

# 국가기술자격 기술사 시험문제

기술사 제 112 회

제 1 교시 (시험시간: 100분)

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

※ 다음 문제 중 10문제를 선택하여 설명하시오. (각10점)

1. 노로바이러스
2. 중간수분식품
3. 등온흡습곡선
4. P.L. (Product Liability)
5. 살균, 소독, 멸균
6. 쿠도아충
7. Trimethylamine (TMA)
8. 알긴산의 특징
9. 식품의 안정성, 안전성, 건전성
10. *Clostridium perfringens* PA 3679
11. 연제품 제조 시 중합인산염 사용 이유
12. 건포류에서 이산화황 사용 이유와 허용 사용량
13. 식품공전에서 정한 냉동식품·냉장식품의 보존 온도와 냉장온도 측정값

# 국가기술자격 기술사 시험문제

기술사 제 112 회

제 2 교시 (시험시간: 100분)

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

※ 다음 문제 중 4문제를 선택하여 설명하시오. (각25점)

1. 훈연 처리에 의한 보존성 향상 원리 및 훈제품의 위생 안전성에 대하여 설명하시오.
2. 급속동결과 완만동결에 의한 빙결정 생성과 동결저장조건에 따른 빙결정 성장에 대하여 설명하시오.
3. 고등어통조림의 살균 후 급속 냉각을 실시하는 이유에 대하여 설명하시오.
4. 연제품 탄력에 영향을 미치는 요인을 설명하시오.
5. 어패류의 주요 냄새 성분에 대하여 설명하시오.
6. 냉동 고등어 필렛 제품을 생산하고자 할 때 주요 공정과 잠재적 위해요소를 설명하고 위해요소를 제거할 수 있는 방안을 설명하시오.

# 국가기술자격 기술사 시험문제

기술사 제 112 회

제 3 교시 (시험시간: 100분)

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

※ 다음 문제 중 4문제를 선택하여 설명하시오. (각25점)

1. 가공원료로서 수산물 특성에 대하여 설명하시오.
2. 수산염장품 제조 시 염장 중 육성분의 변화에 대하여 설명하시오.
3. 식품공전에 근거한 젓갈류의 식품 유형에 대하여 설명하시오.
4. 어류의 해동 방법 및 해동 속도가 품질에 미치는 영향에 대하여 설명하시오.
5. 게, 새우류의 가공 및 저장 중 발생하는 흑변의 원인과 방지 대책을 설명하시오.
6. 부패와 관련된 미생물 발육에 영향을 미치는 물리적 요인과 화학적 요인을 설명하시오.

# 국가기술자격 기술사 시험문제

기술사 제 112 회

제 4 교시 (시험시간: 100분)

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

※ 다음 문제 중 4문제를 선택하여 설명하시오. (각25점)

1. 수산물 이력추적제도의 정의와 기대효과에 대하여 설명하시오.
2. 수산냉동식품의 저장 중 지질 산화 억제 방안에 대하여 설명하시오.
3. 굴 통조림 가공공장을 설립하고자 할 때 공장 입지조건, 원료조달 계획, 주요 가공설비 등을 고려하여 사업 계획서를 작성하시오.
4. 오징어 젓갈의 제조 공정과 공정 중 발생 가능한 생물학적 위해에 대하여 설명하시오.
5. 산업적으로 주로 이용되고 있는 수산물 냉장(Chilled Storage)법의 종류와 장단점에 대하여 설명하시오.
6. 해조류 식이섬유의 정의와 기능성 3가지를 설명하시오.