수산물품질관리 관련법령

1. 농수산물 품질관리법상 위생관리기준에 관한 설명이다. (　　)에 들어갈 내용을 순서대로 옳게 나열한 것은?

> 해양수산부장관은 외국과의 협약을 이행하거나 외국의 일정한 위생관리기준을 지키도록 하기 위하여 (　　)을 목적으로 하는 수산물의 생산·가공시설 및 수산물을 생산하는 (　　)의 위생관리기준을 정하여 고시한다.

① 수출, 해역　② 수입, 국가　③ 수출, 국가　④ 수입, 해역

2. 농수산물 품질관리법상 수산물 품질인증기관의 지정 취소사유로 옳지 않은 것은? (단, 위반횟수는 1회이며, 가중이나 감경사유는 고려하지 않음)

① 업무정지 기간 중 품질인증 업무를 한 경우
② 최근 5년간 2회 이상 업무정지처분을 받은 경우
③ 거짓이나 그 밖의 부정한 방법으로 품질인증기관으로 지정받은 경우
④ 품질인증기관의 폐업이나 해산·부도로 인하여 품질인증 업무를 할 수 없는 경우

3. 농수산물 품질관리법상 수산물검사관이 수산가공품에 검사 결과를 표시하여야 하는 경우를 모두 고른 것은?

> ㄱ. 검사를 신청한 자가 요청하는 경우
> ㄴ. 정부에서 수매·비축하는 수산가공품인 경우
> ㄷ. 해양수산부장관이 검사 결과를 표시할 필요가 있다고 인정하는 경우
> ㄹ. 검사에 불합격된 수산가공품으로서 관계 기관에 폐기 등의 처분을 요청하여야 하는 경우

① ㄱ, ㄴ　② ㄴ, ㄷ　③ ㄱ, ㄷ, ㄹ　④ ㄱ, ㄴ, ㄷ, ㄹ

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

> 농수산물 또는 농수산가공품의 (　　)·(　　), 그 밖의 특징이 본질적으로 (　　) 지역의 지리적 특성에 기인하는 경우 해당 농수산물 또는 농수산가공품에 표시하는 것을 말한다.

① 품목, 위생, 특정　② 품목, 품질, 생산　③ 명성, 품질, 특정　④ 명성, 위생, 생산

5. 농수산물 품질관리법령상 수산물의 품질인증에 관한 설명으로 옳은 것은?

① 대상품목은 수산물이력 추적제 등록을 한 식용과 비식용을 목적으로 생산한 수산물이다.

② 수산물 품질인증의 “산지”표시 인증방법은 해당 품목이 생산되는 시·군·구의 행정구역 명칭으로 인증하고, 강·해역 등의 명칭으로는 인증할 수 없다.

③ 품목 특성상 달리 적용할 필요가 있는 수산물 품질인증 유효기간은 5년의 범위에서 유효기간을 달리 정할 수 있다.

④ 수산물의 품질인증 유효기간을 연장받으려는 자는 수산물 품질인증 (연장)신청서를 그 유효기간이 끝나기 1개월 전까지 제출해야 한다.

6. 농수산물 품질관리법상 수산물 및 수산가공품의 검사대상 중 검사의 일부를 생략할 수 있는 것은?

① 정부에서 수매·비축하는 수산물 및 수산가공품

② 외국과의 협약이나 수출 상대국의 요청에 따라 검사가 필요한 경우로서 해양수산부장관이 정하여 고시하는 수산물 및 수산가공품

③ 검사를 받은 수산물 또는 수산가공품의 포장·용기나 내용물을 바꾸려는 경우

④ 지정해역에서 위생관리기준에 맞게 생산·가공된 수산물 및 수산가공품

7. 농수산물 품질관리법령상 지리적표시에 관한 설명으로 옳은 것은?

① 지리적 특성을 가진 수산물의 생산자가 1인인 경우에는 지리적표시 등록신청을 할 수 없다.

② 해양수산부장관은 지리적표시 등록 신청을 받으면 그 신청을 받은 날부터 60일 이내에 지리적표시 분과위원회에 심의를 요청하여야 한다.

③ 지리적표시권은 원칙적으로 타인에게 이전하거나 승계할 수 없다.

④ 지리적표시품에 지리적표시품이 아닌 수산물을 혼합하여 판매한 자는 5년 이하의 징역 또는 5천만원 이하의 벌금에 처한다.

8. 농수산물 품질관리법상 농수산물의 안전성조사 등에 관한 설명으로 옳지 않은 것은?

① 식품의약품안전처장은 농수산물의 품질향상과 안전한 농수산물의 생산·공급을 위한 안전관리계획을 매년 수립·시행하여야 한다.

② 식품의약품안전처장은 생산과정에 있는 농수산물에 대하여 안전성조사를 한 결과 생산단계 안전기준을 위반한 경우에는 생산한 자에게 해당 농수산물의 폐기, 용도전환 등의 조치를 하게 할 수 있다.

