

국가기술자격 기술사 시험문제

기술사 제 101 회

제 1 교시 (시험시간: 100분)

분야	식품가공	종목	식품기술사	수험 번호		성 명	
----	------	----	-------	----------	--	--------	--

※ 다음 문제 중 10문제를 선택하여 설명하시오. (각10점)

1. 식품의 이물(異物)시험법
2. 품질관리에 사용되는 RM(Reference Material), CRM(Certified Reference Material)의 차이점
3. Vitamin C를 첨가하는 제품의 가공 시 유의점
4. 불량식품과 부정식품
5. 소독, 살균, 멸균
6. Food bank
7. Gluten free 식품
8. Glycemic index
9. 페닐케톤뇨증(PKU: Phenylketone urea) 환자용 식품
10. 할랄(halal)식품
11. Cold chain
12. 식품위생법의 기타 식품 등의 세부표시기준에서 정하는 사항에서 100%의 표시
13. HLB(Hydrophile-Lipophile Balance)

국가기술자격 기술사 시험문제

기술사 제 101 회

제 2 교시 (시험시간: 100분)

분야	식품가공	종목	식품기술사	수험 번호		성 명	
----	------	----	-------	----------	--	--------	--

※ 다음 문제 중 4문제를 선택하여 설명하시오. (각25점)

1. MSG(monosodium L-glutamate)의 특성과 안전성에 대해 설명하시오.
2. T-ray(THz: Terahertz)를 비롯한 식품의 비파괴시험과 그 장점을 설명하시오.
3. GMO(Genetically Modified Organism), GM 작물, GM 식품 및 LMO (livestock modified organism)를 설명하고 이의 이용에 따른 장단점을 서술하시오.
4. 수분활성도가 식품의 미생물학적, 효소적, 화학적 변화에 미치는 영향에 대하여 설명하시오.
5. 과채류의 C.A.(Controlled Atmosphere)저장 원리와 장단점을 설명하시오.
6. 약용작물을 이용한 제품개발을 분야별로 나누어 설명하시오.

국가기술자격 기술사 시험문제

기술사 제 101 회

제 3 교시 (시험시간: 100분)

분야	식품가공	종목	식품기술사	수험 번호		성 명	
----	------	----	-------	----------	--	--------	--

※ 다음 문제 중 4문제를 선택하여 설명하시오. (각25점)

1. 식품의 유통기한(sell by date), 품질유지기한(상미기한, best before), 소비기한(use by date)에 대해 설명하시오.
2. 식품의 부패와 변패의 의미, 발생원인 및 대책에 대해 설명하시오.
3. 식품 가열 가공 중 생성되는 유해물질(벤조피렌, 아크릴아마이드, 바이오제닉아민류, 에틸카바메이트)에 관해서 설명하시오.
4. 냉동식품에서 냉동속도와 냉동식품의 품질과의 관계에 대하여 설명하시오.
5. ISO 22000의 목적과 ISO 9001과 차이점을 설명하시오.
6. 농림축산식품부의 식품산업진흥정책에 따라 국내 식품산업 발전 방안에 대하여 서술하시오.

국가기술자격 기술사 시험문제

기술사 제 101 회

제 4 교시 (시험시간: 100분)

분야	식품가공	종목	식품기술사	수험 번호		성 명	
----	------	----	-------	----------	--	--------	--

※ 다음 문제 중 4문제를 선택하여 설명하십시오. (각25점)

1. 액체식품의 농축기술에 대하여 설명하십시오.
2. 홍삼제조용 원료인삼(수삼)의 적정채굴시기와 홍삼제조공정을 설명하십시오.
3. 우수식품인증제도 중 전통식품품질인증제도와 유기가공식품인증제도를 설명하십시오.
4. Method validation을 설명하십시오.
5. 탄수화물을 단당류, 소당류, 다당류, 복합다당체로 나누어 설명하십시오
6. 한식의 세계화가 부진한 원인과 대처 방안을 서술하십시오.