각 문제에서 요구하는 가장 적합하거나 가까운 답 1개만을 고르시오.

수산물품질관리 관련법령

1. 농수산물 품질관리법령상 농수산물품질관리심의회의 직무사항이 아닌 것은?

① 지정해역의 지정에 관한 사항

② 수산물품질인증에 관한 사항

③ 수산물원산지표시 거짓표시에 관한 사항

④ 유전자변형농수산물의 표시에 관한 사항

2. 농수산물 품질관리법령상 지리적표시의 등록이 결정된 품목에 대한 공고사항이 아닌 것은?

① 등록일 및 등록번호

② 신청자의 성명, 주소 및 전화번호

③ 품질의 특성과 지리적 요인의 관계

④ 지리적표시 대상 지역의 범위

3. 농수산물 품질관리법령상 수산물과 수산특산물의 품질인증 유효기간의 연장신청에 관한 내용이다. ( )에 들어갈 내용으로 옳은 것은?

> **수산물 및 수산특산물의 품질인증 유효기간을 연장받으려는 자는 해당 품질인증을 한 기관의 장에게 별지 제12호서식의 수산물·수산특산물 품질인증(연장)신청서에 품질인증서 원본을 첨부하여 그 유효기간이 끝나기 ( )개월 전까지 제출하여야 한다.**

① 1　　② 3　　③ 5　　④ 6

4. 농수산물 품질관리법령상 수산물품질관리사의 직무 중 해양수산부령으로 따로 정한 업무가 아닌 것은?

① 포장수산물의 표시사항 준수에 관한 지도

② 수산물의 선별·포장 및 브랜드 개발 등 상품성 향상 지도

③ 수산물의 규격출하 지도

④ 수산물의 생산 및 불법 어획물 지도

5. 농수산물 품질관리법상 수산물안전성 조사에 관한 설명으로 옳지 않은 것은?

① 수산물안전성 조사를 위하여 관계공무원은 해당 수산물을 생산·저장하는 자의 관계 장부나 서류를 열람할 수 있다.

② 해양수산부장관은 안전관리계획을 매년 수립·시행하여야 한다.

③ 시·도지사는 안전성조사가 필요한 경우 관계공무원에게 무상으로 시료수거를 하게 할 수 있다.

④ 식품의약품안전처장은 안전성검사기관을 지정하고 안전성조사와 시험분석업무를 대행하게 할 수 있다.

6. 농수산물 품질관리법령상 수산물품질관리사의 교육 실시기관으로 지정할 수 없는 기관은?

① 한국농수산식품유통공사 ② 한국농어촌공사

③ 한국해양수산연수원 ④ 해양수산부 소속 교육기관

7. 농수산물 품질관리법령상 유전자변형 수산물 표시의무자의 금지행위를 모두 고른 것은?

ㄱ. 표시를 혼동하게 표시를 하는 행위
ㄴ. 표시를 한 수산물에 다른 수산물을 혼합하여 판매하는 행위
ㄷ. 표시를 혼동하게 할 목적으로 그 표시를 손상·변경하는 행위
ㄹ. 표시를 한 수산물에 다른 수산물을 혼합하여 보관 또는 진열하는 행위

① ㄱ, ㄴ, ㄷ ② ㄱ, ㄷ, ㄹ ③ ㄴ, ㄷ, ㄹ ④ ㄱ, ㄴ, ㄷ, ㄹ

8. 농수산물 품질관리법령상 용어의 정의로 옳은 것을 모두 고른 것은?

ㄱ. 수산특산물: 수산가공품 중 특정한 지역에서 생산되거나 특징적으로 생산한 수산물을 원료로 하여 제조·가공한 제품
ㄴ. 물류표준화: 수산물의 운송·보관·하역·포장 등 물류의 각 단계에서 사용되는 기기·용기·정보 등을 규격화하여 호환성과 연계성을 원활하게 하는 것
ㄷ. 동음이의어 지리적표시: 동일한 품목에 대한 지리적표시에 있어서 타인의 지리적표시, 발음 및 해당 지역이 같은 지리적표시

① ㄱ, ㄴ ② ㄱ, ㄷ ③ ㄴ, ㄷ ④ ㄱ, ㄴ, ㄷ

9. 농수산물 품질관리법령상 벌칙에 관한 설명으로 옳은 것을 모두 고른 것은?

