

국가기술자격 기술사시험문제

기술사 제 90 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)

- 오버런(Overrun)
- 식품용 아밀라아제(Amylase)
- 식품이력제(Food traceability)
- Bag in box technology
- 사이클론밀
- 삼상점(Triple Point)
- 블루밍(Blooming)
- PUFA(Polyunsaturated Fatty Acid)
- 말라카이트 그린(malachite green)
- 유화제의 HLB(Hydrophilic Lipophilic Balance)
- HACCP 의무적용품목
- 콘투어(Contour) 병
- MCT Oil 의 용도

국가기술자격 기술사시험문제

1 - 1

기술사 제 90 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. 식품공장에서 용수(用水)의 용도와 재활용 방안을 설명하시오.
2. 식품의 비가열 살균 방법에 대하여 설명하시오.
3. 식품공장의 스테인레스 설비의 부식원인과 방지대책에 대하여 설명하시오.
4. 유기가공식품의 정의와 인증기준(가공기준)에 대하여 설명하시오.
5. 우리나라에서 건강기능식품으로 허가를 받기 위한 인증요건에 대하여 설명하시오.
6. 최근 우리나라의 일부 전통식품이 우주식품으로 채택되었다. 우주식품으로서 갖추어야 할 요건에 대하여 기술하시오.

국가기술자격 기술사시험문제

1 - 1

기술사 제 90 회

제 3 교시 (시험시간: 100 분)

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

※ 다음 문제 중 4 문제를 선택하여 설명하십시오. (각 25 점)

1. 식품산업에서 바이오센서의 활용과 연구 동향을 설명하십시오.
2. 식품의 열처리 가공 중 생성되는 유해물질에 대하여 설명하십시오.
3. 식품 이물질 사고의 방지를 위한 대책에 대하여 설명하십시오.
4. 식용 고형유지의 물성을 특징짓는 유지의 결정형태에 대하여 설명하십시오.
5. 우리나라 전통식품을 수출산업화 하는데 있어서의 SWOT 를 분석하십시오.
6. 2000 년대에 들어 옥수수의 시장가격이 급등하고 있다. 식품산업인의 입장에서 이의 원인과 앞으로의 전망에 대한 의견을 쓰시오.

국가기술자격 기술사시험문제

1 - 1

기술사 제 90 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 유통기한 설정 기준과 실험 방법에 관하여 설명하십시오.
2. 양조주 제조시의 혼탁 물질 생성과 제거방법에 대하여 설명하십시오.
3. 식품의 친환경포장(包裝) 설계 방법에 대하여 설명하십시오.
4. 식품설비의 CIP의 정의와 구체적인 방법을 예로 들어 설명하십시오.
5. 식품으로서 유전자재조합생물체의 이용에 따른 장단점을 설명하십시오.
6. 앞으로 EU(유럽공동체)와의 FTA가 이루어질 전망이다. 이에 따른 우리나라 식품 산업에 미치는 영향과 대처방안에 대한 의견을 쓰시오.

국가기술자격 기술사시험문제

1 - 1