

국가기술 자격검정 시험문제

기술사 제 78 회

제 1 교시 (시험시간: 100 분)

분야	산업응용	자격 종목	식품기술사	수험 번호		성 명	
----	------	----------	-------	----------	--	--------	--

※ 다음 문제중 10 문제를 선택하여 설명하시오. (각 10 점)

- 호정화(Dextrinization)
- 드럼건조(Drum drying)
- 폴리카보네이트(Polycarbonate)
- 프락토올리고당 제품의 기능성
- 포장재의 역할
- 식육의 보수력에 미치는 요인
- 식품의 신선도 및 부패 판정법
- 품질관리의 목적
- 레시틴(Lecithin)
- 오크라톡신(Ochratoxin)의 특성
- 위해요소(Hazard)의 정의
- 식품위생법상 “식품등의 기준 및 규격”
- 식품사슬(Food chain)상 식품안전을 확보하기 위한 정부의 제도들

국가기술 자격검정 시험문제

기술사 제 78 회

제 2 교시 (시험시간: 100 분)

분야	산업응용	자격 종목	식품기술사	수험 번호		성 명	
----	------	----------	-------	----------	--	--------	--

※ 다음 문제중 4 문제를 선택하여 설명하시오. (각 25 점)

1. 식품중의 색소를 분류하고 설명하시오.
2. 식품의 갈색화 반응을 열거하고 설명하시오.
3. 단백질의 변성요인과 특성을 설명하시오.
4. 노로바이러스(Norovirus)와 리스테리아 모노사이토제네스(Listeria monocytogenes)에 대한 특성, 원인식품, 식중독증상 및 예방(제어)방법을 설명하시오.
5. 특성요인도(Brain Storming)작성시 주의사항을 설명하시오.
6. 건강기능식품에 관한 법률상 영업의 종류와 건강기능식품 심의위원회 역할을 설명하시오.

국가기술 자격검정 시험문제

기술사 제 78 회

제 3 교시 (시험시간: 100 분)

분야	산업응용	자격 종목	식품기술사	수험 번호		성 명	
----	------	----------	-------	----------	--	--------	--

※ 다음 문제중 4 문제를 선택하여 설명하십시오. (각 25 점)

- 위해요소분석(Hazard Analysis)수행방법 및 고려사항을 설명하십시오.
- 식품과 관련된 “알레르겐”과 “알레르겐”으로 인한 식품사고 예방방법을 설명하십시오.
- 저온 저장중에 일어나는 식품의 품질 변화와 방지법에 대하여 설명하십시오.
- 수산물의 냉장중 변화에 대하여 설명하십시오.
- 건조가 식품성분에 미치는 영향을 설명하십시오.
- 귀하가 지금까지 대표적인 현장업무개선 또는 기술 개발한 사례를 구체적으로 기술하십시오.

국가기술 자격검정 시험문제

기술사 제 78 회

제 4 교시 (시험시간: 100 분)

분야	산업응용	자격 종목	식품기술사	수험 번호		성 명	
----	------	----------	-------	----------	--	--------	--

※ 다음 문제중 4 문제를 선택하여 설명하십시오. (각 25 점)

- 식품사업계획 수립시 검토사항을 기술하십시오.
- DHA(Docosahexaenoic acid)의 생리 활성 및 효능에 대하여 설명하십시오.
- 동결건조방법의 장·단점을 설명하십시오.
- 식품공장의 청결(청정)지역, 준청결(준청정)지역, 일반(오염)지역을 분리할 때 검토 및 고려해야 할 사항을 설명하십시오.
- 다류 제품을 개발하고 제품명을 정할 때 고려 또는 검토할 법적 주요사항을 구체적인 해당규정(법령등) 명칭과 함께 도출하십시오.
- 전분의 호화와 노화를 비교 설명하십시오.