> ㄱ. 우수표시품이 아닌 수산물에 우수표시품의 표시를 한 자: 3년이하 징역 또는 3천만원 이하 벌금
> ㄴ. 수산물품질관리사의 명의를 사용하게 하거나 그 자격증을 빌려준 자: 1년 이하 징역 또는 1천만원 이하 벌금
> ㄷ. 수산물의 검정결과에 대하여 거짓광고를 한 자: 3년이하 징역 또는 3천만원 이하 벌금

① ㄱ, ㄴ ② ㄱ, ㄷ ③ ㄴ, ㄷ ④ ㄱ, ㄴ, ㄷ

10. 농수산물 유통 및 가격안정에 관한 법령상 도매시장 개설자에 관한 설명으로 옳지 않은 것은?

① 도매시장법인이 다른 도매시장법인을 인수하는 경우에는 해당 도매시장 개설자의 승인을 받아야 한다.

② 도매시장 개설자는 도매시장법인이 판매업무를 할 수 없게 되었다고 인정되는 경우에는 그 업무를 직접 대행할 수 없고, 다른 도매시장법인으로 하여금 대행하게 할 수 있다.

③ 도매시장 개설자는 거래 관계자의 편익과 소비자 보호를 위하여 상품성 향상을 위한 규격화, 포장 개선 및 선도(鮮度) 유지의 촉진에 관한 사항을 이행하여야 한다.

④ 도매시장 개설자는 도매시장을 효율적으로 관리·운영하기 위하여 필요하다고 인정하는 경우에는 도매시장법인을 갈음하여 그 업무를 수행할 법인을 설립할 수 있다.

11. 농수산물 유통 및 가격안정에 관한 법령상 중도매인에 관한 설명으로 옳은 것은?

① 중도매인은 도매시장 개설자로부터 허가를 받은 수산물의 경우에는 도매시장법인이 상장한 수산물 이외의 수산물을 거래할 수 있다.

② 도매시장 개설자의 허가를 받은 중도매인은 도매시장에 설치된 공판장에서는 그 업무를 할 수 없다.

③ 도매시장 개설자가 법인이 아닌 중도매인에게 중도매업의 허가를 하는 경우 2년 이상 10년 이하의 범위에서 허가 유효기간을 설정할 수 있다.

④ 중도매인은 도매시장법인이 상장한 수산물을 연간 거래액의 제한없이 해당 도매시장의 다른 중도매인과 거래할 수 있다.

12. 농수산물 유통 및 가격안정에 관한 법령상 도매시장 개설자가 시장관리자로 지정할 수 있는 자가 아닌 것은?

① 한국농수산식품유통공사

② 「지방공기업법」에 따른 지방공사

③ 도매시장 개설자가 도매시장법인을 갈음하여 그 업무를 수행하게 하기 위하여 설립한 공공출자법인

④ 한국수산자원관리공단

13. 농수산물 유통 및 가격안정에 관한 법령상 경매사에 관한 설명으로 옳은 것은?

① 해당 도매시장의 산지유통인은 경매사로 임명될 수 있다.

② 도매시장법인이 경매사를 임면(任免)하고자 할 때에는 도매시장 개설자의 허가를 받아야 한다.

③ 도매시장법인이 확보해야 하는 경매사의 수는 3명 이상으로 하되, 도매시장법인별 연간 거래물량 등을 고려하여 업무규정으로 그 수를 정한다.

④ 민영도매시장의 경매사는 민영도매시장 개설자가 임면한다.

14. 농수산물 유통 및 가격안정에 관한 법령상 공판장에 관한 설명으로 옳지 않은 것은?

① 공판장에는 매매참가인을 둘 수 없다.

② 생산자단체와 공익법인이 공판장을 개설하려면 기준에 적합한 시설을 갖추고 시·도지사의 승인을 받아야 한다.

③ 공판장의 중도매인은 공판장의 개설자가 지정한다.

④ 수산물을 수집하여 공판장에 출하하려는 자는 공판장의 개설자에게 산지유통인으로 등록하여야 한다.

15. 농수산물 유통 및 가격안정에 관한 법령상 민영도매시장에 관한 설명으로 옳지 않은 것은?

① 민간인등이 민영도매시장을 개설하려면 해양수산부장관의 허가를 받아야 한다.

② 민영도매시장 개설자는 중도매인, 매매참가인, 산지유통인 및 경매사를 두어 직접 운영하거나 시장도매인을 두어 이를 운영하게 할 수 있다.

③ 민영도매시장의 중도매인은 민영도매시장의 개설자가 지정한다.

④ 민영도매시장의 시장도매인은 민영도매시장의 개설자가 지정한다.

16. 농수산물 유통 및 가격안정에 관한 법령상 도매시장의 개설 등에 관한 설명으로 옳은 것은?

① 시가 중앙도매시장을 개설하려면 도지사의 허가를 받아야 한다.

② 도매시장의 명칭에는 그 도매시장을 개설한 지방자치단체의 명칭이 포함되지 아니할 수 있다.

