〔수산일반〕

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

1.〔출제의도〕 어장의 형성 요인을 알기

〔해설〕 어장은 그 형성 요인에 따라 조경어장, 용승어장, 와류어장, 대륙붕어장으로 구분된다.
ㄱ은 용승어장, ㄴ은 와류 어장의 형성 요인으로 오답이며, 정답은 ⑤번이다.

2.〔출제의도〕 배의 크기 및 톤수에 대하여 설명할 수 있기

〔해설〕 재화 중량 톤수는 배가 실을 수 있는 화물의 무게와 만재 상태의 배의 무게에서 공선 상태의 배의 무게를 뺀 값으로 유조선 등의 크기를 나타낼 때 쓴다.

3.〔출제의도〕 식중독균의 종류와 특성을 알기

〔해설〕 보툴리눔균은 토양 및 바다 펄 등에 생식하는 세균이며, 내열성의 아포를 만들어 공기가 없는 혐기성 상태에서도 증식하므로 통조림의 살균은 이 균을 완전히 살균시키는 조건으로 행한다. 시력, 언어장애 등의 신경 장애 현상도 나타난다.

4.〔출제의도〕 갑각류를 이해하고 종류를 알기

〔해설〕 자기 몸을 단단한 껍데기로 즉, 키틴질로 감싸고 있는 것을 말하고, 그 종류를 아는 문제로 정답은 ③번이다.
ㄴ은 극피동물, ㅁ은 복족류이고, ㅂ은 두족류이다.

5.〔출제의도〕 어류의 체형과 어종을 알기

〔해설〕 어류의 체형과 종류를 이해하는 문제로 ㄱ은 둥근 체형을 말하고, ㄴ은 좌우로 납작한 형태이며, ㄷ은 빠르게 헤엄칠 수 있는 형태이고, ㄹ은 길이가 긴 형태이므로 정답은 ㄱ 과 ㄷ이다.

6.〔출제의도〕 적조생물의 종류와 특징을 알기

〔해설〕 적조생물은 유독성 물질을 내는 생물로서 해양오염의 주범이 된다. 김노디니움은 몸의 중앙에 홈이 있으므로 정답은 ㄴ 과 ㅁ 이며 ㄱ은 야광충, ㄷ은 세라튬, ㄹ은 스켈레토네마이다.

7.〔출제의도〕 낚시 어구 재료의 특징을 알기

〔해설〕 낚시 바늘의 크기와 모양은 잡고자 하는 물고기의 종류, 몸집의 크기, 입의 크기, 이빨의 세기, 활동력의 정도, 감각의 발달 정도, 식성 등에 의해 결정된다.
ㄷ과 ㅁ은 낚시 바늘의 크기와 모양을 결정짓는 특성이 아니며 정답은 ②번이다.

8.〔출제의도〕 낚시 어구를 사용한 어법의 종류와 특징을 알기

〔해설〕 낚시어구를 사용한 어법에는 대낚시, 끌낚시, 손줄낚시, 땅주낙, 뜬주낙, 선주낙이 있으며 가 는 끌낚시의 내용이며, 나 는 뜬주낙에 대한 내용으로 정답은 ④번이다.

9.〔출제의도〕 먹이생물의 종류를 알기

〔해설〕 먹이생물의 중요성을 알게하게 위한 것으로 양식에 성공할 수 있다는 확신을 가지게 하며 실습을 통하여 관심을 가지도록 한다. 정답은 ③번 로티퍼이다.

10.〔출제의도〕 양식동물의 부화 발생과정을 알기

〔해설〕 수산생물의 부화 발생 과정을 이해해야하기 때문이며 정답은 ⑤번으로 즉, 생물의 생활사이다.
①번은 불가사리, ②번은 해삼, ③번은 성게, ④번은 전복 등의 유생이다.

