

## 1과목 : 수산물품질관리 관련법령

1. 농수산물 품질관리법령상 농수산물품질관리심의회 위원을 지명한 자가 그 지명을 철회할 수 있는 경우가 아닌 것은?

- ① 해당 위원이 심신장애로 인하여 직무를 수행할 수 없게 된 경우
- ② 해당 위원이 직무와 관련된 비위사실이 있는 경우
- ③ 해당 위원이 직무태만으로 인하여 위원으로 적합하지 아니하다고 인정되는 경우
- ④ 위원이 해당 사건에 대하여 자문을 하여 스스로 해당 사건의 심의·의결에서 회피한 경우

2. 농수산물 품질관리법령상 수산물에 대하여 표준규격품임을 표시하려는 경우 해당 물품의 포장 겉면에 “표준규격품”이라는 문구와 함께 표시하여야 하는 사항을 모두 고른 것은?

- |          |        |
|----------|--------|
| ㄱ. 품목    | ㄴ. 산지  |
| ㄷ. 생산 연도 | ㄹ. 포장재 |
- ① ㄱ, ㄴ
  - ② ㄱ, ㄷ
  - ③ ㄴ, ㄹ
  - ④ ㄷ, ㄹ

3. 농수산물 품질관리법령상 수산물 품질인증 표시의 제도법에 관한 내용으로 옳지 않은 것은?

- ① 표지도형의 한글 및 영문 글자는 고딕체로 한다.
- ② 표지도형의 색상은 파란색을 기본색상으로 하고, 포장재의 색깔 등을 고려하여 녹색 또는 빨간색으로 할 수 있다.
- ③ 표지도형 내부의 “품질인증”의 글자 색상은 표지도형 색상과 동일하게 한다.
- ④ 표지도형의 위치는 포장재 주 표시면의 옆면에 표시하되, 포장재 구조상 옆면에 표시하기 어려운 경우에는 표시위치를 변경할 수 있다.

4. 농수산물 품질관리법령상 농수산물 또는 농수산가공품에 대한 지리적표시 등록거절사유의 세부기준에 해당하지 않는 경우는?

- ① 해당 품목이 농수산물인 경우에는 지리적표시 대상지역에서만 생산된 것이 아닌 경우
- ② 해당 품목의 우수성이 국내 및 국외에서 모두 널리 알려지지 아니한 경우
- ③ 해당 품목이 농수산가공품인 경우에는 지리적표시 대상지역에서만 생산된 농수산물을 주원료로 하여 해당 지리적표시 대상지역에서 가공된 것이 아닌 경우
- ④ 해당 품목의 명성·품질 또는 그 밖의 특성이 본질적으로 특정지역의 생산환경적 요인에 기인하나 인적 요인에 기인하지 아니한 경우

5. 농수산물 품질관리법상 안전성검사기관에 관한 설명으로 옳은 것은?

- ① 안전성검사기관은 해양수산부장관이 지정한다.
- ② 거짓으로 지정을 받은 경우 지정취소 또는 6개월 이내의 업무정지 처분을 받을 수 있다.
- ③ 안전성검사기관 지정의 유효기간은 1년을 초과하지 아니하는 범위에서 한 차례만 연장될 수 있다.
- ④ 안전성검사기관 지정이 취소된 경우 취소된 후 3년이 지나지 아니하면 그 지정을 신청할 수 없다.

6. 농수산물 품질관리법령상 양식시설이 아닌 수산물의 생산·

가공시설을 등록신청하는 경우 등록신청서에 첨부하여야 하는 서류가 아닌 것은?

- ① 생산·가공시설의 위생관리기준 이행계획서
- ② 생산·가공시설의 용수배관 배치도
- ③ 생산·가공시설의 구조 및 설비에 관한 도면
- ④ 생산·가공시설에서 생산·가공되는 제품의 제조공정도

7. 농수산물 품질관리법령상 해양수산부장관이 지정해역에서 수산물의 생산을 제한할 수 있는 경우로 명시되지 않은 것은?

- ① 선박의 좌초로 인하여 해양오염이 발생한 경우
- ② 인근에 위치한 폐기물처리시설의 장애로 인하여 해양오염이 발생한 경우
- ③ 지정해역이 일시적으로 위생관리기준에 적합하지 아니하게 된 경우
- ④ 지정해역에서 수산물의 생산량이 급격하게 감소한 경우

8. 농수산물 품질관리법령상 지정해역에서 위생관리기준에 맞게 생산된 수산물 및 수산가공품에 대한 관능검사 및 정밀검사를 생략할 수 있는 경우 수산물·수산가공품 (재)검사신청서에 첨부하는 생산·가공일지에 적어야 하는 사항이 아닌 것은?

