2019년도 제5회 수산물품질관리사 1차 국가자격시험

교 시	문제형별	시험시간	시 험 과 목
1교시	B	120분	1 수산물품질관리 관련 법령 2 수산물 유통론 3 수확 후 품질관리론 4 수산일반

수험번호		성 명	

【 수험자 유의사항 】

1. **시험문제지 표지**와 시험문제지 내 **문제형별**의 **동일여부** 및 시험문제지의 **총면수, 문제번호 일련순서, 인쇄상태** 등을 확인하시고, 문제지 표지에 수험번호와 성명을 기재하시기 바랍니다.
2. 답은 각 문제마다 요구하는 **가장 적합하거나 가까운 답 1개**만 선택하고, 답안카드 작성 시 시험문제지 **형별누락, 마킹착오**로 인한 불이익은 전적으로 **수험자에게 책임**이 있음을 알려 드립니다.
3. 답안카드는 국가전문자격 공통 표준형으로 문제번호가 1번부터 125번까지 인쇄되어 있습니다. 답안 마킹 시에는 반드시 **시험문제지의 문제번호와 동일한 번호**에 마킹하여야 합니다.
4. **감독위원의 지시에 불응하거나 시험시간 종료 후 답안카드를 제출하지 않을 경우** 불이익이 발생할 수 있음을 알려 드립니다.
5. 시험문제지는 시험 종료 후 가져가시기 바랍니다.

안내사항

1. 수험자는 QR코드를 통해 가답안을 확인하시기 바랍니다. (**※ 사전 설문조사 필수**)
2. 시험 합격자에게 **'합격축하 SMS(알림톡) 알림서비스'**를 제공하고 있습니다.

- 수험자 여러분의 합격을 기원합니다 -

▲ 가답안 확인

한국산업인력공단
HUMAN RESOURCES DEVELOPMENT SERVICE OF KOREA

수산물품질관리 관련법령

1. 농수산물 품질관리법상 '이력추적관리' 용어의 정의이다. (　)에 들어갈 내용을 순서대로 옳게 나열한 것은?

> 수산물의 (　) 등에 문제가 발생할 경우 해당 수산물을 추적하여 원인을 규명하고 필요한 조치를 할 수 있도록 수산물의 (　)단계부터 (　)단계까지 각 단계별로 정보를 기록·관리하는 것을 말한다.

① 경제성, 생산, 판매　② 경제성, 유통, 소비
③ 안전성, 생산, 판매　④ 안전성, 생산, 소비

2. 농수산물 품질관리법령상 지리적표시품에 관한 내용이다. (　)에 들어갈 내용을 순서대로 옳게 나열한 것은?

> 해양수산부장관이 지리적표시품의 사후관리와 관련하여 품질수준 유지와 소비자 보호를 위하여 관계 공무원에게 다음 사항을 지시할 수 있다.
> 1. 지리적표시품의 (　)에의 적합성 조사
> 2. 지리적표시품의 (　)·점유자 또는 관리인 등의 관계 장부 또는 서류의 열람
> 3. 지리적표시품의 시료를 수거하여 조사하거나 전문시험기관 등에 시험의뢰

① 허가기준, 판매자　② 등록기준, 소유자　③ 허가기준, 생산자　④ 등록기준, 수입자

3. 농수산물 품질관리법상 생산단계 수산물 안전기준을 위반한 경우에 해당 수산물을 생산한 자에게 (A)처분할 수 있는 사항과 그 (B)권한을 가진 자로 옳은 것을 모두 고른 것은?

> ㄱ. 출하 연기　ㄴ. 용도 전환　ㄷ. 폐기　ㄹ. 수출금지

① A: ㄱ, ㄴ　B: 해양수산부장관
② A: ㄷ, ㄹ　B: 국립수산물품질관리원장
③ A: ㄱ, ㄴ, ㄷ　B: 시·도지사
④ A: ㄴ, ㄷ, ㄹ　B: 국립수산과학원장

4. 농수산물 품질관리법상 검사나 재검사를 받은 수산물 또는 수산물가공품의 검사판정 취소에 관한 설명으로 옳지 않은 것은?

① 검사증명서의 식별이 곤란할 정도로 훼손되었거나 분실된 경우 취소할 수 있다.

② 재검사 결과의 표시 또는 검사증명서를 위조한 사실이 확인된 경우 취소할 수 있다.

③ 검사를 받은 수산물의 포장이나 내용물을 바꾼 사실이 확인된 경우 취소할 수 있다.

④ 거짓이나 부정한 방법으로 검사를 받은 사실이 확인된 경우 취소할 수 있다.

5. 농수산물 품질관리법령상 수산물의 생산·가공시설의 등록을 하려는 자가 생산·가공시설 등록신청서를 제출하여야 하는 기관의 장은?

① 해양수산부장관

② 국립수산물품질관리원장

③ 국립수산과학원장

④ 지방자치단체의 장

6. 농수산물 품질관리법상 수산물 및 수산가공품에 유해물질이 섞여 들여오는지 등에 대하여 해양수산부장관의 검사를 받아야 하는 것으로 옳지 않은 것은?

