

2021년도 제7회 수산물품질관리사 2차 시험 출제영역

○ 과목명: 수산물품질관리실무

주요영역	세부영역	세세영역
농수산물 품질관리법령	1. 수산물의 표준규격 및 품질인증	1. 표준규격의 의미 2. 수산물 품질인증 및 사후관리
	2. 이력추적 관리 및 지리적 표시	1. 이력추적관리 및 사후관리 2. 지리적 표시 및 지리적표시자의 권리
	3. 유전자변형 수산물 표시 및 안전성 조사	1. 유전자변형 수산물 및 조사 2. 수산물 안전성 조사
	4. 지정해역 및 생산가공 시설관리	1. 위생관리 및 위해요소중점기준 2. 지정해역 지정 및 관리 3. 생산 가공시설 등록 및 관리
	5. 수산물 검사 및 검정	1. 수산물 검사 2. 수산물 검정 3. 금지행위 및 조사 검정
	6. 농수산물 원산지표시에 관한 법령	1. 총칙 2. 원산지 표시
수확 후 품질관리 기술	1. 수확 전 품질관리 기술	1. 수산물 전처리
	2. 수확 후 품질관리 기술	1. 수산물 사후변화 2. 수산물 선도 및 변질 (선도 판정)
	3. 수산물 가공 및 저장 관리	1. 수산물 가공 2. 상온저장 3. 냉장저장 4. 냉동저장
	4. 수산물 위생관리	1. 위해요소 중점관리 적용 2. 수산물 식중독 관리
	5. 수산물 포장관리	1. 포장재료 2. 포장방법 3. 포장설계 4. 표시사항
수산물 유통관리	1. 주요 수산물 유통구조 및 가격	1. 활어 유통경로 2. 선어 유통경로 3. 해조류 유통경로 4. 냉동수산물 유통경로 5. 수산가공품 유통경로
	2. 수산물 마케팅 및 거래	1. 시장거래 2. 공동판매 및 계산 3. 전자상거래 4. 수산물 마케팅 및 가격전략 5. 수산물 브랜드 관리
	3. 수산물 유통 정보관리	1. 수산물 유통정보 현황 2. 수산물 유통정보 이용

○ 과목명: 수산물등급판정실무

주요영역	세부영역	세세영역
수산물 표준규격	1. 합불판정대상품목 표준규격	1. 활수산물 합격기준
		2. 신선·냉장수산물 합격기준
		3. 냉동수산물 합격기준
		4. 연육 합격기준
		5. 해조류 합격기준
		6. 건제품 합격기준
		7. 염장품 합격기준
		8. 조미가공품 합격기준
		9. 어육연제품 합격기준
	2. 등급판정대상품목 표준규격	1. 마른김/얼구운 김등급 검사기준
		2. 마른멸치 등급 검사기준
		3. 마른툰 등급 검사기준
		4. 실한천 등급 검사기준
품질 검사	1. 수산물 검사기준	1. 일반성분 검사기준
		2. 중금속 및 방사능 검사기준
		3. 세균 및 바이러스 검사기준
		4. 항생물질 검사기준
		5. 독소 검사기준
		6. 식품첨가물 검사기준
	2. 관능검사 기술	1. 맛 평가
		2. 색깔 평가
		3. 선별 평가
		4. 크기 평가
		5. 형태 평가
		6. 냄새 평가
	3. 정밀검사 기술 (식품의 기준 및 규격 = 식품공전)	1. 수분 시험방법
		2. 염분 시험방법
		3. 일반세균수 시험방법
		4. 대장균군 시험방법
		5. 마비성 패독 시험방법
		6. 수은 시험방법
		7. 복어독 시험방법