- ① 어획기간
- ② 생산(가공)기간
- ③ 포장재
- ④ 품질관리자

9. 농수산물 품질관리법령상 수산물 및 수산가공품의 검사에 관한 설명으로 옳지 않은 것은?

- ① 수산물 및 수산가공품의 검사를 위한 필요한 최소량의 시료의 수거량 및 수거방법은 국립수산물품질관리원장이 정하여 고시한다.
- ② 정부에서 구매·비축하는 수산물 및 수산가공품은 품질 및 규격이 맞는지와 유해물질이 섞여 들어오는지 등에 관하여 해양수산부장관의 검사를 받아야 한다.
- ③ 외국과의 협약이나 수출 상대국의 요청에 따라 검사가 필요한 경우로서 해양수산부장관이 정하여 고시하는 수산물 및 수산가공품은 관세청장의 검사를 받아야 한다.
- ④ 검사를 받은 수산물의 포장·용기를 바꾸려면 다시 해양수산부장관의 검사를 받아야 한다.

10. 농수산물 품질관리법령상 수산물품질관리사가 수행하는 직무로 명시되지 않은 것은?

- ① 포장수산물의 표시사항 준수에 관한 지도
- ② 수산물의 생산 및 수확 후의 품질관리기술 지도
- ③ 수산물의 선별·저장 및 포장 시설 등의 운용·관리
- ④ 위판장에 상장한 수산물에 대한 정가·수의매매 등의 가격 협의

11. 농수산물 유통 및 가격안정에 관한 법률 제2조(정의)의 일부 규정이다. ( )에 들어갈 내용은?

“( )”이란 특별시·광역시·특별자치시 또는 특별자치도가 개설한 농수산물도매시장 중 해당 관할구역 및 그 인접지역에서 도매의 중심이 되는 농수산물도매시장으로서 농림축산식품부령 또는 해양수산부령으로 정하는 것을 말한다.

- ① 중앙도매시장
- ② 지방도매시장
- ③ 농수산물공판장
- ④ 민영농수산물도매시장

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

- ① 도매시장법인                      ② 어업회사법인  
③ 매매참가인                      ④ 산지유통인

13. 농수산물 유통 및 가격안정에 관한 법령상 '농수산물도매시장·공판장 및 민영도매시장의 시설기준'에서 필수시설이 아닌 것은?

- ① 주차장                              ② 경비실  
③ 경매장(유개[有蓋])              ④ 쓰레기 처리장

14. 농수산물 유통 및 가격안정에 관한 법률상 시장관리운영위원회의 심의사항으로 명시되어 있는 것을 모두 고른 것은?

ㄱ. 도매시장의 거래제도 및 거래방법의 선택에 관한 사항  
ㄴ. 수수료, 시장 사용료, 하역비 등 각종 비용의 결정에 관한 사항  
ㄷ. 최소출하량 기준의 결정에 관한 사항

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

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

- ① 업무정지 1개월은 30일로 한다.  
② 업무정지를 갈음한 과징금 부과 기준이 되는 거래금액은 처분 대상자의 전년도 연간 거래액을 기준으로 한다.  
③ 도매시장의 개설자는 1일당 과징금 금액을 30퍼센트의 범위에서 가감하는 사항을 업무 규정으로 정하여 시행할 수 있다.  
④ 도매시장법인에 대해 부과하는 과징금은 5천만원을 초과할 수 없다.

16. 농수산물의 원산지 표시에 관한 법령상 수산물가공업자 甲은 국내에서 S어육해를 제조하여 판매하고자 한다. 이 경우 포장지에 표시하여야 할 원산지 표시는?

< S어육해의 성분 구성 >

명태연육: 85 % 가다랑어: 10 % 고등어: 3 % 전분: 1.5 % 소금: 0.5 %

※ 명태연육은 러시아산, 가다랑어는 인도네시아산, 이외 모두 국산임

- ① 어육해(명태연육: 러시아산)  
② 어육해(명태연육: 러시아산, 가다랑어: 인도네시아산)  
③ 어육해(명태연육: 러시아산, 가다랑어: 인도네시아산, 고등어: 국산)  
④ 어육해(명태연육: 러시아산, 가다랑어: 인도네시아산, 고등어: 국산, 전분: 국산)

17. 농수산물의 원산지 표시에 관한 법령상 수산물도매업자 甲은 원산지표시를 하지 않고 중국산 뱀장어를 판매할 목적으로 저장고에 보관하던 중 단속 공무원 乙에게 적발되었다. 이 경우 처분권자가 甲에게 행할 수 없는 것은?