① 수출 상대국에서 검사 항목의 전부 생략을 요청하는 경우의 수산물

② 외국과의 협약에 따라 검사가 필요한 경우로서 해양수산부장관이 정하여 고시하는 수산물

③ 수출 상대국의 요청에 따라 검사가 필요한 경우로서 해양수산부장관이 정하여 고시하는 수산가공품

④ 정부에서 수매·비축하는 수산물

7. 농수산물 품질관리법령상 품질인증 유효기간 연장에 관한 내용이다. ( )에 들어갈 내용을 순서대로 옳게 나열한 것은?

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

① 품질인증 지정서 원본, 1개월

② 품질인증서 원본, 1개월

③ 품질인증 지정서 사본, 2개월

④ 품질인증서 사본, 2개월

8. 농수산물 품질관리법령상 수산물품질관리사의 업무로 옳지 않은 것은?

① 무항생제수산물 생산 지도 및 인증

② 포장수산물의 표시사항 준수에 관한 지도

③ 수산물의 선별·저장 및 포장시설 등의 운용·관리

④ 수산물의 생산 및 수확 후의 품질관리기술 지도

9. 농수산물 품질관리법상 유전자변형수산물의 표시를 거짓으로 하거나 이를 혼동하게 할 우려가 있는 표시를 한 유전자변형수산물 표시의무자에 대한 벌칙기준은?

① 1년 이하의 징역 또는 1천만원 이하의 벌금

② 3년 이하의 징역 또는 3천만원 이하의 벌금, 징역과 벌금 병과 가능

③ 5년 이하의 징역 또는 5천만원 이하의 벌금, 징역과 벌금 병과 가능

④ 7년 이하의 징역 또는 1억원 이하의 벌금, 징역과 벌금 병과 가능

10. 농수산물 품질관리법상 지정해역의 보존·관리를 위한 지정해역 위생관리대책의 수립·시행권자는?

① 해양수산부장관

② 국립수산과학원장

③ 식품의약품안전처장

④ 국립수산물품질관리원장

11. 농수산물 유통 및 가격안정에 관한 법률상 민영도매시장에 관한 설명으로 옳지 않은 것은?

① 시·도지사는 민영도매시장 개설자가 승인 없이 민영도매시장의 업무규정을 변경한 경우에는 개설허가를 취소할 수 있다.

② 민영도매시장의 개설자는 중도매인, 매매참가인, 산지유통인 및 경매사를 두어 직접 운영하여야 하며 이외의 자를 두어 운영하게 할 수 없다.

③ 민영도매시장의 중도매인은 민영도매시장의 개설자가 지정한다.

④ 민영도매시장의 경매사는 민영도매시장의 개설자가 임면한다.

12. 농수산물 유통 및 가격안정에 관한 법령상 '생산자 관련 단체'에 해당하는 것은?

① 영어조합법인 ② 도매시장법인 ③ 산지유통인 ④ 시장도매인

13. 농수산물 유통 및 가격안정에 관한 법률상 다음 ( )에 들어갈 내용은?

> **ㄱ. A영어조합법인이 공판장을 개설하려면 ( )의 허가를 받아야 한다.**
> **ㄴ. 수산물을 수집하여 공판장에 출하하려는 A영어조합법인은 공판장의 개설자에게 ( )으로 등록하여야 한다.**

① ㄱ: 시・도지사, ㄴ: 시장도매인
② ㄱ: 시・도지사, ㄴ: 산지유통인
③ ㄱ: 수협중앙회장, ㄴ: 도매시장법인
④ ㄱ: 수협중앙회장, ㄴ: 중도매인

14. 농수산물 유통 및 가격안정에 관한 법률상 과태료 부과 대상자는?

① 도매시장법인의 지정 유효기간이 지난 후 도매시장법인의 업무를 한 자
② 정당한 사유 없이 집단적으로 경매 또는 입찰에 불참한 자
③ 도매시장의 출입제한 등의 조치를 거부하거나 방해한 자
④ 표준하역비의 부담을 이행하지 아니한 자

15. 농수산물 유통 및 가격안정에 관한 법률상 '유통조절명령'에 관한 A수산물품질관리사의 판단은?

> **ㄱ. 해양수산부장관은 부패하거나 변질되기 쉬운 수산물을 대상으로 생산자등 또는 생산자단체의 요청에 관계없이 유통조절명령을 할 수 있다.**
> **ㄴ. 해양수산부장관은 유통명령을 이행한 생산자 등이 유통명령을 이행함에 따라 발생한 손실에 대하여 그 손실을 보전하게 할 수 있다.**

① ㄱ: 옳음, ㄴ: 옳음 ② ㄱ: 틀림, ㄴ: 옳음 ③ ㄱ: 옳음, ㄴ: 틀림 ④ ㄱ: 틀림, ㄴ: 틀림

16. 농수산물의 원산지 표시에 관한 법령상 원산지 표시를 하여야 할 자가 아닌 것은?