③ 도매시장의 개설구역은 도매시장이 개설되는 특별시·광역시·특별자치시·특별자치도 또는 시의 관할구역으로 한다.

④ 특별시·광역시·특별자치시 및 특별자치도가 도매시장을 폐쇄하는 경우에는 그 3개월 전에 해양수산부장관의 허가를 받아야 한다.

17. 농수산물의 원산지 표시에 관한 법령상 농수산물 또는 그 가공품에 있어 원산지 표시 대상을 모두 고른 것은?

> ㄱ. 사용된 원료의 배합 비율에서 한 가지 원료의 배합 비율이 98퍼센트 이상인 경우의 그 원료
> ㄴ. 사용된 원료의 배합 비율에서 두 가지 원료의 배합 비율의 합이 98퍼센트 이상인 원료가 있는 경우에는 배합 비율이 높은 순서의 2순위까지의 원료
> ㄷ. 농수산물 가공품에 포함된 물, 식품첨가물, 주정(酒精) 및 당류(당류를 주원료로 하여 가공한 당류가공품을 포함한다)

① ㄱ ② ㄱ, ㄴ ③ ㄴ, ㄷ ④ ㄱ, ㄴ, ㄷ

18. 농수산물의 원산지 표시에 관한 법령상 원산지 표시를 하여야 할 자에 해당하지 않는 것은?

① 휴게음식점영업소 설치·운영자
② 수산물가공단지 설치·운영자
③ 위탁급식영업소 설치·운영자
④ 일반음식점영업소 설치·운영자

19. 농수산물의 원산지 표시에 관한 법령상 거짓표시 등의 금지 행위에 해당하지 않는 것은?

① 원산지 표시를 거짓으로 하거나 이를 혼동하게 할 우려가 있는 표시를 하는 행위
② 원산지 표시를 혼동하게 할 목적으로 그 표시를 손상·변경하는 행위
③ 살아 있는 수산물을 조리하여 판매·제공하기 위하여 수족관 등에 보관·진열하는 행위
④ 원산지 표시를 한 농수산물이나 그 가공품에 원산지가 다른 동일 농수산물이나 그 가공품을 혼합하여 조리·판매·제공하는 행위

20. 농수산물의 원산지 표시에 관한 법령상 원산지의 표시 기준과 관련 없는 법은?

① 대외무역법
② 원양산업발전법
③ 수산자원관리법
④ 남북교류협력에 관한 법률

21. 농수산물의 원산지 표시에 관한 법령상 해양수산부장관이 국립수산물품질관리원장에게 위임한 권한이 아닌 것은?

① 과징금의 부과·징수
② 원산지 표시 등의 위반에 대한 처분 및 공표
③ 원산지 표시에 대한 정보 제공
④ 명예감시원의 감독·운영 및 경비의 지급

22. 농수산물의 원산지 표시에 관한 법령상 과징금 부과 및 징수에 관한 내용이다. ( )에 들어갈 내용이 순서대로 옳게 나열된 것은?

> **과징금의 납부 "통보를 받은 자는 납부 통지일부터 ( )일 이내에 과징금을 농림축산식품부장관, 해양수산부장관 또는 시·도지사가 정하는 수납기관에 내야 한다. 다만, 천재지변이나 그 밖의 부득이한 사유로 납부기한까지 과징금을 낼 수 없는 경우에는 그 사유가 없어진 날부터 ( )일 이내에 내야 한다."**

① 30, 7　② 30, 10　③ 40, 7　④ 40, 10

23. 친환경농어업 육성 및 유기식품 등의 관리·지원에 관한 법령상 유기식품의 '유기표시기준'으로 옳지 않은 것은?

① 표시 도형 내부의 "유기식품"의 글자는 품목에 따라 "유기수산물" 또는 "유기가공식품"으로 표기할 수 있다.

② 표시 도형의 국문 및 영문 모두 글자의 활자체는 고딕체로 한다.

③ 표시 도형의 색상은 녹색을 기본 색상으로 하되, 포장재의 색깔 등을 고려하여 파란색, 빨간색 또는 검은색으로 할 수 있다.

④ 표시 도형의 위치는 포장재 주 표시면의 정면에 표시한다.

24. 친환경농어업 육성 및 유기식품 등의 관리·지원에 관한 법령상 양식장에 양식생물(수산동물)이 있는 경우, pH 조절에 한정하여 사용가능한 물질은?

① 가성소다　② 과산화초산　③ 석회석(탄산칼슘)　④ 차아염소산나트륨

25. 친환경농어업 육성 및 유기식품 등의 관리·지원에 관한 법령상 친환경농어업에 대한 기여도 평가 시 고려사항으로 옳지 않은 것은?