- ① 표시의 이행명령                  ② 해당 뱀장어의 거래행위 금지  
③ 과징금 부과                    ④ 과태료 부과

18. 농수산물의 원산지 표시에 관한 법령상 해양수산부장관이 “원산지통합관리시스템”의 구축·운영 권한을 위임하는 자는?

- ① 국립수산물품질관리원장              ② 시·도지사  
③ 시장·군수·구청장                    ④ 관세청장

19. 농수산물의 원산지 표시에 관한 법령상 농수산물 원산지 표시제도 교육을 이수하지 않은 자에 대한 과태료 부과금액은? (단, 위반차수는 1차이며 감경사유는 고려하지 않음)

- ① 15만원                              ② 20만원  
③ 30만원                              ④ 60만원

20. 친환경농어업 육성 및 유기식품 등의 관리·지원에 관한 법령상 유기식품의 인증 및 관리에 관한 설명으로 옳은 것은?

- ① 인증기관은 인증 신청을 받았을 때에는 10일 이내에 인증심사계획을 세워 신청인에게 인증심사일정과 인증심사명단을 알리고 그 계획에 따라 인증심사를 해야 한다.  
② 인증의 유효기간은 인증을 받은 날부터 2년으로 한다.  
③ 인증대상은 유기농산물을 제조·가공하는 자에 한정한다.  
④ 인증심사 결과에 대하여 이의가 있는 자는 인증심사를 한 해양수산부장관 또는 인증기관에 재심사를 신청할 수 없다.

21. 친환경농어업 육성 및 유기식품 등의 관리·지원에 관한 법률상 공시기관의 지정을 취소하여야 하는 경우는?

- ① 고의 또는 중대한 과실로 공시기준에 맞지 아니한 제품에 공시를 한 경우  
② 업무정지 명령을 위반하여 정지기간 중에 공시업무를 한 경우  
③ 정당한 사유 없이 1년 이상 계속하여 공시업무를 하지 아니한 경우  
④ 공시기관의 지정기준에 맞지 아니하게 된 경우

22. 친환경농어업 육성 및 유기식품 등의 관리·지원에 관한 법률상 벌칙기준이 3년 이하의 징역 또는 3천만원 이하의 벌금에 해당하지 않는 자는?

- ① 인증기관의 지정을 받지 아니하고 인증업무를 한 자  
② 인증, 인증 갱신 또는 공시, 공시 갱신의 신청에 필요한 서류를 거짓으로 발급한 자  
③ 인증품에 인증을 받지 아니한 제품 등을 섞어서 판매할 목적으로 보관, 운반 또는 진열한 자  
④ 인증과정에서 얻은 정보와 자료를 신청인의 서면동의 없이 공개하거나 제공한 자

23. 수산물 유통의 관리 및 지원에 관한 법령상 수산물의 이력추적관리를 받으려는 생산자가 등록하여야 하는 사항으로 명시되지 않은 것은?

- ① 이력추적관리 대상품목명  
② 양식수산물의 경우 양식장 면적  
③ 판매계획  
④ 천일염의 경우 염전의 위치

24. 수산물 유통의 관리 및 지원에 관한 법률상 해양수산부장관이 수산물의 가격안정을 위하여 필요하다고 인정하여 그 생산자 또는 생산자단체로부터 해당 수산물을 수매하는 경우 그 재원은?

- ① 수산정책기금                      ② 수산발전기금

③ 수산물가격안정기금

④ 재난지원기금

25. 수산물 유통의 관리 및 지원에 관한 법령상 수산물 유통협회가 수행하는 사업으로 명시되지 않은 것은?

- ① 수산물유통산업의 육성·발전에 필요한 기술의 연구·개발  
 ② 수산물 유통발전 기본계획 수립  
 ③ 수산물유통사업자의 경영개선에 관한 상담 및 지도  
 ④ 수산물유통산업의 발전을 위한 해외협력의 촉진

## 2과목 : 수산물유통론

26. 수산물 유통의 특성으로 옳은 것을 모두 고른 것은?

ㄱ. 유통 경로의 다양성    ㄴ. 어획물의 규격화  
 ㄷ. 구매의 소량 분산성    ㄹ. 낮은 유통마진

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

27. 수산물 물적 유통 활동에 해당되지 않는 것은?

