수산물품질관리 관련법령

1. 농수산물 품질관리법상 이력추적관리의 정의이다. (　)에 들어갈 내용을 순서대로 옳게 나열한 것은?

> **"이력추적관리"란 농수산물의 (　) 등에 문제가 발생할 경우 해당 농수산물을 (　)하여 원인을 규명하고 필요한 조치를 할 수 있도록 농수산물의 생산단계부터 (　)단계까지 각 단계별로 정보를 기록·관리하는 것을 말한다.**

① 위생, 분석, 소비
② 위생, 추적, 판매
③ 안전성, 분석, 소비
④ 안전성, 추적, 판매

2. 농수산물 품질관리법상 농수산물품질관리심의회의 설치에 관한 내용으로 옳은 것은?

① 심의회는 위원장 및 부위원장 각 1명을 포함한 70명 이내의 위원으로 구성한다.
② 위원장은 해양수산부장관이 지명한다.
③ 농수산물의 품질관리 등에 관한 사항을 공정하게 심의하기 위하여 민간단체에 심의회를 둔다.
④ 농수산물의 소비 분야에 전문적인 지식이 풍부한 사람으로서 해양수산부장관이 위촉한 위원의 임기는 3년으로 한다.

3. 농수산물 품질관리법상 수산물의 품질인증에 관한 설명으로 옳지 않은 것은?

① 해양수산부장관은 수산물의 품질을 향상시키고 소비자를 보호하기 위하여 품질인증 제도를 실시한다.
② 거짓으로 인증 받아 취소된 후 2년이 지나지 아니한 자는 품질인증을 신청할 수 없다.
③ 품질인증의 유효기간은 인증을 받은 날부터 2년으로 한다. 다만, 품목의 특성상 달리 적용할 필요가 있는 경우에는 4년의 범위에서 달리 정할 수 있다.
④ 해양수산부장관은 유효기간의 연장 신청을 받은 경우 품질인증의 기준에 맞다고 인정되면 유효기간의 범위에서 유효기간을 연장할 수 있다.

4. 농수산물 품질관리법상 지리적표시에 관한 설명으로 옳지 않은 것은?

① 지리적 특성을 가진 수산물 또는 수산가공품의 품질 향상과 지역특화산업 육성 및 소비자 보호를 위하여 지리적표시의 등록 제도를 실시한다.

② 지리적 특성을 가진 수산물의 생산자가 1인인 경우에는 법인이 아니라도 등록신청을 할 수 있다.

③ 지리적표시 원부(原簿)에 지리적표시권의 설정・이전・변경・소멸・회복에 대한 사항을 등록・보관한다.

④ 지리적표시권자는 고의로 자신의 지리적표시에 관한 권리를 침해한 자에게 손해배상을 청구할 수 있으며, 그 외 과실에 따른 경우는 청구할 수 없다.

5. 농수산물 품질관리법상 안전성조사 결과 생산단계 안전기준을 위반한 자에 대하여 시・도지사가 조치하게 할 수 없는 것은?

① 해당 수산물의 폐기, 용도 전환, 출하 연기 등의 처리

② 해당 수산물의 생산에 이용・사용한 어장・용수・자재 등의 개량 또는 이용・사용의 금지

③ 해당 양식장의 수산물에 대한 일시적 출하 정지 등의 처리

④ 해당 양식장의 소유자로 하여금 안전기준 위반 사실에 대한 공표 명령

6. 농수산물 품질관리법령상 중지・개선・보수명령등 및 등록취소의 기준에 관한 설명으로 옳지 않은 것은?

① 위반행위가 둘 이상인 경우로서 그에 해당하는 각각의 처분기준이 다른 경우에는 그 중 무거운 처분기준을 적용한다.

② 위반행위가 둘 이상인 경우로서 각 위반행위에 대한 처분기준이 시정명령인 경우에는 처분을 가중할 수 있다.

③ 위반행위의 횟수에 따른 처분의 기준은 적발일을 기준으로 한다.

④ 위반사항의 내용으로 보아 그 위반의 정도가 경미한 경우에는 그 처분을 경감할 수 있다.

7. 농수산물 품질관리법령상 2년 6개월 이상의 기간 동안 매월 1회 이상 위생에 관한 조사를 하여 그 결과가 지정해역위생관리기준에 부합하는 경우 해양수산부장관이 지정하는 해역은?

① 일반지정해역 ② 특별지정해역 ③ 한시지정해역 ④ 영구지정해역

8. 농수산물 품질관리법령상 수산물 및 수산가공품에 대한 검사기준의 수립권자는?

