

국가기술자격 기술사 시험문제

기술사 제 120 회

제 1 교시 (시험시간: 100분)

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

※ 다음 문제 중 10문제를 선택하여 설명하시오. (각10점)

1. 전통식품품질인증제도
2. 중간수분식품
3. 할랄(Halal)식품
4. HMR(Home Meal Replacement)식품
5. 식품이력추적관리제도
6. 초임계유체추출(supercritical fluid extraction)
7. 피토케미칼(phytochemicals)
8. 식품공전
9. 무균포장(aseptic packaging)
10. 최대빙결정생성대
11. 아플라톡신(aflatoxin)
12. 국가식품클러스터(national food cluster)
13. 아스파탐(aspartame)

국가기술자격 기술사 시험문제

기술사 제 120 회

제 2 교시 (시험시간: 100분)

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

※ 다음 문제 중 4문제를 선택하여 설명하시오. (각25점)

1. 가스치환포장 (Modified Atmosphere Packaging)의 원리 및 가스의 종류별 특성에 대하여 설명하시오.
2. 식이섬유의 기능과 종류에 대하여 설명하시오.
3. 고령친화식품 산업의 활성화 방안(한국산업표준 포함)에 대하여 설명하시오.
4. 마이크로파를 이용한 식품의 조사 원리와 품질에 미치는 인자에 대하여 설명하시오.
5. 저항전분의 종류와 특성에 대하여 설명하시오.
6. 가공식품의 유통기한(shelf life) 예측 방법에 대하여 설명하시오.

국가기술자격 기술사 시험문제

기술사 제 120 회

제 3 교시 (시험시간: 100분)

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

※ 다음 문제 중 4문제를 선택하여 설명하시오. (각25점)

1. 전분의 노화 기작과 노화 방지 방법에 대하여 설명하시오.
2. 비가열처리 살균법에 대하여 설명하시오.
3. 등온흡습곡선의 특성에 대하여 설명하시오.
4. 식품첨가물과 GRAS(generally recognized as safe)에 대하여 설명하시오.
5. 쌀과 밀의 가공 특성에 대하여 설명하시오.
6. 식품의 레토르트 살균공정 시 주의사항에 대하여 설명하시오.

국가기술자격 기술사 시험문제

기술사 제 120 회

제 4 교시 (시험시간: 100분)

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

※ 다음 문제 중 4문제를 선택하여 설명하시오. (각25점)

1. 글루텐프리(gluten free) 식품 개발의 중요성에 대하여 설명하시오.
2. 유체식품의 특성에 대하여 설명하시오.
3. 개별인정형 건강기능식품 인증에 필요한 자료를 설명하시오.
4. 농식품의 6차 산업에 대하여 설명하시오.
5. 식품을 유통할 때 바코드(bar code)와 QR코드의 차이점에 대하여 설명하시오.
6. 신제품 개발 시 검토 항목과 개발 단계에 대하여 설명하시오.