- ① 금융                      ② 운송  
 ③ 정보전달                  ④ 보관

28. 수산물 유통기구에 관한 설명으로 옳은 것은?

- ① 상품 유통의 원초적 형태는 생산자와 소비자의 간접적 거래로 이루어져 왔다.  
 ② 유통단계가 단순하다.  
 ③ 유통기능은 세분화되며 고도화되고 있다.  
 ④ 수산물 매매는 가능하나 소유권 이전은 불가능하다.

29. 수산물 상적유통기구에서 간접적 유통기구에 해당되지 않는 것은?

- ① 수집기구                      ② 소비기구  
 ③ 수집 및 분산 연결기구      ④ 분산기구

30. 수산물 유통과정에서 취급 수산물의 소유권을 획득하여 제3자에게 이전시키는 활동을 하는 유통인은?

- ① 매매 차익 상인              ② 수수료 도매업자  
 ③ 대리상                      ④ 중개인

31. 수산물 산지시장의 기능이 아닌 것은?

- ① 거래형성 기능              ② 양육 및 진열 기능  
 ③ 생산 기능                      ④ 판매 및 대금결제 기능

32. 객주에 의하여 위탁 유통되는 수산물 판매 경로는?

- ① 생산자 →객주 → 도매시장 →도매상 → 소매상→ 소비자  
 ② 생산자 →도매시장 → 객주 →도매상 → 소매상→ 소비자  
 ③ 생산자 →위판장 → 객주 →도매상 → 소매상→ 소비자  
 ④ 생산자 →도매시장 → 객주 →소매상 → 소비자

33. 활어의 산지 유통단계에 해당되지 않는 것은?

- ① 생산자                      ② 수집상  
 ③ 위판장                      ④ 소매점

34. 꽃게 유통의 특징에 관한 설명으로 옳은 것은?

- ① 대부분 양식산이다.  
 ② 주로 자망과 통발 어구로 어획한다.  
 ③ 어류에 비하여 특수한 유통설비가 많이 필요하다.  
 ④ 서해안에서 어획되며 연도별로 어획량의 변동은 없다.

35. 우리나라 굴(oyster)의 유통구조에 관한 설명으로 옳지 않은 것은?

- ① 자연산 굴은 통영 및 거제도를 중심으로 생산되며 수협을 통해 계통 출하된다.  
 ② 양식산 생굴은 주로 산지 위판장을 통해 유통된다.  
 ③ 양식산 굴은 주로 박신 작업을 거쳐 판매된다.  
 ④ 가공용 굴은 주로 산지 위판장을 거치지 않고 직접 가공 공장에 판매된다.

36. 선어의 유통구조 및 경로에 관한 설명으로 옳은 것은?

- ① 선도 유지를 위하여 냉동법을 이용한다.  
 ② 원양 어획물의 유통경로이다.  
 ③ 대부분 수협을 통하지 않고 유통된다.  
 ④ 산지 유통과 소비지 유통으로 구분된다.

37. 냉동 수산물의 유통구조 및 특성에 관한 설명으로 옳지 않은 것은?

- ① 수협을 통하여 출하한다.  
 ② 부패하기 쉬운 수산물의 보존성을 높인다.  
 ③ 선어에 비해 선도가 낮고 질감이 떨어진다.  
 ④ 유통을 위해 냉동 저장시설은 필수적이다.

38. 수산물 전자상거래에서 판매업체의 장점이 아닌 것은?

- ① 판촉비의 절감              ② 시공간적 사업영역 확대  
 ③ 제품의 표준화              ④ 효율적인 마케팅 전략수립

39. 수산물 가격결정 방식에 관한 설명으로 옳은 것은?

- ① 한·일식 경매방식은 네덜란드 경매방식과 유사하다.  
 ② 한·일식 경매방식은 동시호가식 경매이다.  
 ③ 네덜란드식 경매방식은 상향식 경매이다.  
 ④ 영국식 경매방식은 하향식 경매이다.

40. 수산물의 유통 효율화에 관한 설명으로 옳은 것은?

- ① 유통성과를 유지하면서 유통마진을 줄이면 유통효율은 감소한다.  
 ② 유통성과를 줄이면서 유통마진을 늘리면 유통효율은 증가한다.  
 ③ 유통성고가 유통마진보다 크면 유통효율은 증가한다.  
 ④ 유통구조가 노동집약적이거나 복잡할수록 유통효율은 증가한다.