① 시・도지사
② 시장・군수・구청장
③ 국립수산물품질관리원장
④ 국립수산과학원장

9. 농수산물 품질관리법령상 수산물검사기관의 지정 취소사유에 해당하는 것은? (단, 위반횟수는 1회이며 경감사유는 고려하지 않음)

① 시설・장비・인력이나 조직 중 어느 하나가 지정기준에 미치지 못한 경우
② 검사를 거짓으로 하거나 성실하지 아니하게 한 경우
③ 정당한 사유 없이 지정된 검사를 하지 않은 경우
④ 업무정지 기간 중에 검사 업무를 한 경우

10. 농수산물 품질관리법령상 수산물품질관리사의 직무로 옳은 것을 모두 고른 것은?

ㄱ. 수산물의 등급 판정 ㄴ. 수산물우수관리인증시설의 인증 ㄷ. 수산물의 선별・저장 및 포장 시설 등의 운용・관리 ㄹ. 수산물에 대한 정가・수의매매 등의 가격합의

① ㄱ, ㄴ
② ㄱ, ㄷ
③ ㄴ, ㄹ
④ ㄷ, ㄹ

11. 농수산물 유통 및 가격안정에 관한 법령상 농수산물도매시장의 수산부류 거래품목을 모두 고른 것은?

ㄱ. 난류	ㄴ. 젓갈류	ㄷ. 건어류	ㄹ. 생선어류

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

12. 농수산물 유통 및 가격안정에 관한 법령상 주요 농수산물의 생산지역이나 생산수면(이하 “주산지”라 한다)의 지정 및 해제 등에 관한 설명으로 옳은 것은?

① 주산지의 지정은 읍・면・동 또는 시・군・구 단위로 한다.
② 시장・군수・구청장이 주산지를 지정한다.
③ 한국농수산식품유통공사 사장은 지정된 주산지가 지정요건에 적합하지 아니하게 되었을 때에는 그 지정을 해제할 수 있다.
④ 주요 수산물의 출하량이 한국해양수산개발원장이 고시하는 수량 이상일 경우 주산지로 지정할 수 있다.

13. 농수산물 유통 및 가격안정에 관한 법령상 경매 또는 입찰의 방법에 관한 설명으로 옳지 않은 것은?

① 경매 또는 입찰의 방법은 수지식(手指式)을 원칙으로 한다.

② 도매시장법인은 출하자가 서면으로 거래 성립 최저가격을 제시한 경우에는 그 가격 미만으로 판매하여서는 아니 된다.

③ 공개경매를 실현하기 위해 필요한 경우 해양수산부장관은 도매시장별로 경매방식을 제한할 수 있다.

④ 도매시장 개설자는 효율적인 유통을 위하여 필요한 경우에는 예약 출하품 등을 우선적으로 판매하게 할 수 있다.

14. 농수산물 유통 및 가격안정에 관한 법률상 공익법인이 수산물공판장을 개설하려는 경우 승인권자는?

① 해양수산부장관 ② 시・도지사

③ 한국농어촌공사 사장 ④ 도매시장관리사무소장

15. 농수산물 유통 및 가격안정에 관한 법령상 농수산물 전자거래 분쟁조정위원회의 설치에 관한 설명으로 옳지 않은 것은?

① 위원장 1명을 포함하여 9명 이내의 위원으로 구성한다.

② 위원장은 위원 중에서 호선(互選)한다.

③ 위원회의 구성・운영에 필요한 사항은 시・도지사가 업무규정으로 정한다.

④ 위원의 임기는 2년으로 하며, 한 차례만 연임할 수 있다.

16. 농수산물의 원산지 표시 등에 관한 법률의 목적에 관한 내용이다. ( )에 들어갈 내용을 순서대로 옳게 나열한 것은?

> **이 법은 농산물・수산물과 그 가공품 등에 대하여 적정하고 합리적인 원산지 표시와 유통이력 관리를 하도록 함으로써 ( )를 유도하고 ( )의 알권리를 보장하여 ( )를 보호하는 것을 목적으로 한다.**

① 투명한 거래, 소비자, 생산자와 판매자 ② 투명한 거래, 생산자, 소비자와 판매자

③ 공정한 거래, 소비자, 생산자와 소비자 ④ 공정한 거래, 생산자, 생산자와 소비자

17. 농수산물의 원산지 표시 등에 관한 법률상 원산지의 정의에 관한 내용이다. (　)에 들어갈 내용을 순서대로 옳게 나열한 것은?

> "원산지"란 농산물이나 수산물이 생산·채취·포획된 (　)·(　)이나 (　)을 말한다.

① 장소, 지역, 수역　② 국가, 지역, 해역　③ 장소, 지명, 해역　④ 국가, 지명, 지역

18. 농수산물의 원산지 표시 등에 관한 법령상 식품접객업(일반음식점)에서 수산물을 조리하여 판매하는 경우 원산지의 표시대상 및 표시방법이 옳은 것을 모두 고른 것은?