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

17. 농수산물의 원산지 표시에 관한 법률을 위반하여 7년 이하의 징역이나 1억원 이하의 벌금에 해당하는 것을 모두 고른 것은? (단, 병과는 고려하지 않음)

> ㄱ. 원산지 표시를 거짓으로 하거나 이를 혼동하게 할 우려가 있는 표시를 하는 행위
> ㄴ. 원산지 표시를 혼동하게 할 목적으로 그 표시를 손상·변경하는 행위
> ㄷ. 원산지 표시를 한 농수산물이나 그 가공품에 원산지가 다른 동일 농수산물이나 그 가공품을 혼합하여 조리·판매·제공하는 행위

① ㄱ, ㄴ ② ㄱ, ㄷ ③ ㄴ, ㄷ ④ ㄱ, ㄴ, ㄷ

18. 농수산물의 원산지 표시에 관한 법률상의 설명으로 밑줄 친 부분이 옳지 않은 것은 몇 개인가?

> 수산물이나 그 가공품 등에 대하여 적정하고 합리적인 원산지 표시를 하도록 하여 생산자의 알권리를 보장하고, 공정한 거래를 유도함으로써 생산자와 소비자를 보호하는 것을 목적으로 한다. 해양수산부장관은 수산물 명예감시원에게 수산물이나 그 가공품의 원산지 표시를 지도·홍보·계몽과 위반사항의 신고를 하게 할 수 있다.

① 1개 ② 2개 ③ 3개 ④ 4개

19. 농수산물의 원산지 표시에 관한 법령상 부과될 과태료는? (단, B업소는 1차 단속에 적발 및 감경사유를 고려하지 않음)

> A단속공무원이 B업소의 원산지 표시를 하지 않은 냉동조기 10상자가 판매를 목적으로 진열되어 있는 것을 확인했고, B업소 내 저장고에 보관 중인 판매용 냉동조기 10상자에 대해 원산지 미표시 위반을 추가로 발견하였다. 이 중에서 당일 B업소에서 판매하다 적발된 냉동조기는 1상자에 10만원이었다.

① 100만원 ② 200만원 ③ 500만원 ④ 1,000만원

20. 농수산물의 원산지 표시에 관한 법령상 식품접객업을 운영하는 자가 농수산물이나, 그 가공품을 조리하여 판매·제공하는 경우로써 원산지를 표시하여야 하는 대상품목이 아닌 것은?

① 참돔 ② 넙치 ③ 황태 ④ 고등어

21. 농수산물의 원산지 표시에 관한 법령상 국내에서 K어묵을 제조하여 대형할인마트에서 판매하고자 한다. 이 경우 포장지에 표시하여야 할 원산지 표시는?

< K어묵의 성분 구성 >

명태연육: 51%　　강달어: 47%　　전분: 1%　　소금: 0.8%　　MSG: 0.2%

※ 명태연육은 러시아산, 소금은 중국산, 이 외 모두 국산임

① 어묵(명태연육: 러시아산)

② 어묵(강달어: 국산)

③ 어묵(명태연육: 러시아산, 소금: 중국산, MSG: 국산)

④ 어묵(명태연육: 러시아산, 강달어: 국산)

22. 친환경농어업 육성 및 유기식품 등의 관리·지원에 관한 법률상 무항생제수산물등의 인증을 할 수 있는 권한을 가진 자는?

① 지방자치단체의 장　　② 국립수산물품질관리원장

③ 국립수산과학원장　　④ 해양수산부장관

23. 친환경농어업 육성 및 유기식품 등의 관리·지원에 관한 법령상 유기식품등의 인증기관의 지정 갱신은 유효기간 만료 몇 개월 전까지 신청서를 제출하여야 하는가?

① 1개월　② 2개월　③ 3개월　④ 4개월

24. 수산물 유통의 관리 및 지원에 관한 법률상 수산물유통발전 기본계획에 포함되지 않는 것은?

① 수산물 수급관리에 관한 사항

② 수산물 품질·검역 관리에 관한 사항

③ 수산물 유통구조 개선 및 발전기반 조성에 관한 사항

④ 수산물유통산업 관련 전문인력의 양성 및 정보화에 관한 사항

25. 수산물 유통의 관리 및 지원에 관한 법률상 수산물의 처리물량을 규모화하고 상품의 부가가치를 높일 목적으로 수산물을 수집·가공하여 판매하기 위한 수산물 유통 시설은?

① 수산물직거래촉진센터　　② 수산물소비지분산물류센터

③ 수산물산지거점유통센터　　④ 수산물유통가공협회

수산물유통론

26. 정부의 수산물 유통정책의 주요 목적으로 옳지 않은 것은?

① 유통경로 효율화 촉진
② 적절한 수급조절
③ 식품 안전성 확보
④ 유통업체 이익 확대

27. 수산물 유통활동에 관한 설명으로 옳은 것은?

① 상적 유통활동과 물적 유통활동의 두 가지 유형이 있다.
② 물적 유통활동은 상거래활동, 유통금융활동 등으로 세분화할 수 있다.
③ 상적 유통활동은 운송활동, 보관활동 등으로 세분화할 수 있다.
④ 소유권 이전에 관한 활동은 물적 유통활동이다.

