

국가기술자격 기술사 시험문제

기술사 제 104 회

제 1 교시 (시험시간: 100분)

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

※ 다음 문제 중 10문제를 선택하여 설명하십시오. (각10점)

1. 푸드 뱅크(Food bank)
2. 슬로푸드(Slow food)와 정크푸드(Junk food)
3. 푸드 마일리지(Food mileage)와 로컬 푸드(Local food) 운동
4. ODM, OEM, PB
5. Codex에서 정의하고 있는 GRAS
6. 1일 섭취허용량(ADI)과 1일 섭취한계량(TDI)
7. 식품의 의무 영양성분표시 항목(9가지)
8. 식품 이력추적관리제도
9. 세계무역기구(WTO)의 TBT 및 SPS 협정에서 동등성(Equivalence) 정의
10. 뉴턴 유체(Newtonian fluids)와 비-뉴턴 유체(non-Newtonian fluids)
11. 수산물 가공에서 빙의작업(Glazing)의 목적과 방법
12. 노로바이러스(Norovirus) 식중독
13. 가열치사시간 곡선(Thermal death time curve)

국가기술자격 기술사 시험문제

기술사 제 104 회

제 2 교시 (시험시간: 100분)

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

※ 다음 문제 중 4문제를 선택하여 설명하시오. (각25점)

- 방사능과 방사선의 차이점을 설명하고, 조사처리 원리와 식품산업에서의 용도를 설명하시오.
- 귀하가 경험하였거나 가장 잘 이해하고 있는 식품 품목을 선정하여, 식품위해요소중점관리기준(HACCP) 적용업소 지정신청 시 첨부하는 식품별 위해요소중점관리계획서 [중요관리점(CCP), 중요관리점의 한계기준, 모니터링 방법, 개선조치 및 검증방법을 기술한 자체 계획서]를 작성하시오.
- 어린이 식생활안전관리 특별법 제12조제1항에 따라 시행하고 있는 신호등표시제도의 표시대상 영양소와 대상 식품 및 해당 색깔별 표시기준과 표시방법을 설명하시오.
- 허들 테크놀로지(Hurdle technology)를 정의하고, 과실 잼(딸기잼)을 예로 들어 설명하시오.
- 관능검사에서 한계값(Threshold)의 정의와 종류, 결정방법을 설명하시오.
- 미생물 기준·규격이 다음 예시와 같이 설정되어 있는 식품을 제조·가공하는 업소가 자가품질검사를 위한 미생물 검사를 실시하는 방법과 검사결과의 합부판정방법을 설명하시오.

대장균군 : $n=5, c=1, m=0, M=10/g$

살모넬라 : $n=5, c=0, m=0/25g$

국가기술자격 기술사 시험문제

기술사 제 104 회

제 3 교시 (시험시간: 100분)

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

※ 다음 문제 중 4문제를 선택하여 설명하시오. (각25점)

1. 식품의 유통기한(기간)과 품질유지기한을 설명하고, 품질유지기한 대상 식품 종류를 설명하시오.
2. 조제커피(커피믹스)에 사용되는 인산염의 사용 목적과 용도 및 안전성에 대하여 설명하시오.
3. 식품 건조공정의 건조곡선(건조시간-수분함량, 건조시간-건조속도)을 작성하고, 건조 속도에 영향을 주는 요인에 대해 설명하시오.
4. 식품의약품안전처에서 제시하는 식중독 3대 예방요령을 설명하고, 실생활에서의 식중독 예방을 위한 개인위생 관리, 올바른 식품 구매·취급 요령 등에 관한 내용을 설명하시오.
5. HACCP 관리체계의 수립 및 운영에서 적용하는 타당성 확인(Validation)과 감시활동(Monitoring) 및 검증활동(Verification)의 정의와 이들의 상호관계를 설명하시오.
6. 2011년 6월 7일 개정된 식품위생법에 따라 “식품제조·가공업소”는 영업을 등록하도록 변경되었다. 이 제도 개정의 취지와 신규영업자의 등록절차 및 기존영업자의 조치사항 등을 설명하시오.

국가기술자격 기술사 시험문제

기술사 제 104 회

제 4 교시 (시험시간: 100분)

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

※ 다음 문제 중 4문제를 선택하여 설명하시오. (각25점)

1. 식품 신제품개발 전략과 신제품 마케팅 전략에 대하여 설명하시오.
2. 식품의 저온저장방법을 설명하고, 콜드체인시스템(Cold chain system)과 TTT(Time - temperature tolerance)에 대하여 설명하시오.
3. 이물(異物)로서 식품 해충(Food pest)의 정의와 주요 구제(살충)법에 대하여 설명하시오.
4. 식품품질평가를 위한 관능검사에서 기호도검사와 선호도검사를 비교하여 설명하시오.
5. 식품공전(食品公典)에서 정하고 있는 가공식품의 정의와 농·임산물과 가공식품, 수산물과 가공식품의 분류원칙을 설명하시오.
6. 식품손실(Food loss)과 식품폐기물(Food waste)의 개념을 설명하고, 이들의 감축 필요성 및 국제적 협력 방안을 설명하시오.