※ 단답형 문제에 관하여 답하시오. (1~20번 문제)

1. 농수산물품질관리법령상 '유전자변형수산물 표시의무자'가 유전자변형수산물 표시위반으로 공표명령을 받은 경우 지체없이 공표문을 전국을 보급지역으로 하는 1개 이상의 일반일간 신문에 게재하여야 한다. 이 공표문의 내용에 포함되는 것을 보기에서 모두 골라 답란에 쓰시오. [2점]

득 점

<보 기>

수산물의 명칭, 수산물의 산지, 수산물의 가격, 위반내용, 영업의 종류

답: _____

2. 농수산물품질관리법령상 '지정해역의 지정'에 관한 설명이다. 괄호 안에 알맞은 용어를 답란에 쓰시오. [4점]

득 점

누구든지 지정해역 및 지정해역으로부터 (①)이내에 있는 해역에서 오염물질을 배출하는 행위를 하여서는 아니된다.
해양수산부장관은 (②)이상의 기간 동안 매월 1회 이상 위생에 관한 조사를 하여 그 결과가 지정해역위생관리기준에 부합하는 경우 '일반지정해역'으로 지정할 수 있다.
해양수산부장관은 1년 이상의 기간 동안 매월 1회 이상 위생에 관한 조사를 하여 그 결과가 지정해역위생관리기준에 부합하는 경우 (③)으로 지정할 수 있다.
국립수산과학원장은 위생조사를 한 결과 지정해역이 지정해역위생관리기준에 부합하지 아니하게 된 경우에는 지체없이 그 사실을 해양수산부장관, (④) 및 특별시장·광역시장·도지사·특별자치도지사에게 보고하거나 통지하여야 한다.

답: ①_____, ②_____, ③_____, ④_____

3. 농수산물품질관리법상 검사나 재검사를 받은 수산물 또는 수산가공품에 대한 검사판정 취소에 관한 설명이다. 옳으면 ○, 틀리면 ×를 답란에 표시하시오. [1점]

득 점

설 명	답 란
검사 또는 재검사 결과의 표시를 위조하거나 변조한 사실이 확인된 경우에는 검사판정을 취소할 수 있다.	
검사 또는 재검사의 검사증명서를 위조하거나 변조한 사실이 확인된 경우에는 검사판정을 취소할 수 있다.	
검사 또는 재검사를 받은 수산물 또는 수산가공품의 포장이나 내용물을 바꾼 사실이 확인된 경우에는 검사판정을 취소하여야 한다.	
거짓이나 그 밖의 부정한 방법으로 검사를 받은 사실이 확인된 경우에는 검사판정을 취소하여야 한다.	

4. 다음은 수산물의 저장과 관련된 내용이다. 괄호 안에 알맞은 용어를 답란에 쓰시오. [3점]

득 점

수산물을 저장하기 위하여 온도를 낮추어 동결시키면 수산물 중 수분은 얼게 되어 빙결정(얼음결정)이 발생하게 된다. 이 때 수산물 중에 빙결정이 생기기 시작하는 온도를 (①) 이라 한다. 또한, 수산물 중의 모든 수분이 얼게 되어 동결을 완료하는 온도를 (②) 이라 한다. 이처럼 수산물을 냉각동결시킬 때 시간의 경과에 따라 수산물의 품온 변화를 나타낸 곡선을 (③)이라 한다.

답: ①_____, ②_____, ③_____

5. 수산물(선어・냉동품)을 저온유통체계(Cold Chain System)로 유통하는 2가지 장점을 쓰시오. [2점]

득 점

답: ○_____

○_____

6. 다음은 수산물의 수확후 처리에 관련된 내용이다. 괄호 안에 알맞은 용어를 답란에 쓰시오. [2점]

득 점

냉동어류를 냉수 중에 수 초간 담그거나 냉수분무하면 냉동어체표면에 형성되는 얇은 얼음막을 입히는 처리를 (①)이라 하며, 이런 처리방법으로는 (②)와(과) (③)이(가) 있다.

