

2



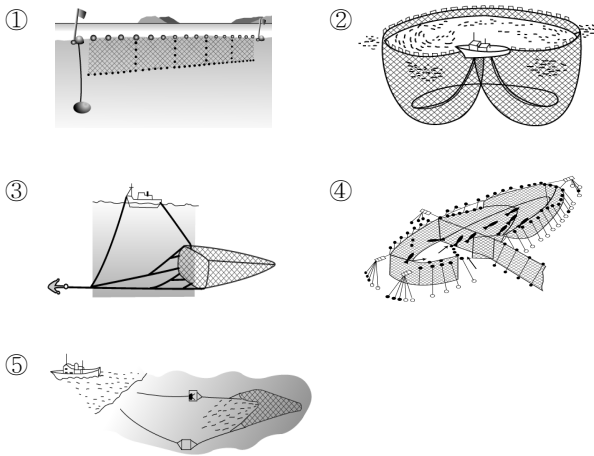
6. 다음은 수산물의 영양에 대한 설명이다. (가)~(다)에 해당하는 것을 바르게 짝지은 것은? [3점]

(가) 어패류에 많이 함유되어 있는 영양소이다
 (나) 어유에는 EPA와 DHA가 풍부하게 함유되어 있다.
 (다) 해조류에 함유되어 있으며, 변비를 예방하고 비만 방지에 효과가 있다.

- | | | |
|-------|------------|-------|
| (가) | (나) | (다) |
| ① 수분 | 아미노산 | 무기질 |
| ② 지방 | 고도 불포화 지방산 | 무기질 |
| ③ 지방 | 불포화 지방산 | 식이 섬유 |
| ④ 단백질 | 불포화 지방산 | 탄수화물 |
| ⑤ 단백질 | 고도 불포화 지방산 | 식이 섬유 |

7. 다음과 같은 특징을 가진 어구는?

- 함정 어구이다
- 길그물과 통그물로 구성 되어 있다.
- 어군의 통로를 차단 유도하여 어획한다.



8. 다음 기생충에 의해 어류에 나타날 수 있는 일반적인 질병의 증상들을 <보기>에서 모두 고른 것은? [3점]

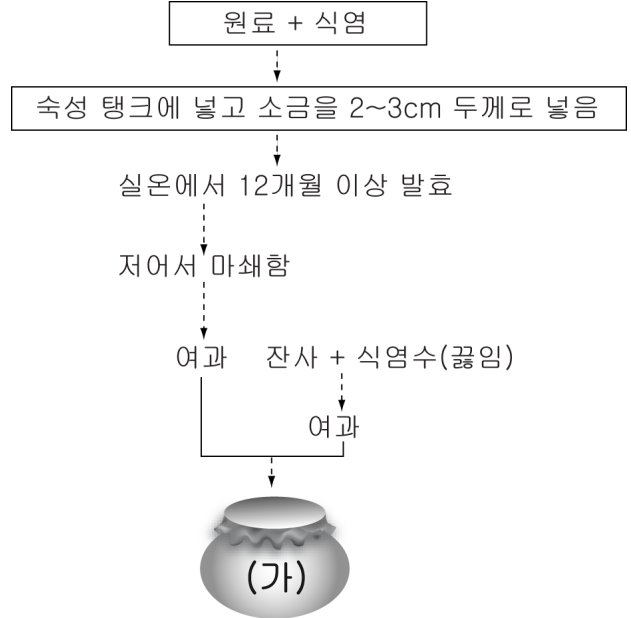
- 물이
- 백점충
- 닳벌레
- 피부흡충

< 보 기 >

- ㄱ. 광택이 없어지고 뿌옇게 변한다.
- ㄴ. 몸 표면에 좁쌀 만한 흰 점이 생긴다
- ㄷ. 몸을 양어지의 벽에 부비는 행동을 한다.
- ㄹ. 눈동자가 툭 튀어나오고 배가 부풀어 오른다.

- | | | |
|-----------|-----------|-----------|
| ① ㄱ, ㄴ | ② ㄷ, ㄹ | ③ ㄱ, ㄴ, ㄷ |
| ④ ㄱ, ㄴ, ㄹ | ⑤ ㄴ, ㄷ, ㄹ | |

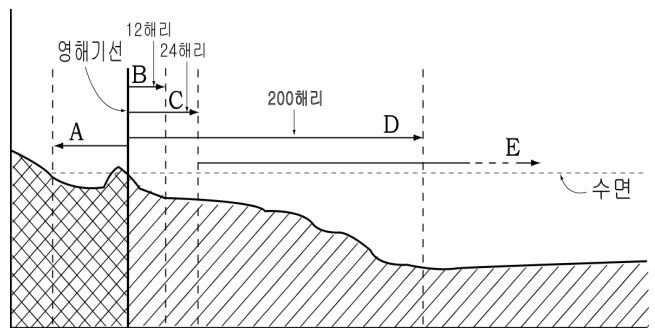
9. 다음은 수산 발효 식품의 제조 공정을 나타낸 것이다 (가)에 대한 설명으로 옳은 것은? [3점]



- ① 어육의 내장에 전분을 혼합하여 숙성시킨 것이다.
- ② 패류에 설탕과 가열한 녹말을 혼합하여 발효시킨 것이다
- ③ 어육에 설탕, 소금, 녹말 등을 혼합하여 숙성시킨 것이다.
- ④ 어패류에 고농도의 소금으로 염장하여 발효, 액화시킨 것이다.
- ⑤ 어육과 어육의 생식소에 설탕, 전분 등을 가하여 발효시킨 것이다.