③ 안전성검사기관 지정의 유효기간은 지정받은 날부터 3년으로 한다.

④ 안전성검사기관 지정이 취소된 후 1년이 지나면 재신청할 수 있다.

9. 농수산물 품질관리법상 수산물품질관리사가 수행할 수 있는 직무로 옳은 것은?

① 우수수산물 품질인증 업무

② 수산물의 생산 및 수확 후 품질관리기술 지도

③ 출하 수산물의 가격 결정 업무

④ 지리적표시 인증 업무

10. 농수산물 유통 및 가격안정에 관한 법령상 농수산물도매시장의 수산부류 거래품목이 아닌 것은?

① 해조류 ② 건어류 ③ 조개류 ④ 서류(薯類)

11. 농수산물 유통 및 가격안정에 관한 법령상 유통조절명령에 포함되어야 할 사항으로 옳지 않은 것은?

① 생산조정 또는 출하조절의 방안 ② 대상자 금융신용 조사 방안

③ 기간 ④ 지역

12. 농수산물 유통 및 가격안정에 관한 법률상 경매 또는 입찰의 방법에 관한 내용이다. ( )에 들어갈 내용을 순서대로 옳게 나열한 것은?

> 도매시장법인은 도매시장에 상장한 농수산물을 수탁된 ( )에 따라 경매 또는 입찰의 방법으로 판매하는 경우에는 최고가격 제시자에게 판매하여야 한다. 다만, 출하자가 서면으로 거래 성립 ( )을 제시한 경우에는 그 가격 미만으로 판매하여서는 아니 된다.

① 물량, 평균가격 ② 순위, 평균가격 ③ 순위, 최저가격 ④ 물량, 최저가격

13. 농수산물 유통 및 가격안정에 관한 법률상 민영도매시장의 중도매인을 지정하는 자는?

① 농림축산식품부장관 또는 해양수산부장관

② 중도매인협회회장

③ 한국농수산식품유통공사사장

④ 민영도매시장의 개설자

14. 농수산물 유통 및 가격안정에 관한 법령상 도매시장거래 분쟁조정위원회의 구성 등에 관한 설명으로 옳은 것은?

① 위원장은 위원 중에서 도매시장 개설자가 지정하는 사람으로 한다.

② 위원의 임기는 3년으로 한다.

③ 분쟁조정위원회의 구성·운영 등에 관한 세부 사항은 도매시장법인이 업무규정으로 정한다.

④ 위원장 1명을 포함하여 15명 이상의 위원으로 구성한다.

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

① 산지중도매인의 거래 촉진 및 지원

② 위판장 시설의 정비·개선과 위생적인 관리

③ 공정 거래질서 확립을 위한 수산물품질관리사의 선상경매 지침 수립

④ 수산물 품질 향상을 위한 규격화, 포장 개선 및 저온유통 등 선도 유지의 촉진

16. **수산물 유통의 관리 및 지원에 관한 법령상 해양수산부장관이 기본계획 및 연도별시행계획 등을 효율적으로 수립·추진하기 위하여 수산물 생산 및 유통산업에 대한 실태조사를 실시하는 경우 그 범위로 옳지 않은 것은?**

① 수산물 GAP 등록 및 인증 현황

② 수산물의 국내외 유통 현황 및 유통종사자 현황

③ 수산물 품질과 위생관리 현황

④ 수산물 생산량, 소비량, 재고량, 감모량(減耗量) 및 폐기량 등 수산물 수급 현황

17. **수산물 유통의 관리 및 지원에 관한 법률상 수산물 저온유통체계 등의 구축을 위하여 해양수산부장관이 수립·시행하여야 하는 시책에 포함되는 사항으로 옳지 않은 것은?**

① 수산물저온유통인증위원회 구성 및 운영에 관한 사항

② 활어·선어·냉동수산물 등의 보존방식에 따른 유통 위생관리기준의 확립

③ 저온유통 등을 위한 운송 기준

④ 저온유통 등을 위한 유통시설의 시설기준 마련 및 모니터링

18. **농수산물의 원산지 표시 등에 관한 법률상 원산지 표시 등의 조사에 관한 설명으로 옳지 않은 것은?**

① 해양수산부장관은 원산지의 표시 여부 등의 적정성을 확인하기 위하여 관계 공무원으로 하여금 수산물이나 그 가공품을 조사하게 하여야 한다.

② 관계 공무원은 해당 영업장에 출입하여 영업과 관련된 장부나 서류를 열람할 수 없다.

③ 관계 공무원이 조사를 하는 때에는 원산지의 표시대상 수산물을 판매하는 자는 정당한 사유 없이 이를 거부·방해하거나 기피하여서는 아니 된다.

④ 조사를 하는 관계 공무원은 그 권한을 표시하는 증표를 지니고 이를 관계인에게 내보여야 한다.

