

국가기술 자격검정 시험문제

기술사 제 84 회

제 1 교시 (시험시간: 100 분)

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

※ 다음 문제 중 10 문제를 선택하여 설명하십시오. (각 10 점)

1. Cyclodextrin
2. 압출성형기의 die
3. 검량선(calibration curve)
4. 단백질효율(PER ; protein efficiency ratio)
5. 수축(shrink)포장
6. 개별급속냉동(IQF ; individual quick freezing)
7. 솔비톨(sorbitol)
8. 관능검사에서 변별역(辨別閾 ; difference threshold)
9. 마블링(marbling)
10. Votator
11. 가용성 식이섬유(soluble dietary fiber)
12. 식품가공에 이용되는 효소를 다섯가지를 들고, 해당하는 제품과 연결하여 간단히 설명하십시오.
13. 포장의 역할에 대하여 쓰시오.

국가기술 자격검정 시험문제

기술사 제 84 회

제 2 교시 (시험시간: 100 분)

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

※ 다음 문제 중 4 문제를 선택하여 설명하십시오. (각 25 점)

1. 식품의 가공·조리 중 무기질의 변화에 대하여 쓰시오.
2. 미각작용의 메카니즘을 쓰시오.
3. 기능성 포장재료에 대하여 쓰시오.
4. 염지방법에 대하여 쓰고, 각 방법별 환경에 미치는 영향에 대하여 쓰시오.
5. 트랜스지방이 없는 대체 기름으로서 팜유를 이용한 가공식품이 늘어가고 있다. 팜유의 가공상 유리한 특성을 기술하고, 팜유에 대한 긍정적인 시각을 기술하십시오.
6. 식품산업에 사용된 변성전분의 종류와 사용예를 들고, 그 가공특성을 설명하십시오.

국가기술 자격검정 시험문제

기술사 제 84 회

제 3 교시 (시험시간: 100 분)

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

※ 다음 문제 중 4 문제를 선택하여 설명하시오. (각 25 점)

1. 식품이력추적제도에란 무엇이며, 그 필요성과 현 시점에서 대두되는 문제점에 대하여 기술하시오.
2. 식품클러스터 사업에 대하여 아는 바를 쓰시오.
3. 전 세계적으로 식품관련 원.부자재 가격이 급등하고 있어, 식품산업에 미치는 영향이 심각하다. 이에 대한 대책을 종합적으로 제시하시오.
4. 언론에서 식품의 안전문제를 다루는 것에 대하여 식품전문가로서 귀하의 의견을 제시하시오.
5. 최근 국내 PL(private label)상품 운영전략이 식품업계 전반에 미치는 영향과 향후 전망에 대하여 기술하시오.
6. 식품위해요인의 내인성.외인성.유기성으로 분류하여 그들의 종류를 쓰시오.

국가기술 자격검정 시험문제

기술사 제 84 회

제 4 교시 (시험시간: 100 분)

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

※ 다음 문제 중 4 문제를 선택하여 설명하십시오. (각 25 점)

1. 식품의 가열방법에 대하여 각 방법별 원리와 응용 예를 쓰시오.
2. 식품공장 설계시 고려하여야 할 사항에 대하여 쓰시오.
3. 우리나라 식품산업 기술자들의 해외진출 가능성 및 그 구체적인 방안에 대하여 논하십시오.
4. 물에 녹여서 음용하는 분말식품의 포장적성과 사용을 간편하게 하기 위하여 분말입자가 가져야할 기능적 품질특성을 4 가지 이상 열거하고 설명하십시오.
5. 식품가공 공정 중 세척방법에 대하여 쓰시오.
6. 식품에서 잔류농약관리의 고충에 대하여 논하고 해결 방안을 제시하십시오.