## 수산일반 정 답

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | ② | 2 | ⑤ | 3 | ④ | 4 | ⑤ | 5 | ③ |
| 6 | ③ | 7 | ③ | 8 | ② | 9 | ② | 10 | ⑤ |
| 11 | ① | 12 | ③ | 13 | ④ | 14 | ② | 15 | ⑤ |
| 16 | ① | 17 | ④ | 18 | ② | 19 | ④ | 20 | ① |

## 해 설

1. **[출제의도] 한·일, 한·중 어업 협정의 내용을 파악하기**
   A: 한일중간구역, B: 한중잠정조치수역, C:한국측과도수역, D:중극측과도수역, E:한일중간수역, F:중일잠정조치수역. 한일중간수역에서는 한일 양국의 주권에 대한 주장이 대립되고 있는 부분으로 선적국주의가 적용된다. 선적국주의는 선적국이 어선의 관할권을 행사하는 제도를 의미한다.
2. **[출제의도] 사료계수의 변수를 파악하기**
   사료계수 = 사료 공급량 / (출하 시의 중량-입하시의 중량). 그러므로 양식 기간과의 사료의 종류는 사료계수를 계산하기 위해 필요한 정보가 아니다.
3. **[출제의도] 어패류의 사후 변화 단계 이해하기**
   사후 경직이 일정 시간 지속된 후 효소 작용으로 근육의 유연성이 증가하는 현상을 해경 및 자가소화라 한다. 곰팡이와 썩은 냄새가 났다면 부패의 단계이고, 근육이 딱딱하고 투명감이 떨어졌다면 사후 경직 단계이다.
4. **[출제의도] 통조림의 외관 표시를 이해하기**
   OY는 원료 품종명, SO는 조리 방법, M은 원료의 크기 또는 살쟁임 형태, B5는 공장 허가 번호, 3 D 25는 제조년월일을 나타낸다.
5. **[출제의도] 선박의 항행 규칙 이해하기**
   해상 교통 안전법에 의하면, 서로 마주치는 경우(C, D선박)는 두 선박은 서로 다른 선박의 좌현쪽을 통과할 수 있도록 우현 쪽으로 변경해야 하며, 야간의 경우 상대선의 홍등을 보면서 오른쪽으로 통항하여 충돌을 피한다. 두 척의 선박이 서로 진로를 횡단하는 경우는 다른 선박을 우현쪽으로 보는 선박(A선박)이 다른 선박(B선박)을 피하여야 하며, 이때 B선박을 유지선이라 하고, A선박은 B선박의 홍등을 볼 수 있다.
6. **[출제의도] 생산자로부터 소비자에 이르기까지의 유통마진 계산하기**
   유통마진률 ={(소비자 구입 가격 - 생산자 수취 가격) / 소비자 구입 가격} × 100 = {(4,300-3,400) / 4000} × 100 = 15
7. **[출제의도] 집어의 종류 파악하기**
   집어의 방법에는 유집, 구집, 차단유도가 있다. 유집은 어군에 자극을 주어 자극 쪽으로 모이도록 하여 어구에 들어가도록 하는 것이며, 구집은 자극으로부터 도망하게 하여 어구에 들어가게 하는 것이고, 차단유도는 어군의 자연적인 회유 경로를 가로막아 어구에 들어가도록 유도하는 것이다.
8. **[출제의도] 어체 크기의 측정 방법을 알고 있는가?**
   A~B는 두장, A~C는 표준 체장, A~D는 피린체장, A~E는 전장을 나타낸다.
9. **[출제의도] 활어 운반을 위해 고려해야 할 사항을 알고 있는가?**
   활어 운반을 위해서는 대사 기능을 저하시키기 위해 운반 전 2~3일 전부터 굶겨서 사료를 주지않고, 운반 용수의 온도를 낮게 유지해야 한다. 그리고, 고밀도 운반 시에 산소를 계속해서 보충 시켜야 한다.
10. **[출제의도] 어패류 성분에 대한 데이터를 분석할 수 있는가?**
    어패류의 근육 조직은 수분이 대부분을 차지하고, 단백질은 수분을 제외하면 가장 많은 비중을 차지한다. 제시된 표에 의하면, 어류인 넙치와 고등어의 지방직은 패류인 귤보다 적게 함유하고 있으며, 탄수화물은 굴이 더 많이 함유하고 있다.
11. **[출제의도] 경계(왕래) 어족과 소하성 어류를 구분할 수 있는가?**
    수산 자원의 이용 및 보전을 위해 경계 왕래 어족, 고도 회유성 어족, 소하성 어류, 강하성 어종 등으로 구분하여 연구되고 있다.
12. **[출제의도] 어구의 성형률을 계산할 수 있는가?**
    성형률 = 로프의 길이 / 그물의 뻗친 길이 × 100 = 30 / 40 × 100 = 75(%)
13. **[출제의도] 어장 형성 요인 이해하기**
    조경어장은 특성이 다른 2개의 해수가 서로 접하고 있는 경계에 형성되는 어장이고, 용승 어장은 심해해수가 유광층까지 용승하여 형성되는 어장이며, 대륙붕 어장은 대륙붕 해역에서 하천수의 유입과 상하층 해수의 혼합에 의해 형성되는 어장이다.
14. **[출제의도] 배수 톤수에 대한 내용 이해하기**
    배수 톤수는 배의 전체 무게를 말한다. 즉, 배가 물에 뜰 때 배제한 물의 무게를 톤의 단위로 나타낸 것으로, 군함의 크기를 나타낼 때 쓴다.
15. **[출제의도] 식품의 동결곡선 그래프 해석하기**
    식품의 동결 곡선을 통해 보면 수산물의 종류에 따라 동결 경향이 다르므로 알맞은 동결방법을 사용해야 한다. A는 완만 동결 곡선, B는 최대 빙결정 생성대, C는 급속 동결 곡선이다.
16. **[출제의도] 어구 관측 장치에 대한 특징을 알고 있는가?**
    네트 리코더는 트롤 어구의 입망되는 어군의 동태를 파악하고, 전개판 감시 장치는 트롤 어구 전개판의 상대적 위치를 파악하고, 네트 존데는 선망 어구의 침강 상태를 파악한다.
17. **[출제의도] 북태평양 어장의 특징 이해하기**
    북태평양 어장은 세계 최대 어장이고 최근 한국, 일본, 러시아 등 연안국의 첨예한 분쟁이 일어나고 있는 해역이다.
18. **[출제의도] 선박의 신호 규칙을 파악하기**
    우현 추월 기적 신호는 장음 2회, 단음 1회이고, 동의 신호는 장음 1회, 단음 1회, 장음 1회, 단음 1회를 연속해서 울린다.
19. **[출제의도] 어패류를 이용한 발효식품 생산 과정을 알고 있는가?**
    어패류에 식염을 가하면 염장어가 되고, 이를 발효시키면 젓갈 또는 액젓이 된다. 그리고 어패류에 식염과 쌀밥을 가하여 발효시키면 식해가 된다.
20. **[출제의도] 수산물 유통 활동 체계를 구분할 수 있는가?**
    상거래 활동과 유통 금융 활동은 소유권 이전에 관한 활동으로 상적 유통 활동이라 하고, 운송활동, 보관 활동은 수산물 자체의 이전에 관한 활동으로 물적 유통 활동이라 한다.