19. **농수산물의 원산지 표시 등에 관한 법률상 원산지 표시 등의 위반에 대한 처분 및 교육에 관한 내용으로 옳지 않은 것은?**

① 해양수산부장관, 관세청장, 시·도지사 또는 시장·군수·구청장은 원산지 거짓 표시 등의 금지에 위반하여 처분이 확정된 경우 수산물 원산지 표시제도 교육을 이수하도록 명하여야 한다.

② 원산지 표시 대상 수산물을 2년 이내에 1회 이상 원산지를 표시하지 아니한 자에 대하여 처분과 관련된 사항을 공표하여야 한다.

③ 처분이 확정된 자에 대해 공표하여야 하는 사항으로는 해당 영업소의 명칭, 수산물의 명칭이 포함된다.

④ 교육 이수명령의 이행기간은 교육 이수명령을 통지받은 날부터 최대 4개월 이내로 정한다.

20. **농수산물의 원산지 표시 등에 관한 법령상 원산지의 표시기준에 따른 설명으로 옳지 않은 것은?**

① 우리나라 남해안에서 어획한 고등어의 원산지는 “국산”이나 “국내산” 또는 “연근해산”으로 표시한다.

② 우리나라 원양어업의 허가를 받은 어선이 해외수역인 태평양에서 어획하여 국내에 반입한 수산물은 “태평양산”이라고 표시한다.

③ 전라남도 완도군에서 양식한 전복의 원산지는 “완도군”이라고 표시할 수 있다.

④ 경상남도 하동군에서 채취한 재첩의 원산지는 “하동군”이라고 표시할 수 있다.

21. **농수산물의 원산지 표시 등에 관한 법령상 식품접객업(일반음식점)에서 냉동 수산물을 조리하여 판매·제공하는 경우 원산지 표시 대상으로 모두 옳은 것은?**

① 넙치, 고등어, 꽁치　　② 오징어, 낙지, 붕장어

③ 전복, 우렁쉥이, 방어　　④ 미꾸라지, 뱀장어, 삼치

22. **농수산물의 원산지 표시 등에 관한 법률상 벌칙 및 과태료에 관한 내용이다. (　) 에 들어갈 내용을 순서대로 옳게 나열한 것은? (단, 가중이나 감경사유는 고려하지 않음)**

> **원산지 표시대상인 수산물의 원산지를 표시하지 아니하였을 경우 (　) 이하의 과태료를 부과할 수 있고, 원산지를 거짓으로 표시하였을 경우에는 (　) 이하의 징역이나 1억원 이하의 벌금에 처할 수 있다.**

① 1천만원, 7년　② 2천만원, 7년　③ 3천만원, 10년　④ 4천만원, 10년

23. 친환경농어업 육성 및 유기식품 등의 관리·지원에 관한 법률의 목적에 관한 내용이다. ( )에 들어갈 내용을 순서대로 옳게 나열한 것은?

> **농어업의 환경보전기능을 증대시키고 농어업으로 인한 환경오염을 줄이며, 친환경농어업을 실천하는 농어업인을 육성하여 지속가능한 친환경농어업을 추구하고 이와 관련된 친환경농수산물과 ( ) 등을 관리하여 ( )와 ( )를 함께 보호하는 것을 목적으로 한다.**

① 유기식품, 판매자, 소비자
② 유기식품, 생산자, 소비자
③ 안전식품, 생산자, 유통종사자
④ 안전식품, 판매자, 유통종사자

24. 친환경농어업 육성 및 유기식품 등의 관리·지원에 관한 법령상 인증심사원의 자격에 관한 설명으로 옳지 않은 것은?

① 「국가기술자격법」에 따른 어업, 식품분야의 기사 등급 이상의 자격을 취득한 사람으로 한다.
② 수산물 양식 관련 분야에서 2년 이상 근무한 경력이 있는 사람으로 한다.
③ 인증심사원의 자격을 부여받으려는 사람이 받아야 하는 교육시간은 30시간이다.
④ 인증심사원의 자격을 부여받으려는 사람은 인증심사원 자격신청서를 국립수산물품질관리원장에게 제출해야 한다.

25. 친환경농어업 육성 및 유기식품 등의 관리·지원에 관한 법령상 유기식품등의 인증에 관한 내용으로 옳은 것은?

① 유기식품의 생산, 제조·가공 또는 취급에 필요한 인증기준에 관한 세부사항은 국립수산과학원장이 고시한다.
② 유기수산물을 생산하는 자가 양식수산물을 생산하는 경우는 유기식품의 인증대상에 해당하지 않는다.
③ 유기식품의 인증의 유효기간은 인증을 받은 날부터 2년으로 한다.
④ 유기식품등의 인증심사 결과에 대하여 이의가 있는 자는 심사결과를 통지받은 날부터 7일 이내에 인증 재심사 신청서를 제출해야 한다.

수산물유통론

26. 수산물 유통의 특성으로 옳지 않은 것은?