답: ①_____, ②_____, ③_____

(점선 아래에 답안을 기입하시면 채점되지 않으니, 주의하시기 바랍니다.)

연습란

7. 다음은 수산물소비지도매시장 유통주체의 주된 역할을 제시하였다. 각 역할에 해당하는 유통주체를 아래의 <보기>에서 찾아 답란에 쓰시오. [4점]

득 점

<보 기>

도매시장개설자, 중도매인, 도매시장법인, 경매사, 산지유통인, 매매참가인

역 할	답 란
수산물의 사용 및 효용가치를 찾아내는 선별기능과 경매나 입찰을 통해 가격을 결정하는 역할	
전국적으로 분산되어 있는 다양한 수산물을 수집하여 소비지 도매시장에 출하하는 역할	
도매시장 거래에 자유로이 참가하여 구매할 수 있는 자격을 가진 자로서 대형소매점 등과 직접 접촉을 통해 소비정보를 전달하는 역할	
수집상으로부터 출하 받은 수산물을 상장 및 진열하는 기능과 경매사를 통해 가격을 형성하는 역할	

8. 다음은 연근해어획물 생산자가 수협에 수산물의 판매를 위탁하고, 수협의 책임 하에 공동판매하는 일반적인 유통경로이다. 괄호 안에 알맞은 용어를 답란에 쓰시오. [1점]

득 점

생산자 → (①) → 산지중도매인 → (②) → 소비지중도매인 → 도매상 → 소매상 → 소비자

답: ①_____, ②_____

9. 다음은 고등어 유통과정을 나타낸 것으로 전체 유통마진율과 소매 유통마진율을 계산하시오. [2점]

득 점

어업인 A씨는 부산공동어시장에서 고등어 20마리들이(10kg)의 100상자를 4,000,000원에 경매받았다. 노량진수산물도매시장을 거친 이 고등어를 화곡동 재래시장의 식료품 가게주인 B씨가 중도매인으로부터 1상자를 60,000원에 구입하여, 소비자 C씨에게 1마리를 4,000원에 판매하였다. 단, 고등어의 규격과 품질은 동일한 것으로 가정한다.

답: 전체 유통마진율: _____%, 소매 유통마진율:_____%

10. 수산물 유통은 수산물 생산자와 최종 소비자를 연결시켜주는 중간역할 기능을 지니고 있다. 다음 각 항목의 설명에 적합한 유통기능을 <보기>에서 찾아 답란에 쓰시오. [4점]

득 점

<보 기>

집적기능, 보관기능, 선별기능, 정보전달기능, 운송기능, 거래기능

설 명	답 란
수산물 생산자와 소비자간의 소유권 거리 및 가치의 거리를 연결시켜 주는 기능	
수산물 생산시기와 소비시기 사이의 시간의 거리를 연결시켜 주는 기능	
소량 분산적으로 이루어지는 수산물을 대도시 소비자나 중간 가공수요 대응을 위해 모으는 기능	
수산물의 원산지, 냉동·선어 등의 신선도 등 상품에 대한 인식의 거리를 연결시켜 주는 기능	

11. 수산물 표준규격의 정의이다. 괄호 안에 올바른 용어를 답란에 쓰시오. [2점]

득 점

○ (①)이란 거래단위, 포장치수, 포장재료, 포장방법, 포장설계 및 표시사항 등을 말한다.

○ (②)이란 수산물의 품종별 특성에 따라 형태, 크기, 색택, 신선도, 건조도 또는 선별상태 등 품질구분에 필요한 항목을 설정하여 특, 상, 보통으로 정한 것을 말한다.

답: ①_____, ②_____

12. 수산물·수산가공품 검사기준에 관한 고시에서 규정하고 있는 염장품의 관능검사 합격기준에 관한 내용이다. 옳으면 ○, 틀리면 ×를 답란에 표시하시오. [3점]

득 점

내 용	답 란
성게젓의 형태는 미숙한 생식소의 혼입이 적고 이종품의 혼입이 거의 없으며 알모양이 대체로 뚜렷한 것	
명란젓 및 명란맛젓의 형태는 크기가 고르고 생식소의 충전이 양호하고 파란 및 수란이 적은 것	
새우젓의 액즙은 정미량의 50 % 이하인 것	

(점선 아래에 답안을 기입하시면 채점되지 않으니, 주의하시기 바랍니다.)