28. 수산물 유통구조의 특징으로 옳지 않은 것은?

① 최종 소비지 시장이 집중되어 있다.
② 유통업체는 대부분 규모가 작고 영세하다.
③ 유통이 다단계로 이루어져 있다.
④ 동일 어종인 경우에도 연근해・원양・수입 수산물에 따라 유통방법이 다르다.

29. 수산물 유통의 특성으로 옳은 것을 모두 고른 것은?

ㄱ. 유통경로가 복잡하고 다양하다. **ㄴ. 생산의 불확실성, 부패성으로 인해 가격의 변동성이 크다.** **ㄷ. 동일 어종이라도 다양한 크기와 선도를 가지고 있다.**

① ㄱ
② ㄱ, ㄴ
③ ㄴ, ㄷ
④ ㄱ, ㄴ, ㄷ

30. 수산물 유통기구에 관한 설명으로 옳지 않은 것은?

① 생산자와 소비자 사이에 유통기구가 개입하는 간접적 유통이 일반적이다.
② 간접적 유통기구는 수집, 분산, 수집・분산연결 기구의 세 가지 유형이 있다.
③ 산지 위판장이나 산지 수집도매상은 분산기구이다.
④ 노량진수산물도매시장은 수집・분산연결 기구이다.

31. 수산물 도매시장의 시장도매인 제도에 관한 설명으로 옳지 않은 것은?

① 도매시장의 개설자로부터 지정을 받고 수산물을 매수 또는 위탁받아 도매하거나 매매를 중개하는 영업을 하는 법인을 말한다.

② 시장도매인은 해당 도매시장의 도매시장법인·중도매인에게 수산물을 판매하지 못한다.

③ 현재 부산공동어시장, 노량진수산물도매시장, 대구북부수산물도매시장 등에서 운영 중이다.

④ 도매운영주체에 따라 도매시장법인만 두는 시장, 시장도매인만 두는 시장, 도매시장법인과 시장도매인을 함께 두는 시장으로 구분할 수 있다.

32. 수산물 공동판매의 장점으로 옳지 않은 것은?

① 출하량 조절이 용이하다.

② 운송비를 절감할 수 있다.

③ 가격 교섭력을 높일 수 있다.

④ 유통업자 간의 판매시기와 장소를 조정하는 방법이다.

33. 유통업자가 안정적으로 수산물을 확보하기 위해 활용하고 있는 거래관행은?

① 전도금제 ② 위탁판매제 ③ 외상거래제 ④ 경매·입찰제

34. 수산물 전자상거래의 장점으로 옳지 않은 것은?

① 운영비가 절감된다.

② 유통경로가 짧아진다.

③ 시간·공간적으로 제약이 있다.

④ 소비자와 생산자 간의 양방향 소통이 가능하다.

35. 우리나라 수산물 소비의 동향 및 특징으로 옳지 않은 것은?

① 대중 선호어종은 고등어, 갈치, 오징어 등이다.

② 소득이 높아짐에 따라 질보다는 양을 중시하게 된다.

③ 수산물 안전성 문제가 소비자의 관심사로 부각되고 있다.

④ 1인가구의 증가 등으로 가정간편식(HMR)이 많이 출시되고 있다.

36. 수산물 가격이 폭등하는 경우 정부의 정책수단으로 옳은 것을 모두 고른 것은?

ㄱ. 수입확대	ㄴ. 수매확대	ㄷ. 비축물량 방출

① ㄱ ② ㄱ, ㄷ ③ ㄴ, ㄷ ④ ㄱ, ㄴ, ㄷ

37. 20 kg 고등어 한 상자의 각 유통경로별 가격을 나타낸 것이다. 이때 소매점의 유통마진율(%)은?

○ 생산가격	30,000원	○ 수산물위판장	32,000원
○ 도매상	36,000원	○ 소매점	40,000원

① 10 ② 15 ③ 20 ④ 25

38. 유용한 통계정보를 얻기 위한 바람직한 수산물의 유통경로는?

① 생산자 → 산지 위판장 → 소비자 ② 생산자 → 객주 → 소비자

③ 생산자 → 수집상 → 도매인 → 소비자 ④ 생산자 → 횟집 → 소비자

39. 수산물 도매상에 관한 설명으로 옳은 것은?

① 최종 소비자의 기호 변화를 즉시 반영한다.

② 주로 최종 소비자에게 수산물을 판매한다.

③ 수집시장과 분산시장을 연결하는 역할을 한다.

④ 전통시장 등의 오프라인과 소셜커머스와 같은 온라인도 해당된다.

40. 수산물 소비지 도매시장의 기능으로 옳지 않은 것은?

① 유통분산 기능 ② 양륙진열 기능 ③ 가격형성 기능 ④ 수집집하 기능

41. 활꽃게의 유통에 관한 설명으로 옳지 않은 것은?

① 산지유통과 소비지유통으로 구분된다.

② 일반적으로 계통출하보다 비계통출하의 비중이 높다.

