

국가기술자격 기술사 시험문제

기술사 제127회

제 1 교시 (시험시간: 100분)

분야	식품가공	종목	수산제조기술사	수험번호		성명	
----	------	----	---------	------	--	----	--

※ 다음 문제 중 10문제를 선택하여 설명하시오. (각10점)

1. 굴의 개별급속동결(IQF, individual quick freezing) 방법
2. 식품공전상 수산식품에 허용된 보존료의 종류와 방부효과
3. 콜드 쇼크(cold shock)
4. HACCP 적용업소에 대한 정부의 우대 조치
5. 일반식품 기능성 표시제도
6. 식품공전에 따른 어육가공품류의 원료 구비요건
7. 친환경 수산물 인증제도의 종류
8. 어육 연제품의 탄력에 영향을 주는 요인
9. 참치기름담금 통조림의 가공공정 중 자숙 목적
10. 우리나라 패류에서 마비성패독의 허용기준치와 식중독 대책방안
11. 차아염소산수(hypochlorous acid water)
12. 건제품 제조시 발생하는 표면경화 현상
13. 식해(食醯)의 정의 및 국내 대표적인 식해 2가지

1 - 1

※ 채점기준 및 모범답안은 「공공기관의 정보공개에 관한 법률 제9조 제1항 제5호」에 의거 공개하지 않습니다.

국가기술자격 기술사 시험문제

기술사 제127회

제 2 교시 (시험시간: 100분)

분야	식품가공	종목	수산제조기술사	수험번호		성명	
----	------	----	---------	------	--	----	--

※ 다음 문제 중 4문제를 선택하여 설명하시오. (각25점)

1. 수산물의 선도판정법 4가지를 설명하시오.
2. 수산식품 품질 · 안전관리 제도의 문제점과 개선방안에 대하여 설명하시오.
3. 소비기한 표시제의 정의, 표시대상, 표시방법 및 기대효과에 대하여 설명하시오.
4. 염장품 가공 시 염장 중 일어나는 변화를 설명하시오.
5. 동결 건조법의 원리와 장·단점을 설명하시오.
6. 자연한천의 제조를 위한 공장 입지조건과 자연한천의 제조공정을 설명하시오.

국가기술자격 기술사 시험문제

기술사 제127회

제 3 교시 (시험시간: 100분)

분야	식품가공	종목	수산제조기술사	수험번호		성명	
----	------	----	---------	------	--	----	--

※ 다음 문제 중 4문제를 선택하여 설명하시오. (각25점)

- 식품공전에 따른 것갈류의 제조·가공기준 및 규격에 대하여 설명하시오.
- 어류 통조림 제조 중 가열살균에 의한 어류 뼈의 연화(軟化) 기작과 식품학적 장점을 설명하시오.
- 수산식품의 MSC(marine stewardship council) 및 ASC(aquaculture stewardship council) 인증에 대하여 설명하시오.
- 수산물의 저온 저장 시 품질 저하 억제 원리를 설명하시오.
- 환경기체조절포장(MAP, modified atmosphere packaging)의 개념과 저장수명(shelf-life)의 연장기작에 대하여 설명하시오.
- 훈제품의 보존성 향상 원리 및 가공 방법에 대하여 설명하시오.

국가기술자격 기술사 시험문제

기술사 제127회

제 4 교시 (시험시간: 100분)

분야	식품가공	종목	수산제조기술사	수험번호		성명	
----	------	----	---------	------	--	----	--

※ 다음 문제 중 4문제를 선택하여 설명하시오. (각25점)

1. 생선 커틀릿(fish cutlet, 생선가스)의 상품화를 위한 제조공정을 설명하시오.
2. 수산식품에 미치는 가열살균의 영향에 대하여 설명하시오.
3. 수산식품 가공업체의 안전한 식품생산을 위한 위생 점검 사항(영업자/종사자 위생관리, 원료관리, 보관유통관리, 시설관리, 식품취급시설관리를 중심으로)을 설명하시오.
4. 어류 가용성 물질(fish soluble) 중 수산 가공에서 발생하는 부산물을 자가 소화시켜 액즙을 농축한 제품의 제조 공정을 설명하시오.
5. 가정간편식(HMR, home meal replacement)의 정의, 발전 요인 및 포스트 코로나 시대 HMR 수산가공식품의 개발 방향을 설명하시오.
6. 찐어묵의 HACCP계획에 따른 중요관리점과 위해요소, 한계기준 및 개선조치방법에 대하여 설명하시오.