

국가기술자격 기술사 시험문제

기술사 제 121 회

제 1 교시 (시험시간: 100분)

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

※ 다음 문제 중 10문제를 선택하여 설명하십시오. (각10점)

1. 상업적 살균 (Commercial sterilization)
2. 저산성 식품 (LACF, Low acid canned food)
3. 수산물 이력 관리제
4. 어유 중의 인지질 (Phospholipids)과 당지질 (Glycolipids)
5. 해조류 중의 유기비소와 무기비소
6. 고체상 미량 추출법 (SPME, Solid phase micro-extraction)
7. 삭힌 홍어의 냄새
8. 방사선과 방사능의 차이
9. TBA 값 (Thiobarbituric acid value)
10. 액훈법 (液燻法)
11. 가쓰오부시 제조 시 곰팡이 불이기를 하는 이유
12. 건조 압축 식품
13. 게 통조림 제조 시 청변 육 (Blue meat)의 방지법

국가기술자격 기술사 시험문제

기술사 제 121 회

제 2 교시 (시험시간: 100분)

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

※ 다음 문제 중 4문제를 선택하여 설명하십시오. (각25점)

1. 건조곡선 (항울건조, 감울건조, 한계수분량 등)에 대하여 설명하십시오.
2. 빙결정의 성장과 빙결정이 품질에 미치는 영향에 대하여 설명하십시오.
3. 최근 냉동냉장 창고 건축 중에 가연성 자재에 기인한 화재로 대형인명 피해 발생이 증가하고 있는 추세이다. 이를 예방하기 위한 창고시설기준에 대해 설명하십시오.
4. 스마트 팩토리 (Smart factory)의 개념과 수산가공 식품공장의 향후 활용에 대하여 설명하십시오.
5. 1~2인가구의 폭발적인 증가에 대비한 수산가공식품의 향후 개발방향을 설명하십시오.
6. 가공식품의 영양표시 제도에 대하여 쓰고, 이 제도의 도입이 국민 건강에 미치는 영향을 설명하십시오.

국가기술자격 기술사 시험문제

기술사 제 121 회

제 3 교시 (시험시간: 100분)

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

※ 다음 문제 중 4문제를 선택하여 설명하시오. (각25점)

1. 수산가공 폐수의 처리법에 대하여 설명하시오.
2. 수산물의 기름 변색 (Rusting)과 방지법에 대하여 설명하시오.
3. 수산물인증 제도를 정의하고, 분류별 기준에 대하여 설명하시오. (해양수산부 기준)
4. 중간수분식품을 정의하고, 수산가공식품에 있어서 그 가공방법에 대하여 설명하시오.
5. 크릴 오일의 생산 공정을 기술하고, 기능성 식품으로서 과대광고의 부적절성에 대하여 설명하시오.
6. 미세 플라스틱이 해양오염 원인의 한가지이다. 수산식품의 원료 오염 현황과 억제 방안을 설명하시오.

국가기술자격 기술사 시험문제

기술사 제 121 회

제 4 교시 (시험시간: 100분)

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

※ 다음 문제 중 4문제를 선택하여 설명하시오. (각25점)

1. 동결 저장어의 품질변화와 관련한 드립 (Drip)과 동결변성 (Freeze burn)에 대하여 설명하시오.
2. 연제품의 탄력 보강제와 증량제의 종류에 대하여 설명하시오.
3. 수산가공식품공장 운영 중 악취에 의한 환경 문제가 유발되었다. 이를 예방하기 위한 악취방지 기술에 대하여 설명하시오.
4. 김을 활용한 고부가가치 제품의 종류와 가공 방법에 대하여 설명하시오.
5. 식품의 유통기한 설정법에 관하여 설명하시오.
6. 무균 포장 (Aseptic package)과 무균화 포장 (Semi-aseptic package)에 대하여 설명하시오.