국가기술자격 기술사 시험문제

기술사 제 94 회 **제 1 교시 (시험시간: 100 분)**

분야	해양	자격종목	수산제조기술사	수험번호		성명	

※ 다음 문제 중 10 문제를 선택하여 설명하시오. (각 10 점)

1. 방사선 조사 식품
2. 수산물 이력제(Seafood traceability system)
3. 빙의(Glazing)
4. 통조림 제품의 D value 및 F value
5. 소건품(素乾品)
6. 냉동식품과 냉동품의 차이
7. 한외여과법
8. 브라인(Brine)
9. 초임계 추출(Supercritical extraction)
10. 트랜스 지방(Trans fat)
11. 수분활성도(Water activity)
12. 올레오레진(Oleoresin)
13. 동결율

국가기술자격 기술사 시험문제

기술사 제 94 회 **제 2 교시 (시험시간: 100 분)**

분야	해양	자격종목	수산제조기술사	수험번호		성명	

※ 다음 문제 중 4 문제를 선택하여 설명하시오. (각 25 점)

1. 연제품의 품질을 결정하는 요인 중 탄력 형성에 미치는 요인에 대하여 설명하시오.
2. 우리나라 전통수산발효식품인 젓갈류의 소비 촉진을 위한 산업적 활성화 방안에 대하여 설명하시오.
3. 냉동품의 해동 시에 발생하는 드립(Drip)에 대하여 설명하시오.
4. 식품의 살균 종류와 방법에 대하여 설명하시오.
5. 참치 통조림의 가공 중 발생하는 부산물의 종류를 열거하고, 이들의 유효 이용 방안에 대하여 설명하시오.
6. 수산가공산업의 입장에서 LMO(Living modified organism)에 대하여 설명하시오.

기술사 제 94 회 **제 3 교시 (시험시간: 100 분)**

국가기술자격 기술사 시험문제

분야	해양	자격종목	수산제조기술사	수험번호		성명	

※ 다음 문제 중 4 문제를 선택하여 설명하시오. (각 25 점)

1. 훈제품의 제조 시 훈연공정(Smoking)에 의한 훈연의 효과와 훈연방법의 종류에 대하여 설명하시오.
2. 해조류의 주요 다당류인 알긴산(Alginic acid)의 제조공정과 그 용도에 대하여 설명하시오.
3. 가공식품에 혼입되는 이물질의 종류와 예방법에 대하여 설명하시오.
4. 수산식품가공 공정에서 발생하는 폐수처리 방법과 폐기물의 대책에 대하여 설명하시오.
5. 수산가공기계 중의 하나인 수평형 증기순환식 레토르트(Retort)의 구성 장비에 대하여 설명하시오.
6. 염장 미역의 기계화 생산 공정을 제시하고, 이때 사용되는 설비와 기능에 대하여 설명하시오.

국가기술자격 기술사 시험문제

기술사 제 94 회 **제 4 교시 (시험시간: 100 분)**

분야	해양	자격종목	수산제조기술사	수험번호		성명	

※ 다음 문제 중 4 문제를 선택하여 설명하시오. (각 25 점)

1. 어패류의 선도판정법에 대하여 설명하시오.
2. 수산식품의 정미성분(呈味成分)에 대하여 설명하시오.
3. 수산 염장품의 제조 시 사용되는 염장방법에 대하여 설명하시오.
4. 조미 오징어의 제조공정과 여기에 필요한 기계를 제시하고, 용도를 설명하시오.
5. 키틴과 키토산의 생산 공정과 유효 이용 방안에 대하여 설명하시오.
6. 연육(Surimi)을 활용하여 튀김어묵을 제조하고자 할 때 튀김어묵의 제조공정과 이의 중요 관리점(Critical control point)인 CCP1 과 CCP2 를 제시하고, 이의 점검방법을 설명하시오.

국가기술자격 기술사 시험문제