① 유통경로가 다양하다.

② 가격의 변동성이 크다.

③ 생산물의 선도유지가 용이하다.

④ 계절적으로 생산 및 출하량의 차이가 크다.

27. 우리나라 수산물 유통의 현황에 관한 설명으로 옳지 않은 것은?

① 유통마진이 큰 편이다.

② 냉동수산물은 수협위판장을 통해 대부분 유통되고 있다.

③ 선어의 선도유지를 위해 빙장을 필수로 하고 있다.

④ 산지의 유통정보 수집을 위해 부산공동어시장 가격정보 등을 활용하고 있다.

28. 수산물의 상적 유통기능이 아닌 것은?

① 판매기능 ② 구매기능 ③ 저장기능 ④ 교환기능

29. 다음에서 계통출하에 해당하는 것을 모두 고른 것은?

ㄱ. 주문진 수산회사는 활오징어 200 마리를 주문진 횟집에 판매하였다. ㄴ. 제주 채낚기어선 선주는 갈치 500 상자를 제주수협을 통해 판매하였다. ㄷ. 통영 영어조합법인은 고등어 700 상자를 통영수협의 산지위판장을 통해 위탁판매하였다.

① ㄱ, ㄴ ② ㄱ, ㄷ ③ ㄴ, ㄷ ④ ㄱ, ㄴ, ㄷ

30. 농수산물 유통 및 가격안정에 관한 법률상 매매참가인의 정의이다. ( )에 들어갈 내용을 순서대로 옳게 나열한 것은?

농수산물도매시장의 개설자에게 신고를 하고, 상장된 농수산물을 직접 매수하는 자로서 중도매인이 아닌 ( )·소매업자·( ) 및 ( ) 등 농수산물의 수요자를 말한다.

① 가공업자, 수출업자, 소비자단체 ② 가공업자, 수입업자, 생산자단체

③ 생산업자, 수출업자, 소비자단체 ④ 생산업자, 수입업자, 생산자단체

31. 수산물 소비지 도매시장에 관한 설명으로 옳지 않은 것은?

① 산지로부터 수산물을 수집 및 집하한다.

② 경매된 수산물은 소비지 시장 등으로 유통 및 분산된다.

③ 상장된 수산물은 중도매인의 경매를 통해 가격이 결정된다.

④ 경매가 완료되면 중도매인은 산지 출하자에게 당일 대금결제를 완료한다.

32. 수산물의 물적 유통활동에 해당하는 것을 모두 고른 것은?

ㄱ. 이동 활동	**ㄴ. 보관 활동**
ㄷ. 하역 활동	**ㄹ. 소유권 이전 활동**

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

33. 수산가공품 유통에 관한 설명으로 옳은 것을 모두 고른 것은?

ㄱ. 제품의 규격화가 어렵다.
ㄴ. 최근 연제품 원료는 대부분 국내산 수산물로 조달하고 있다.
ㄷ. 위생적이고 안전한 제품 생산을 통해 상품성을 높일 수 있다.
ㄹ. 수산물을 가공하여 유통하면 부패 억제를 통해 장기간 저장이 가능하다.

① ㄱ, ㄹ ② ㄷ, ㄹ ③ ㄱ, ㄴ, ㄷ ④ ㄴ, ㄷ, ㄹ

34. 국내 양식산 활어 유통에 관한 설명으로 옳지 않은 것은?

① 최근 생산량이 가장 많은 품종은 넙치이다.

② 최종 소비단계에서는 주로 횟감용으로 판매된다.

③ 산지단계에서는 대부분 산지위판장을 거쳐 계통출하된다.

④ 도매단계에서는 공영도매시장보다 유사도매시장을 경유하는 물량 비중이 크다.

35. 국내산 고등어의 생산 및 유통에 관한 설명으로 옳은 것은?

① 어획된 고등어는 크기에 따라 이용처가 다양하다.

② 도매단계에서는 유사도매시장을 경유하는 비중이 크다.

③ 현재 총허용어획량(TAC) 대상 품목에서 제외되어 있다.

④ 제주도, 남해안을 중심으로 근해채낚기어업을 통해 가장 많이 어획되고 있다.

36. 냉동수산물의 유통에 관한 설명으로 옳지 않은 것은?

① 일반적으로 섭씨 영하 3~5도로 유통된다.

② 보관 및 저장기간이 길어 유통경로가 다양하게 나타난다.

③ 주로 원양산 및 수입산 수산물이 냉동 형태로 유통된다.

④ 동일 어종일 경우 냉동수산물은 선어에 비해 가격이 낮은 경향이 있다.

37. 기업과 소비자간 수산물 전자상거래에 관한 설명으로 옳은 것은?

① 소비자는 재판매를 주요 목적으로 구매한다.

② 인터넷을 주요 판매 경로로 이용하는 거래이다.

③ 기업과 소비자가 쌍방향 판매 및 구매를 할 수 있는 거래이다.

