

국가기술자격 기술사 시험문제

기술사 제 99 회

제 1 교시 (시험시간: 100 분)

분야	식품가공	종목	식품기술사	수험번호		성명	
----	------	----	-------	------	--	----	--

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

1. 초장기보존식품(Ultra Anti Aging Food)
2. Agflation
3. 유기취급계획서(Organic Handling Plan)
4. 비스페놀 A
5. CUT(Come Up Time)
6. 가공보조제(Processing Aids)
7. BSE(Bovine Spongiform Encephalopathy)
8. 감열(Sensible Heat)과 잠열(Latent Heat)
9. Risk Profile
10. 원심분리기의 기능과 용도
11. GMP 4대 기준서
12. MAP(Modified Atmosphere Packaging)
13. 최소가공(Minimal Processing)

국가기술자격 기술사 시험문제

기술사 제 99 회

제 2 교시 (시험시간: 100 분)

분야	식품가공	종목	식품기술사	수험번호		성명	
----	------	----	-------	------	--	----	--

※ 다음 문제 중 4 문제를 선택하여 설명하십시오. (각 25 점)

1. 독소형 식중독세균중 대표적인 식품내 생성 독소형세균과 장관내 생성 독소형세균을 각 하나씩 열거하고 균의 특성, 중독증상, 원인식품 및 예방법에 대하여 설명하십시오.
2. 신제품을 개발할 경우 거쳐야할 Process 를 단계별로 설명하십시오.
3. 유통기한과 품질유지기한을 구분하여 설명하고 유통기한 설정방법에 대해서 쓰시오.
4. 어패류와 육류에 의한 기생충 감염 중 대표적인 기생충을 하나씩 열거하고 특성, 감염경로, 증상 및 예방에 대하여 설명하십시오.
5. 식품저장의 중요성과 식량위기의 극복방안에 대하여 설명하십시오.
6. 식품위생법에 의거한 보고 대상 이물과 보고 제외 대상 이물을 설명하십시오.

국가기술자격 기술사 시험문제

기술사 제 99 회

제 3 교시 (시험시간: 100 분)

분야	식품가공	종목	식품기술사	수험번호		성명	
----	------	----	-------	------	--	----	--

※ 다음 문제 중 4 문제를 선택하여 설명하십시오. (각 25 점)

1. 식품용 보존제로서 갖추어야 할 특성과 항균기작에 대하여 설명하십시오.
2. 식품의 위해분석 중 미생물학적 위해평가(Microbial Risk Assessment)의 4 가지 절차와 내용에 대하여 설명하십시오.
3. 초고압살균 가공기술의 원리와 식품분야에서의 적용사례를 설명하십시오.
4. 등전점(Isoelectric Point)을 정의하고 이를 활용한 식품개발 사례를 설명하십시오.
5. 식품의 유통기한 설정실험을 생략할 수 있는 경우를 모두 설명하십시오.
6. 냉동사이클을 설명하고 각 장치의 주요 역할을 설명하십시오.

국가기술자격 기술사 시험문제

기술사 제 99 회

제 4 교시 (시험시간: 100 분)

분야	식품가공	종목	식품기술사	수험번호		성명	
----	------	----	-------	------	--	----	--

※ 다음 문제 중 4 문제를 선택하여 설명하십시오. (각 25 점)

1. 식품가공 저장 중 품질변화를 유발하는 효소적 갈변의 방지법 3 개를 열거하고 특징을 설명하십시오.
2. 국내 식품안전사고의 사례와 식품안전사고 대응 실패로 도산한 일본업체를 예시하고, 향후 식품안전사고 방지대책에 대해 설명하십시오.
3. 수확 후 과일은 호흡의 형태가 크게 3 가지 형태로 다르게 나타나는데 대표적인 과일의 종류와 호흡의 특성에 대하여 설명하십시오.
4. 노로바이러스(Norovirus)의 특징과 오염경로, 감염증상 및 식품제조공장에서의 발생 원인과 예방대책을 설명하십시오.
5. 옴가열과 마이크로파가열의 차이점에 대하여 설명하십시오.
6. 식품의 압출성형 원리와 특징 및 압출성형기의 종류에 대해 설명하십시오.

국가기술자격 기술사 시험문제