ㄱ. 황태구이(황태: 러시아산)	ㄴ. 고등어조림(고등어: 국내산)
ㄷ. 꽁치조림(꽁치: 태평양산)	ㄹ. 갈치구이(갈치: 원양산)

① ㄱ, ㄷ　② ㄴ, ㄹ　③ ㄴ, ㄷ, ㄹ　④ ㄱ, ㄴ, ㄷ, ㄹ

19. 농수산물의 원산지 표시 등에 관한 법령상 원산지 표시 위반에 따른 처분 등에 관한 내용으로 옳지 않은 것은?

① 원산지 표시를 거짓으로 한 자에 대하여 표시의 이행·변경·삭제 등 시정명령

② 원산지 표시를 거짓으로 한 자에 대하여 위반 수산물의 판매 등 거래행위 금지

③ 원산지 표시를 2년 이내에 1회 이상 원산지를 표시하지 아니한 자에 대하여 처분과 관련된 사항을 공표

④ 원산지 표시를 하지 아니한 자에 대하여 표시의 이행 등 시정명령

20. 친환경농어업 육성 및 유기식품 등의 관리·지원에 관한 법령상 양식장에 양식생물(수산동물)이 없는 경우, 양식 장비나 시설의 청소를 위하여 사용 가능한 물질 중 '차박'을 사용할 수 있는 양식장은?

① 광어 양식장　② 새우 양식장　③ 전복 양식장　④ 송어 양식장

21. 친환경농어업 육성 및 유기식품 등의 관리·지원에 관한 법률상 과징금에 관한 내용으로 옳지 않은 것은?

> (ㄱ)해양수산부장관은 (ㄴ)최근 3년 동안 2회 이상 거짓이나 그 밖의 부정한 방법으로 유기식품인증을 받은 자에게 해당 위반행위에 따른 (ㄷ)판매금액의 (ㄹ)100분의 60 이상의 범위에서 과징금을 부과할 수 있다.

① ㄱ　② ㄴ　③ ㄷ　④ ㄹ

22. 친환경농어업 육성 및 유기식품 등의 관리·지원에 관한 법률상 명시된 유기농어업자재 공시의 유효기간은?

① 공시를 받은 날부터 3년
② 공시를 받은 날부터 5년
③ 공시를 받은 날부터 7년
④ 공시를 받은 날부터 10년

23. 수산물 유통의 관리 및 지원에 관한 법률상 산지중도매인에 관한 정의이다. ( )에 들어갈 내용을 순서대로 옳게 나열한 것은?

> 산지중도매인이란 수산물산지위판장 개설자의 지정을 받아 다음 각 목의 영업을 하는 자를 말한다.
> 가. 수산물산지위판장에 ( )된 수산물을 매수하여 도매하거나 매매를 중개하는 영업
> 나. 수산물산지위판장 개설자로부터 ( )을/를 받은 비상장 수산물을 매수 또는 위탁받아 도매하거나 매매를 중개하는 영업

① 판매, 허가
② 상장, 허가
③ 판매, 승인
④ 상장, 승인

24. 수산물 유통의 관리 및 지원에 관한 법률상 수산물의 생산자와 거래관계자의 편익과 소비자 보호를 위하여 위판장개설자가 이행하여야 할 의무사항으로 옳지 않은 것은?

① 위판장 시설의 정비·개선과 위생적인 관리
② 공정한 거래질서의 확립
③ 수산물 가격유지를 위한 비축용 수산물의 수입
④ 산지중도매인의 거래 촉진 및 지원

25. 수산물 유통의 관리 및 지원에 관한 법률상 수산물 규격화의 촉진을 위하여 해양수산부장관이 수산물유통사업자에게 요청하거나 권고할 사항이 아닌 것은?

① 거래품목의 규격에 맞는 포장재의 연간 구매량
② 거래품목의 규격에 맞는 장비의 제조
③ 거래품목의 규격에 맞는 장비의 사용
④ 거래품목의 규격에 맞는 포장

수산물유통론

26. 수산물 유통의 특성에 관한 설명으로 옳지 않은 것은?

① 유통 경로가 길고 다양하다.

② 영세 유통기업이 많으며, 유통비용이 높다.

③ 가격의 변동성이 작고 안정적이다.

④ 강한 부패성으로 선도유지가 어렵다.

27. 수산물 유통 활동에 관한 설명으로 옳지 않은 것은?

① 수산물 유통 활동은 유통의 효율성을 제고하는 것이다.

② 상적 유통 활동은 소유권 이전, 상거래 활동, 유통 금융활동을 포함한다.

③ 물적 유통 활동은 운송, 보관, 정보전달 활동을 포함한다.

④ 수산물 유통 활동은 대량 유통이 일반적이다.