연습란

13. 수산물 표준규격에서 규정하고 있는 굴비의 등급규격이다. 괄호 안에 올바른 규격을 답란에 쓰시오. [4점]

득 점

항목	특	상	보통
1마리의 크기(전장, cm)	(①) 이상	15 이상	15 이상
다른 크기의 것의 혼입율(%)	0	(②) 이하	30 이하
색택	우량	양호	(③)
공통규격	○ 고유의 향미를 가지고 다른 냄새가 없어야 한다. ○ (④)가 균일한 것으로 엮어야 한다.		

답: ①_____, ②_____, ③_____, ④_____

14. 수산물·수산가공품 검사기준에 관한 고시에서 규정하고 있는 해산이매패 및 그 가공품에 대한 마비성패독(PSP)의 정밀검사기준을 답란에 쓰시오. [2점]

득 점

답: _____

15. 수산물·수산가공품 검사기준에 관한 고시에서 규정하고 있는 수산물 등의 표시기준 중 제품명, 중량(또는 내용량), 업소명(제조업소명 또는 가공업소명), 원산지명 등의 표시를 생략할 수 있는 경우 3가지를 답란에 쓰시오. [3점]

득 점

답: ○_____, ○_____, ○_____

16. 농수산물품질관리법령상 수산물 및 수산가공품에 대한 검사의 종류 및 방법에 관한 내용이다. 괄호 안에 올바른 용어를 답란에 쓰시오. [2점]

득 점

( )란 오관(五官)에 의하여 그 적합 여부를 판정하는 검사이다.

답: _____

17. 수산물・수산가공품 검사기준에 관한 고시에서 규정하고 있는 용어의 정의이다. 괄호 안에 올바른 용어와 내용을 답란에 쓰시오. [2점]

득 점

(①)이라 함은 얼음 등을 이용하여 신선상태를 유지하거나 동결되지 아니 하도록 (②)이하로 냉장한 수산동・식물을 말한다.

답: ①_____, ②_____

18. 수산물・수산가공품 검사기준에 관한 고시에서 규정하고 있는 냉동품 중에서 어・패류의 관능검사기준에 관한 설명이다. 괄호 안에 올바른 용어를 답란에 쓰시오. [3점]

득 점

항목	합격
온도	(①)온도가 -18 ℃이하인 것 다만, (②) 참치류의 (③)온도는 -40 ℃이하인 것

답: ①_____, ②_____, ③_____

19. 식품공전 중 수산물에 대한 규격에서 규정하고 있는 세균수 시험방법에 관한 내용이다. 괄호 안에 올바른 내용을 답란에 쓰시오. [2점]

득 점

냉동상태의 검체를 포장된 그대로 (①) 이하에서 가능한 한 단시간에 녹이고 용기・포장의 표면을 (②) 알콜솜으로 잘 닦은 후 제9. 일반시험법 3. 미생물시험법 3.5.1 일반세균수에 따라 시험한다.

답: ①_____, ②_____

20. 수산물・수산가공품 검사기준에 관한 고시에 규정하고 있는 정밀검사기준에서 건제 김(마른 김)의 수분 기준을 쓰시오. (단, 품질보장수단이 병행된 것은 고려하지 않는다.) [2점]

득 점

답: _____

(점선 아래에 답안을 기입하시면 채점되지 않으니, 주의하시기 바랍니다.)