④ 생산자를 제외한 수산물 유통경로 상의 모든 기업이 전자상거래의 참여자이다.

38. 수산물 공동판매의 목적이 아닌 것은?

① 유통비용 절감 ② 출하량 조절

③ 가격 교섭력 제고 ④ 상품의 단일 등급화 용이

39. 수산물 전자상거래에 관한 설명으로 옳지 않은 것은?

① 거래 시간과 공간의 제약 극복 ② 소비자 의견 반영 편리

③ 유통단계의 축소 ④ 판매 경쟁 과열 해소

40. 수산물 수요의 가격탄력성에 관한 설명으로 옳은 것은?

가격 탄력적이란 수요가 가격 변화에 민감하게 반응하여 가격의 변화율보다 수요의 변화율이 더 ( )을 의미한다. 일반적으로 고등어, 명태 등 대중성 수산물에 비해 전복, 민어, 대게 등 고급 수산물이 수요의 가격탄력성이 더 ( ).

① 작음, 작다 ② 작음, 크다 ③ 큼, 작다 ④ 큼, 크다

41. 수산물 산지 유통단계에서 중도매인이 부담하는 비용이 아닌 것은?

① 위판수수료 ② 어상자대 ③ 선별비 ④ 운송비

42. 수산물의 수요 및 공급 이론에 관한 설명으로 옳은 것은?

① 정상재는 소득이 증가하는 경우 수요가 증가하는 재화이다.

② 생산요소의 가격과 기술의 변화는 수요 변화의 직접적인 요인이 된다.

③ 가격이 하락하면 수요량이 늘어나고 수요곡선은 우상향한다.

④ '수요의 변화'는 해당 재화의 가격변화로 인한 수요곡선상의 이동을 말한다.

43. 수산물 가격 변동에 관한 설명으로 옳지 않은 것은?

① 수산물은 공산품에 비해 가격 변동의 폭이 크다.

② 수산물은 수요와 공급이 가격의 변화에 비해 탄력적이다.

③ 거미집이론은 가격과 공급량의 주기적 변동을 설명하는데 이용될 수 있다.

④ 수산물 생산은 계절적 영향으로 연중 공급이 일정하지 않아 가격이 불안정하다.

44. 수입산 연어의 유통단계별 가격은 다음과 같다. 도매업자의 유통마진율(%)은?

○ 수입업자: 15,000 원/kg ○ 도매업자: 30,000 원/kg ○ 횟집: 50,000 원/kg

① 30 ② 40 ③ 50 ④ 70

45. 백화점에서 다음과 같은 광고를 하고 있다. 구매력 있는 소비자들을 대상으로 하는 초기 고가전략은?

올해 첫 출하 꽃게 한 상자 30만 원

① 단수가격전략 ② 침투가격전략 ③ 대등가격전략 ④ 스키밍전략

46. 대고객 커뮤니케이션 채널로서 소비자가 최종 구매 의사결정을 매장 내에서 결정하는 비율이 높게 나타나는 광고는?

① 옥외 광고 ② 스폰서십 광고 ③ 이벤트 광고 ④ POP 광고

47. 수산물 마케팅 믹스에 해당하지 않는 것은?

① 시장의 포지셔닝 ② 제품의 선택 ③ 가격의 결정 ④ 유통경로의 결정

48. 기업의 브랜드 자산을 결정짓는 요소에 해당하지 않는 것은?

① 브랜드 충성도 ② 브랜드 인지도 ③ 브랜드 확장 ④ 브랜드 연상

49. A영어조합법인은 최근 물류센터를 건립하여 소매점 사업을 진행하고 있다. 이때 해당하는 경영전략의 유형은?

① 전방통합 ② 후방통합 ③ 인수합병 ④ 프랜차이즈

50. 수산물 가격 및 수급안정정책에 해당하는 것을 모두 고른 것은?

ㄱ. 지리적표시제도	ㄴ. 수산업관측사업
ㄷ. 정부비축사업	ㄹ. 자조금제도

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

수확 후 품질관리론

51. 어류의 처리 형태와 명칭에 관한 설명으로 옳은 것은?

① 세미 드레스 - 아가미, 내장 및 머리를 제거한 어체

② 드레스 - 아가미, 내장, 머리, 지느러미 및 꼬리를 제거한 어체

③ 청크 - 초퍼에 걸어서 파쇄, 세절한 어육

④ 슬라이스 - 어육을 1~2mm 두께로 얇게 썬 것

52. 어패류가 부패될 때 발생하는 불쾌한 냄새를 모두 고른 것은?

ㄱ. 트리메틸아민	ㄴ. 암모니아	ㄷ. 아미노산
ㄹ. 메르캅탄	ㅁ. 스카톨	

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

53. 초기 세균 농도가 10^5 CFU/g인 통조림을 110℃에서 90분간 살균하였더니 10^2 CFU/g으로 감소하였다. 이 때 D값은?

