



국가기술자격 기술사 시험문제

기술사 제129회

시험시간: 100분

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

※ 다음 문제 중 10문제를 선택하여 설명하십시오. (각10점)

1. 분무건조(Spray drying)와 온도조건
2. OEM, ODM, OBM
3. 염지의 정의와 사용되는 첨가물 2가지
4. 「식품공전」에서 “보존 및 유통기준”의 일반기준
5. 고전압 펄스 전기장(High voltage pulsed electric fields, PEF)
6. 독소형 식중독과 감염형 식중독의 차이점
7. 통조림의 Springer, Swell(Blower)
8. 헌터 색체계(Hunter color system)의 L, a, b와 ΔE
9. 식품산업진흥심의회
10. 알레르기 유발물질 표시 대상 식품(10가지)
11. 에틸알코올(C₂H₅OH)과 Formalin(HCHO)의 살균력
12. 위해예방관리계획과 HACCP 인증의 차이점
13. 제로웨이스트 5R



국가기술자격 기술사 시험문제

기술사 제129회

시험시간: 100분

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

※ 다음 문제 중 4문제를 선택하여 설명하십시오. (각25점)

1. 무균포장의 정의와 포장방법, 무균포장재의 종류에 대하여 설명하십시오.
2. 식품공전의 장기보존식품 중 통·병조림 식품의 정의와 제조·가공 기준을 설명하십시오.
3. 식품건조에 영향을 미치는 요인 중 5가지를 설명하십시오.
4. 두부의 제조 공정을 설명하고 제조에 사용되는 응고제 2가지를 쓰시오.
5. 식품저장에서 탈산소제(산소흡수제) 봉입포장의 의의, 탈산소제의 종류와 포장재료, 적용효과를 설명하십시오.
6. 유럽위원회의 Farm to Fork 전략에 대하여 설명하십시오.



국가기술자격 기술사 시험문제

기술사 제129회

시험시간: 100분

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

※ 다음 문제 중 4문제를 선택하여 설명하시오. (각25점)

1. 살균공정, 금속검출공정이 중요관리공정으로 설정된 캔디류(젤리) 품목에 대한 식품 안전관리인증계획서(중요관리점의 한계기준, 모니터링 방법, 개선조치 및 검증방법을 기술한 자체 계획서 등)를 작성하시오.
2. 냉동식품의 일시적 해동범위를 설명하고 식품접객업소의 조리식품 등에 대한 기준 및 규격을 설명하시오.
3. 식품 이물 중 곰팡이의 존재유무 판별절차에 대하여 설명하시오.
4. 식품첨가물의 의의와 갖추어야 할 조건에 대하여 설명하시오.
5. 시판 티백 포장 형태의 기본육수용 건조제품(식품유형 : 기타 수산물가공품)의 품질 유지를 위한 중요 공정 및 원부재료 관리에 대하여 설명하시오.
6. 식품위생법에서 정하는 식품위생 감시원의 자격 및 임명, 직무에 대하여 설명하시오.



국가기술자격 기술사 시험문제

기술사 제129회

시험시간: 100분

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

※ 다음 문제 중 4문제를 선택하여 설명하시오. (각25점)

1. 레토르트 식품의 정의와 규격을 설명하고 포장재가 갖추어야할 조건에 대하여 설명하시오.
2. 식품의 안전성 평가를 위한 독성시험에 대하여 설명하시오.
3. 식품 품목을 한 가지 선정하여 식품 품목제조 보고 할 때 첨부하는 서류 중 제조방법 설명서, 유통·소비기한 설정사유서(자사 또는 타사의 기존제품 유통기한 참조)를 작성하고, 품목제조 보고방법을 설명하시오.
4. 물리적 소독법 중 가열방식 소독법의 종류에 대하여 설명하시오.
5. 식품 유통기한과 소비기한의 차이점, 소비기한 표시제 시행현황, 계도기간 부여내용을 그 이유와 함께 설명하시오.
6. 대체 단백질 식품의 국내 동향과 문제점, 그에 따른 발전방안에 대하여 설명하시오.