

2026년도 제23회 농산물품질관리사 2차 국가자격시험

교 시	시 험 시 간	시 험 과 목
1교시	80분	농산물품질관리 및 농산물등급판정실무
수험번호		성 명

【 수험자 유의사항 】

1. 시험문제지 표지와 시험문제지의 총면수, 문제번호 일련순서, 인쇄상태 등을 확인하시고, 문제지 표지에 수험번호와 성명을 기재하시기 바랍니다.
2. 수험자 인적사항 및 답안지 등 작성은 반드시 검은색 필기구만을 계속 사용하여야 합니다. (그 외 연필류, 유색필기구, 지워지는 펜 등으로 작성한 답항은 0점 처리됩니다.)
3. 문제번호 순서에 관계없이 답안 작성이 가능하나, 반드시 문제번호 및 문제를 기재(긴 경우 요약기재 가능)하고 해당 답안을 기재하여야 합니다.
4. 답안 정정 시에는 정정할 부분을 두 줄(=)로 긋고 수정할 내용을 다시 기재합니다.
5. 감독위원의 지시에 불응하거나 시험시간 종료 후 답안지를 제출하지 않을 경우 불이익이 발생할 수 있음을 알려 드립니다.
6. 시험문제지는 시험 종료 후 가져가시기 바랍니다.

안 내 사 항

1. 수험자의 의견을 적극 반영하기 위하여 QR코드를 활용한 설문조사를 실시하고 있으니 많은 참여 바랍니다.
2. 시험 합격자에게 '합격축하 SMS(알림톡) 알림 서비스'를 제공하고 있습니다.



▲ 설문조사

- 수험자 여러분의 합격을 기원합니다 -

※ 단답형 문제에 대해 답하시오. (1 ~ 10번 문제)

1. 농수산물 품질관리법상 농산물 검정기관의 지정 등에 관한 설명이다. 설명이 틀린 번호를 쓰고 옳게 수정하시오. (수정 예: ① ○○○ → □□□) [3점]

- ① 검정기관 지정의 유효기간은 지정을 받은 날부터 4년으로 하고, 유효기간이 만료된 후에도 계속하여 검정 업무를 하려는 자는 유효기간이 끝나기 6개월 전까지 농림축산식품부장관에게 갱신을 신청하여야 한다.
- ② 검정기관으로 지정받은 후 농림축산식품부령으로 정하는 중요 사항이 변경되어 변경신고를 한 경우, 농림축산식품부장관은 변경신고를 받은 날의 다음 날부터 20일 이내에 신고수리 여부를 신고인에게 통지하여야 한다.

2. 농수산물 품질관리법령상 이력추적관리에 관한 설명이다. 설명이 틀린 번호를 쓰고 옳게 수정하시오. (수정 예: ① ○○○ → □□□) [3점]

- ① 농산물 판매자의 이력관리 등록의 유효기간은 등록한 날부터 3년으로 하고, 인삼류의 경우는 6년 이내의 범위에서 등록기관의 장이 정하여 고시한다.
- ② 이력추적관리 등록을 갱신하려는 경우에는 해당 등록의 유효기간이 끝나기 3개월 전까지 등록기관의 장에게 제출하여야 한다.
- ③ 농림축산식품부장관은 농수산물 품질관리법 제24조에 따라 이력추적관리를 등록한 자가 이력추적관리기준을 지키지 아니한 경우 그 등록을 취소하거나 1개월 이내의 기간을 정하여 이력추적관리 표시정지를 명하거나 시정명령을 할 수 있다.

3. 농수산물의 원산지 표시 등에 관한 법령상 원산지 표시 위반자에 대한 교육에 관한 내용이다. ()에 알맞은 내용을 쓰시오. [5점]

- 원산지 교육의 대상은 농산물이나 그 가공품 등의 원산지를 표시하지 않아 처분을 (①)년 이내에 (②)회 이상 받은 자이다.
- 교육이수 명령을 이행하지 않은 경우 과태료의 부과기준은 1차 위반 (③)만원, 2차 위반 (④)만원, 3차 위반 (⑤)만원이다.

4. 국립농산물품질관리원 단속공무원 A는 P가 운영하는 일반음식점을 조사한 결과, 다음과 같은 위반사실을 적발하였다. 농수산물 원산지 표시 등에 관한 법령상 P에게 부과할 수 있는 품목별 과태료(①~⑤) 및 과태료 총액(⑥)을 산정하시오. (단, 가중 및 감경사유는 고려하지 않으며, 주어진 정보 외에는 고려하지 않음) [6점]

○ 원산지 미표시 위반

위반행위 품목	위반일	과태료
오리훈제구이의 오리고기	1차: '26년 6월 9일	(①)만원
냉콩국수의 콩	1차: '25년 3월 10일 2차: '26년 6월 9일	(②)만원
엽소탕의 엽소고기	1차: '26년 6월 9일	(③)만원
육개장의 쇠고기	1차: '26년 6월 9일	(④)만원

○ 원산지 표시방법 위반

위반행위 품목	위반일	과태료
돼지고기주물럭의 돼지고기	1차: '26년 6월 9일	(⑤)만원

○ 과태료 총액: (⑥)만원

5. 다음은 원예산물의 수확 후에 나타나는 품질변화에 관한 설명이다. 설명이 옳으면 O, 틀리면 X를 순서대로 쓰시오. [3점]

