

국가기술자격 기술사 시험문제

기술사 제 93 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. 식품이력추적제(Food traceability)
2. 로하스(LOHAS)
3. 당알콜의 종류 및 용도
4. 개별인정형 건강기능식품의 등급종류와 표시방법
5. 푸드 마일리지(Food milage)
6. 그린푸드존(Green food zone)
7. 뉴트라슈티컬(Nutraceutical)
8. 데치기(Blanching)
9. 빙의작업(Glazing)
10. 크림(Cream)의 정의와 종류
11. 트랜스지방산(Trans fatty acid)
12. 식품명인제도
13. 비가열살균

국가기술자격 기술사 시험문제

기술사 제 93 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. 식품단백질의 변성요인과 변성에 의해 일어나는 품질특성변화에 대하여 설명하시오.
2. 유기가공식품의 정의를 쓰고 인증제도에 대하여 설명하시오.
3. 미생물을 이용한 식품소재 및 가공식품의 생산에 대하여 그 대표적인 예를 들어 설명하시오.
4. 신제품 개발시 유통기한 설정 및 식품품목 신고(보고) 업무흐름에 대하여 설명하시오.
5. 식품유효성분의 추출공정에서 추출수율 및 속도에 미치는 여러 가지 요인에 관하여 산업적인 예를 들어 설명하시오.
6. HACCP 의무적용대상 품목 중 하나를 선정하여, HACCP 12 절차의 준비(예비)단계 5 절차에 대하여 설명하시오.

국가기술자격 기술사 시험문제

기술사 제 93 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. 식품에서 발생하는 비효소적 갈변반응의 기작을 설명하고 실제식품에서 그 사례를 설명하시오.
2. 쌀의 영양 및 기능적 특성을 설명하고 쌀산업 활성화 방안에 대하여 기술하시오.
3. 최근 국내에서 발생한 주요 식품안전사고 사례를 들고, 예방 및 대응방안에 대하여 서술하시오.
4. 식품매개질환(Food-borne disease)에 대하여 설명하시오.
5. 간기능개선 건강기능식품소재 개발의 필요성과 개별인정형 건강기능식품소재의 인증절차에 대하여 설명하시오.
6. 물의 상선도(Phase diagram)에 대하여 설명하고 이를 활용한 건조법의 원리 및 건조방법에 대하여 설명하시오.

국가기술자격 기술사 시험문제

기술사 제 93 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. 초고압 식품가공기술을 설명하고 대표적 사례를 들어 관련공정기술의 활용 예를 상세히 설명하시오.
2. 우리나라의 대표적 전통식품인 간장, 된장, 고추장의 전통제조법과 개량가공법에 대하여 설명하시오.
3. 최근 이슈가 되고 있는 기후변화가 식품산업에 미치는 영향에 대하여 서술하시오.
4. 지능형포장을 포함한 최신포장기술에 대하여 설명하시오.
5. 유화식품(Emulsified food)의 제조원리 및 유화안정화 기술에 대하여 산업적 예를 들어 설명하시오.
6. 유동층(Fluidized bed)을 이용한 가공식품의 제조원리와 특징에 대하여 설명하시오.

국가기술자격 기술사 시험문제