41. 유통업자 A는 마른 멸치 한 상자를 팔아 5,000원의 이익을 얻었다. 이 이익을 얻는데 상자당 보관비 1,000원, 운송비 1,000원, 포장비 1,000원이 소요되었다고 한다. 이때 유통마진은 얼마인가?

- ① 2,000원                      ② 5,000원  
 ③ 7,000원                      ④ 8,000원

42. 활광어 가격이 10 % 하락하였는데 매출량은 5 % 증가했다.

이에 관한 설명으로 옳은 것은?

- ① 공급이 비탄력적이다.
- ② 수요가 비탄력적이다.
- ③ 수요는 탄력적이나 공급이 비탄력적이다.
- ④ 공급은 탄력적이나 수요가 비탄력적이다.

43. 산지단계에서 중도매인 유통 비용에 해당되는 것을 모두 고른 것은?

ㄱ. 위판수수료	ㄴ. 운송비
ㄷ. 머상자대	ㄹ. 양육 및 배열비
ㅁ. 저장 및 보관비용	

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

44. 수산물 마케팅 전략이 아닌 것은?

- ① 상품개발(product)
- ② 가격결정(price)
- ③ 유통경로결정(place)
- ④ 콜드체인(cold chain)

45. 수산물 이력 정보에 포함되지 않는 것은?

- ① 상품 정보
- ② 생산지 정보
- ③ 소비자 정보
- ④ 가공업체 정보

46. 음식점 A는 추어탕에 국내산과 중국산 미꾸라지를 섞어 판매하고 있다. 섞음 비율이 중국산보다 국내산이 높은 경우, 추어탕의 원산지 표시방법으로 옳은 것은?

- ① 추어탕(미꾸라지: 국내산과 중국산)
- ② 추어탕(미꾸라지: 국내산과 중국산을 섞음)
- ③ 추어탕(미꾸라지: 중국산과 국내산)
- ④ 추어탕(미꾸라지: 중국산과 국내산을 섞음)

47. 수산물 유통 관련 국제기구에 해당되지 않는 것은?

- ① WTO
- ② FAO
- ③ WHO
- ④ EEZ

48. 수산물 유통정책의 주요 목적이 아닌 것은?

- ① 수산물 가격의 적정화
- ② 수산물 유통의 효율화
- ③ 수산물 가격의 안정화
- ④ 안전한 수산물의 양식 생산

49. 소비자 유통정보에 해당되지 않는 것은?

- ① 농수산물유통공사의 가격정보
- ② 노량진수산시장의 가격정보
- ③ 부산공동어시장의 가격정보
- ④ 부산국제수산물도매시장의 가격정보

50. 수산물 가격 및 수급 안정정책 중 정부 주도형에 해당되는 것은?

- ① 비축제도
- ② 유통협약제도
- ③ 자조금제도
- ④ 관측사업제도

51. 어패류의 근육 단백질 중에서 함유량이 가장 많은 것은?

- ① 액틴
- ② 미오신
- ③ 미오겐
- ④ 콜라겐

52. 어류의 신선도를 유지하기 위하여 연장해야 할 사후변화 단계는?

- ① 해경
- ② 숙성
- ③ 사후경직
- ④ 자가소화

53. 어패류에 함유되어 있는 색소가 아닌 것은?

- ① 티라민
- ② 멜라닌
- ③ 구아닌
- ④ 미오글로빈

54. 어패류의 선도가 떨어질 때 발생하는 냄새를 모두 고른 것은?

ㄱ. 암모니아	ㄴ. 인돌
ㄷ. 저급 아민	ㄹ. 저급 지방산
ㅁ. 히포크산틴	

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

55. 새우를 빙장 또는 동결 저장할 때 새우 표면에 흑색 반점이 생기는 이유는?

- ① 효소에 의한 색소 형성
- ② 황화수소에 의한 육 색소 변색
- ③ 껍질 색소의 공기 노출
- ④ 키틴의 산화 변색

56. 수산 식품에 사용되는 대표적인 보존료는?

- ① 소르브산 칼륨
- ② 안식향산 나트륨
- ③ 프로피온산 칼륨
- ④ 디히드로초산 나트륨

57. 조기를 염장할 때 소금의 침투에 관한 설명으로 옳은 것은?