10. 다음과 같은 특징을 가진 수역으로 옳은 것을 그림의 A~E에서 고르면?

- EEZ 설정 가능 수역이다.
- 연안국에 해양자원의 배타적이용권이 부여된다.
- 해양 과학 조사 및 해양 환경 보전에 대해서 연안국이 관할권을 행사한다.



- ① A ② B ③ C ④ D ⑤ E

11. 다음은 해양 생물의 먹이 사슬을 나타낸 것이다. (가), (나)에 대한 설명으로 옳은 것을 <보기>에서 골라 바르게 짝지은 것은?

영양염류 → (가) → 동물 플랑크톤 → (나) → 대형어류

- 〈 보 기 〉
- ㄱ. 분해자의 역할을 한다.
 - ㄴ. 세균 등이 여기에 속한다.
 - ㄷ. 제 2차 소비자에 해당한다.
 - ㄹ. 광합성 작용을 하여 유기물을 만든다.

- | | |
|-----|-----|
| (가) | (나) |
| ① ㄱ | ㄴ |
| ② ㄱ | ㄷ |
| ③ ㄴ | ㄱ |
| ④ ㄹ | ㄴ |
| ⑤ ㄹ | ㄷ |

12. 다음은 어패류의 사후 변화 과정에 대한 설명이다 순서를 바르게 배열한 것은? [3점]

- (가) 수축된 근육이 풀린다.
- (나) 암모니아 및 황화수소와 같은 악취 성분이 생긴다
- (다) 근육의 투명감이 떨어지고 수축하여 어체가 굳어진다
- (라) 단백질 지방질 및 글리코젠이 근육 및 내장 중에 존재하는 효소의 작용 등으로 근육 조직에 변화가 일어난다

- ① (가) → (나) → (다) → (라)
- ② (가) → (다) → (나) → (라)
- ③ (다) → (나) → (라) → (가)
- ④ (다) → (가) → (라) → (나)
- ⑤ (라) → (가) → (다) → (나)

13. 다음은 어선의 구조와 크기에 대한 설명이다 (가)~(다)에 해당하는 명칭을 바르게 짝지은 것은? [3점]

명칭	내용
(가)	선체가 물에 떠 있을 때, 물속에 잠긴 선체의 깊이이다.
(나)	용골에 직각으로 배치되며, 선체 좌우 현측을 구성하는 골격이다.
(다)	선체 중앙부의 수면에서부터 상갑판 상단까지의 수직 거리이다

- | | | |
|------|-----|-----|
| (가) | (나) | (다) |
| ① 흘수 | 능골 | 건현 |
| ② 흘수 | 건현 | 능골 |
| ③ 건현 | 능골 | 흘수 |
| ④ 건현 | 흘수 | 능골 |
| ⑤ 능골 | 흘수 | 건현 |

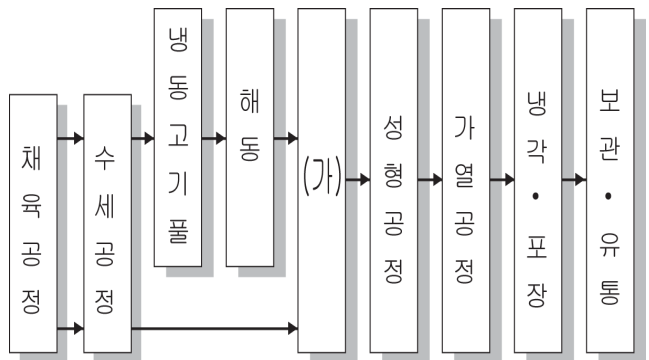
14. 그림과 같은 양식 방법에 대한 설명으로 알맞은 것을 <보기>에서 고르면? [3점]



- 〈 보 기 〉
- ㄱ. 주로 찬물을 좋아하는 송어, 연어류의 양식에 이용된다.
 - ㄴ. 먹이 찌꺼기와 대사 노폐물은 침전 또는 여과 장치를 사용하여 처리한다.
 - ㄷ. 산소 공급량은 흘러가는 물의 양에 비례하므로 사육 밀도를 증가시킬 수 있다.
 - ㄹ. 연못, 육상에 독을 쌓아 못을 만들거나 바다에 제방을 만들어 옛날부터 이용되어 오고 있다.

- ① ㄱ, ㄴ ② ㄱ, ㄷ ③ ㄴ, ㄷ
- ④ ㄴ, ㄹ ⑤ ㄷ, ㄹ

15. 다음은 어묵의 제조 과정을 나타낸 것이다. (가)에 해당하는 설명으로 옳은 것은?



- ① 일정한 모양으로 만든다
- ② 가열하여 젤(gel)화시킨다.
- ③ 어체를 처리하여 육(肉)을 얻는다
- ④ 채취한 육을 깨끗하게 물로 씻는다.
- ⑤ 식염, 조미료 및 부원료를 첨가하여 잘 교반한다.