28. 소비자가 수산물 유통에서 기대하는 효과가 아닌 것은?

① 올바른 상품 제공 ② 구매 편익 증대

③ 적정 가격 제공 ④ 생산 증대 지원

29. 다음 ( )에 들어갈 내용으로 옳은 것은?

> **산지 위판장은 (ㄱ) 기구와 소매상은 (ㄴ) 기구의 성격이 강하며, (ㄷ) 기구는 중계 기구라 한다.**

① ㄱ: 수집, ㄴ: 분산, ㄷ: 수집・분산연결

② ㄱ: 분산, ㄴ: 수집, ㄷ: 수집・분산연결

③ ㄱ: 수집・분산연결, ㄴ: 수집, ㄷ: 분산

④ ㄱ: 수집・분산연결, ㄴ: 분산, ㄷ: 수집

30. 소비지 도매시장의 기능이 아닌 것은?

① 수집 집하 기능 ② 가격 형성 기능 ③ 대금 결제 기능 ④ 양륙 진열 기능

31. 수산물 도매시장의 구성원에 해당되지 않는 것은?

① 도매시장 법인 ② 시장 도매인 ③ 중도매인 ④ 소비지 유통인

32. **수산물 유통 경로로 옳지 않은 것은?**

① 생산자 → 산지 수협위판장 → 산지 중도매인 → 소비지 수협공판장 → 소비지 중도매인 → 도매상 → 소매상 → 소비자

② 생산자 → 직판장 → 소비자

③ 생산자 → 전자상거래 → 소비자

④ 생산자 → 도매시장 → 객주 → 도매상 → 소매상 → 소비자

33. **산지 시장에서 수산물을 직접 구매한 후 도매상에 판매 및 도매시장에 상장 기능을 하는 조직은?**

① 산지 수집상 ② 산지 위탁상 ③ 산지 유통센터 ④ 반출상

34. **냉동수산물의 유통에 관한 설명으로 옳지 않은 것은?**

① 일반적으로 섭씨 영하 18도로 유통된다. ② 계통출하방식을 따른다.

③ 주로 원양어획물의 유통형태이다. ④ 선어유통에 비해 비용이 많이 든다.

35. **국내산 고등어의 유통에 관한 설명으로 옳지 않은 것은?**

① 수협 위판장으로 양륙된다.

② 주로 냉동형태로 유통된다.

③ 총허용어획량(TAC) 품목으로 계통출하된다.

④ 산지 시장의 유통단계를 거친다.

36. **수산물 가공품의 유통에 있어 장점에 해당되는 것을 모두 고른 것은?**

ㄱ. 장기 저장이 가능하다.	**ㄴ. 유통의 범위가 넓어진다.**
ㄷ. 규격화가 어렵다.	**ㄹ. 상품성 및 기호성을 높일 수 있다.**

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

37. **수산물 유통상품 중 어단에 관한 설명으로 옳은 것은?**

① 작은 판에 연육을 붙여 찐 상품

② 꼬챙이에 연육을 발라 구운 상품

③ 다시마로 연육을 말아서 만든 상품

④ 연육을 공 모양으로 만들어 기름에 튀긴 상품

38. 양식산 활어의 유통 특징에 관한 설명으로 옳지 않은 것은?

① 자연산 활어에 비해 대체로 낮은 시장가격을 형성한다.

② 주로 사매매방식으로 출하된다.

③ 선어에 비해 유통비용이 높다.

④ 넙치보다 조피볼락의 유통비중이 높다.

39. 권현망 어업에 의해 생산되는 수산물 유통 어종은?

① 멸치 ② 오징어 ③ 정어리 ④ 고등어

40. 수산물 전자상거래의 활성화를 저해하는 요인이 아닌 것은?

① 생산의 불확실성 ② 수산가공품의 증가

③ 높은 운송비 부담 ④ 반품 시 처리의 어려움

41. 수산물 공동판매의 유형이 아닌 것은?

① 공동수송 ② 공동선별 ③ 공동조업 ④ 공동계산

42. 수산물 공동판매의 효과가 아닌 것은?

① 규모의 경제 실현 ② 거래 교섭력의 향상

③ 거래 비용의 증대 ④ 안정적인 판로 확보

43. 수산물 산지 위판장의 주된 가격 결정 방법에 해당되는 것은?

① 상대매매 ② 경쟁매매 ③ 경매매 ④ 연속매매

44. 산지 유통과정에서 중도매인이 부담하는 비용에 해당되는 것은?

ㄱ. 어상자대	ㄴ. 위판수수료	ㄷ. 선별비	ㄹ. 운송비

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

45. 우리나라의 4월 갈치 소비량이 5,000톤이었으나, 5월에는 가격이 마리당 1만원에서 1만 4천원으로 상승하여 소비량이 4,000톤으로 감소한 경우, 수요의 가격탄력성은?