- ① 지방 함량이 많으면 소금의 침투가 빠르다.
- ② 염장 온도가 높을수록 소금의 침투가 빠르다.
- ③ 칼슘염 및 마그네슘염이 많으면 소금의 침투가 빠르다.
- ④ 일반적으로 염장 초기에는 물간법이 마른간법보다 소금의 침투가 빠르다.

58. 기체투과성이 낮고 열수축성과 밀착성이 좋아 수산 건제품 및 어육 연제품의 포장에 이용되는 플라스틱 필름은?

- ① 셀로판
- ② 폴리스티렌
- ③ 폴리프로필렌
- ④ 폴리염화비닐렌

59. 마른 멸치를 포장할 때 탈산소제 봉입 포장의 효과가 아닌 것은?

- ① 갈변 방지
- ② 지방의 산화 방지
- ③ 식품 성분의 손실 방지
- ④ 혐기성 미생물의 생육 억제

60. 수산물을 건조할 때 감를 제1건조 단계에 관한 설명으로 옳지 않은 것은?

- ① 표면 경화 현상이 생기기 시작한다.  
 ② 항를 건조 단계에 비해 건조 속도가 느리다.  
 ③ 한계 함수율에 도달하기 직전의 건조 단계이다.  
 ④ 내부의 수분 확산에 의해 건조 속도가 영향을 받는다.
61. 알긴산에 관한 설명으로 옳지 않은 것은?  
 ① 고분자 산성다당류이다.  
 ② 2가 금속 이온에 의해 겔을 만든다.  
 ③ 감태와 모자반 등이 원료로 사용된다.  
 ④ 아가로즈와 아가로펙틴으로 구성되어 있다.
62. 동남아시아에서 생산되는 동결 연육의 주원료로 탄력형성능은 좋으나 되풀림이 쉬운 어종은?  
 ① 명태                      ② 대구  
 ③ 임연수어                ④ 실꼬리돔
63. 어묵의 주원료로 사용하는 동결 연육의 품질 판정 지표가 아닌 것은?  
 ① 단백질 용해도                      ② Ca-ATPase 활성  
 ③ 휘발성염기질소 함량              ④ 연육 가열겔의 겔강도
64. 영하 50℃ 냉동고에서 저장 중인 참치의 TTT(Time-Temperature-Tolerance) 계산 결과 그 값이 80% 이었다. 이 냉동 참치의 품질에 관한 설명으로 옳은 것은?  
 ① 식용이 가능하다.  
 ② 품질 저하율이 20% 이다.  
 ③ 상품 가치를 잃어버린 상태이다.  
 ④ 실용 저장 기간이 80% 남아 있다.
65. 냉동 어패류의 프리저번 또는 갈변을 방지하기 위한 보호처리로 옳지 않은 것은?  
 ① 블랜칭                      ② 급속동결  
 ③ 글레이징                      ④ 방습포장
66. 통조림용 기기인 이중밀봉기에서 캔 뚜껑의 겔을 몸통의 플랜지 밑으로 말아 넣는 역할을 하는 부위는?  
 ① 리프터                      ② 시이밍 척  
 ③ 시이밍 제1롤                      ④ 시이밍 제2롤
67. 멸치 액젓의 품질 기준 항목이 아닌 것은?  
 ① 수분                      ② 염도  
 ③ 총질소                      ④ 유기산
68. 세균 A의 포자를 100℃ 에서 사멸시키는데 300분이 소요되었다. 살균 온도를 120℃ 로 올릴 경우 사멸에 필요한 예상 시간은? (단, 세균 A 포자의 Z값은 10℃ 이다.)  
 ① 3분                      ② 6분  
 ③ 30분                      ④ 60분
69. 황색포도상구균(*Staphylococcus aureus*) 식중독에 관한 설명으로 옳지 않은 것은?  
 ① 고열이 지속되는 감염형 식중독이다.  
 ② 장독소(enterotoxin)를 생성한다.  
 ③ 다른 세균성 식중독에 비해 잠복기가 짧은 편이다.  
 ④ 신체에 화농이 있으면 식품을 취급해서는 안된다.

70. HACCP 선행요건에서 위생표준 운영절차(SSOP)가 아닌 것은?

- ① 독성물질 관리 보관  
 ② 위해 허용 한도 설정  
 ③ 위생약품 등의 혼입방지  
 ④ 식품 접촉 표면의 청결유지

71. HACCP 7원칙에 포함되는 내용을 모두 고른 것은?

ㄱ. 중요관리점 파악  
 ㄴ. 위해요소 분석  
 ㄷ. 검증절차 및 방법수립  
 ㄹ. 공정흐름도 작성

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

72. 노로바이러스 식중독에 관한 설명으로 옳지 않은 것은?

