

# 국가기술자격 기술사 시험문제

기술사 제 116 회

제 1 교시 (시험시간: 100 분)

|    |      |          |       |          |  |        |  |
|----|------|----------|-------|----------|--|--------|--|
| 분야 | 식품가공 | 자격<br>종목 | 식품기술사 | 수험<br>번호 |  | 성<br>명 |  |
|----|------|----------|-------|----------|--|--------|--|

청경세상

함께해요~ 청렴실천 같이해요!! 청정한국!!

한국산업인력공단  
HUMAN RESOURCES DEVELOPMENT SERVICE OF KOREA

1. 미생물 생육곡선과 생육단계
2. 고령친화식품
3. 피토케미칼(Phytochemicals)
4. 신바이오틱스(Synbiotics)
5. 포도당으로부터 주정 발효 시 이론적 수율
6. 식품 가공설비의 재질 중 스테인레스강의 주요 3 종의 특성
7. 사이클론 밀(Cyclone mill)
8. 유지 발연점의 하강 요인
9. 니트로소화합물(N-nitroso compound)의 정의와 식품 중에서 주요 발생원
10. 적합성평가(Conformity assessment) 정의와 적용 분야
11. 식품 중의 화학적 위해요소에 대한 기준규격 설정에 적용하는 ALARA(As Low As Reasonably Achievable) 원칙
12. CODEX의 “오염물질” 정의
13. 식품 등의 미생물 기준규격 설정에 적용하는 “위생지표균”의 정의와 설정원칙

# 국가기술자격 기술사 시험문제

기술사 제 116 회

제 2 교시 (시험시간: 100 분)

|    |      |          |       |          |  |        |  |
|----|------|----------|-------|----------|--|--------|--|
| 분야 | 식품가공 | 자격<br>종목 | 식품기술사 | 수험<br>번호 |  | 성<br>명 |  |
|----|------|----------|-------|----------|--|--------|--|

1. 물의 상 평형곡선을 이용하여 동결건조의 원리를 설명하시오.
2. 장출혈성대장균 감염증과 그 예방법을 설명하시오.
3. 관능검사에서 두 시료 간 차이의 유사성 혹은 차이의 확률을 결정하기 위한 차이검사법의 종류를 설명하시오.
4. 유산균 균주의 확보방법을 세대별로 구분하여 설명하시오.
5. 식용 유지의 가공에서 에스테르 교환 반응을 이용하는 목적과 방법을 설명하시오.
6. 우수건강기능식품제조기준 인증제도의 목적과 4 대 기준서를 설명하시오.

# 국가기술자격 기술사 시험문제

기술사 제 116 회

제 3 교시 (시험시간: 100 분)

|    |      |          |       |          |  |        |  |
|----|------|----------|-------|----------|--|--------|--|
| 분야 | 식품가공 | 자격<br>종목 | 식품기술사 | 수험<br>번호 |  | 성<br>명 |  |
|----|------|----------|-------|----------|--|--------|--|

1. 인삼 가공품 중에서 백삼, 홍삼, 흑삼의 제조방법을 구분하여 설명하십시오.
2. 금속검출기의 작동원리와 감도에 영향을 미치는 요인에 대하여 설명하십시오.
3. 식품첨가물로 사용할 수 있는 산화방지제(화학적 합성품)에 대하여 설명하십시오.
4. 식품 시험분석법의 유효성검증에 적용하는 최소검출한계(LOD)와 최소정량한계(LOQ)를 설명하십시오.
5. 식품 등의 미생물기준 설정에 사용하는 방법(2 군법 또는 3 군법)을 설명하고, 이들의 적용대상 미생물별 기준설정 방법을 설명하십시오.
6. GFSI(Global Food Safety Initiative)의 설립배경과 임무를 쓰고, GFSI가 운영하는 벤치마킹(Benchmarking) 프로그램과 기술적 동등성(Technical Equivalence) 인정제도의 차이를 설명하십시오.

# 국가기술자격 기술사 시험문제

기술사 제 116 회

제 4 교시 (시험시간: 100 분)

|    |      |          |       |          |  |        |  |
|----|------|----------|-------|----------|--|--------|--|
| 분야 | 식품가공 | 자격<br>종목 | 식품기술사 | 수험<br>번호 |  | 성<br>명 |  |
|----|------|----------|-------|----------|--|--------|--|

1. 식품공전에서 정하고 있는 버터와 마가린의 정의를 기준으로 그 차이점을 설명하시오.
2. 과채류의 저장에 사용되는 CA(Controlled Atmosphere)와 MA(Modified Atmosphere) 저장법을 비교하여 설명하시오.
3. 바이오에탄올의 생산방법과 산업적 활용 예를 설명하시오.
4. 식품 등의 자가품질검사 대상이 되는 식품과 검사항목 및 규격기준을 설명하시오.
5. 식품 중 농약의 잔류허용기준 설정을 신청하기 위하여 신청인이 제출하여야 하는 독성시험자료와 잔류자료의 종류를 쓰시오.
6. 건강기능식품산업의 현황과 발전방안을 설명하시오.

# 국가기술자격 기술사 시험문제