

국가기술자격 기술사시험문제

기술사 제 89 회

제 1 교시 (시험시간: 100 분)

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

※ 다음 문제 중 10 문제를 선택하여 설명하시오. (각 10 점)

1. MA(Modified atmosphere)와 CA(Controlled atmosphere) 저장
2. 멜라민 (Melamine)
3. Food bank
4. 탈검 (Degumming)
5. 효소적 갈변과 비효소적 갈변 반응
6. 냉동변질 (Freeze Burn)
7. Come-Up-Time(CUT)
8. 무균포장 (Aseptic packaging)
9. 분무건조(Spray drying)
10. 식품의 이물시험법 중 체분별법, 여과법, 침강법
11. 식품첨가물의 risk/benefit 개념
12. 식품이력제(Food Traceability)
13. 관능검사 방법 중 정량적 특성묘사 시험법(QDA ; Quantitative Descriptive Analysis)

국가기술자격 기술사시험문제

기술사 제 89 회

제 2 교시 (시험시간: 100 분)

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

※ 다음 문제 중 4 문제를 선택하여 설명하시오. (각 25 점)

1. 밀가루의 품질인자에서 단백질, 점도, 손상전분(damaged starch), 효소활성도, 흡수율에 대해 설명하시오.
2. 식품 농축의 원리와 방법에 대해 설명하시오.
3. 식품의 냉동저장 중 발생하는 화학적 변화에 대해 설명하시오.
4. 식품산업에서 클레임(claim) 처리의 목적, 발생 요인 및 처리 요령에 대하여 설명하시오.
5. 식품첨가물 지정절차에서 일반원칙과 해당 첨가물 사용의 기술적 필요성 및 정당성에 관한 내용을 설명하시오.
6. 우리나라에서 많이 발생하는 감염형 식중독균의 특성과 예방대책에 대해 설명하시오.

국가기술자격 기술사시험문제

기술사 제 89 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. 식품의 유통기한 설정 기준의 일반원칙과 유통기한 설정실험에 대하여 설명하시오.
2. 두류(豆類)의 영양저해인자에 대해 설명하시오.
3. 유지가 많이 함유된 식품의 품질안정화를 위한 방안에 대해 설명하시오.
4. 미생물을 이용한 식품가공기술에 대해 설명하시오.
5. 전사적 품질관리(TQC ; Total Quality Control)에 대해 설명하시오.
6. 우리나라에 우주시대가 도래하고 있다. 우주식품을 개발하고자 할 때 고려해야할 사항 또는 우주식의 특성에 대하여 설명하시오.

국가기술자격 기술사시험문제

기술사 제 89 회

제 4 교시 (시험시간: 100 분)

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

※ 다음 문제 중 4 문제를 선택하여 설명하시오. (각 25 점)

1. 특수의료용도등식품의 정의와 식품유형 8 가지의 예를 들어 설명하시오.
2. 정신건강(mental health) 증진식품 개발의 필요성과 개발 분야에 대해 설명하시오.
3. 식품공장에서 이물의 혼입을 방지할 수 있는 방법에 대해 설명하시오.
4. 산업 표준화의 효과에 대해 설명하시오.
5. 기능성식품 또는 건강기능식품으로 인증받기 위한 요건(조건)에 대해 설명하시오.
6. 김치, 장류 등 우리나라 전통식품의 세계화 방안에 대해 설명하시오.