- ① 겨울철에 많이 발생하고 전염력이 강하다.  
 ② GI, GII의 유전자형이 주로 식중독을 유발한다.  
 ③ DNA 유전체를 가진 독소형 식중독이다.  
 ④ 열에 약하므로 식품조리시 익혀 먹어야 한다.

73. 수산가공품의 품질검사 방법이 아닌 것은?

- ① 관능 검사                      ② 원산지 검사  
 ③ 영양성분 검사                      ④ 위생안전성 검사

74. 식품위생법에서 수산물 중 허용 기준치가 설정되어 있지 않은 것은?

- ① 납                      ② 불소  
 ③ 메틸수은                      ④ 카드뮴

75. 마비성 패류 독소의 (ㄱ)독성 성분과 (ㄴ)허용 기준치로 옳은 것은?

- ① ㄱ: Domoic acid, ㄴ: 0.2 mg/kg 이하  
 ② ㄱ: Okadaic acid, ㄴ: 0.8 mg/kg 이하  
 ③ ㄱ: Venerupin, ㄴ: 0.2 mg/kg 이하  
 ④ ㄱ: Saxitoxin, ㄴ: 0.8 mg/kg 이하

#### 4과목 : 수산일반

76. 수산업의 산업적 특성으로 옳지 않은 것은?

- ① 생산의 확실성  
 ② 생산물의 강부패성  
 ③ 노동 및 자본의 비유동성  
 ④ 수산자원 및 어장의 공유재산적 성격

77. 다음에서 설명하는 수산업 정보 시스템은?

지리 공간 데이터를 분석·가공하며 교통·통신 등과 같은 지형 관련 분야에 활용할 수 있는 시스템이다.

- ① USN                      ② SMS

③ GIS

④ RFID

78. 수산 자원 관리에서 가입관리에 해당되는 요소는?

① 시비

② 수초 제거

③ 망목 제한

④ 먹이 증강

79. 우리나라의 종자 배양장에서 인공 종자를 생산하여 방류하고 있는 품종을 모두 고른 것은?

ㄱ, 넙치    ㄴ, 전복    ㄷ, 연어    ㄹ, 보리새우

① ㄱ, ㄴ

② ㄱ, ㄷ

③ ㄴ, ㄷ, ㄹ

④ ㄱ, ㄴ, ㄷ, ㄹ

80. 수산 생물의 생태적 분류가 아닌 것은?

① 저서 생물

② 편형 생물

③ 유영 생물

④ 부유 생물

81. 다음에서 설명하는 계군 분석 방법은?

- 계군의 이동 상태를 직접 파악할 수 있어 매우 좋은 계군 식별 방법이다.  
- 두 해역 사이에 어군이 교류하고 있다는 것을 추정할 수 있다.

① 표지 방류법

② 생태학적 방법

③ 형태학적 방법

④ 어황의 분석에 의한 방법

82. 수산 자원량을 추정하는 방법 중 총량추정법이 아닌 것은?

① 어탐법

② 간접조사법

③ 상대지수 표시법

④ 잠재적 생산량 추정법

83. 어선 설비 중 항해 설비가 아닌 것은?

① 컴퍼스

② 양묘기

③ 레이더

④ 측심기

84. 끌그물 어법이 아닌 것은?

① 트롤

② 봉수망

③ 기선저인망

④ 기선권현망

85. 가장 먼 거리를 나타내는 도량형 단위는?

① 1 미터

② 1 야드

③ 1 해리

④ 1 마일

86. 유기물을 박테리아에 의해 산화시키는데 필요한 산소량을 측정하여 오염의 정도를 나타내는 수질오염 지표는?

① COD

② BOD

③ DO

④ SS

87. 다음에서 설명하는 양식 생물은?

- 주로 동해와 남해에 서식한다.  
- 알에서 부화한 유생은 척삭 또는 척색을 지닌다.  
- 신티올(cynthiol)로 인해 특유의 맛을 낸다.

① 참굴

② 해삼

③ 참전복

④ 우렁챙이

88. 양식 어류의 세균성 질병이 아닌 것은?

① 비브리오병

② 에드워드병

③ 에로모나스병

④ 림포시스티스병

89. 인공 종자 생산을 위한 먹이 생물이 아닌 것은?

① 로티퍼

② 아르테미아

③ 케토세로스

④ 랩토세파르스

90. 양식 대상종 중 새끼를 낳는 난태생인 것은?