③ 활광어와 비교하여 산소발생기 등 유통기술이 적게 요구된다.

④ 근해자망, 연안자망, 연안개량안강망, 연안통발 등에 의해 공급된다.

42. 갈치 선어의 유통에 관한 설명으로 옳지 않은 것은?

① 유통에는 빙장이 필요하다.

② 대부분 산지 위판장을 통해 출하된다.

③ 선도 유지를 위해 신속한 유통이 필요하다.

④ 주로 어가경영인 대형기선저인망어업에 의해 공급된다.

43. 냉동오징어의 유통특성에 관한 설명으로 옳은 것을 모두 고른 것은?

ㄱ. 대부분 산지 위판장을 통해 유통된다.
ㄴ. 유통과정상 냉동시설이 필요하다.
ㄷ. 활어에 비해 가격이 낮다.
ㄹ. 수산가공품 원료 등으로도 이용된다.

① ㄱ, ㄴ ② ㄴ, ㄷ ③ ㄱ, ㄴ, ㄹ ④ ㄴ, ㄷ, ㄹ

44. 마른멸치의 유통과정에 관한 설명으로 옳지 않은 것은?

① 자숙가공을 통해 유통된다.

② 주로 기선권현망어업에 의해 공급된다.

③ 대부분 산지 수집상을 통해 소비자에게 유통된다.

④ 생산자로부터 소비자에게 직접 유통되기도 한다.

45. 수산가공품의 유통이 가지는 특성이 아닌 것은?

① 일반식품의 유통경로와 유사하다.

② 소비자의 다양한 기호를 만족시킬 수 있다.

③ 수송은 용이하나 공급조절에는 한계를 지닌다.

④ 냉동품, 자건품, 한천, 수산피혁 등 다양하다.

46. 수산물 수출입 과정에서 분쟁이 발생할 경우 심의하는 국제기구는?

① FTA ② FAO ③ WTO ④ WHO

47. 수산물 선물시장에 관한 설명으로 옳지 않은 것은?

① 위험관리기능을 제공한다.

② 계약이행보증을 위한 증거금제도가 있다.

③ 미래의 현물가격에 대한 예시기능을 수행한다.

④ 현물 및 선물 가격 간의 차이를 스왑(swap)이라고 한다.

48. 수산물 유통체계의 효율화와 수산물유통산업의 경쟁력 강화에 관하여 규정하고 있는 법률은?

① 수산업법 ② 수산자원관리법

③ 공유수면관리 및 매립에 관한 법률 ④ 수산물 유통의 관리 및 지원에 관한 법률

49. 유통과정에서 선어와 비교하여 냉동수산물이 갖는 장점으로 모두 고른 것은?

ㄱ. 연중 소비	ㄴ. 낮은 가격	ㄷ. 선도 향상

① ㄱ ② ㄱ, ㄴ ③ ㄴ, ㄷ ④ ㄱ, ㄴ, ㄷ

50. 수산물 소비자의 정보를 수집하여 취향조사, 만족도조사, 분석, 관리, 적절한 대응 등에 활용하는 방법은?

① POS(Point Of Sales)

② CS(Consumer Satisfaction)

③ SCM(Supply Chain Management)

④ CRM(Customer Relationship Management)

수확후 품질관리론

51. 휘발성염기질소(VBN) 측정법으로 선도를 판정할 수 없는 수산물은?

① 연어 ② 고등어 ③ 상어 ④ 오징어

52. 우리나라 전통 젓갈과 저염 젓갈의 차이점에 관한 설명으로 옳지 않은 것은?

① 전통 젓갈의 제조원리는 식염의 방부작용과 자가소화 효소의 작용이다.

② 저염 젓갈은 첨가물을 사용하여 보존성을 부여한 기호성 위주의 제품이다.

③ 전통 젓갈은 20% 이상의 식염을 첨가하여 숙성 발효시킨다.

④ 저염 젓갈은 15%의 식염을 첨가하여 숙성 발효시킨다.

53. 수산 식품업체 B사는 -20 ℃에서 실용 저장기간(PSL)이 200일인 신선한 고등어를 구입하여 동일 온도의 냉동고에서 150일간 저장하였다. 이 냉동 고등어의 실용 저장기간과 품질 저하율에 관한 설명으로 옳은 것은?

① 실용 저장기간이 25% 남아 있다. ② 실용 저장기간이 75% 남아 있다.

③ 품질 저하율이 25% 이다. ④ 품질 저하율이 50% 이다.

54. 어류의 근육 조직에서 적색육과 백색육을 비교하는 설명으로 옳은 것은?

① 적색육은 백색육에 비하여 지방 함량이 적다.

② 백색육은 적색육에 비하여 단백질 함량이 많다.

③ 백색육은 적색육에 비하여 각종 효소의 활성이 강하다.

④ 적색육은 백색육에 비하여 선도 저하가 느리다.

55. 동결 저장 중에 발생하는 수산물의 변질현상에 해당하지 않는 것은?

