



국가기술자격 기술사 시험문제

기술사 제137회

시험시간: 100분

분야	식품가공	종목	식품기술사	수험번호		성명	
----	------	----	-------	------	--	----	--

▶수험자 응시 종목 일치 여부, 문제지 인쇄 상태 및 교시별 문제수를 반드시 확인하십시오◀

※ 총 13문제 중 10문제를 선택하여 설명하십시오. (각 10점)

1. 내용량 변경 사실 표시
2. 「식품위생법」 제7조의4에서 정하는 유해물질
3. 기능성 원료로 인정받기 위한 제출자료의 범위
4. 피커링 에멀션(Pickering emulsion)
5. 인삼과 산양삼의 차이점
6. 액체-액체 원심분리기 중 원관형 원심분리기
7. 젤리 형성 시 응고에 미치는 요소
8. 소비기한, 품질유지기한
9. HACCP 원스트라이크 아웃제의 개념과 해당 위생 안전 조항
10. 푸드 마일리지(Food Mileage)
11. 스마트 HACCP 개념과 등록업체 우대조치
12. 위해식품 등 긴급회수 시 긴급회수문에 포함되어야 하는 내용

1
교시

국가기술자격 기술사 시험문제

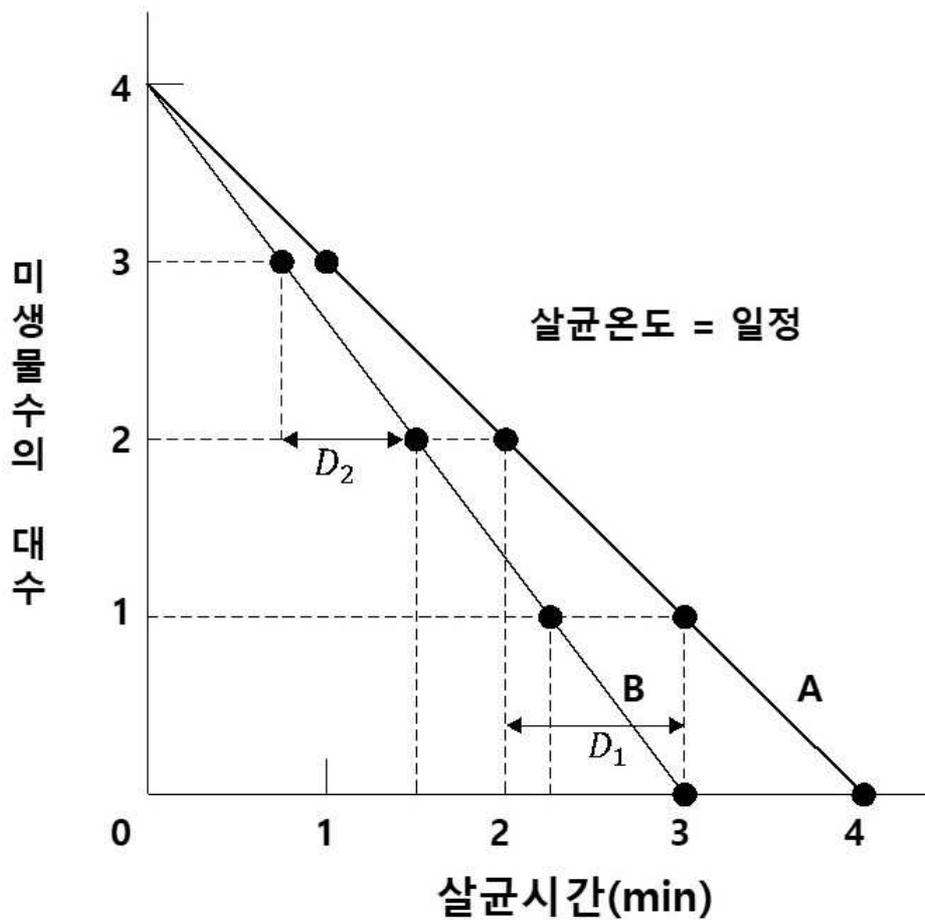
기술사 제137회

시험시간: 100분

분야	식품가공	종목	식품기술사	수험번호		성명	
----	------	----	-------	------	--	----	--

▶수험자 응시 종목 일치 여부, 문제지 인쇄 상태 및 교시별 문제수를 반드시 확인하십시오◀

13. D값의 개념을 설명하고, 미생물 A 그래프에 대한 D값을 산출하십시오.



2
교시

국가기술자격 기술사 시험문제

기술사 제137회

시험시간: 100분

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

▶수험자 응시 종목 일치 여부, 문제지 인쇄 상태 및 교시별 문제수를 반드시 확인하십시오◀

※ 총 6문제 중 4문제를 선택하여 설명하십시오. (각 25점)