① 넙치

② 참돔

③ 조피볼락

④ 참다랑어

91. 수온이 연중 20℃ 이상 유지되는 중남미의 태평양 연안이 원산지인 광염성 새우는?

① 대하

② 보리새우

③ 징거리새우

④ 흰다리새우

92. 양식 어류 중 육식성이 아닌 것은?

① 방어

② 초어

③ 뱀장어

④ 무지개송어

93. 해조류 양식 방법이 아닌 것은?

① 말목식

② 밧줄식

③ 흘림발식

④ 순환여과식

94. 수산양식에서 담수의 일반적인 염분 농도 기준은?

① 0.5 psu 이하

② 1.0 psu 이하

③ 1.5 psu 이하

④ 2.0 psu 이하

95. 서로 다른 2개의 해류가 접하고 있는 경계에서 주로 형성되는 어장은?

① 조경 어장

② 용승 어장

③ 와류 어장

④ 대륙붕 어장

96. 다음은 수산업법상 허가어업에 관한 설명이다. ( )에 들어갈 내용으로 옳은 것은?

총톤수 ( ㄱ ) 이상의 동력어선 또는 수산자원을 보호하고 어업조정을 하기 위하여 특히 필요하며 ( ㄴ )으로 정하는 총톤수 ( ㄱ ) 미만의 동력어선을 사용하는 어업을 하려는 자의 어선 또는 어구가 대상이다.

① ㄱ: 8톤, ㄴ: 대통령령

② ㄱ: 8톤, ㄴ: 해양수산부령

③ ㄱ: 10톤, ㄴ: 대통령령

④ ㄱ: 10톤, ㄴ: 해양수산부령

97. 다음에서 설명하는 어업은?

조류가 빠른 곳에서 어구를 고정하여 설치해 두고, 강한 조류에 의하여 물고기가 강제 흡입되어 어구 속으로 들어가도록 하는 강제 흡입 어법이다.

① 안강망 어업

② 근해선망 어업

- ③ 기선권현망 어업      ④ 꿈치걸그물 어업

98. 수산 자원 관리와 관련된 용어와 명칭의 연결이 옳은 것은?

- ① MSY -최대순경제생산량  
② MEY -최대지속적생산량  
③ OY -최대생산량  
④ ABC -생물학적허용어획량

99. 수산업법령상 신고어업인 것은?

- ① 잠수기 어업              ② 나잠 어업  
③ 연안선망 어업          ④ 근해자망 어업

100. 국제해양법상 배타적 경제수역(EEZ)의 어족 관리를 위한 어족과 어종의 연결이 옳지 않은 것은?

- ① 정착성 - 조피볼락  
② 강하성- 뱀장어  
③ 소하성 - 연어  
④ 고도 회유성 - 가다랑어

전자문제집 CBT PC 버전 : [www.comcbt.com](http://www.comcbt.com)

전자문제집 CBT 모바일 버전 : [m.comcbt.com](http://m.comcbt.com)

기출문제 및 해설집 다운로드 : [www.comcbt.com/xs](http://www.comcbt.com/xs)

전자문제집 CBT란?

종이 문제집이 아닌 인터넷으로 문제를 풀고 자동으로 채점하며 모의고사, 오답 노트, 해설까지 제공하는 무료 기출문제 학습 프로그램으로 실제 시험에서 사용하는 OMR 형식의 CBT를 제공합니다.

PC 버전 및 모바일 버전 완벽 연동

교사용/학생용 관리기능도 제공합니다.

오답 및 오탈자가 수정된 최신 자료와 해설은 전자문제집 CBT에서 확인하세요.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
④	①	②	④	③	①	④	①	③	④
11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
①	②	②	④	④	③	③	①	③	①
21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
②	④	③	②	②	②	①	③	②	①
31	32	33	34	35	36	37	38	39	40
③	①	④	②	①	④	①	③	②	③
41	42	43	44	45	46	47	48	49	50
④	②	③	④	③	②	④	④	③	①
51	52	53	54	55	56	57	58	59	60
②	③	①	③	①	①	②	④	④	③
61	62	63	64	65	66	67	68	69	70
④	④	③	①	②	③	④	①	①	②
71	72	73	74	75	76	77	78	79	80
③	③	②	②	④	①	③	③	④	②
81	82	83	84	85	86	87	88	89	90
①	③	②	②	③	②	④	④	④	③
91	92	93	94	95	96	97	98	99	100
④	②	④	①	①	③	①	④	②	①