① 갈변(Browning) ② 허니콤(Honey comb)

③ 스펀지화(Sponge) ④ 스트루바이트(Struvite)

56. 마른멸치를 가공할 때 자숙의 기능에 해당하지 않는 것은?

① 부착세균을 사멸시킨다. ② 단백질을 응고시켜 건조를 쉽게 한다.

③ 엑스성분의 유출을 방지한다. ④ 자가소화 효소를 불활성화시킨다.

57. 수산물의 염장법 중 개량물간법에 관한 설명으로 옳은 것은?

① 소금의 침투가 불균일하다.
② 제품의 외관과 수율이 양호하다.
③ 지방 산화가 일어나 변색될 우려가 있다.
④ 염장 초기에 부패하기 쉽다.

58. 통조림의 품질 검사 중 일반 검사 항목으로 옳은 것을 모두 고른 것은?

ㄱ. 타관 검사	ㄴ. 진공도 검사	ㄷ. 밀봉부위 검사
ㄹ. 세균 검사	ㅁ. 가온 검사	

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

59. 기체 조절을 이용하여 수산 식품의 저장 기간을 연장하는 방법은?

① 산화방지제 첨가
② 방사선 조사
③ 무균포장
④ 탈산소제 첨가

60. 오징어, 새우 등 연체동물과 갑각류에 함유되어 단맛을 내는 염기성 물질은?

① 요소
② 트리메틸아민옥시드
③ 베타인
④ 뉴클레오티드

61. 기능성 수산 가공품에는 고시형과 개별 인정형이 있다. 다음 중 개별 인정형에 해당되는 것은?

① 리프리놀
② 글루코사민
③ 클로렐라
④ 키토산

62. 수산 식품업체 B사는 상온에서 유통 가능한 신제품을 개발하고 있다. 가열 살균온도 110℃에서 클로스트리듐 보틀리눔(*Clostridium botulinum*) 포자의 사멸에 필요한 시간은 70분이었다. 살균온도를 120℃로 올릴 경우 사멸에 필요한 예상 시간은?

① 7분
② 14분
③ 35분
④ 60분

63. 식품 포장용 유리 용기의 특성에 해당하지 않는 것은?

① 산, 알칼리, 기름 등에 불안정하여 녹거나 침식이 발생할 수 있다.
② 빛이 투과되어 내용물이 변질되기 쉽다.
③ 충격 및 열에 약하다.
④ 포장 및 수송 경비가 많이 든다.

64. 연제품의 탄력 보강제 또는 증량제로 사용되지 않는 것은?

① 달걀 흰자 ② 글루탐산나트륨 ③ 타피오카 녹말 ④ 옥수수 전분

65. 동결 연육을 이용한 연제품의 가공공정을 옳게 나열한 것은?

① 고기갈이 → 성형 → 가열 → 냉각 → 포장

② 고기갈이 → 가열 → 냉각 → 성형 → 포장

③ 고기갈이 → 가열 → 탈기 → 포장 → 냉각

④ 고기갈이 → 성형 → 가열 → 탈기 → 포장

66. 카라기난의 성질에 관한 설명으로 옳은 것을 모두 고른 것은?

ㄱ. 갈락토스와 안히드로갈락토스가 결합된 고분자 다당류이다.
ㄴ. 단백질과 결합하여 단백질 겔을 형성한다.
ㄷ. 70℃ 이상의 물에 완전히 용해된다.
ㄹ. 2가의 금속 이온과 결합하면 겔을 만드는 성질을 가지고 있다.

① ㄱ, ㄴ ② ㄷ, ㄹ ③ ㄱ, ㄴ, ㄷ ④ ㄴ, ㄷ, ㄹ

67. 세균성 식중독 중에서 독소형인 것은?

① 장염비브리오균 ② 예르시니아균 ③ 살모넬라균 ④ 보툴리누스균

68. 동해안 특산물인 황태의 가공법으로 옳은 것은?

① 동건법 ② 자건법 ③ 염건법 ④ 소건법

69. HACCP 7원칙 중 식품의 위해를 사전에 방지하고, 확인된 위해요소를 제거할 수 있는 단계는?

① 위해요소 분석 ② 중점관리점 결정

③ 개선조치 방법 수립 ④ 검정절차 및 방법 수립

70. 수산물 원료의 전처리를 위해 사용되는 기계가 아닌 것은?

① 어체 선별기 ② 필레 가공기 ③ 탈피기 ④ 사이런트 커터

71. 식품공전 상 자연독에 의한 식중독의 기준치가 설정되어 있지 않은 것은?

① 복어독(Tetrodotoxin)
② 설사성 패류독소(DSP)
③ 신경성 패류독소(NSP)
④ 마비성 패류독소(PSP)

72. 장염비브리오균에 관한 설명으로 옳지 않은 것은?

① 호염성 해양세균이며 그람 음성균이다.
② 우리나라 겨울철에 채취한 패류에서 많이 검출된다.
③ 어패류를 취급하는 조리 기구에 의해 교차오염이 가능하다.
④ 열에 약하므로 섭취 전 가열로 사멸이 가능하다.