① 어업 환경의 유지·개선 실적

② 친환경어업 기술의 개발·보급 실적

③ 항생제수산물 및 활성처리제 사용 수산물 인증 실적

④ 친환경수산물 또는 유기어업자재의 생산·유통·수출 실적

수산물유통론

26. 선어에 비해 수산가공품의 유통 상 장점을 모두 고른 것은?

ㄱ. 장기간 저장 용이	ㄴ. 수송 용이	ㄷ. 선도 향상 가능

① ㄱ ② ㄱ, ㄴ ③ ㄴ, ㄷ ④ ㄱ, ㄴ, ㄷ

27. 수산물 유통경로에 관한 설명으로 옳은 것은?

① 참치 통조림의 유통은 원료 조달단계와 상품 판매단계로 구분된다.

② 원양산 냉동 오징어는 모두 공영도매시장을 통해 유통된다.

③ 자연산 굴과 양식산 굴의 유통경로는 유사하다.

④ 갈치는 소비지 도매시장을 경유해야만 한다.

28. 냉동 수산물 유통에 관한 설명으로 옳지 않은 것은?

① 원양 어획물과 수입 수산물이 대부분이다.

② 유통과정에서의 부패 위험도가 낮다.

③ 주로 산지위판장을 경유하여 유통된다.

④ 유통을 위해서 냉동창고, 냉동탑차를 이용한다.

29. 수산물 소매시장에 관한 설명으로 옳은 것은?

① 소비자에게 수산물을 판매하는 유통과정의 최종단계이다.

② 수산물의 수집, 가격 형성, 소비지로 분산하는 기능을 수행한다.

③ 수산물을 생산하여 1차 가격을 결정하는 시장이다.

④ 중도매인이 가격 결정을 주도한다.

30. 양식 넙치 유통에 관한 설명으로 옳지 않은 것은?

① 횟감으로 이용되기 때문에 대부분 활어로 유통된다.

② 현재 주 생산지는 제주도와 완도이다.

③ 활어 유통기술이 개발되어 활어로 수출되고 있다.

④ 주로 산지위판장에서 거래되어 소비지로 출하된다.

31. 선어 유통에 관한 설명으로 옳은 것은?

① 선어 유통에는 빙장이 필요 없다.

② 선어 유통은 비계통 출하 비중이 높다.

③ 선어 유통에서 명태의 유통량이 가장 많다.

④ 선어의 선도 유지를 위해 신속한 유통이 필요하다.

32. 자연산 참돔 활어 유통에 관한 설명으로 옳지 않은 것은?

① 소비지에서는 유사 도매시장을 경유하는 비중이 높다.

② 산지에서는 계통 출하로만 유통된다.

③ 유통과정에서 활어차와 수조가 이용된다.

④ 선어 유통보다 부가가치가 높다.

33. 수산물 전자상거래 활성화의 제약 요인이 아닌 것은?

① 수산물의 소비량이 적다.

② 운송비 부담이 크다.

③ 생산 및 공급이 불안정하다.

④ 반품처리가 어렵다.

34. 산지위판장에 고등어 100상자가 상장되면, 어떤 방식으로 가격이 결정되는가?

① 상향식 경매

② 하향식 경매

③ 최저가 입찰

④ 최고가 입찰

35. 수산물 판매량을 늘리기 위해 중간상인에게 적용되는 촉진수단이 아닌 것은?

① 가격 인하

② 무료 제품 제공

③ 광고

④ 할인 쿠폰

36. 수산식품의 생산단계부터 판매단계까지의 정보를 소비자에게 전달하는 체계는?

① 지리적 표시제 ② GAP ③ 수산물 이력제 ④ QS-9000

37. 마트에서 생굴을 판매할 때, 판매정보수집에 이용되는 도구가 아닌 것은?

① POS 단말기

② 바코드

③ 스토어 콘트롤러

④ IC 카드

38. 갈치의 유통단계별 가격이 다음과 같다면 소비지 도매단계의 유통마진율(%)은 약 얼마인가? (단, 유통비용은 없다고 가정한다.)

유통단계별 참여자	생산자	산지 수집상	소비지 도매상	소매상
참여자별 수취가격(마리당)	6,000원	6,500원	7,500원	8,000원

① 6 ② 8 ③ 13 ④ 25

39. 고등어가 매월 500상자씩 판매되었으나 가격이 10% 인상됨에 따라 수요가 15% 감소하였다면 수요의 가격탄력성은?

① 0.5 ② 0.7 ③ 1.1 ④ 1.5

40. 수산물 마케팅 환경요인 중 미시적 외부환경요인은?

① 종업원 역량 ② 수산물 공급자 ③ 해수온도 ④ 어업기술

41. 수산식품의 브랜드명이 'B 참치', 'B 어묵', 'B 젓갈' 등이라면, B 수산회사가 채택한 브랜드 구조는?

