

제1회 농산물품질관리사 자격시험 실기 기출 문제

필답형 실기

1. 포도의 등급판정 항목 7가지를 쓰라.(6점)
날개 고르기, 무게, 색택, 당도, 낱알의 형태, 중결점과, 경결점과
2. 건고추의 수분 측정방법 중 105℃ 건조법 외에 이와 동일한 측정결과를 얻을 수 있는 보조 측정방법 4가지 중 3가지를 쓰라(6점)
130℃ 건조법, 적외선조사식 수분측정법,
전기저항식 수분측정법, 전열건조식 수분측정법
3. 사과, 배, 단감, 토마토, 메론, 느타리버섯, 바나나를 할인마트의 매장에 진열하려고 한다. 이 품목들을 보관해야할 온도에 따라 높은 온도 및 낮은 온도대로 구분하시오 (7점)
높은 온도 : 토마토, 메론, 바나나
낮은 온도 : 사과, 배, 단감, 느타리버섯
4. 저장무(김장용 제외)의 “특”과 “상”의 조건에 해당하는 잎 길이는?(6점, 각3점)
특 : 3 cm 이하, 상 : 3 cm 이하
5. 예랭법 중 엽채류에 효과적이며 세척도 겸할 수 있는 방법은? (3점)
채소류의 세척 시 미생물이나 곰팡이의 증식을 억제하기 위한 화학처리는?(4점)
냉수냉각법(수냉식 예랭법), 염소(클로린)
6. 사과와 결구상추, 녹색꽃양배추를 혼합 저장하였는데 결구상추와 녹색꽃양배추의 잎 및 꽃이 황화 또는 갈변되었다. 그 이유를 서술하라. (7점)
사과와 결구상추, 녹색꽃양배추를 혼합 저장할 경우, 에틸렌 발생량이 상대적으로 적은 결구상추와 녹색꽃양배추는 에틸렌에 의한 피해를 받는다. 따라서 단일 품종, 단일과종만 저장하는 것이 효과적이다.
7. 저장 중인 사과를 절단하니 과심부가 갈색으로 변하였다.
이를 원예학적으로 무엇이라하는가? (4점)
또한 그 이유를 설명하라.(3점)
사과나 배 등의 과실 중심 부위 조직이 갈변되는 것을 내부갈변현상이라 한다. 사과의 경우 후지 품종에서 저장고 내의 이산화탄소가 축적될 때 많이 나타나며 밀증상이 많을수록 더욱 촉진된다.

제1회 농산물품질관리사 실기 기출문제

작업형 실기

1. 사과(후지) 1상자의 실물을 보고 등급을 판정하시오 (당도는 무시) (10점)
사과의등급 항목인 날개의 고르기, 무게, 섶택, 당도, 신선도, 종결점과, 경결점과 를 종합하여 판단한다.
2. 감자(수미) 1상자의 실물을 보고 등급을 판정하시오(10점)
감자의 등급 항목인 다듬기, 고르기, 무게, 가벼운 결점을 종합하여 판정한다.
3. 감귤(청견) 10개의 무게를 전자저울로 측정하여 무게 구분 시 “중”이 아닌 것을 비율을 구하시오(6점)
감귤 청견 품종 10개의 무게를 전자저울로 측정하여 무게가 “중” (210~270g 미만)이 아닌 것 의 비율을 구한다.
4. 사과(후지)의 사진을 보고 결점과의 개수를 구하시오(6점)
사과의 종결점과는 이품종과, 부패·변질과, 미숙과, 병충해과, 생리장해과, 내부 갈변과, 상해과 등이고 경결점과는 품종 고유의 모양이 아닌 것, 경미한 녹·일소·약해·생리장해 등으로 외관이 떨어지는 것, 병해충의 피해가 과피에 그친 것, 경미한 찰상 등 종결점과에 속하지 않는 상처가 있는 것, 꼭지가 빠진 것 등으로 이에 해당하는 결점과의 개수를 구한다.
5. 사진에 제시된 배의 품종을 쓰라.(5점)
배의 과형, 과피색, 무게 등 여러 품종적인 특징을 종합하여 판단한다.
6. 사진에 제시된 포도의 품종을 쓰라(5점)
포도의 송이모양, 과피색, 과분의 부착정도 등 여러 품종적인 특징을 종합하여 판정한다.
7. 사과(후지)의 당도를 측정한 후 당도에 따른 등급을 쓰라.(6점)
증류수를 이용하여 당도계의 영점을 조정한 후 사과의 당도를 측정한다. 그 당도에 따라 사과 후지 품종의 등급을 판정한다.
후지의 당도에 따른 등급
특 : 14°Bx 이상, 상 : 12°Bx 이상, 보통 : 적용하지 않음.
8. 사진에 기재된 사과 (1개)의 섶택 비율과 산출근거를 쓰라.(6점)
섶택비율은 품종 고유의 색깔 기준과 대비하여 착색정도별 면적비율에 해당면적별 착색비율을 각각 곱한 다음 합산하여 구한다.