

국가기술자격 기술사 시험문제

기술사 제 102 회

제 1 교시 (시험시간: 100분)

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

※ 다음 문제 중 10문제를 선택하여 설명하시오. (각10점)

1. 냉동품의 평균온도
2. 필수아미노산과 제한아미노산
3. Water phase salt(WPS)
4. 맛의 역치, 상승, 미맹 및 피로
5. 화학적 산소요구량
6. 찌는떡, 치는떡, 빻는떡
7. 스코빌 척도(Scoville scale)
8. 효소식품
9. HACCP의 과락제
10. AI(조류독감)
11. 감압유탕
12. 맥주의 발효방법
13. 감미도

국가기술자격 기술사 시험문제

기술사 제 102 회

제 2 교시 (시험시간: 100분)

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

※ 다음 문제 중 4문제를 선택하여 설명하십시오. (각25점)

1. 식품 첨가물의 정의 및 역할에 대하여 설명하십시오.
2. 표준냉동사이클의 정의와 우리나라에서 제시한 기준온도에 대하여 설명하십시오.
3. 가공밥의 종류와 제조방법을 설명하십시오.
4. 식품이력추적 RFID(Radio Frequency Identification)에 대하여 설명하십시오.
5. 실측실험과 가속실험에 대하여 설명하십시오.
6. HACCP 기준을 적용한 가열공정이 있는 식품제조공장의 평면도를 그리고, 여기에 종업원의 이동 동선을 표시하십시오.

국가기술자격 기술사 시험문제

기술사 제 102 회

제 3 교시 (시험시간: 100분)

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

※ 다음 문제 중 4문제를 선택하여 설명하시오. (각25점)

1. 농축공정 중에 야기될 수 있는 여러 가지 현상에 대하여 설명하시오.
2. 통조림의 제조 중 급속냉각의 목적과 냉각의 최종온도에 대하여 설명하시오.
3. 글루텐 프리(Gluten free) 식품에 대하여 설명하시오.
4. 가열치사곡선에서 $D_{110^{\circ}\text{C}}$ 값=10분, Z 값= 10°C , $F_{110^{\circ}\text{C}}$ 값=8분 및 F_0 값= 8분에 대하여 설명하시오.
5. 농가형 자연치즈(체다치즈)의 제조공정을 설명하시오.
6. 식품의약품안전처로부터 기능성 원료를 인정받기 위하여 제출하여야 하는 자료에 대하여 설명하시오.

국가기술자격 기술사 시험문제

기술사 제 102 회

제 4 교시 (시험시간: 100분)

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

※ 다음 문제 중 4문제를 선택하여 설명하십시오. (각25점)

1. 탈산소제 포장법의 정의, 처리효과 및 전망에 대하여 설명하십시오.
2. 이물질의 종류를 나열하고, 청정방법에 대하여 설명하십시오.
3. 식품생산과정에서 발생하는 비의도적 생성 유해 화학물질의 종류를 들고, 이 중 벤조피렌에 대하여 설명하십시오.
4. 식품공장에서 활용되는 CIP(Cleaning In Place) 프로그램의 예를 들고, 위생배관 설계상 유의점을 설명하십시오.
5. 농업의 6차 산업에 대하여 예를 들어 설명하십시오.
6. 국내 및 세계 식품산업의 향후 트렌드 전망에 대하여 의견을 제시하십시오.