

국가기술자격 기술사 시험문제

기술사 제 123 회

제 1 교시 (시험시간: 100분)

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

※ 다음 문제 중 10문제를 선택하여 설명하십시오. (각10점)

1. 밀키트(Meal-kit)
2. Phytochemical
3. 변향(Flavor reversion)
4. 미생물 규격에서 사용하는 n, c, m, M의 정의
5. 식품품질수명기간
6. 친환경농축산물 인증제도와 친환경 농산물의 정의
7. 분쇄기의 종류 및 특성
8. 탄수화물 분해효소의 종류 및 특성
9. 혈당지수(Glycemic Index)
10. 특수용도식품
11. 자유수(Free Water), 결합수(Bound Water)의 특성
12. 식품공전에서 “식육”의 정의
13. 식품공전에서 “가공식품”의 정의

국가기술자격 기술사 시험문제

기술사 제 123 회

제 2 교시 (시험시간: 100분)

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

※ 다음 문제 중 4문제를 선택하여 설명하시오. (각25점)

1. 식품의 건조곡선과 건조가 일어날 때 발생하는 이화화학적 변화에 대하여 설명하시오.
2. 단백질의 갈변작용에서 반응기전과 반응에 영향을 주는 요인에 대하여 설명하시오.
3. 식품포장의 중요성과 포장재의 선택 시 고려하여야 할 인자에 대하여 설명하시오.
4. 한국산업표준에서 고령친화식품의 제정 취지와 경도기준에 대하여 설명하시오.
5. 학령기 어린이 및 청소년의 영양문제와 관련된 영양 프로그램의 중요성을 설명하시오.
6. 식품 등의 표시 또는 광고 실증에 관한 규정(제2019-67호)에 대하여 설명하시오.

국가기술자격 기술사 시험문제

기술사 제 123 회

제 3 교시 (시험시간: 100분)

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

※ 다음 문제 중 4문제를 선택하여 설명하십시오. (각25점)

1. 허들 테크놀로지(Hurdle technology)의 의미 및 제품 적용 방법에 대하여 설명하십시오.
2. 미국식품안전현대화법의 제정동기 및 배경과 핵심부문 5가지에 대하여 설명하십시오.
3. 식품의 절임에서 삼투압의 저장 원리와 절임에 영향을 주는 인자에 대하여 설명하십시오.
4. 다이옥신의 특성 및 인체에 미치는 영향에 대하여 설명하십시오.
5. 유지의 산화속도에 영향을 주는 요인에 대하여 설명하십시오.
6. 우수농산물관리제도(GAP, Good Agricultural Practices)를 정의하고 도입의 필요성과 도입효과에 대하여 설명하십시오.

국가기술자격 기술사 시험문제

기술사 제 123 회

제 4 교시 (시험시간: 100분)

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

※ 다음 문제 중 4문제를 선택하여 설명하시오. (각25점)

1. 가공밥 설비공정의 종류 및 무균화포장방법을 포함한 제조방법에 따른 특성에 대하여 설명하시오.
2. 식품의 콜로이드 상태 및 특성에 대하여 설명하시오.
3. 전분의 호정화(Dextrinization)에 대하여 설명하시오.
4. 냉동기술의 장점과 개발방향에 대하여 설명하시오.
5. 육류의 색깔을 결정하는 요인에 대하여 설명하시오.
6. 마이크로파 가열원리 및 가열 시 영향을 주는 요소에 대하여 설명하시오.