① 10분 ② 20분 ③ 30분 ④ 45분

54. 해동에 관한 설명으로 옳지 않은 것은?

① 드립이 많아지면 육 조직이 퍽퍽하고 맛과 영양가가 떨어진다.

② 해동 마침 온도는 해동 속도보다 품질에 더 큰 영향을 미친다.

③ 유출 드립은 해동 시 형태적 복원이 되지 못한 수분이 자연히 식품 밖으로 흘러나오는 것을 말한다.

④ 해동 마침 온도는 가능한 높게 하는 것이 좋다.

55. 어패류의 선도 유지에 관한 설명으로 옳지 않은 것은?

① 빙장법은 얼음을 사용하여 어체의 온도를 낮추어 어획물의 변질이나 부패를 지연시키는 방법이다.

② 빙장법은 연안에서 어획한 수산물을 단기간에 유통할 때 널리 이용된다.

③ 동결저장법은 단기 저장에 많이 이용된다.

④ 동결 수산물에 글레이즈를 입히면 선도 유지에 효과적이다.

56. 수산물 표준규격상 수산물의 종류별 등급 및 포장규격에서 규정하고 있는 수산가공품이 아닌 것은?

① 굴비 ② 새우젓 ③ 찐톳 ④ 북어

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

항목	특	상	보통
1마리의 무게(g)	320 이상	270 이상	230 이상
다른 크기의 것의 혼입률(%)	0	10 이하	30 이하
색택, 선도, 형태	우량	양호	보통
공통규격	- 크기가 균일하고 배열이 바르게 되어야 한다. - 부패한 냄새 및 그 밖의 다른 냄새가 없어야 한다. - 보관 온도는 -18℃ 이하이어야 한다.		

① 새우젓 ② 마른 문어 ③ 냉동 굴 ④ 냉동 오징어

58. 꽁치의 동결 저장 중 최대빙결정생성대인 -5℃에서 동결율(%)은? (단, 꽁치의 수분함량은 80%이고, 어는점은 -0.5℃이다.)

① 30% ② 50% ③ 70% ④ 90%

59. 염장품 제조과정 중 염장 초기에 소금의 침투속도가 가장 빠른 것은?

① 마른간법 ② 개량 물간법 ③ 물간법 ④ 액훈법

60. 젓갈을 담는 시기에 따라 오젓, 육젓, 추젓으로 불리는 것은?

① 오징어젓 ② 멸치젓 ③ 새우젓 ④ 성게알젓

61. 활어 수송을 위한 고려사항에 해당하지 않는 것은?

① 저온 유지 ② 오물 유지 ③ 위생 관리 ④ 산소 보충

62. 해조가공품 중 하나인 한천의 원료에 해당하는 것은?

① 김, 해파리 ② 다시마, 말미잘

③ 우뭇가사리, 꼬시래기 ④ 진두발, 불가사리

63. 수산가공품 중 자건품에 해당하는 것을 모두 고른 것은?

ㄱ. 마른 오징어	ㄴ. 마른 멸치	ㄷ. 굴비
ㄹ. 황태	ㅁ. 마른 해삼	ㅂ. 한천

① ㄱ, ㄴ ② ㄴ, ㅁ ③ ㄷ, ㅂ ④ ㄹ, ㅂ

64. 어패류에 함유되어 있는 색소에 관한 설명으로 옳지 않은 것은?

① 어패류에 들어있는 색소는 피부 색소, 근육 색소, 혈액 색소, 내장 색소로 나눌 수 있다.

② 피부 색소에는 멜라닌과 카로티노이드가 있다.

③ 근육 색소에는 미오글로빈과 아스타잔틴 등이 있다.

④ 혈액 색소에는 구리가 함유되어 있는 헤모글로빈, 철이 함유되어 있는 헤모시아닌이 있다.

65. 자연 한천의 제조공정이다. ( )에 들어갈 적합한 공정은?

수침 → 수세 → (ㄱ) → 여과 → 응고 → 절단 → (ㄴ) → 제품

① ㄱ: 자숙・추출, ㄴ: 동결・건조 ② ㄱ: 동결・건조, ㄴ: 자숙・추출

③ ㄱ: 압착・추출, ㄴ: 열풍・건조 ④ ㄱ: 열풍・건조, ㄴ: 압착・추출

66. 통조림 식품의 밀봉부 검사 항목에 해당하지 않는 것은?

① 립(lip) ② 비(vee)

③ 어드히전(adhesion) ④ 커트 오버(cut-over)

67. 연제품의 종류와 가열방법이 바르게 연결된 것은?

① 구운 어묵 - 배소법 ② 찐 어묵 - 튀김법

③ 판붙이 어묵 - 탕자법 ④ 마 어묵 - 증자법

68. 수산물의 건조 방법에 관한 설명으로 옳은 것은?

