, 구토, 오한

문제 118. 세균성 식중독의 특징이 아닌 것은?

- ㉠ 균과 독소의 양에 따라 발생
- ㉡ 원인 식품의 섭취로 인한다.
- ㉢ 면역성이 없다.
- ㉣ 푸토마인(ptomine)중독이라 한다.

문제 119. 세균성 식중독의 특징이 아닌 것은?

- ㉠ 미량의 균으로 발병되지 않는다.
- ㉡ 2차 감염이 거의 없다.
- ㉢ 잠복기간이 경구 전염병에 비하여 길다.
- ㉣ 균의 증식을 막으면 그 발생을 예방할 수 있다.

문제 120. 세균성 식중독 및 그 원인세균에 관한 다음 글 중 틀린 것은?

- ㉠ 포도상구균에 의한 식중독은 포도상구균의 엔테로 독신(enterotoxin)에 의해서 일어난다.
- ㉡ 보툴리누스균에 의한 식중독은 독소형 식중독에 대표적인 것이다.
- ㉢ 살모넬라 식중독은 포도상구균에 의한 식중독이며 일반적으로 잠복기가 짧다.
- ㉣ 장염 비브리오는 일반적으로 세균에 의하여 식염 농도가 높은 환경서 더욱 발육, 증식한다.

문제 121. 다음 문장중 내용이 틀린 것은?

- ㉠ 식품 취급자의 검변을 하는 것은 살모넬라, 이질 등의 보균자를 알아내는 것이다.
- ㉡ 발열이나 설사가 날 때 항생물질을 먹고 의 사에게만 보이는 것이 좋다.
- ㉢ 손가락에 화농성 질환이 있을 때에는 조리 에 종사할 수 없다.
- ㉣ 달걀도 살모넬라 중독의 원인이 되므로 주의하지 않으면 안된다.

문제 122. 세균성 식중독에 있어 다음의 연결이 잘못된 것은?

- ㉠ 살모넬라균-잠복기는 1~6시간
- ㉡ 포도상구균-엔테로톡신
- ㉢ 보툴리누스균-독소형 식중독
- ㉣ 장염 비브리오 균-3%식염 농도 생육가능

문제 123. 다음 중 세균성 식중독을 예방하는 방법이 아닌 것은?

- ㉠ 식품의 저온(냉장) 보존
- ㉡ 신선한 재료의 사용
- ㉢ 위생 곤충의 구제
- ㉣ 플라스틱제품의 식기를 사용하지 않는다.

문제 124. 세균성 식중독을 방지하는 방법은 여러가지가 있다. 다음중 가장 중요하다고 생각되는 것은?

- ㉠ 신선한 재료를 사용하여 조리한다.
- ㉡ 위생 곤충을 구제한다.
- ㉢ 식품을 저온(냉장)으로 보존한다.
- ㉣ 조리 기구를 깨끗하게 한다.

문제 125. 다음 중에서 원인 식품별로 본 식중독 발생건수가 가장 많은 것은?

- ㉠ 어패류 및 그 가공품
- ㉡ 채소류 및 그 가공품
- ㉢ 난류 및 그 가공품
- ㉣ 과자류

문제 126. 세균성 식중독이 경구 전염병과 다른 점은?

- ㉠ 발병후에 면역이 생긴다.
- ㉡ 경구 전염병 보다 많은 양의 균으로 발병한다.
- ㉢ 잠복기가 길다.
- ㉣ 2차 감염이 잘 일어 난다.

해답 85 - 다 86 - 나 87 - 다 88 - 나 89 - 나 90 - 가 91 - 라 92 - 라 93 - 나 94 - 나 95 - 나 96 - 다 97 - 다 98 - 라 99 - 라 100 - 나 101 - 가 102 - 다 103 - 다 104 - 다 105 - 나 106 - 나 107 - 나 108 - 가 109 - 다 110 - 가 111 - 다 112 - 라 113 - 가 114 - 가 115 - 다 116 - 나 117 - 나 118 - 라 119 - 다 120 - 다 121 - 나 122 - 가 123 - 라 124 - 다 125 - 가 126 - 나