



# 국가기술자격 기술사 시험문제

기술사 제132회

시험시간: 100분

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

▶수험자 응시 종목 일치 여부 및 문제지 인쇄 상태를 반드시 확인하십시오◀

※ 다음 문제 중 10문제를 선택하여 설명하십시오. (각10점)

1. 가정 간편식(HMR)의 6가지 유형
2. 식품위생법상 공유주방의 위생관리 책임자의 직무와 건강기능식품에 관한 법률상 품질관리인의 직무
3. 건조 블록 형태의 미역국에 뜨거운 물을 부어 섭취하는 경우 식품의 세부 분류와 나트륨 평균값의 기준
4. 개별인정형 원료를 자사 제품의 원료용으로만 사용하고자 하는 경우 건강기능식품 품목제조신고 대상 여부
5. 밀가루면 제조 중 yellow alkaline noodle의 정의
6. 최근 개정 고시된 우수건강기능식품 제조기준(GMP)의 제조관리기준서에 신설된 사항
7. 식품에서 열전달(heat transfer) 방법
8. 건강기능식품 위탁 생산 시 제조업소명 및 소재지 표시방법
9. 식품에서 미세캡슐화(Microencapsulation)
10. 식품위생 관련 행정부처와 소관 식품위생 관련 법의 종류
11. 농약 허용물질 목록관리제도(PLS)와 도입 효과
12. 시험방법 밸리데이션 파라미터 중 정밀성(precision)
13. 공액 리놀레산(CLA)



# 국가기술자격 기술사 시험문제

기술사 제132회

시험시간: 100분

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

▶수험자 응시 종목 일치 여부 및 문제지 인쇄 상태를 반드시 확인하십시오◀

※ 다음 문제 중 4문제를 선택하여 설명하십시오. (각25점)

1. 아미노산의 분류와 성질에 대하여 설명하십시오.
2. 식품 관능검사에서 얻은 데이터들을 특성에 따라 분류한 명목 척도, 서수 척도, 간격 척도 및 비율 척도를 각각 예를 들어 설명하십시오.
3. 박테리오파아지의 오염 증상과 방지대책을 설명하십시오.
4. 메디푸드(특수의료용도식품)의 정의, 분류 및 활성화 방안을 설명하십시오.
5. 식품의 안전성을 평가하는 독성시험의 종류와 검사방법을 설명하십시오.
6. 천일염의 용도와 인증 제도를 설명하십시오.



# 국가기술자격 기술사 시험문제

기술사 제132회

시험시간: 100분

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

▶수험자 응시 종목 일치 여부 및 문제지 인쇄 상태를 반드시 확인하십시오◀

※ 다음 문제 중 4문제를 선택하여 설명하십시오. (각25점)

1. HACCP 계획의 검증 방법에 대하여 설명하십시오.
2. 식품가공에서 이용하는 효소의 종류 및 이용 분야에 대하여 설명하십시오.
3. 건강기능식품 기능성 원료 인정을 위한 서류를 제출하고자 할 때 제출 자료를 표준화, 기능성, 안전성으로 구분하여 설명하십시오.
4. 식품위생법상 허위표시, 과대광고 및 과대포장의 범위에 대하여 설명하십시오.
5. GMP공장의 위생적 설계를 고려할 때 기계장치, 파이프 및 배관을 포함한 식품과 접촉하는 표면의 조건을 설명하십시오.
6. 육류의 사후경직과 자가분해에 대하여 설명하십시오.



# 국가기술자격 기술사 시험문제

기술사 제132회

시험시간: 100분

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

▶수험자 응시 종목 일치 여부 및 문제지 인쇄 상태를 반드시 확인하십시오◀

※ 다음 문제 중 4문제를 선택하여 설명하십시오. (각25점)

1. 무균화 포장(Aseptic Packaging)에 대하여 설명하십시오.
2. SOD(Superoxide dismutase)에 대하여 설명하십시오.
3. 복합원재료를 많이 사용한 순서에 따라 5가지 이상의 원재료명을 표시할 때 6순위 원재료가 알레르기 유발물질인 경우 원재료명 표시 및 알레르기 유발물질 표시 방법을 설명하십시오.
4. 식물성 대체육을 설명하고, 제도 개선에 있어 필요한 사항을 설명하십시오.
5. 식품산업에 스마트제조 도입 시 장애 요인과 활성화 대책을 3가지만 설명하십시오.
6. 푸드테크의 개념을 설명하고 푸드테크 혁신기술의 사업화 촉진 방안에 대하여 3가지만 설명하십시오.