

국가기술자격 기술사 시험문제

기술사 제 105 회

제 1 교시 (시험시간: 100분)

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

※ 다음 문제 중 10문제를 선택하여 설명하십시오. (각10점)

1. 고열량·저영양식품의 정의 및 해당하는 조리식품의 종류.
2. 미생물 규격에서 사용하는 용어인 n, c, m, M의 정의.
3. 식품의 빙결점, 동결율, 냉장온도 측정값.
4. 지용성 산화방지제의 종류 및 사용법.
5. 사카린(Saccharin).
6. 주문자 상표부착방식(OEM).
7. 피토케미칼(Phytochemical).
8. 탄소성적표시제도(Carbon labelling).
9. 제조물 책임법과 리콜제도의 차이점.
10. 프로폴리스(Propolis).
11. 향료를 이용한 마스킹(Masking) 효과.
12. 등온흡습곡선(Sorption isotherm curve).
13. 식품의 바이오센서(Biosensor).

국가기술자격 기술사 시험문제

기술사 제 105 회

제 2 교시 (시험시간: 100분)

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

※ 다음 문제 중 4문제를 선택하여 설명하시오. (각 25점)

1. 단백질 변성의 정의, 변성요인, 변성도 측정방법에 대하여 설명하시오.
2. 중금속의 PTWI(Provisional tolerable weekly intake)와 PTMI(Provisional tolerable monthly intake)에 대하여 설명하시오.
3. 식품의 건조속도에 영향을 미치는 요인을 제시하고, 이에 대하여 설명하시오.
4. 나노기술에 의한 식품개발을 설명하시오.
5. 식품 제조공장에서 발생하는 이물 종류와 혼입방지 대책을 설명하시오.
6. 식품제조업에서 다품종 소량생산의 생산관리상 문제점과 해결방안에 대하여 설명하시오.

국가기술자격 기술사 시험문제

기술사 제 105 회

제 3 교시 (시험시간: 100분)

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

※ 다음 문제 중 4문제를 선택하여 설명하십시오. (각 25점)

1. 식품산업에 이용되는 비타민 원료의 사용상 주의사항과 비타민 C의 특징에 대하여 설명하십시오.
2. 식품첨가물의 역할을 제시하고, 표시사항에 대하여 설명하십시오.
3. 통조림식품의 가공 및 저장 중 용기의 이상 변화를 설명하십시오.
4. 식품공장에서 스테인리스 설비의 부식 원인과 방지 대책을 설명하십시오.
5. 식품의 표시사항에 관련된 알레르기 유발물질과 알러지성 식중독에 대하여 설명하십시오.
6. 방사성 물질에 의한 식품오염 경로와 인체에 미치는 영향에 대하여 설명하십시오.

국가기술자격 기술사 시험문제

기술사 제 105 회

제 4 교시 (시험시간: 100분)

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

※ 다음 문제 중 4문제를 선택하여 설명하십시오. (각 25점)

1. 식품공전의 레토르트식품 정의, 제조·가공기준, 규격에 대해서 설명하십시오.
2. 음료 가공 중 유화제의 기능을 설명하십시오.
3. 치즈 제조과정에서 커드(Curd)생성을 카제인(Casein)과 렌넷(Rennet)을 중심으로 설명하십시오.
4. 먹는 샘물(생수)에 사용되는 플라스틱 포장용기의 조건과 포장재에 대하여 설명하십시오.
5. 동결저장 중 식품 성분의 변화를 억제하기 위한 전처리 방안을 설명하십시오.
6. 우리나라의 식품클러스터(Food cluster)정책을 설명하십시오.