73. 50대 B씨는 복어전문점에서 까치복을 먹고 난 후 입술과 손끝이 약간 저리고 두통, 복통이 발생하여 복어독에 대한 의심을 갖게 되었다. 복어독의 특성에 관한 설명으로 옳지 않은 것은?

① 독력은 청산나트륨(NaCN) 보다 훨씬 치명적이다.
② 난소나 간에 많고 근육에는 없거나 미량 검출된다.
③ 근육마비 증상 등을 일으키며 심하면 사망한다.
④ 산에 불안정하며 알칼리에 안정하다.

74. 수산물의 가공공정 및 용수 중 위생 상태를 확인하는 오염지표 세균은?

① 살모넬라균 ② 대장균 ③ 리스테리아균 ④ 황색포도상구균

75. HACCP 적용을 위한 식품제조가공업소의 주요 선행요건에 해당하지 않는 것은?

① 위생관리
② 용수관리
③ 유통관리
④ 회수 프로그램관리

수산일반

76. 다음 중 수산업·어촌발전기본법에서 정의하는 수산업을 모두 고른 것은?

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

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

77. 수산업법에서 연안어업에 관한 설명으로 옳은 것은?

① 면허어업이며, 유효기간은 10년이다. ② 허가어업이며, 유효기간은 5년이다.

③ 신고어업이며, 유효기간은 5년이다. ④ 등록어업이며, 유효기간은 10년이다.

78. 국내 수산물 중 최근 2년간(2017 ~ 2018) 수출액이 가장 많은 것은?

① 김 ② 굴 ③ 오징어 ④ 갈치

79. 다음 어촌·어항법에서 정의하는 어항은?

이용범위가 전국적인 어항 또는 섬, 외딴 곳에 있어 어장의 개발 및 어선의 대피에 필요한 어항

① 지방어항 ② 어촌정주어항 ③ 국가어항 ④ 마을공동어항

80. 다음에서 A와 B에 들어갈 내용으로 옳게 연결된 것은?

수산업법의 목적은 수산업에 관한 기본제도를 정하여 (A) 및 수면을 종합적으로 이용하여 수산업의 (B)을 높임으로써 수산업의 발전과 어업의 민주화를 도모하는 것이다.

① A: 수산자원, B: 생산성 ② A: 어업자원, B: 경제성

③ A: 수산자원, B: 효율성 ④ A: 어업자원, B: 생산성

81. 다음 ( )에 들어갈 내용으로 옳은 것은?

> **강원도 남대천에는 가을이 되면, 많은 연어들이 자기가 태어난 강에 산란하기 위하여 바다에서 남대천 상류 쪽으로 이동한다. 이와 같이 색이와 성장을 위하여 바다로 이동하였다가 산란을 위하여 바다에서 강으로 거슬러 올라가는 것을 ( )라고 한다.**

① 강하성 회유　② 소하성 회유　③ 색이 회유　④ 월동 회유

82. 어류 계군의 식별방법 중 생태학적 방법으로 사용할 수 있는 것을 모두 고른 것은?

ㄱ. 산란장	**ㄴ. 척추골수**	**ㄷ. 새파 형태**
ㄹ. 비늘 휴지대	**ㅁ. 기생충**	**ㅂ. 표지방류**

① ㄱ, ㄹ　② ㄱ, ㅁ　③ ㄴ, ㄷ　④ ㅁ, ㅂ

83. 어류 발달 과정을 순서대로 옳게 나열한 것은?

① 난기 → 자어기 → 치어기 → 미성어기 → 성어기

② 난기 → 치어기 → 자어기 → 미성어기 → 성어기

③ 난기 → 자어기 → 미성어기 → 치어기 → 성어기

④ 난기 → 치어기 → 미성어기 → 자어기 → 성어기

84. 어업자원의 남획 징후로 옳지 않은 것은?

① 어획량이 감소한다.　② 단위노력당어획량(CPUE)이 감소한다.

③ 어획물 중에서 미성어 비율이 감소한다.　④ 어획물의 각 연령군 평균체장이 증가한다.

85. 울산광역시 소재 고래연구센터에서는 우리나라에 서식하고 있는 해양포유동물의 생물학적·생태학적 조사 등에 관한 업무를 수행하고 있다. 동 센터에서 고래류의 자원량을 추정하기 위하여 사용하는 방법으로 옳은 것은?

① 트롤조사법　② 목시조사법　③ 난생산량법　④ 자망조사법

86. 조류의 흐름이 빠른 곳에서 조업하기에 적합한 강제함정 어구를 모두 고른 것은?

ㄱ. 채낚기	ㄴ. 죽방렴	ㄷ. 안강망
ㄹ. 낭장망	ㅁ. 통발	ㅂ. 자망

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

87. 다음에서 설명하는 어업의 종류로 옳은 것은?

고등어를 주 어획대상으로 총톤수 50톤 이상인 1척의 동력선(본선)과 불배 2척, 운반선 2~3척, 총 5~6척으로 구성된 선단조업을 하며, 어획물은 운반선을 이용하여 대부분 부산공동어시장에 위판하는 근해어업의 한 종류이다.