① 열풍건조법: 액체 상태의 원료를 열풍 속에 미립자 상태로 분산시켜 순간적으로 건조시키는 방법

② 동건법: 수산물을 동결된 상태로 낮은 압력에서 빙결정을 승화시켜 건조시키는 방법

③ 동결건조법: 겨울철 야외에서 동결 해동을 반복하여 건조시키는 방법

④ 배건법: 나무나 전기 등으로 수산물을 구우면서 수분을 증발시켜 건조시키는 방법

69. 장기 저장이 목적이고 훈제기간이 가장 긴 방법은?

① 냉훈법 ② 온훈법 ③ 열훈법 ④ 액훈법

70. 어획물의 선상처리 시 상자담기에 적절한 방법이 아닌 것은?

① 동일한 어종과 크기별로 선별해서 담아야 한다.

② 어상자의 길이보다 어체의 길이가 더 긴 것을 걸치기 입상해도 무관하다.

③ 과량 입상을 피해야 한다.

④ 어체를 나란히 배열하여 손상이 생기지 않도록 한다.

71. 수산물의 가공 처리 목적에 해당하지 않는 것은?

① 저장성을 높인다. ② 위생적인 안전성을 높인다.

③ 운반 및 소비의 편리성을 높인다. ④ 자가소화효소 활성이 촉진된다.

72. HACCP 7원칙 중 중점관리점의 한계기준 설정에서 현장 확인지표로 옳지 않은 것은?

① 수분활성도 ② 산소 ③ 온도 ④ pH

73. HACCP 적용에서 식중독균, 농약, 중금속, 이물 등을 확인하는 단계는?

① 위해요소 분석 ② 중점관리점 결정

③ 중점관리점의 한계기준 설정 ④ 검증절차 및 방법 수립

74. 세균성 식중독에 해당되지 않는 것은?

① 노로바이러스 ② 장염 비브리오 ③ 황색포도상구균 ④ 살모넬라균

75. 황색포도상구균(*Staphylococcus aureus*) 식중독에 관한 설명으로 옳은 것은?

① 감염형 식중독이다.

② 장독소(enterotoxin)를 생성한다.

③ 전분질이나 축육보다 수산물에 많이 발생한다.

④ 특히 7 ~ 9월에 해수에서 가장 많이 검출된다.

수산일반

76. 수산물에 관한 설명으로 옳지 않은 것은?

① 동물성 단백질의 공급원이 되고 있다.

② 수산물은 부패·변질이 되기 쉽다.

③ 수산물에는 다양한 건강기능성 성분이 포함된다.

④ 우리나라 연근해어업의 생산량은 계속 증가하고 있다.

77. 수산업의 특성이 아닌 것은?

① 제품 표준화의 용이 ② 소유권의 불분명

③ 환경의 영향 ④ 생산의 지속성

78. 동물플랑크톤에 속하지 않은 것은?

① 야광충류 ② 물벼룩류 ③ 윤충류 ④ 요각류

79. 두족류에 관한 설명으로 옳지 않은 것은?

① 몸은 좌우 대칭이고, 팔, 머리, 몸통으로 구분된다.

② 피에는 헤모글로빈이 없고 헤모시아닌이 있어 색깔이 무색이다.

③ 척추동물에 속하며 수명은 1 ~ 1.5년이다.

④ 육식성이어서 작은 물고기, 조개류 등을 먹고 산다.

80. 성체의 크기가 가장 큰 어류는?

① 참조기 ② 개복치 ③ 전갱이 ④ 문치가자미

81. 수산자원의 계군 분석 방법이 아닌 것은?

① 유전학적 방법 ② 생태학적 방법 ③ 연령사정 방법 ④ 어황분석 방법

82. 수산자원량을 추정하기 위한 간접조사법이 아닌 것은?

① 총산란량 산정법 ② 표지방류 재포법 ③ 어획통계법 ④ 목시법

83. 수산자원의 남획 징후에 관한 설명으로 옳지 않은 것은?

① 전체 어획물의 평균체중은 감소한다.

② 전체 어획물의 저연령어 비율은 증가한다.

③ 각 연령군의 평균체장은 대형화 된다.

④ 단위노력당어획량은 점차 증가한다.

84. 어획관리에 해당하지 않는 것은?

① 출어 횟수 제한 ② 조업 어선 척수 제한

③ 체장 제한 ④ 어획량 제한

85. 어구 재료의 그물감에 관한 설명으로 옳은 것은?

① 그물감은 마름모꼴의 그물코가 연속된 것으로 하나의 그물코는 2개의 발과 2개의 매듭으로 구성된다.

② 매듭이 없는 그물감의 장점은 편망 재료가 많이 들고 물의 저항이 크다.

③ 여자 그물감은 100 cm 폭 안쪽의 씨줄의 수로 표시하고 단위는 '절'이라 한다.

④ 그물감 1필은 그물코의 크기에 관계없이 너비는 100코, 길이는 100장대를 단위로 한다.