① 브랜드 위계 구조 ② 개별 브랜드 구조 ③ 기업 브랜드 구조 ④ 혼합 브랜드 구조

42. 다음에서 부산횟집이 넙치회 2kg을 37,000원에 판매하였다면, 적용된 가격결정방식은?

넙치회 2kg 기준	넙치 구입원가: 25,000원	인근횟집 평균 가격: 50,000원
	총인건비: 5,000원	소비자 지각가치: 34,000원
	기타 점포운영비: 4,000원	희망 이윤액: 3,000원

① 가치 가격결정 ② 원가중심 가격결정
③ 약탈적 가격결정 ④ 경쟁자 기준 가격결정

43. 수산물 유통의 사회경제적 역할이 아닌 것은?

① 사회적 불일치 해소 ② 장소적 불일치 해소 ③ 품질적 불일치 해소 ④ 시간적 불일치 해소

44. 일반적인 수산물의 상품적 특성으로 옳지 않은 것은?

① 품질과 크기가 균일하다.
② 생산이 특정한 시기에 편중되는 품목이 많다.
③ 가치에 비해 부피가 크고 무겁다.
④ 상품의 용도가 다양하며, 대체 가능한 품목이 많다.

45. 수산물 유통구조에 관한 설명으로 옳은 것은?

① 유통단계가 단순하다.
② 소비지에는 도매시장이 없다.
③ 다양한 유통경로가 존재한다.
④ 유통비용이 저렴하고, 유통마진이 작다.

46. 수산물 유통기능의 설명으로 옳은 것을 모두 고른 것은?

> **ㄱ. 보관기능: 수산물 생산시점과 소비시점의 차이 문제를 해결한다.**
> **ㄴ. 정보전달기능: 수산물 생산지와 소비지의 차이 문제를 해결한다.**
> **ㄷ. 상품구색기능: 시장 수요의 다양성에 대응하기 위해 다양한 수산물을 수집하여 구색을 갖춘다.**
> **ㄹ. 선별기능: 대량으로 생산된 수산물을 각 시장의 규모에 맞추어 소량으로 분할한다.**

① ㄱ, ㄴ ② ㄱ, ㄷ ③ ㄴ, ㄹ ④ ㄷ, ㄹ

47. 산지위판장에 관한 설명으로 옳지 않은 것은?

① 전국적으로 동일한 위판수수료를 받는다.
② 수협 조합원의 생산물을 위탁판매한다.
③ 경매를 통해 가격을 결정한다.
④ 어장과 가까운 연안에 위치한다.

48. 수산물 표준화 및 등급화에 관한 설명으로 옳지 않은 것은?

① 소비자의 상품신뢰도를 향상시킨다.
② 품질에 따른 가격차별화를 가능하게 한다.
③ 물류비용 절감으로 유통 효율성을 높일 수 있다.
④ 현재 수산물 표준화 및 등급화는 모든 생산자의 의무도입사항이다.

49. 냉동 수산물의 단위화물 적재시스템(unit load system)에 관한 설명으로 옳지 않은 것은?

① 일정한 중량 또는 체적으로 단위화하여 수송하는 방법이다.
② 기계를 이용한 하역・수송・보관이 가능하다.
③ 저장 공간을 많이 차지하는 단점이 있다.
④ 포장비용을 절감하는 효과를 기대할 수 있다.

50. 수산물 공판장의 개설자에게 등록하고, 수산물을 수집하여 수산물 공판장에 출하하는 사람은?

① 매매참가인 ② 산지유통인 ③ 경매사 ④ 객주

수확후 품질관리론

51. 연육(surimi)의 제조에 사용되는 원료어 중 냉수성 어종인 것은?

① 명태 ② 갈치 ③ 참조기 ④ 실꼬리돔

52. 어류의 선도 판정법이 아닌 것은?

① K값 측정 ② 휘발성염기질소(VBN) 측정

③ 관능검사 ④ 중금속 측정

53. 어육이 90% 동결되어 있을 때 체적 팽창률(%)은 약 얼마인가? (단, 어육의 수분 함량은 70%, 물의 동결에 의한 체적 팽창률은 9%로 하며, 수분을 제외한 나머지 성분의 동결에 의한 체적 변화는 무시한다.)

① 4.9 ② 5.7 ③ 6.3 ④ 8.1

54. 해산어류의 대표적인 비린내 성분은?

① 트리메틸아민(TMA) ② 트리메틸아민옥시드(TMAO)

③ 젖산(lactic acid) ④ 글루탐산(glutamic acid)

55. 수산식품의 결합수에 관한 설명으로 옳지 않은 것은?

