

국가기술자격 기술사 시험문제

기술사 제 107 회

제 1 교시 (시험시간: 100분)

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

※ 다음 문제 중 10문제를 선택하여 설명하시오. (각10점)

1. 식품안전관리인증기준(HACCP)과 중요관리점(CCP)
2. 식품등의 세부표시기준에서 식품의 유형 표시대상 식품
3. 즉석섭취·편의식품류 중 신선편의식품
4. 데치기(blanching)의 목적과 방법
5. 트랜스 지방(trans fats)
6. 농업의 6차 산업
7. 최대빙결정생성대(zone of maximum ice crystal formation)
8. 동결건조의 원리
9. 위화식품(adulterated food)
10. CIP(cleaning in place)
11. 식품관련 파지(phage)에 대한 대책
12. 고령친화식품산업
13. CA(controlled atmosphere) 저장과 MA(modified atmosphere) 저장

국가기술자격 기술사 시험문제

기술사 제 107 회

제 2 교시 (시험시간: 100분)

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

※ 다음 문제 중 4문제를 선택하여 설명하시오. (각25점)

1. 건강기능식품 인정조건과 개별인정형 건강기능식품 인증절차에 대하여 설명하시오.
2. 식품의 유통기한 설정 방법에 대하여 설명하시오.
3. 식품공장 해충방제를 위한 시설위생관리 방법을 설명하시오.
4. 가공식품의 나트륨 저감화 기술 적용 시 예상되는 문제점과 해결방안을 설명하시오.
5. 식품의 제조가공 산업에서 이용되고 있는 효소의 종류 및 이용 분야를 설명하시오.
6. 식품의 품질을 평가하기 위한 검사에는 이화학적 검사와 관능적으로 감각기관 (sensory organ)을 이용한 관능검사가 있는데, 관능검사의 목적과 방법을 설명하시오.

국가기술자격 기술사 시험문제

기술사 제 107 회

제 3 교시 (시험시간: 100분)

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

※ 다음 문제 중 4문제를 선택하여 설명하시오. (각25점)

1. 금속검출기의 작동원리와 사용에 있어서 감도에 영향을 미치는 요인에 대하여 설명하시오.
2. 식품의 유통기한, 품질유지기한을 각각 설명하고, 품질유지기한 대상 식품의 종류를 설명하시오.
3. 수중유적형(oil in water phase) 유화식품의 특징과 유화안정성 향상 기술을 설명하시오.
4. 고부가 가치 창출을 위하여 특허를 통한 신물질 개발이 식품산업 분야에서 매우 중요시되고 있다. 미생물을 이용한 식품관련 신물질을 개발하려고 할 때, 이 신물질의 개발 과정 단계를 설명하시오.
5. 식품가공 과정에서 생성되는 화학적 독성물질에 대하여 설명하시오.
6. 우리나라의 식품 산업은 매년 수입 식품이 증가하고 있는 추세이므로 수입식품에 대한 안전관리를 강화해야만 식품의 안전성을 확보할 수 있다. 수입식품의 안전성을 확보할 수 있는 방안을 설명하시오.

국가기술자격 기술사 시험문제

기술사 제 107 회

제 4 교시 (시험시간: 100분)

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

※ 다음 문제 중 4문제를 선택하여 설명하십시오. (각25점)

1. 동결저장 중의 식품성분의 변화억제 방안에 대해 해당 식품을 예로 들어 설명하십시오.
2. 식품의 초고압처리에 대하여 설명하십시오.
3. 가공식품에서 빈번하게 발생되어 사회적으로 문제를 일으키는 것 중의 하나가 이물(異物)인데, 이에 대한 소비자 클레임(claim)을 저감화시킬 수 있는 방법을 설명하십시오.
4. 유지의 자동산화(autoxidation) 기작(mechanism)을 설명하고 또한 그 억제 방법을 설명하십시오.
5. 식품의 제조가공 중에 생성되는 발암성 물질인 아크릴아마이드(acrylamide)에 대하여 설명하십시오.
6. 식품첨가물의 안전성 평가시험 및 평가절차에 대하여 설명하십시오.