① 대형트롤어업 ② 대형선망어업 ③ 근해통발어업 ④ 근해자망어업

88. 해삼의 유생 발달 과정에 속하지 않는 것은?

① 아우리쿨라리아(Auricularia) ② 태드포울(Tadpole)

③ 돌리올라리아(Doliolaria) ④ 포배기(Blastula)

89. 대상어족을 미끼로 유인하여 잡는 함정어구는?

① 통발 ② 자망 ③ 형망 ④ 문어단지

90. 우리나라 해역별 대표 어종과 어업 종류가 올바르게 연결된 것은?

① 동해안 - 대게 - 근해안강망 ② 서해안 - 조기 - 근해채낚기

③ 서해안 - 도루묵 - 근해자망 ④ 남해안 - 멸치 - 기선권현망

91. 봄철 담수어류의 양식장에서 물곰팡이병이 많이 발생하는 수온 범위는?

① 0 ~ 5 ℃ ② 10 ~ 15 ℃ ③ 20 ~ 25 ℃ ④ 30 ~ 35 ℃

92. 해상가두리 양식장의 환경 특성 중에서 물리적 요인을 모두 고른 것은?

ㄱ. 해수 유동	ㄴ. 수온	ㄷ. 수소이온농도
ㄹ. 영양염류	ㅁ. 투명도	ㅂ. 황화수소

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

93. 대부분의 해조류는 무성세대인 포자체와 유성세대인 배우체가 세대교번을 한다. 다음 중 세대교번을 하지 않는 품종은?

① 김 ② 다시마 ③ 미역 ④ 청각

94. 2018년 기준, 우리나라 총허용어획량(TAC)이 적용되는 어업종류와 어종을 바르게 연결한 것은?

① 근해안강망 - 오징어 ② 근해자망 - 갈치

③ 기선권현망 - 꽃게 ④ 근해통발 - 붉은대게

95. 참돔 50 kg을 해상가두리에 입식한 후, 500 kg의 사료를 공급하여 참돔 총 중량 300 kg을 수확하였을 경우 사료계수는?

① 0.5 ② 1.0 ③ 1.5 ④ 2.0

96. 강 하구에서 포획한 치어를 이용하여 양식하는 어종으로 옳은 것은?

① 잉어 ② 뱀장어 ③ 미꾸라지 ④ 무지개송어

97. 양식 패류 중 굴의 양성 방법으로 적합하지 않은 것은?

① 수하식 ② 나뭇가지식 ③ 귀매달기식 ④ 바닥식(투석식)

98. 양식 어류의 인공종자(종묘) 생산 시 동물성 먹이생물로 옳지 않은 것은?

① 물벼룩(Daphnia) ② 아르테미아(Artermia)

③ 클로렐라(Chlorella) ④ 로티퍼(Rotifer)

99. 고래류의 자원관리를 하는 국제수산관리기구의 명칭은?

① 북서대서양수산위원회(NAFO) ② 중서부태평양수산위원회(WCPFC)

③ 남극해양생물자원보존위원회(CCAMLR) ④ 국제포경위원회(IWC)

100. 다음에서 설명하는 것은?

ㅇ 주어진 환경 하에서 하나의 수산자원으로부터 지속적으로 취할 수 있는 최대 어획량을 뜻한다. ㅇ 일반적이고 전통적인 수산자원관리의 기준치가 되고 있다.

① MSY ② MEY ③ ABC ④ TAC

수험자 안내문

우리 공단은 수험자 여러분의 합격을 진심으로 기원하며, 다음과 같이 시험 관련 정보를 안내하고 있습니다.

첫째, 향후 수산물품질관리사 시험일정을 알려드립니다.

□ 제1차 시험 합격자 발표 : 2019. 08. 21.(수) 09:00

□ 제2차 시험 원서접수 기간 : 2019. 09. 23.(월) ~ 10. 02.(수)

□ 제2차 시험 시행 : 2019. 11. 02.(토)

□ 제2차 시험 합격자 발표 : 2019. 12. 11.(수) 09:00

둘째, 수험자의 응시편의를 위해 시험제도를 개선하고 있습니다.

□ 시험전일 18시부터 시험실을 미리 확인할 수 있습니다.

○ 시험실 사전 안내 메시지(알림톡) 발송 (수신 동의자에 한함)

○ Smart Q-finder(시험실 바로가기) 수험표의 QR코드를 스마트폰으로 스캔하여 확인 또는 Q-Net 로그인 후 [마이페이지] - [원서접수내역]에서 확인

□ 시험 합격자에게 합격축하 알림 서비스를 제공합니다. (수신 동의자에 한함)

셋째, 기타 자격 관련 정보를 안내해 드립니다.

(소관부처) ☞ 해양수산부 수출가공진흥과	(직업 및 취업정보) ☞ 워크넷	(자격증 발급) ☞ 국립수산물품질관리원

고객 매우만족(10점 만점에 10점!)을 위해 항상 노력하겠습니다.

한국산업인력공단
HUMAN RESOURCES DEVELOPMENT SERVICE OF KOREA