① 0.5 ② 1.0 ③ 1.5 ④ 2.0

46. 다음의 고등어 가격(원/kg) 자료를 이용한 소매 마진의 산출식과 금액은?

○ 소매가격 3,000원	○ 도매가격 2,000원
○ 출하자 수취가격 1,500원	○ 중도매가격 2,500원

① 소매가격 - 중도매가격, 500원
② 소매가격 - 도매가격, 1,000원
③ 소매가격 - 출하자수취가격, 1,500원
④ 중도매가격 - 도매가격, 500원

47. 수산물 마케팅믹스의 4P가 아닌 것은?

① 유통(place) ② 상품(product) ③ 포장(packaging) ④ 가격(price)

48. A씨는 지하철에서 스마트폰 앱(App)으로 수산물을 주문·결제하고 귀가 도중 근처 대형마트에서 해당 상품을 수령하였다. 이에 해당하는 거래방식은?

① B2B ② B2G ③ O2O ④ C2C

49. 수산물 가격 및 수급안정 정책으로 옳은 것은?

① 자조금지원제도
② 수산물이력제도
③ 지리적표시제도
④ 식품안전관리인증기준

50. 수산물 유통의 정부지원 자금이 아닌 것은?

① 시장현대화 자금
② 어선구입자금
③ 유통 자조금
④ 유통업자의 시설자금

수확 후 품질관리론

51. 어패류의 선도판정 방법이 아닌 것은?

① 관능적 방법 ② 화학적 방법 ③ 물리적 방법 ④ 문답적 방법

52. 젓갈 제조원리에 해당하지 않는 것은?

① 살균처리 ② 미생물 발효 ③ 자가소화 ④ 단백질 분해

53. 어류의 일반적인 가공 처리형태를 순서대로 옳게 나열한 것은?

① 청크(chunk) → 라운드(round) → 스테이크(steak) → 팬 드레스(pan dressed)

② 라운드(round) → 드레스(dressed) → 필렛(fillet) → 청크(chunk)

③ 청크(chunk) → 필렛(fillet) → 라운드(round) → 드레스(dressed)

④ 세미 드레스(semi-dressed) → 라운드(round) → 드레스(dressed) → 청크(chunk)

54. 수산냉동식품을 제조하기 위한 동결방법이 아닌 것은?

① 송풍동결법 ② 공기동결법 ③ 침지식동결법 ④ 전기자극동결법

55. HACCP에서 구분하고 있는 주요 위해요소가 아닌 것은?

① 환경적 위해요소 ② 화학적 위해요소

③ 생물학적 위해요소 ④ 물리적 위해요소

56. 수산냉동식품에서 글레이징(glazing)을 하는 목적에 해당하지 않는 것은?

① 수분 증발 방지 ② 냉동식품과 외부 공기 차단

③ 지질산화 방지 ④ 균일하고 신속한 해동효과

57. 수산가공품 중 동건품에 해당하는 것을 모두 고른 것은?

ㄱ. 황태	**ㄴ. 마른전복**	**ㄷ. 굴비**
ㄹ. 한천	**ㅁ. 마른해삼**	**ㅂ. 마른오징어**

① ㄱ, ㄴ ② ㄱ, ㄹ ③ ㄷ, ㅁ ④ ㄹ, ㅂ

58. 어육이 90 % 동결되어 있을 때 체적 팽창률(%)은 얼마인가? (단, 어육의 수분 함량은 85 %, 물의 동결에 의한 체적 팽창률은 9 %로 하며, 수분을 제외한 나머지 성분의 동결에 의한 체적 변화는 무시한다.)

① 5.482 ② 6.885 ③ 54.85 ④ 68.85

59. 연제품을 가열방법에 따라 분류할 때 증자법으로 생산되는 제품은?

① 구운 어묵 ② 튀김 어묵 ③ 찐 어묵 ④ 마 어묵

60. 수산가공품 중 건제품의 가공원리에 관한 설명으로 옳은 것은?

① 수분 활성도가 낮을수록 미생물의 발육이 억제되어 보존성이 좋아진다.

② 일반적으로 수분 함유량이 많으면 수분 활성도가 낮고, 수분 함유량이 낮아지면 수분 활성도가 높아진다.

③ 일반적으로 식품의 수분 함유량이 60 % 이하가 되면 거의 부패가 일어나지 않는다.

④ 수분 함유량을 높게 하여 미생물과 효소의 작용을 활성화시킨다.

61. 어패류의 선도유지를 위한 빙장법에 관한 설명으로 옳은 것은?

① 얼음의 융해잠열을 이용하여 어패류의 온도를 낮추어 저장하는 방법이다.

② 연안에서 어획한 수산물을 6개월 이상 장기 저장할 때 널리 이용된다.