1. 요구품질(quality of requirement), 설계품질(quality of design), 제조품질(quality of manufacture) 및 시장품질(quality of market)에 대하여 설명하고, 품질관리의 기대효과에 대하여 설명하십시오.
2. 식품 유통 단계에서 발생하는 재고 관리의 문제점과 해결 방안에 대하여 설명하십시오.
3. 관능검사의 종류와 각 종류의 장·단점을 설명하고 식품 품질평가 적용 사례를 설명하십시오.
4. 미래 새로운 식량원이 될 수 있는 대체식품을 3가지 제시하고 각각의 특성 및 식품안전 상 고려해야 할 사항과 앞으로의 발전 방향에 대하여 설명하십시오.
5. 분말입자가 갖는 대표적 품질특성을 3가지 설명하고 이러한 특성이 분체식품 공정에 미치는 영향에 대하여 설명하십시오.
6. 일반적인 CIP의 개념과 식물농축액을 주원료로 하는 음료 제조 시 CIP절차, 평가방법 및 주의사항에 대하여 예를 들어 설명하십시오.



국가기술자격 기술사 시험문제

기술사 제137회

시험시간: 100분

분야	식품가공	종목	식품기술사	수험번호		성명	
----	------	----	-------	------	--	----	--

▶수험자 응시 종목 일치 여부, 문제지 인쇄 상태 및 교시별 문제수를 반드시 확인하십시오◀

※ 총 6문제 중 4문제를 선택하여 설명하십시오. (각 25점)

1. 육류의 사후 변화 과정과 이에 따른 저장 기술의 원리에 대하여 설명하십시오.
2. 식품 저장 중 발생하는 산화 반응과 그 영향에 대하여 설명하고, 산화 방지를 위한 저장 기술 및 포장법을 사례와 함께 설명하십시오.
3. 식품의 제조·가공 공정에서 이용되고 있는 이물 관리 방법을 5가지 제시하고 각각의 특성과 적용사례에 대하여 설명하십시오.
4. 식품기업에서 ESG(Environment·Social·Governance) 경영 도입 시 환경(Environment) 부문에서 적용 가능한 주요 전략을 3가지 제시하고, 각각의 효과에 대하여 설명하십시오.
5. 바이오공장(생물공장, bio-plant)의 설계 및 시공 시 일반적으로 주의할 사항을 배양조, 배관 및 용접으로 구분하여 설명하십시오.
6. HACCP, VACCP, TACCP에 대하여 각각 설명하십시오.



국가기술자격 기술사 시험문제

기술사 제137회

시험시간: 100분

분야	식품가공	종목	식품기술사	수험번호		성명	
----	------	----	-------	------	--	----	--

▶수험자 응시 종목 일치 여부, 문제지 인쇄 상태 및 교시별 문제수를 반드시 확인하십시오◀

※ 총 6문제 중 4문제를 선택하여 설명하십시오. (각 25점)

1. 유통 중 위기 발생 시(예: 리콜) 이력추적 시스템의 작동 절차와 효과성을 실제 사례와 함께 설명하십시오.
2. 소비트렌드 변화에 따른 신선식품 저장 기술의 최신 동향을 설명하고, 이에 따른 식품기술사의 역할과 과제에 대하여 설명하십시오.
3. 국내·외 식품산업의 최근 동향을 기술하고, 이러한 변화가 국내 식품기업의 제품 개발 전략에 미치는 영향에 대하여 설명하십시오.
4. 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」(약칭 「식품표시광고법」)의 주요 규정과 최근 개정 동향에 대하여 설명하십시오.
5. 동결건조의 원리, 단계 및 장·단점에 대하여 설명하십시오.
6. 식품 제조공장에서 사용하는 윤활제의 선정 및 관리 요령에 대하여 예를 들어 설명하십시오.