

# 수산물품질관리사 1차 시험 출제영역

시험과목	주요항목	세부항목
수산물품질관리 관련법령	1. 농수산물 품질관리 법령	1. 총칙
		2. 수산물의 품질인증
		3. 지리적 표시
		4. 유전자변형 수산물표시 및 안전성조사
		5. 지정해역 및 생산가공 시설관리
		6. 수산물 검사 및 검정
		7. 수산물품질관리사 제도
	2. 농수산물 유통 및 가격안정에 관한 법령	1. 총칙
		2. 수산물 생산조정 및 출하조절
		3. 수산물 도매시장
		4. 수산물 공판장
		5. 수산물 유통기구
	3. 농수산물의 원산지 표시 등에 관한 법령	1. 총칙
		2. 원산지 표시
	4. 친환경농어업 육성 및 유기식품 등의 관리·지원에 관한 법령	1. 총칙
		2. 친환경 어업 및 유기식품 육성지원
		3. 유기식품 인증
		4. 무농약 농수산물
		5. 유기어업 자재
	5. 수산물 유통의 관리 및 지원에 관한 법령	1. 총칙
		2. 수산물 유통발전계획 등
3. 수산물 산지위판장		
4. 수산물의 이력추적 관리		
5. 수산물의 품질 및 위생 관리		
6. 수산물 수급관리		
7. 수산물 유통 기반의 조성 등		

시험과목	주요항목	세부항목
수산물유통론	1. 수산물 유통개요	1. 수산물 유통의 개념과 특징
		2. 수산물 유통의 기능 및 활동
	2. 수산물 유통기구 및 유통 경로	1. 수산물의 유통기구 및 조직
		2. 수산물 유통경로
	3. 주요 수산물 유통경로	1. 활어 유통경로
		2. 선어 유통경로
		3. 냉동수산물 유통경로
		4. 수산가공품 및 건어물 유통경로
		5. 수입수산물 유통경로
	4. 수산물 거래	1. 소매시장 및 도매시장, 시장외거래
		2. 공동판매와 계산제
		3. 전자상거래
	5. 수산물 유통수급과 가격	1. 수산물 수급이론
		2. 수산물 가격
		3. 수산물 유통마진과 비용
	6. 수산물 마케팅	1. 수산물 마케팅 전략
		2. 수산물 포장 및 브랜드
		3. 수산물 가격전략
		4. 수산물 광고
	7. 수산물 유통정보와 정책	1. 수산물 유통정보
2. 수산물 유통정책		

시험과목	주요항목	세부항목	
수확후 품질관리론	1. 원료품질관리 개요	1. 원료품질관리의 개념과 필요성	
		2. 수산물 원료품질관리의 특징	
	2. 저장	1. 저장의 개념 및 특징	
		2. 저장방식	
	3. 선별 및 포장	1. 선별	
		2. 포장	
	4. 가공	1. 제품유형별 가공	
		2. 가공기계	
	5. 위생관리	1. 위해요소 중점관리제도	
		2. 수산물 독소관리	
	수산일반	1. 수산업 개요	1. 수산업의 개념 및 특성
			2. 수산업의 현황과 발달
		2. 수산자원관리	1. 수산자원의 특징
			2. 수산자원의 종류
		3. 어구·어업	1. 어구
2. 어법			
4. 수산양식 관리		1. 수산양식 개요	
		2. 양식종묘와 영양관리	
		3. 양식질병 관리	
		4. 주요 종의 양식	
5. 수산업관리 제도		1. 국내수산업 관리제도	
		2. 국제수산업 관리제도	