③ 자가소화 효소작용이 촉진되어 저장성이 높아진다.

④ 빙장에 사용되는 얼음에는 담수빙만 사용해야 한다.

62. 통조림의 살균온도와 살균시간에 관한 내용으로 옳은 것을 모두 고른 것은?

ㄱ. D값은 일정온도에서 주어진 미생물 농도를 1/10로 감소시키는데 소요되는 시간 ㄴ. 동일 온도에서 D값이 높은 것은 내열성이 약하다는 것을 의미 ㄷ. Z값은 D값을 1/10로 단축시키는데 필요한 온도차이(℃) ㄹ. Z값이 높은 것은 온도 상승에 대한 내열성이 큰 것을 의미

① ㄱ, ㄷ ② ㄴ, ㄹ ③ ㄱ, ㄴ, ㄷ ④ ㄱ, ㄷ, ㄹ

63. 수산물 표준규격상 수산물의 종류별 등급 및 포장규격에서 규정하고 있는 수산물(신선어패류)이 아닌 것은?

① 생굴 ② 바지락 ③ 가리비 ④ 꼬막

64. 히스타민에 의한 화학적 식중독에 관한 설명으로 옳지 않은 것은?

① 어류의 가공 저장 중에 아미노산인 히스티딘이 세균에 의해 분해되어 만들어진다.

② 히스타민이 많이 함유된 수산물을 섭취하면 주로 천식, 피부발진, 호흡곤란 등의 알레르기를 일으킨다.

③ 어류에서 히스타민 허용값은 200 mg/kg 이하이다.

④ 선도가 떨어진 고등어, 정어리, 꽁치 등의 적색육 어류를 섭취해도 발생하지 않는다.

65. 통조림을 밀봉할 때 캔을 고정시키는 역할을 하는 시이머의 주요 부위는?

① 리프터 ② 시이밍 척 ③ 시이밍 제1롤 ④ 시이밍 제2롤

66. 시중에 판매되고 있는 통조림의 내기압을 측정한 결과 40.7 cmHg 일 때 진공도(cmHg)는 얼마인가? (단, 측정 당시 관의 외기압은 100.7 cmHg로 한다.)

① 20 ② 40 ③ 50 ④ 60

67. 드립은 동결품을 해동할 때 밖으로 흘러나오는 육즙을 말한다. 드립 발생량을 줄이기 위한 방법으로 옳지 않은 것은?

① 선도가 좋은 원료를 사용한다. ② 동결 저장 온도를 낮게 한다.

③ 완만 동결한다. ④ 동결 저장 기간을 짧게 한다.

68. 해조가공품에 해당하는 것은?

① 액젓 ② 한천 ③ 연제품 ④ 키토산

69. 어육의 부패에 영향을 미치는 주요 요인이 아닌 것은?

① 온도 ② 수분 ③ 중금속 ④ 미생물

70. 수산물의 특성 중 식품 가공 원료에 관한 설명으로 옳지 않은 것은?

① 어획량의 불확실성이 크다.

② 어육은 축육보다 사후경직이 느리다.

③ 어류는 축산물에 비해 크기나 시기에 따라 성분조성의 변동이 크다.

④ 어류의 적색육은 백색육보다 선도저하가 빠른 편이다.

71. 다음에서 설명하고 있는 것은?

> 지방을 많이 포함하고 있는 어류가 산소, 빛, 가열에 의하여 쉽게 산화되어 불쾌한 맛과 냄새를 생성하게 되는 현상

① 산패 ② 발효 ③ 청변 ④ 흑변

72. 어패류의 사후변화 과정을 순서대로 옳게 나열한 것은?

① 해당작용 → 사후경직 → 해경 → 자가소화

② 사후경직 → 해경 → 해당작용 → 자가소화

③ 자가소화 → 해당작용 → 해경 → 부패

④ 해당작용 → 해경 → 부패 → 자가소화

73. 수산물의 동결저장 중 식품변질에 관한 현상이 아닌 것은?

① Green meat ② Jelly meat ③ 새우의 흑변 ④ Adhesion

74. 수산 가공 기계에 관한 내용으로 옳지 않은 것은?

① 열풍건조기는 열풍으로 식품을 빠른 시간에 건조시키는 장치다.

② 냉풍건조기는 습도가 낮은 냉풍으로 식품을 건조시키는 장치다.

③ 송풍식 동결장치는 냉풍을 느린 속도로 불어 넣어 수산물을 동결시키는 장치다.

④ 접촉식 동결장치는 식품을 급속 동결시키는데 주로 사용한다.

75. 수산물 표준규격상 수산물의 종류별 등급 및 포장규격에서 다음의 등급규격에 해당하는 것은?

