

제3회 농산물품질관리사 자격시험 실기 기출 문제

필답형 실기 (각 문제 2.5점 계50점)

1. 지리적 특성을 가진 우수 농산물 및 그 가공품의 품질향상과 지역특화산업으로의 육성 및 소비자보호를 목적으로 실시하는 제도는?

지리적 표시 등록제도

2. 농산물의 (전수) 또는 (표본추출)의 방법에 의하여 시료의 추출, 계측, 감정, 등급 판정 등을 통하여 검사하는 것이다.

3. 농산물의 안전성조사는 농산물의 주산단지, (시설재배단지), 병해충의 발생빈도가 높은 지역, 토양, 수질오염이 우려되는 지역, (저장창고) 및 도매시장 등을 대상지역으로 한다.

4. 표준규격이 제정된 농산물의 등급항목 중 당도가 있는 채소류의 품목을 4가지 쓰라. 참외, 딸기, 수박, 조롱수박, 메론

5. 토마토를 가락시장에 출하하려고 한다. 표준규격품이라는 문구 외에 표기하여야 할 사항 5가지는?

품목, 산지, 등급, 무게, 생산자 또는 생산자단체의 명칭 및 전화번호

6. 농산물의 등급규격이란 농산물의 (품목) 또는 (품종)별로 그 특성에 따라 수량, 크기, 색깔, 신선도, 결점과, 성분함량 또는 선별상태 등 품질 구분에 필요한 항목을 설정하여 (특), (상), (보통)으로 정한다.

7. 표준규격이 제정된 농산물 중 등급 항목에 발아율이 있는 품목을 2개는?

콩(콩나물 콩), 녹두(나물용)

8. 표준규격에 의한 농산물 포장재의 종류를 5가지

골판지상자, 지대, 폴리에틸렌대(PE), 직물제 포대(PP), 그물망,

9. 브라벨극립계에 의한 1ℓ의 무게를 표시하는 것은?

용적중

10. 감귤의 등급 항목 중 “특”에 해당하는 껍질의 뜯 정도는?

껍질이 뜨지 않은 것(껍질 뜯 것이 없음)

제3회 농산물품질관리사 실기 기출문제

11. 숙성 노화의 단계에서 호흡의 속도가 급격히 상승하였다가 감소하는 현상은?
호흡급등현상(클라이맥터링:climacteric)
12. 종자를 젖은 배지 상태로 5~10℃로 7일간 예랭, 30~35℃ 조건에서 7일간 예열하는 이유는?
생리적 휴면타파를 위해
13. 현미를 체별 시 체판면적 300cm²의 경우 적정 시료량은?
150g±10%(체판면적 100cm² 당 50g±10%를 기준함)
14. 오이의 부패 . 변질과, 병충해과, 오염된 것 외 중결점 항목을 4가지는?
과속과, 상해과, 공동과, 모양이 불량한 것(열과, 기형과)
15. 수확에서부터 소비자에게 도달하는 전 과정을 저온상태로 유지 관리하는 유통시스템은?
콜드체인 시스템(Cold Chain System) : 저온유통시스템
16. 신선편이농산물을 자외선처리, 건식세척, 염소사용, 구연산, MA포장 등을 사용하여 포장하는 이유는?
농산물의 품질 수명 연장(을 통한 안전성 확보)
17. M.E시약으로 감정하는 것은?
도정도
18. 사과 중결점과의 혼입율을 계산할 때 사용하는 공식은?
$$\text{혼입율}(\%) = (\text{중결점과 수} / \text{공시과 수}) \times 100$$
19. 과실이 성숙하면 전분이 당으로 전환되는데 이를 감정해보기 위한 시약 처리방법은?
요오드 염색법
20. CA저장 시 이산화탄소의 장애로 사과나 배에 나타나는 장애는?
내부 갈변(사과의 과육갈변, 배의 과심갈변)

제3회 농산물품질관리사 실기 기출문제

작업형 실기 (각 문제 5점 기준 계 50점)

1. 제시된 사과와 실물을 보고 품종명을 쓰라.
사과의 과형, 무게, 과피색 등 여러 특징을 종합하여 품종을 판단한다. 후지, 홍로 등이 출제되었다.
2. 제시된 한지형 통마늘 10개 중 크기가 “대”인 것의 비율을 구하라.
한지형 통마늘의 크기 구분 중 “대” 항목은 1구의 지름이 4.0~5.0cm이다.
3. 제시된 배와 포도의 실물을 보고 품종명을 쓰라.
배와 포도의 과형, 과피색 등 여러 특징을 종합하여 품종을 판단한다.
배는 신고, 포도는 MBA 등이 출제 되었다.
4. 제시된 7cm, 8cm, 9cm, 10cm, 11cm 길이의 홍고추(물고추)를 보고 “날개의 고르기” 항목의 등급을 판정하라.
5개의 홍고추(물고추)의 평균길이는 9cm이다.
최소길이 4cm 이상이고, 평균길이 ± 2 cm를 초과하는 것이 10% 이하이므로(없으므로) “날개의 고르기” 항목 “특”에 해당한다.
5. 제시된 감자(수미) 10개의 무게를 측정하여 무게 구분에 의한 등급을 쓰라.
감자(수미)의 무게를 측정하여 등급을 판정한다.
감자(수미)의 무게에 따른 등급
특대 : 280g 이상, 대 : 220g 이상 ~280g 미만, 중 : 160g이상~220g 미만,
소 : 100~160g 미만, 특소 : 40~100g 미만, 조림용 : 40g 미만
(60g 간격으로 등급이 나누어짐)
6. 제시된 딸기의 당도를 측정하고 당도에 따른 등급을 판정하라.
증류수를 이용하여 당도계의 영점을 조정한 후 딸기의 당도를 측정하고 등급을 판정한다.
딸기의 당도에 따른 등급
특 : 11°Bx 이상, 상 : 9°Bx 이상, 보통 : 적용하지 않음.
7. 제시된 참깨, 팥, 콩의 등급을 판정하라.
참깨, 팥, 콩의 등급 항목인 모양, 수분, 이종피색립, 이물 등의 항목을 종합하여 등급을 판정한다.

제3회 농산물품질관리사 실기 기출문제

8. 제시된 배와 단감을 보고 어떤 결점과인지 판단하여 쓰라.
배는 동록, 단감은 탄저병이 출제되었다.
9. 제시된 사과(홍로)의 색택을 보고 등급을 판정하라(나머지 사항은 무시)
착색정도별 면적비율에 해당면적별 착색비율을 각각 곱한 다음 합산하여 색택비율을 구한다.
10. 제시된 조건에 한하여 단감(부유)의 등급을 판정하라.
무게 220~240g이상, 색택 85% 이상, 당도 14°Bx 이상, 속도가 양호하고 균일
판정등급 “ 특 ”
단감 부유의 “ 특 ” 조건
무게 : 대(190~250g) 이상인 것
색택 : 품종 고유의 색택으로 착색된 면적이 80% 이상인 것
당도 : 13°Bx 이상
속도 : 속도가 양호하고 균일 한 것