① 단백질, 탄수화물 등의 식품성분과 결합되어 있다.

② 미생물의 증식에 이용된다.

③ 용매로 작용하지 않는다.

④ 0℃에서 얼지 않는다.

56. 냉동 새우의 흑변에 관한 설명으로 옳지 않은 것은?

① 머리 부위에서 많이 발생한다.

② 새우에 함유된 효소 작용에 의해 생성된다.

③ 최종 반응생성물은 과산화물이다.

④ 흑변을 억제하기 위해서는 아황산수소나트륨($NaHSO_3$) 용액에 침지한다.

57. 냉동식품의 냉동 화상(freezer burn)을 억제하는 방법으로 옳지 않은 것은?

① 포장을 한다.

② 차아염소산나트륨 처리를 한다.

③ 냉동식품 표면의 승화를 억제한다.

④ 얼음막 처리(glazing)를 한다.

58. 통조림 용기로서 알루미늄관의 특성으로 옳지 않은 것은?

① 식염에 부식되기 쉽다.

② 붉은 녹이 발생하지 않는다.

③ 흑변이 발생하지 않는다.

④ 양철관에 비하여 무게가 무겁다.

59. 수산물통조림의 밀봉을 위한 밀봉기의 주요 요소가 아닌 것은?

① 리프터(lifter)

② 블리더(bleeder)

③ 시밍 롤(seaming roll)

④ 시밍 척(seaming chuck)

60. 식품 포장의 기능 및 목적으로 옳지 않은 것은?

① 식품을 오래 보관할 수 있게 한다.

② 제품의 취급을 간편하도록 한다.

③ 소비자에게 내용물의 정보를 감추기 위해 사용한다.

④ 유해물질의 혼입을 막아 식품의 안전성을 높인다.

61. 수산가공품 중 수산물을 삶은(자숙) 다음 건조하여 제조한 것으로만 연결된 것은?

① 마른 오징어 - 마른 김

② 마른 김 - 마른 멸치

③ 마른 멸치 - 마른 해삼

④ 마른 해삼 - 굴비

62. 어체의 척추 뼈 부분을 제거하고, 2개의 육편으로 처리한 것은?

① 라운드(round)

② 필렛(fillet)

③ 세미 드레스(semi-dressed)

④ 드레스(dressed)

63. 액젓의 총질소 측정 방법으로 적합한 것은?

① 속실렛(Soxhlet)법

② 상압가열법

③ 칼피셔(Karl-Fischer)법

④ 킬달(Kjeldahl)법

64. EPA(eicosapentaenoic acid)에 관한 설명으로 옳지 않은 것은?

① 혈중 중성지질 개선에 도움을 준다.

② 오메가-3 지방산이다.

③ 포화지방산이다.

④ 고등어, 가다랑어 등에 함유되어 있다.

65. 연육을 제조할 때 사용하는 첨가물이 아닌 것은?

① 솔비톨(sorbitol) ② 중합인산염 ③ 설탕 ④ 감자 전분

66. 갈조류에 함유된 다당류를 모두 고른 것은?

ㄱ. 알긴산(alginic acid)	ㄴ. 후코이단(fucoidan)
ㄷ. 한천(agar)	ㄹ. 카라기난(carrageenan)

① ㄱ, ㄴ ② ㄱ, ㄷ ③ ㄴ, ㄹ ④ ㄷ, ㄹ

67. 브라인 침지 동결법에 관한 설명으로 옳은 것은?

① 브라인으로 암모니아를 주로 사용한다.

② 참치 통조림용 원료어의 동결에 흔히 이용된다.

③ 포장된 수산물에는 적용할 수 없다.

④ 수산물을 개체 별로 동결할 수 없다.

68. 통조림의 제조를 위한 주요 공정의 순서로 옳은 것은?

① 탈기 - 밀봉 - 살균 - 냉각 ② 탈기 - 살균 - 냉각 - 밀봉

③ 살균 - 냉각 - 탈기 - 밀봉 ④ 밀봉 - 살균 - 냉각 - 탈기

69. 다음과 같은 특징을 가지는 알레르기 유발물질은?

○ 비위생적으로 관리된 고등어에 함유되어 있다.
○ 바이오제닉아민의 일종이다.
○ 탈탄산 반응에 의해 유리 히스티딘으로부터 생성된다.

① 티라민(tyramine) ② 라이신(lysine)

③ 히스타민(histamine) ④ 아르기닌(arginine)

70. 식품첨가물 중 산화방지제에 해당하지 않는 것은?

① 디부틸히드록시톨루엔(BHT)
② 부틸히드록시아니졸(BHA)
③ 소르빈산칼슘
④ 토코페롤

71. 식품안전관리인증기준(HACCP)의 7원칙 12절차 체계 중 준비단계에 해당하는 것은?