항 목	특	상	보 통
1마리의 크기(전장, cm)	20 이상	15 이상	15 이상
다른크기의 것의 혼입률(%)	0	10 이하	30 이하
색 택	우 량	양 호	보 통
공통규격	ㅇ고유의 향미를 가지고 다른 냄새가 없어야 한다. ㅇ크기가 균일한 것으로 엮어야 한다.		

① 오징어 ② 북어 ③ 굴비 ④ 문어

수산일반

76. 해양의 조간대에 관한 설명으로 옳지 않은 것은?

① 일차 생산력이 높다.

② 환경 변화가 크지 않아 안정적이다.

③ 최고조선과 최저조선 사이에 해당한다.

④ 연직 범위는 조석의 크기에 따라 지역적으로 크게 변한다.

77. 다음 중 5년간(2016 ~ 2020년) 우리나라 어선어업에서 가장 많이 어획된 어종은?

① 갈치 ② 멸치 ③ 참조기 ④ 청어

78. 다음 중 수산업법에서 정의하는 수산업을 모두 고른 것은?

ㄱ. 어업	ㄴ. 양식업	ㄷ. 어획물운반업
ㄹ. 수산물가공업	ㅁ. 수산물유통업	

① ㄱ, ㄴ, ㅁ ② ㄷ, ㄹ, ㅁ

③ ㄱ, ㄴ, ㄷ, ㄹ ④ ㄱ, ㄴ, ㄷ, ㄹ, ㅁ

79. 수산 생물 자원 중 어선어업의 어획 대상종인 어류에 관한 설명으로 옳지 않은 것은?

① 갱신 가능 자원이다.

② 효율적으로 이용하기 위한 공동 노력이 필요 없다.

③ 대부분 이동성을 가지고 있다.

④ 대부분 주인이 정해져 있지 않다.

80. 수산업에 관한 설명으로 옳지 않은 것은?

① 경제적 이익을 목적으로 수산 동식물을 대상으로 이루어지는 생산 활동이다.

② 여러 분야의 산업과 밀접한 관련이 있다.

③ 각 연안국의 배타적경제수역(EEZ) 선포로 어장이 확대되었다.

④ 회유어종인 경우 인접국과 협조 체제가 필요하다.

81. 수산자원의 단위인 계군을 구별하는 방법 중 생태학적 방법이 아닌 것은?

① 산란생태 ② 분포 ③ 회유로 ④ 유전적 조성

82. 자원량 추정방법 중 간접추정법에 해당하는 것은?

① 트롤조사법
② 어류플랑크톤조사법
③ 목시조사법
④ 코호트분석법

83. 수산자원관리의 방법 중 가입관리에 해당하는 것은?

① 성육환경 개선
② 포식자 배제
③ 인공부화 자치어 방류
④ 어획량 및 어획강도 규제

84. 어류의 연령형질로 이용할 수 있는 것을 모두 고른 것은?

ㄱ. 이석 ㄴ. 비늘 ㄷ. 척추골 ㄹ. 아가미

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

85. 그물을 구성할 때 그물감을 뻗친 길이보다 짧은 줄에 달아 그물코가 벌어지도록 한다. 이 때, 줄 길이를 그물감의 뻗친 길이로 나눈 값은?

① 주름
② 종횡비
③ 주름률
④ 성형률

86. 권현망은 자루, 오비기, 수비 등으로 구성되어 있다. 그물코 크기가 큰 것에서 작은 순서대로 옳게 나열한 것은?

① 오비기 - 수비 - 자루
② 오비기 - 자루 - 수비
③ 수비 - 오비기 - 자루
④ 수비 - 자루 - 오비기

87. 오징어 채낚기 어선에서 사용하는 물돛에 관한 설명으로 옳지 않은 것은?

① 바람에 의해 배가 떠밀려 가는 것을 방지한다.
② 크기는 배의 크기에 따라 달리한다.
③ 어선의 선미에 설치하여 사용한다.
④ 일반적으로 낙하산 모양으로 만든다.

88. 유영 수산 동물 양식 방법에 해당하지 않는 것은?

① 가두리 양식
② 유수식 양식
③ 수하식 양식
④ 순환여과식 양식

89. 다음 양식 사례에서 사료 계수와 사료 효율을 순서대로 옳게 나열한 것은?

잉어 치어 50 kg에 건조 배합 사료 1,000 kg을 공급하여 550 kg으로 성장시켰다.

① 0.5, 50 %
② 0.5, 200 %
③ 2.0, 50 %
④ 2.0, 200 %

90. 폐쇄적 양식장의 수질 관리 장치가 아닌 것은?

① 회전 드럼 필터를 이용한 물리적 여과 장치

② 미생물을 이용한 생물학적 여과조

③ 자외선 램프를 이용한 살균 장치

④ DO 및 pH 측정 장치

91. 양식 어류를 활어 상태로 장시간 수송하기 위하여 활어차를 이용할 경우, 이에 관한 설명으로 옳지 않은 것은?

