

1과목 : 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, 주소및전화번호
- 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 연장 받으려는 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 불벌어획물 지도

5. 농수산물 품질관리법령상 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 안전성 조사와 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, 포장개선 및 선도(鮮度) 유지의 촉진에 관한 사항을 이행하여야 한다.
- ④ 도매시장 개설자는 도매시장을 효율적으로 관리·운영하기 위하여 필요하다고 인정하는 경우에는 도매시장법인

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

- ① 표시도형 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 표시도형의 위치는 포장재 주 표시면의 정면에 표시한다.

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

- ① 가성소다 ② 과산화소산
③ 석회석(탄산칼슘) ④ 차아염소산나트륨

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

- ① 어업환경의 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

2과목 : 수산물유통론

26. 선어에 비해 수산가공품의 유통 상 장점을 모두 고른 것은?

ㄱ. 장기간 저장용이
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 원양어획물과 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 횡감으로 이용되기 때문에 대부분 활어로 유통된다.
② 현재주 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 생산및공급이 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 할인쿠폰

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 컨트롤러 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 'B참치', 'B어묵', 'B젓갈'등이라면, B수산회사가 채택한 브랜드 구조는?

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

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

넙치회 2kg 기준	넙치 구입원가 : 25,000원	민근횃집 평균 가격 : 50,000원
	홍인건비 : 5,000원	소비자 지각가치 : 34,000원
	기타 점포운영비 : 4,000원	희망 미윤액 : 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

3과목 : 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(NaHSO₃) 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 속실헛(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 중성지방 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. 말긴산(alginic acid)
 ㄴ. 후코미단(fuoidan)
 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 생
 성된다.

- 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 나타
 날 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(tetrodotxin)

75. 식품의 생물학적 위해요소로 옳지 않은 것은?

- ① 식중독 세균 ② 잔류농약
- ③ 식중독 바이러스 ④ 기생충

4과목 : 수산일반

76. 다음에서 수산업법상 정의하는 수산업을 모두 고른 것은?

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

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

77. 다음에서 설명하는 내용으로 옳은 것은?

특정 어장에서 특정 어종의 자원 상태를 조사·연
 구하여 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 보충하기 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 미용하도
 록 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·회복및조성 등에 필요한 사항을
 규정하여 수산자원을 효율적으로 관리함으로써 어
 업의 지속적 발전과 어업인의 소득증대에 기여할
 목적으로 제정된 법

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

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