

국가기술자격 기술사 시험문제

기술사 제 114 회

제 1 교시 (시험시간: 100분)

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

수험자 여러분의 합격을 기원합니다.

공익신고 홈페이지 : www.cleani.org

※ 다음 문제 중 10문제를 선택하여 설명하십시오. (각10점)

1. HMR(Home Meal Replacement : 가정식 대체식품)
2. 식품원료의 판단기준
3. 미생물의 증식에 영향을 미치는 요인
4. 미국식품안전현대화법(Food Safety Modernization Act)
5. 푸드 마일리지(Food mileage)
6. 식품의 이물(異物)
7. 미생물 규격에서 사용하는 용어(n, c, m, M).
8. 히스테리시스(Hysteresis)
9. 분무건조(Spray drying)
10. 수분활성도(A_w)와 지질산화
11. 급속냉동, 완만냉동
12. 드립(Drip)
13. 빙장법(氷藏法)

국가기술자격 기술사 시험문제

기술사 제 114 회

제 2 교시 (시험시간: 100분)

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

수험자 여러분의 합격을 기원합니다.

공익신고 홈페이지 : www.cleani.org

※ 다음 문제 중 4문제를 선택하여 설명하십시오. (각25점)

1. HACCP 원스트라이크 아웃제(One-Strike Out)에 대하여 설명하십시오.
2. PPP(Product, Process, Packaging)의 개념을 설명하십시오.
3. 식품공장 설계의 고려 사항에 대하여 설명하십시오.
4. 식품 건조의 원리를 쓰고, 단계별 건조과정과 건조로 인한 화학적, 물리적 변화에 대하여 설명하십시오.
5. 식용곤충산업의 문제점과 발전 방향에 대하여 설명하십시오.
6. 친환경농산물인증 및 농산물우수관리인증(GAP)에 대하여 설명하십시오.

국가기술자격 기술사 시험문제

기술사 제 114 회

제 3 교시 (시험시간: 100분)

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

수험자 여러분의 합격을 기원합니다.

공익신고 홈페이지 : www.cleani.org

※ 다음 문제 중 4문제를 선택하여 설명하십시오. (각25점)

1. 초임계 유체 추출에 대하여 설명하십시오.
2. HACCP 개선조치에 대한 정의와 개선조치 방법 설정 시 확인사항과 확립 순서를 작성하십시오.
3. 식품 산업에서 3정 7S에 대하여 설명하십시오.
4. 빵 제조공정 중 반죽 혼합이 완제품에 미치는 영향에 대하여 설명하십시오.
5. 식품의 유해물질인 3-MCPD, 아크릴아마이드, 벤조피렌, 멜라민에 대하여 각각 설명하십시오.
6. GMP 총괄기준서 및 4대 기준서에 대하여 설명하십시오.

국가기술자격 기술사 시험문제

기술사 제 114 회

제 4 교시 (시험시간: 100분)

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

수험자 여러분의 합격을 기원합니다.

공익신고 홈페이지 : www.cleani.org

※ 다음 문제 중 4문제를 선택하여 설명하시오. (각25점)

1. 4차 산업혁명이 식품산업에 미치는 영향에 대하여 설명하시오.
2. 육류의 사후경직(Rigor Mortis)과 자가분해(Autolysis)에 대하여 설명하시오.
3. ‘인공고기’ 등 최근 미래 식량의 개발 현황과 향후 전망에 대하여 쓰시오.
4. 식품의 비가열 살균 기술에 대하여 설명하시오.
5. 건강기능식품 산업의 활성화 방안에 대하여 쓰시오.
6. 식품가공의 이유와 특징을 설명하시오.