① 운반 전 충분한 먹이를 공급한다.

② 수질 관리를 위하여 오물 여과장치를 가동시켜 운반한다.

③ 운반 수온을 사육 수온보다 낮게 하여 대사량을 줄인다.

④ 산소 공급 장치를 이용해 일정한 비율로 산소를 공급한다.

92. 다음에서 설명하는 김 양식 방법은?

> ○ 김발을 항상 뜨도록 하여, 광합성 조건을 최대로 만들어 엽상체의 성장을 촉진시키는 양식 방법이다.
> ○ 생육과 품질 향상을 위해 생육기에 일정 시간 김발을 뒤집어 공기 중에 노출시킨다.

① 말목식 양식 ② 뜬발 양식 ③ 밧줄식 양식 ④ 가두리 양식

93. 다음은 먹이생물에 관한 설명이다. ( )에 들어갈 내용으로 옳은 것은?

> ○ (ㄱ) 먹이생물인 로티퍼는 어류 자어기 시기에 먹이생물로 사용된다.
> ○ 로티퍼의 먹이생물로 사용되는 클로렐라는 (ㄴ)의 미세 단세포 생물로 크기는 약 3 ~ 8 μm이다.

① ㄱ: 식물성, ㄴ: 녹조류 ② ㄱ: 식물성, ㄴ: 규조류

③ ㄱ: 동물성, ㄴ: 녹조류 ④ ㄱ: 동물성, ㄴ: 규조류

94. 양식 생물의 비감염성 질병 원인 사례를 모두 고른 것은?

> ㄱ. 수조가 좁고 수용 밀도가 높아 유영 중 지느러미에 상처를 입었다.
> ㄴ. 사료 공급 시간을 늘리기 위해 조명을 24시간 켜두었다.
> ㄷ. 사료에 동물성 단백질 양을 줄여 영양 요소가 불균형하게 되었다.
> ㄹ. 스쿠티카충에 의해 몸 표면에 궤양이 발생하였다.

① ㄱ, ㄴ ② ㄱ, ㄴ, ㄷ ③ ㄱ, ㄷ, ㄹ ④ ㄴ, ㄷ, ㄹ

95. 넙치 양식 중 다음과 같은 증상이 나타나 치료하였다. 올바른 진단은?

> ○ 몸 표면과 아가미에 흰색 반점들이 나타났으며 일부는 안구 백탁이 나타났다.
> ○ 현미경으로 검경한 결과 크립토카리온 이리탄스(*Cryptocaryon irritans*) 감염을 확인하였다.
> ○ 수산용 포르말린을 사육수 1 리터당 30 mg을 투여하여 구제하였다.

① 바이러스성 질병 ② 백점충 감염 ③ 물곰팡이 감염 ④ 세균성 질병

96. 다음은 뱀장어에 관한 설명이다. ( )에 들어갈 것으로 옳은 것은?

> ○ (ㄱ)에서 성장한 후 산란을 위하여 (ㄴ)로 회유한다.
> ○ 알에서 부화한 버들잎 모양의 (ㄷ) 유생기를 거친다.

① ㄱ: 바다, ㄴ: 담수, ㄷ: 렙토세팔루스 ② ㄱ: 바다, ㄴ: 담수, ㄷ: 메갈로파
③ ㄱ: 담수, ㄴ: 바다, ㄷ: 렙토세팔루스 ④ ㄱ: 담수, ㄴ: 바다, ㄷ: 메갈로파

97. 우리나라 수산자원 관리방법 중 기술적 관리수단에 해당하는 것은?

① 허가어업 및 면허어업 ② 총허용노력량(TAE)
③ 총허용어획량(TAC) ④ 체장 및 어기의 제한

98. 우리나라 총허용어획량(TAC) 제도의 참여 업종에 해당하지 않는 것은?

① 대형선망어업 ② 정치망어업 ③ 근해통발어업 ④ 근해연승어업

99. 수산자원 변동의 기본개념인 러셀(Russell)의 방정식에서 자원을 감소시키는 변동요인을 모두 고른 것은?

> ㄱ. 가입량 ㄴ. 성장에 따른 증중량 ㄷ. 어획량 ㄹ. 자연사망량

① ㄱ, ㄴ ② ㄱ, ㄷ ③ ㄴ, ㄹ ④ ㄷ, ㄹ

100. 우리나라 연근해에 출현하는 연어를 관리하는 국제수산기구는?

① 북태평양소하성어류위원회(NPAFC) ② 북태평양수산위원회(NPFC)
③ 중서부태평양수산위원회(WCPFC) ④ 국제포경위원회(IWC)