

국가기술 자격검정 시험문제

기술사 제 83 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)

1. 미생물수의 신속한 평가방법 중 ATP photometry
2. 식품보존에서의 Hurdle effect
3. Bag-in-box packaging
4. 공융점(eutectic point)
5. 농산물 traceability
6. 동결농축(freeze concentration)
7. 비열살균(냉살균)
8. 산값(acid value), 과산화물값(peroxide value), TBA 값(thiobarbituric acid value)
9. Food bank
10. Nutrigenomics
11. Amylase 의 종류와 특성
12. 동결건조의 원리
13. 식용유지의 동질이상(polymorphism)

국가기술 자격검정 시험문제

기술사 제 83 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. 건강기능식품에 관한 법률 제 1 장 총칙에 있는 제 1 조(목적), 제 2 조(책무), 제 3 조(정의) 내용을 설명하시오.
2. 식품의 안전을 확보하기 위한 위해요소중점관리(HACCP) 제도에 관하여 설명하시오.
3. 신제품 개발과 연구의 필요성, 목적 및 이때 고려할 사항에 대하여 설명하시오.
4. 식품제조단계의 최종공정에 해당하는 창고를 자동화 하려고 한다. 자동창고(ASRS : Automated Storage Retrieval System)의 특징, 장.단점을 설명하시오.
5. 중소기업규모의 식품가공공장을 신설하고자 할 때 고려해야할 사항들을 종합적으로 설명하시오.
6. 2008 년 한국인이 우주탐사에 나서게 된다. 우주인이 우주에서 섭취하는 식품을 개발할 때 고려할 사항에 대하여 설명하시오.

국가기술 자격검정 시험문제

기술사 제 83 회

제 3 교시 (시험시간: 100 분)

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

※ 다음 문제중 4 문제를 선택하여 설명하시오. (각 25 점)

- 식품공장에서 많이 쓰이는 스테인레스강 설비(배관, 열교환기 등)의 부식현상과 식품에 끼치는 영향을 설명하시오.
- 환경문제를 고려한 포장설계 방법에 대하여 설명하시오.
- 식품위생감시의 개념, 필요성, 방법에 대하여 설명하시오.
- 식중독에 대하여 설명하시오.
- 개별인정형 건강기능식품의 인증절차에 대하여 설명하시오.
- 식용유지의 Solid Fat Content 를 작업적성, 제품적성, 식미(食味)등과 관련하여 설명하시오.

국가기술 자격검정 시험문제

기술사 제 83 회

제 4 교시 (시험시간: 100 분)

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

※ 다음 문제중 4 문제를 선택하여 설명하시오. (각 25 점)

- 새로운 형질을 얻기 위한 유전자 조작 기술에 대하여 설명하시오.
- 적층필름의 적용사례와 특성, 제조방법 및 검사방법에 대하여 설명하시오.
- 식품공장에서 종사자와 관련한 위생관리에 대하여
 - 종사자의 개인위생 달성의지에 의하여 이루어지는 부분과
 - 관리기법에 의하여 강제적으로 달성할 수 있는 방법에 대하여 설명하시오.
- 식품공장의 설비를 효과적으로 유지 관리할 수 있는 설비관리(설비보전)에 대하여 설명하시오.
- 식품산업에서 나노입자의 개발 필요성과 응용할 분야에 대하여 설명하시오.
- 자유무역협정(Free Trade Agreement) 확대가 국내 식품산업(원료 농수축산물 제외)에 미칠 영향과 국가 정책적 대응 및 식품기술개발 측면의 대응방안에 대하여 논하시오.