

국가기술자격 기술사 시험문제



기술사 제128회

시험시간: 100분

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

※ 다음 문제 중 10문제를 선택하여 설명하십시오. (각10점)

1. 푸드테크(Food Tech)
2. 비건식품(Vegan Food), 비건(Vegan)
3. CIP, COP, SIP
4. 품질안전한계기간, 소비기한, 권장소비기한
5. 가속실험, 가혹실험
6. Mycotoxin
7. PSE돈육, DFD육
8. 압출성형(Extrusion)
9. 잔류규격, 용출규격
10. WPC, WPI
11. RTE, RTC, RTH, RTP
12. Cold test
13. 미생물 규격에서 사용하는 용어 n, c, m, M

국가기술자격 기술사 시험문제



기술사 제128회

시험시간: 100분

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

※ 다음 문제 중 4문제를 선택하여 설명하십시오. (각25점)

1. 냉장 축산물의 안전 유통을 위한 방법을 안전확보단계, 안전유지단계, 안전수취단계 별로 설명하십시오.
2. ‘식품용 살균제’, ‘세척제’, ‘기구 등의 살균소독제’를 비교하여 설명하고, 이 중 식품용 살균제의 일반적 사용기준을 설명하고 식품용 살균제의 7가지 종류를 쓰시오.
3. HACCP 시스템에서 CCP 결정도를 작성하고 모니터링 방법과 검증(Verification) 절차 및 방법에 대하여 설명하십시오.
4. 두부의 주요 공정을 설명하고, 품질향상을 위해 유의할 사항을 설명하십시오.
5. 고령 친화 식품의 한국산업표준(KS) 정의와 규격기준 중 각 단계별 물성기준을 설명하십시오.
6. 관능검사의 정의와 관능검사의 활용목적(적용범위)을 5가지 제시하고 단일시료법(Single sample test)과 2점 대비법(Paired comparison test)의 정의와 각각의 적용범위를 설명하십시오.

국가기술자격 기술사 시험문제



기술사 제128회

시험시간: 100분

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

※ 다음 문제 중 4문제를 선택하여 설명하시오. (각25점)

1. 음료의 충전방법 중 hot filling, chilled filling, aseptic filling system을 비교하여 설명하시오.
2. 식품산업에 적용되는 4차 산업혁명의 주요 핵심기술과 이를 이용한 식품안전관리 방안을 설명하시오.
3. 육제품의 염지육을 제조하는데 사용되는 식품첨가물 중 질산염과 아질산염의 사용 목적과 육색 발현기작에 대하여 설명하시오.
4. 식품 제조 공장의 수질 환경관리에 있어 수질에 영향을 미치는 인자와 물리적, 화학적, 생물학적 폐수처리 방법의 장·단점을 각각 설명하시오.
5. 정량적 미생물 위해평가(Quantitative Microbial Risk Assessment : QMRA)에 대하여 설명하고 QMRA 수행에 있어서 codex의 기본적인 원칙 중 5가지를 설명하시오.
6. 마이크로파해동, 고주파해동, 원적외선해동, 저온고습해동의 방법과 장·단점에 대하여 각각 설명하시오.

국가기술자격 기술사 시험문제



기술사 제128회

시험시간: 100분

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

※ 다음 문제 중 4문제를 선택하여 설명하시오. (각25점)

1. 기능성 표시 식품의 제조관리 요건과 기능성 표시 식품에 함유된 기능성 원료(성분)의 충족 요건을 설명하시오.
2. 수제맥주 제조 시 싱거운 맛을 진한 맛으로 바꿀 수 있는 공정관리 방법을 설명하시오.
3. 세균성 식중독균의 발병형태(감염형, 독소형, 중간형)에 따른 대표균에 대한 특징과 증상 및 예방대책에 대하여 설명하시오.
4. 분유의 제조공정 및 공정조건을 설명하고, 분무건조 분유의 품질에 영향을 미치는 인자에 대하여 설명하시오.
5. 전기자장 급속동결의 정의와 장점에 대하여 설명하시오.
6. 식량안보의 정의와 식량안보를 보장하기 위한 정책과 식량위기에 대응할 식품과학 기술의 역할을 설명하시오.