연습란

※ 서술형 문제에 관하여 답하시오. (21~30번 문제)

21. 농수산물품질관리법상 해양수산부장관이 품질인증기관의 지정취소를 반드시 해야 하는 3가지 경우를 서술하시오. [5점]

득 점

답: ○_____

○_____

○_____

22. 농수산물품질관리법령상 지리적표시 등록을 받은 자가 1차 위반으로 지리적표시 등록취소에 해당하는 위반행위를 모두 서술하시오. (단, 경감사유가 없는 것으로 가정한다.) [5점]

득 점

답: ○_____

○_____

23. 통조림 제조과정 중 가열공정 이후 냉각공정 시 급속냉각을 하는 3가지 이유를 서술하시오. [5점]

득 점

답: ○_____

○_____

○_____

24. 지정해역주변수역에서 가두리 양식어업의 면허를 받은 A씨가 양식장에서 지정해역의 수질 및 서식패류에 직·간접적인 오염영향을 주지 않도록 행하는 3가지 위생관리방법을 서술하시오. [5점]

득 점

답: ○ _____

○ _____

○ _____

25. 마케팅 믹스는 표적시장의 욕구와 선호도를 효과적으로 충족시켜주기 위하여 기업이 제공하는 마케팅 수단이다. 마케팅 믹스의 4가지 구성요소(4P)에 관하여 설명하시오. [5점]

득 점

답:

4P	설 명

26. 국립수산물품질관리원에서는 양식되고 있는 뱀장어를 대상으로 생산단계 안전성조사를 실시한 결과 말라카이트그린이 검출(검출치 0.1 mg/kg)되었다. 이 때 조사기관장이 생산자 및 관할 관계기관장에게 통보해야 할 조치내용을 쓰고, 그 이유를 서술하시오. [5점]

득 점

답: ○ _____

_____

○ _____

_____

(점선 아래에 답안을 기입하시면 채점되지 않으니, 주의하시기 바랍니다.)

연습란

27. A수산물 공장이 국립수산물품질관리원에 검사를 신청한 고등어는 무포장 제품(단위 중량이 일정하지 않은 것)이며, 신청 로트(Lot)의 크기는 7톤이었다. 국립수산물품질관리원의 검사관은 A수산물 공장의 고등어를 농수산물품질관리법령상 수산물 및 수산가공품에 대한 검사의 종류 및 방법에서 정한 표본추출방법에 따라 관능검사를 실시하려고 한다. 이 때 검사 시료는 몇 마리를 채점해야 하는 지를 쓰고, 그 이유에 관하여 서술하시오. [5점]

득 점

답: ○ _____

○ _____

_____

28. 수산물 가공업체에 근무하고 있는 수산물품질관리사가 마른멸치(중멸) 제품을 관능검사한 결과이다. 수산물·수산가공품 검사기준에 관한 고시에서 규정한 관능검사기준에 따라 이 제품에 대한 판정등급을 쓰고, 항목별로 그 판정이유를 서술하시오. (단, 협잡물은 제외하고 다른 조건은 고려하지 않는다.) [5점]

득 점

항목	검사결과
형태	중멸 : 51 mm ~ 55 mm, 다른 크기의 혼입 또는 머리가 없는 것이 5%
색택	자숙이 적당하여 고유의 색택이 양호하고 기름핀 정도가 적음
향미	고유의 향미가 양호함
선별	이종품의 혼입이 거의 없음

답: ○ _____

○ _____

_____

29. 수산물·수산가공품 검사기준에 관한 고시에서 규정하고 있는 관능검사기준 중 활어·패류의 외관, 활력도, 선별의 합격기준에 관하여 서술하시오. [5점]

득 점

답:

항목	합격기준
외관	
활력도	
선별	

30. 식품공전 중 수산물에 대한 규격에서 규정하고 있는 냉동식용어류내장의 정의와 생식용 굴의 정의에 관하여 서술하시오. [5점]

득 점

답: ○ _____

_____

○ _____

_____

한국산업인력공단 HUMAN RESOURCES DEVELOPMENT SERVICE OF KOREA 클린한 사회, 청렴한 수산물품질관리사와 함께

비번호

(점선 아래에 답안을 기입하시면 채점되지 않으니, 주의하시기 바랍니다.)

연습란