① HACCP팀 구성
② 위해요소분석
③ 중요관리점(CCP)의 결정
④ 중요관리점(CCP) 모니터링 체계 확립

72. 해산어류를 통하여 감염되는 기생충인 아니사키스(*Anisakis* spp.)의 특징으로 옳은 것을 모두 고른 것은?

ㄱ. 숙주는 고래, 물개 등이다.
ㄴ. 인체 감염 시 복통 및 구토 등의 증상이 나타날 수 있다.
ㄷ. 고래회충으로도 불린다.

① ㄱ
② ㄱ, ㄴ
③ ㄴ, ㄷ
④ ㄱ, ㄴ, ㄷ

73. 노로바이러스 식중독에 관한 설명으로 옳지 않은 것은?

① 세균성 식중독의 일종이다.
② 사람의 분변에 오염된 물이나 식품에 의해 발생한다.
③ 메스꺼움, 설사, 구토 등의 증상을 유발한다.
④ 비가열 패류를 섭취할 경우 감염될 수 있다.

74. 다음 중 복어 독의 주요 성분은?

① 솔라닌(solanine)
② 고시폴(gossypol)
③ 아미그달린(amygdalin)
④ 테트로도톡신(tetrodotoxin)

75. 식품의 생물학적 위해요소로 옳지 않은 것은?

① 식중독 세균
② 잔류농약
③ 식중독 바이러스
④ 기생충

수산일반

76. 다음에서 수산업법상 정의하는 수산업을 모두 고른 것은?

ㄱ. 수산물유통업	ㄴ. 어촌관광업	ㄷ. 수산물가공업
ㄹ. 어업	ㅁ. 수산기자재업	ㅂ. 어획물운반업

① ㄱ, ㄴ ② ㄷ, ㄹ, ㅂ ③ ㄱ, ㄷ, ㄹ, ㅁ ④ ㄴ, ㄹ, ㅁ, ㅂ

77. 다음에서 설명하는 내용으로 옳은 것은?

특정 어장에서 특정 어종의 자원 상태를 조사·연구하여 분포하고 있는 자원의 범위 내에서 연간 어획할 수 있는 총량을 정하고, 그 이상의 어획을 금지함으로써 수산자원의 관리를 도모하고자 하는 제도

① ABC ② MSY ③ MEY ④ TAC

78. 국제수산기구 중 다랑어류(참치) 관리기구로 옳은 것은?

① 북서대서양수산위원회(NAFO)
② 남극해양생물보존위원회(CCAMLR)
③ 중서부태평양수산위원회(WCPFC)
④ 북태평양소하성어류위원회(NPAFC)

79. 수산물의 일반적 특징에 관한 설명으로 옳지 않은 것은?

① 수산물은 부패가 느리고 상품 규격화가 쉽다.
② 수산물 기호는 부모들의 섭취 경험에 영향을 받는다.
③ 육상에서 생산되는 먹거리로부터 보충받기 어려운 각종 특수 영양소를 제공한다.
④ 쌀을 주식으로 하는 나라일수록 식품소비 중 수산물이 차지하는 비율이 높은 편이다.

80. 다음에서 ( )에 들어갈 용어를 순서대로 나열한 것은?

면허어업은 행정관청이 일정한 수면을 구획 또는 전용하여 어업을 할 수 있는 자를 지정하고, 일정 기간 동안 그 수면을 ( )하여 ( )으로 이용하도록 권한을 부여하는 것이다.

① 독점, 배타적 ② 공유, 배타적 ③ 과점, 비배타적 ④ 협동, 비배타적

81. 수산자원조성의 적극적 활동에 해당하지 않는 것은?

① 인공어초 투하
② 바다목장 조성
③ 어획량 제한
④ 인공종자(종묘) 방류

82. 다음에서 설명하는 법으로 옳은 것은?

> **수산자원의 보호·회복 및 조성 등에 필요한 사항을 규정하여 수산자원을 효율적으로 관리함으로써 어업의 지속적 발전과 어업인의 소득증대에 기여할 목적으로 제정된 법**

① 수산업법
② 어촌·어항법
③ 수산자원관리법
④ 수산업·어촌 발전 기본법

83. 다음에서 설명하는 양식어류 종은?

> **ㅇ 버들잎 모양의 렙토세팔루스(leptocephalus) 유생기를 거치며, 성장하면서 해류를 따라 연안으로 이동한다.**
> **ㅇ 주로 2～5월에 우리나라 서해와 남해 연안에 인접한 강 하구에서 종자(종묘)의 용도로 채포(포획)된다.**

① 연어
② 뱀장어
③ 가물치
④ 메기

84. 다음에서 어류의 양식방법을 모두 고른 것은?

