



국가기술자격 기술사 시험문제

기술사 제134회

시험시간: 100분

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

▶수험자 응시 종목 일치 여부, 문제지 인쇄 상태 및 교시별 문제수를 반드시 확인하십시오◀

※ 총 13문제 중 10문제를 선택하여 설명하십시오. (각 10점)

1. PTP
2. 축산물 PLS
3. RTD
4. 비알코올 음료와 무알코올 음료
5. 소비기한 설정 시 실측실험과 가속실험
6. 천연향료 추출방법
7. 홍국균(*Monascus* sp.)과 안전성
8. 기후플레이션
9. 품질수명의 JND(Just Noticeable Difference), PSL(Practical Storage Life),
HQL(High Quality Life)
10. FSMA와 HARPC
11. TPS(Toyota Production System)의 7대 손실(Loss)
12. 건조특성곡선
13. 스마트 푸드 QR



국가기술자격 기술사 시험문제

기술사 제134회

시험시간: 100분

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

▶수험자 응시 종목 일치 여부, 문제지 인쇄 상태 및 교시별 문제수를 반드시 확인하십시오◀

※ 총 6문제 중 4문제를 선택하여 설명하십시오. (각 25점)

1. 제로 슈가와 제로 칼로리를 비교 설명하십시오.
2. 농산물 안전관리체계를 설명하십시오.
3. 육류의 숙성에서 Dry aging과 Wet aging을 비교 설명하십시오.
4. 분말입자가 갖는 품질특성과 공정에 미치는 영향에 대하여 설명하십시오.
5. 정제(Tablet) 개발에 사용되는 첨가제에 대하여 설명하십시오.
6. HACCP 의무적용품목 중 한 가지를 선택하여 식품안전관리계획서(HACCP plan)를 작성하십시오.



국가기술자격 기술사 시험문제

기술사 제134회

시험시간: 100분

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

▶수험자 응시 종목 일치 여부, 문제지 인쇄 상태 및 교시별 문제수를 반드시 확인하십시오◀

※ 총 6문제 중 4문제를 선택하여 설명하십시오. (각 25점)

1. 식품용 조리기구의 인쇄 규정에 대하여 설명하십시오.
2. 공정배치의 형식과 장단점에 대하여 설명하십시오.
3. 고체-액체 혼합물을 기계적으로 분리하는 방법에 대하여 3가지 이상 설명하십시오.
4. 품질비용에 대하여 설명하십시오.
5. 기능성 원료의 재평가 방법 및 판정기준에 대하여 설명하십시오.
6. 비가열살균의 종류와 각각의 원리 및 특징을 설명하십시오.



국가기술자격 기술사 시험문제

기술사 제134회

시험시간: 100분

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

▶수험자 응시 종목 일치 여부, 문제지 인쇄 상태 및 교시별 문제수를 반드시 확인하십시오◀

※ 총 6문제 중 4문제를 선택하여 설명하십시오. (각 25점)

1. 주문자상표부착(OEM) 수입식품 등의 수입·판매 영업자에 대한 영업자 준수사항을 설명하십시오.
2. 액티브 포장과 스마트 포장을 비교 설명하십시오.
3. 녹색 인증제도에 대하여 설명하십시오.
4. 젤리 제조 시 응고에 미치는 요소에 대하여 설명하십시오.
5. 유지 대체품의 종류에 대하여 설명하십시오.
6. 미생물 증식에 영향을 미치는 요인(FATTOM)에 대하여 설명하고, 식품 작업장에서의 미생물 교차오염 예방을 위한 위생관리 방법에 대하여 설명하십시오.