

국가기술 자격검정 시험문제

기술사 제 80 회

제 1 교시 (시험시간: 100 분)

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

※ 다음 문제중 10 문제를 선택하여 설명하십시오. (각 10 점)

1. 박테리오신
2. Recall 제도와 제조물 책임법(Product Liability)
3. GMP 시설의 정의와 청정구역
4. 식품첨가물의 Risk/Benefit Analysis
5. 식품의 OEM 생산방식의 장단점
6. 식품산업에 이용되는 microencapsulation 의 예 3 종 이상
7. 오메가-3 와 오메가-6 지방산
8. 열처리의 Z-value, D-value 및 Q10 값
9. 안전 농산물 생산을 위한 GAP(우수농산물 관리제도) 인증제도
10. 살균(pasteurization)과 멸균(sterilization)의 차이점
11. Probiotics, prebiotics, synbiotics
12. PB(Private Brand) 상품
13. 한외여과(UF)와 역삼투(RO)를 비교 설명

국가기술 자격검정 시험문제

기술사 제 80 회

제 2 교시 (시험시간: 100 분)

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

※ 다음 문제중 4 문제를 선택하여 설명하십시오. (각 25 점)

1. 기능성식품의 발전 방향에 대하여 논하십시오.
2. HACCP 에 대하여 설명하고 식약청의 HACCP 적용 현황을 설명하십시오.
3. 식품 갈변의 장점과 단점, 갈변 원인 및 방지책에 대하여 설명하십시오.
4. 새로운 천연 식품보존료를 개발할 때 선정 기준 또는 이 보존료가 지녀야 할 식품학적 특성에 대하여 설명하십시오.
5. 식품의 품질인자들을 적고, 관능검사의 활용범위와 필요성에 대하여 설명하십시오.
6. Extruder 에서 수행될 수 있는 단위공정의 종류를 나열하고, Extrusion 공법의 장점을 설명하십시오.

국가기술 자격검정 시험문제

기술사 제 80 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)

1. 식품의 기능을 크게 3 가지로 분류하여 설명하되, 3 차 기능에 대해 자세히 설명하십시오.
2. Nutrigenomics(영양유전체학)를 통한 개인별 맞춤형 기능성식품의 개발 및 활용에 대하여 논하십시오.
3. 친환경 농산물 표시인증 제도의 종류를 설명하십시오.
4. 무균화 포장(semi-aseptic packaging)에 대하여 설명하십시오
5. 비열살균의 방법들을 설명하십시오
6. 식이섬유의 정의와 종류, 건강에 미치는 영향에 대하여 설명하십시오.

국가기술 자격검정 시험문제

기술사 제 80 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)

1. 전통식품의 수출상품화 방안에 대하여 논하십시오.
2. 과일과 채소 등 날것 상태로 섭취하게 되는 신선식품의 최소가공(minimal processing) 시 노로바이러스의 감염원인과 단체급식시 적절한 대책을 설명하십시오
3. 건강기능식품 제조업소의 품질 및 안전 경영과 관련하여 GMS(GMP Management System)를 설명하십시오.
4. 수분활성도(A_w)에 대하여 설명하고 미생물 생존과 연결하여 설명하십시오.
5. 유당불내증(lactose intolerance)을 설명하고 이를 억제하는 방법을 설명하십시오.
6. 식품공장의 CIP(cleaning in place)의 정의와 방법에 대하여 설명하십시오.