> **ㄱ. 지수식 양식　ㄴ. 가두리 양식　ㄷ. 수하식 양식**
> **ㄹ. 바닥식 양식　ㅁ. 유수식 양식**

① ㄱ, ㄴ, ㄹ
② ㄱ, ㄴ, ㅁ
③ ㄴ, ㄷ, ㄹ
④ ㄷ, ㄹ, ㅁ

85. 양식생물의 종자(종묘)생산에 관한 설명으로 옳지 않은 것은?

① 계획적으로 인공 종자를 생산할 수 있다.
② 자연산 어미를 이용하여 인공 종자를 생산할 수 있다.
③ 양식생물의 생태적인 습성에 맞추어 관리해야 한다.
④ 로티퍼(rotifer)나 알테미아(*Artermia*)는 패류 종자의 초기 먹이로 주로 이용된다.

86. 양식 대상 어종을 선택할 때 고려해야 할 조건으로 옳지 않은 것은?

① 사료의 확보가 용이해야 한다.
② 질병의 내성이 약해야 한다.
③ 대상 어종의 성장이 빨라야 한다.
④ 종자(종묘) 수급이 원활해야 한다.

87. 다음 중 순환여과식 양식 어류의 배설물 및 먹이 찌꺼기에서 가장 많이 발생되는 독성 물질은?

① 이산화탄소 ② 중탄산나트륨 ③ 암모니아 ④ 철

88. 해조류 중 김의 생활사 단계가 아닌 것은?

① 구상체 ② 사상체 ③ 중성포자 ④ 각포자

89. 일정시간 동안 어구를 수중에 고정 설치하여 물고기를 채포(포획)하는 어구분류와 어업이 옳게 연결된 것은?

① 끌어구류 - 통발어업
② 끌어구류 - 잠수기어업
③ 걸어구류 - 자망어업
④ 걸어구류 - 쌍끌이기선저인망어업

90. 일반적으로 집어등을 사용하지 않는 어업은?

① 채낚기어업 ② 봉수망어업 ③ 근해선망어업 ④ 자망어업

91. 우리나라 해역별 대표 어종 및 어업이 옳게 연결된 것은?

① 동해안 - 대게 - 자망어업
② 동해안 - 붉은대게 - 기선권현망어업
③ 서해안 - 멸치 - 채낚기어업
④ 서해안 - 도루묵 - 통발어업

92. 다음에서 설명하는 어업은?

바다의 표층이나 중층에 서식하는 고등어, 전갱이 등의 어군을 길다란 수건 모양의 그물로 둘러싸서 포위범위를 좁혀 어획하는 어업

① 통발어업 ② 정치망어업 ③ 자망어업 ④ 선망어업

93. 다음 중 고도 회유성 어종(Highly Migratory Species)은?

① 참다랑어 ② 쥐노래미 ③ 짱뚱어 ④ 조피볼락

94. 수산자원량을 추정하는 방법 중 직접자원조사 방법이 아닌 것은?

① 트롤조사법 ② 어업통계조사법 ③ 수중음향조사법 ④ 목시조사법

95. 경골어류의 종류와 어종이 옳게 연결된 것은?

① 갑각류 - 붉은대게 ② 농어류 - 농어 ③ 상어류 - 백상아리 ④ 두족류 - 갑오징어

96. 어류의 계군을 구분하기 위한 조사방법으로 옳지 않은 것은?

① 표지방류법 ② 형태학적방법 ③ 연령사정법 ④ 생태학적방법

97. 수산생물의 종류와 연령형질의 연결이 옳지 않은 것은?

① 명태 - 이석 ② 키조개 - 패각 ③ 돌고래 - 이빨 ④ 꽃새우 - 수염길이

98. 수산업법령상 수산업 관리제도와 대표 어업의 연결이 옳지 않은 것은?

① 면허어업 - 해조류양식어업 ② 허가어업 - 연안어업

③ 신고어업 - 나잠어업 ④ 등록어업 - 구획어업

99. 어류양식에서 발생하는 진균성 질병은?

① 수생균병 ② 구멍갯병 ③ 쪼그랑병 ④ 물렁증

100. 다음에서 A의 값과 B에 들어갈 내용으로 옳게 연결된 것은?

> ○ 1,350 kg의 사료를 공급해 50 kg의 조피볼락 치어를 500 kg으로 성장시킨 경우 사료계수 값은 (A)이다.
> ○ 사료계수 값이 작을수록 (B)이다.

① A: 3, B: 경제적 ② A: 3, B: 비경제적

③ A: 10, B: 경제적 ④ A: 10, B: 비경제적