11.〔출제의도〕 남해안 어업의 종류와 특징을 알기

〔해설〕 남해안의 주요 어업의 종류에는 기선 권현망 어업, 근해 선망 어업이 있으며 기선 권현망 어업은 선단을 이루어 조업하며 주로 멸치를 잡는 것이다.
ㄴ은 표층 어족이 맞으며, ㄹ은 멸치라고 해야한다. 정답은 ②번이다.

12.〔출제의도〕 굴 종묘를 단련하는 이유를 설명할 수 있기

〔해설〕 굴 양식에서 채묘한 종묘를 조간대에서 4 - 5시간 정도 노출시켜 굴 종묘를 단련하며 이렇게 단련한 종묘는 성장이 빠르게 되며, 폐사율이 낮게 되고, 질병에 강하게 되는 장점이 있다.
ㄴ과 ㄷ은 장점이 아니며 정답은 ③번이다.

13.〔출제의도〕 신고어업의 내용을 설명하기

〔해설〕 신고 어업은 영세 어민이 허가 등의 절차를 밟지 않고 간단한 신고만으로 할 수 있는 소규모 어업이다. 신고는 시장, 군수 또는 구청장에게 해야하며 유효 기간은 5년이고 그 종류에는 맨손 어업, 나잠 어업(잠수기), 투망 어업, 육상 양식 어업, 육상 종묘 생산 어업 등이 있다. 정답은 ②번이다. 민순이 한 말에서 마을 어업은 면허 어업에 해당한다.

14.〔출제의도〕 사료계수를 계산하기

〔해설〕 사료계수는 양식과정을 통하여 공급한 사료량을 증육량으로 나누었을 때 계산이 되며 이를 분석하여 사료계수가 낮으면 생산 효율이 높다는 것을 파악할 수 있는 것이기에 양식업의 경영 분석에서 매우 중요한 것이다. 정답은 ⑤이다.

15.〔출제의도〕 선박의 특성과 선속을 알기

〔해설〕 선박이 바람이나 파도 등 외력에 의하여 한쪽으로 기울어졌을 때, 원래의 위치로 돌아가려는 힘을 복원력이라 하며, 1노트(Knot)란 배가 1시간에 1해리(1,852m) 만큼 전진하는 빠르기를 말한다.

16.〔출제의도〕 통조림 식품의 외관 표시 사항을 알기

〔해설〕 상단은 원료의 품종명 및 조리 방법을 나타내고, 중단은 원료의 크기 또는 살재임 형태, 제조공장명을 나타내며, 하단은 제조년월일을 표시한다.

17.〔출제의도〕 수산가공품중 건제품의 종류를 알기

〔해설〕 소건품은 원료를 그대로 또는 간단히 조리한 후 말린 것이다. 종류로는 오징어, 한치, 새우, 상어지느러미, 김, 미역, 다시마 등이 있다.

18.〔출제의도〕 식품의 동결곡선을 설명하기

〔해설〕 식품의 동결곡선은 냉각이 진행되는 동안에 시간의 경과에 따른 품온의 강하 상태를 나타낸 것을 말하며 경사가 완만한 동결 단계는 온도 강하에 시간이 많이 걸리는 구간으로 최대 빙결정 생성대라 한다.

19.〔출제의도〕 수산물 유통 경로를 이해하고 특징을 설명하기

〔해설〕 생산자의 어획물을 조합에서 공동으로 판매하는 형태이며 판매 활동이 수협에 전적으로 위임되기 때문에 판매에 대한 모든 책임은 조합에서 담당한다.
생산자는 판매에 대한 위험성이 적고 판매 대금을 신속하게 지불 받을 수 있으나 생산자가 가격 결정에 직접 참여하지는 못한다.

20.〔출제의도〕 미역의 생활사를 알기

〔해설〕 해조류의 양식으로 김과 미역의 중요성을 강조한 것으로 미역의 발생과 생활사를 이해하고 있는가를 물은 것으로 정답은 ④번이다. 나머지 문항은 김과 우뭇가사리의 생활사를 말한 것이다.