

# 국가기술자격 기술사 시험문제

기술사 제 122 회

제 1 교시 (시험시간: 100분)

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

※ 다음 문제 중 10문제를 선택하여 설명하십시오. (각10점)

1. Hunter 색체계의 L, a, b
2. 식품기준 및 규격에서 규정한 '상온', '실온'
3. 수분활성도( $A_w$ )와 평형상대습도(ERH)의 상관관계
4. 전분의 호정화(dextrinization)
5. 유지의 가소성(plasticity)
6. 품질유지기한
7. 산성식품과 알칼리성식품
8. 미생물 규격에서 사용하는 용어 n, c, m, M
9. 병행복발효
10. 위해예방관리계획
11. 물질안전보건자료(MSDS)
12. 식품 등의 영업에 종사하지 못하는 질병의 종류(식품위생법 시행규칙 제50조)
13. 식품위생법에서 정하는 영업자 4대 준수사항

# 국가기술자격 기술사 시험문제

기술사 제 122 회

제 2 교시 (시험시간: 100분)

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

※ 다음 문제 중 4문제를 선택하여 설명하시오. (각25점)

1. 포도상구균(*Staphylococcus aureus*) 식중독의 감염경로 및 예방법을 설명하시오.
2. 두유 제조 과정에서 발생하는 불쾌한 냄새의 원인과 이에 대한 개선 방법을 설명하시오.
3. 냉동식품의 해동방법 중 냉장해동과 우수해동의 장·단점과 활용 사례를 설명하시오.
4. 포스트코로나 시대에 예상되는 식품제조 및 식품유통 분야의 변화를 설명하시오.
5. 식품 관련법을 5개(식품위생법 포함할 것) 쓰고 각각의 소관부처와 주요 내용을 설명하시오.
6. 식품 품목을 한 가지 선정하여 식품별 식품안전관리인증계획서(중요관리점의 한계 기준, 모니터링 방법, 개선조치 및 검증방법을 기술한 자체 계획서 등)를 작성하시오.

# 국가기술자격 기술사 시험문제

기술사 제 122 회

제 3 교시 (시험시간: 100분)

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

※ 다음 문제 중 4문제를 선택하여 설명하십시오. (각25점)

1. 한식메주와 개량메주를 정의하고 한식메주의 발효미생물과 개량메주의 종균에 대하여 설명하십시오.
2. 용매에 용해되는 특정 물질을 추출하는 고체-액체 추출(solid-liquid extraction)에서 추출효율에 영향을 주는 조건을 설명하십시오.
3. 밀가루 반죽의 물성을 측정하는 방법을 설명하십시오.
4. 식품 품목을 한 가지 선정하여 식품 품목제조 보고 시 첨부 서류인 제조방법설명서를 작성하고 품목제조 보고방법을 설명하십시오.
5. 우리나라의 고령친화식품 개발현황 및 활성화 방안에 대하여 설명하십시오.
6. 유엔식량농업기구(FAO)/세계보건기구(WHO)는 ‘COVID-19와 식품안전: 식품 업체를 위한 지침’을 발표(2020년 4월 7일)하였다. 이를 기준으로 식품업 종사자의 ‘작업 환경에서의 COVID-19 확산 방지’, ‘작업 환경에서의 물리적 거리 두기’를 설명하십시오.

# 국가기술자격 기술사 시험문제

기술사 제 122 회

제 4 교시 (시험시간: 100분)

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

※ 다음 문제 중 4문제를 선택하여 설명하시오. (각25점)

1. 식품품질요소 중 물리·화학·생물학적 방법으로 분석하여 측정 가능한 요소와 식품에 대한 소비자의 품질요구사항에 대하여 설명하시오.
2. 2018년부터 식품첨가물을 31개 첨가물 용도에 따른 분류체계로 개정하였다. 이 첨가물 용도 중 임의로 10개를 선정하여 각각의 사용 목적과 대표적인 첨가물명을 설명하시오.
3. 국내 전통식품 품질인증 제도와 식품명인 제도의 현황과 활성화 방안을 설명하시오.
4. 어린이 기호식품 품질인증 제품의 안전기준, 영양기준 및 식품첨가물 사용기준을 설명하시오.
5. 식품위생법에서 규정하는 '이물'의 정의와 '보고대상 이물의 범위'에 대하여 설명하시오.
6. 식품산업에서 스마트팩토리의 도입현황과 운영활성화 방안을 설명하시오.