86. 어법과 어구의 연결이 옳지 않은 것은?

① 걸그물 어법 - 멸치 들망 ② 함정 어법 - 죽방렴

③ 후릿그물 어법 - 선망 ④ 끌그물 어법 - 권현망

87. 어업 자원의 합리적 관리를 위한 방법으로 옳지 않은 것은?

① 어선 규모 제한 ② 어획물 크기 제한

③ 어군 탐지 장비 제한 ④ 사용 어구 수 제한

88. 어로 과정에서 어군의 집어에 관한 설명으로 옳은 것은?

① 집어등을 사용하는 유집은 달이 밝을수록 집어효과가 증가한다.

② 어군을 집어하는 방법에는 크게 유집, 구집, 차단유도의 세 가지가 있다.

③ 구집은 유인용 미끼를 투척하여 어군을 미끼 주위로 집어하는 방법이다.

④ 차단유도는 물속에서 큰소리를 내거나 전류를 통하게 하여 집어하는 방법이다.

89. 우리나라 연근해에서 멸치를 어획하기 위한 어업을 모두 고른 것은?

ㄱ. 기선권현망	ㄴ. 통발
ㄷ. 죽방렴	ㄹ. 정치망

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

90. 폐쇄적 양식장의 수질관리에서 필요한 공정이 아닌 것은?

① 물리적 여과 ② 화학적 여과 ③ 생물학적 여과 ④ 소독

91. 수산 양식어업에서 패류 양식 방법이 아닌 것은?

① 수하식 ② 바닥식 ③ 축제식 ④ 가두리

92. 다음은 알테미아 부화 방법에 관한 설명이다. ( )에 들어갈 내용으로 옳은 것은?

○ 알테미아를 부화할 때 부화용수의 수온은 (ㄱ)로 유지한다. ○ 부화된 알테미아 유생을 수거할 때 (ㄴ)을 이용한다.

① ㄱ: 25 ~ 28 ℃, ㄴ: 주온성 ② ㄱ: 25 ~ 28 ℃, ㄴ: 주광성
③ ㄱ: 28 ~ 31 ℃, ㄴ: 주온성 ④ ㄱ: 28 ~ 31 ℃, ㄴ: 주광성

93. 넙치에 발생하는 기생충성 질병이 아닌 것은?

① 백점병 ② 스쿠치카병 ③ 트리코디나병 ④ 지느러미부식병

94. 담수 어류인 무지개송어의 생물학적 특징에 관한 설명으로 옳은 것은?

① 연어과로 대표적인 냉수성 어종이다. ② 연어과로 대표적인 온수성 어종이다.
③ 송어과로 대표적인 냉수성 어종이다. ④ 송어과로 대표적인 온수성 어종이다.

95. 김 양식에 관한 설명으로 옳은 것은?

① 김의 성장기 수온은 15 ℃ 이상이다.
② 뜬발양식은 무노출 상태로 양식하기 때문에 공기 중에 노출시키면 안 된다.
③ 기생성 갯병은 병원충에 의하여 발생한다.
④ 쪼그랑병의 주요 원인은 수질오염으로 알려져 있다.

96. 복합양식어업에 관한 설명으로 옳지 않은 것은?

① 어업의 처분권자는 시장·군수 및 구청장이다.

② 관리의 유효기간은 10년이며, 연장이 가능하다.

③ 허가어업에 해당된다.

④ 일정기간 동안 그 수면을 독점하여 배타적으로 이용할 수 있도록 권한을 부여한다.

97. 수산업법령상 어업의 종류와 관리제도가 옳게 연결된 것은?

① 맨손어업 - 신고어업

② 연안어업 - 신고어업

③ 해조류양식어업 - 허가어업

④ 마을어업 - 허가어업

98. 다음 ( )에 들어갈 내용으로 옳은 것은?

> 우리나라 수산자원 관리방법 중 기술적 관리제도에서는 소하성 어류인 (ㄱ) 및 강하성 어류인 (ㄴ)의 회유에 방해가 되는 공작물은 회유통로에 설치할 수 없다고 규정하고 있다.

① ㄱ: 명태, ㄴ: 다랑어

② ㄱ: 연어, ㄴ: 뱀장어

③ ㄱ: 연어, ㄴ: 오징어

④ ㄱ: 넙치, ㄴ: 뱀장어

99. 지역수산기구 중 중서부태평양수산위원회(WCPFC)가 주로 관리하는 어종은?

① 고래류

② 다랑어류

③ 연어류

④ 오징어류

100. 배타적 경제수역(Exclusive Economic Zone)에 관한 설명으로 옳지 않은 것은?

① 1982년 국제 해양법 협약에 의한 제도이다.

② 영해기선에서 200해리까지의 구역을 설정할 수 있다.

③ 해양자원에 대한 연안국의 배타적 이용권이 부여되는 수역이다.

④ 국가의 관할권이 종속되지 않는 공해의 성격도 포함한다.