- 토마토는 숙성 과정에서 엽록소가 감소하고 안토시아닌이 축적된다. ()
○ 감귤은 수확 후 상온에 두어 예조처리할 경우 산도가 증가한다. ()
○ 사과는 수확이 늦어지면 내부조직에 솔비톨이 축적된다. ()
○ 짧은감은 연화되면서 불용성 탄닌 함량이 감소한다. ()

6. 다음은 농산물의 저장관리 기술에 관한 설명이다. 설명이 틀린 2개를 찾아 번호를 쓰고 옳게 수정하시오. [4점]

- ① 결로를 막기 위해 유통과정 중 온도 격차를 줄이도록 유의하여야 한다.
② 차단성이 높은 필름으로 포장할 경우 고이산화탄소 장해 위험성이 높아진다.
③ 저장고의 냉기 유속이 빠를 경우 저장 중인 농산물의 증산은 억제된다.
④ 에틸렌을 처리할 경우 아스파라거스의 줄기가 경화되는 현상이 감소한다.

7. 농산물 중 성숙 말기에 호흡이 일시적으로 급등하는 품목은 미숙 상태에서 수확할 경우에도 저장유통 기간 동안 숙성 대사가 이루어지므로 착색, 연화, 풍미 등을 포함하는 상품성을 확보할 수 있다. 다음 보기 중 이러한 특성을 보이는 품목을 모두 쓰시오. [3점]

< 보 기 >		
☐ 망고	☐ 딸기	☐ 오렌지
☐ 아보카도	☐ 포도	☐ 복숭아

8. 다음 보기의 원예산물 중 0℃에서 저장할 경우 저온 장해가 일어날 수 있는 품목을 모두 쓰시오. [4점]

< 보 기 >			
☐ 마늘	☐ 레몬	☐ 호박	☐ 양배추
☐ 오이	☐ 당근	☐ 셀러리	☐ 고구마

9. 예냉에 관한 설명이다. ()에 알맞은 용어를 쓰시오. [3점]

(①)식 예냉은 수분이 증발하면서 작물의 표면으로부터 (②)을/를 빼앗아 품온을 낮추는 원리를 이용한 냉각방식으로 채소류 중 엽채류에 많이 사용된다. 이 예냉방식은 속도가 빠른 장점이 있으나 설비비가 많이 들고 예냉중 (③)이/가 발생할 수 있는 단점이 있다.

10. 다음 보기의 원예산물을 에틸렌 발생량의 범위(A, B)에 따라 구분하여 쓰시오. (단, 20℃에서의 발생량) [3점]

< 보 기 >		
☐ 아스파라거스	☐ 감자	☐ 키위
☐ 배	☐ 감귤	☐ 살구

<에틸렌 발생량의 범위>

- ☐ A: 0.1 $\mu\text{L C}_2\text{H}_4/\text{kg} \cdot \text{h}$ 이하 (①)
☐ B: 10.0 $\mu\text{L C}_2\text{H}_4/\text{kg} \cdot \text{h}$ 이상 (②)

※ 서술형 문제에 대해 답하시오. (11 ~ 20번 문제)

11. 우수관리인증(품목: 배추)을 받아 절임배추를 생산·가공 판매하는 K영농조합법인의 대표는 우수관리인증을 받지 않은 강원도 ○○산 배추를 구입하여 전라남도 ○○산으로 우수관리인증 표시를 하여 온라인 판매하다가 국립농산물품질관리원에 적발되었다. 최종적으로 관련법 위반으로 법원으로부터 벌금 500만원(건당)이 확정되었다. 법원이 부과한 벌금 총액(①)과 이 벌금이 부과된 사유(②)를 쓰시오. (단, 위반행위를 방지하기 위해 법인이 해당 업무에 관하여 상당한 주의와 감독을 철저히 하지 아니한 경우임) [6점]
12. 저장고 내부의 에틸렌 농도를 측정한 결과 1,400 ppm이었다. 원예산물의 신선도 관리를 위해 저장고 내부의 에틸렌 농도를 낮추고자 할 때 사용할 수 있는 물질 2개를 다음 보기에서 찾고, 그 원리를 설명하시오. [6점]

< 보 기 >	
☐ O ₃	☐ ACC
☐ KMnO ₄	☐ 1-MCP
☐ Ethyl alcohol	☐ Methylene blue
☐ AVG(aminoethoxyvinylglycine)	☐ Triton X-100

13. 사과, 양배추, 가지를 0℃, 상대습도 95%의 저장고에 혼합하여 2주간 저장하였더니 양배추에서는 황백화 현상, 가지에서는 과육 수침 현상이 나타나 상품성이 떨어졌다. 이러한 현상이 나타난 원인을 각각 설명하시오. [4점]
14. 사과 2kg씩을 2L 용기에 넣고 90%의 상대습도, 5℃와 15℃의 온도 조건에서 12시간 밀폐한 후 용기 내부의 이산화탄소 농도를 측정한 결과 5℃에서는 4%, 15℃에서는 9%이었다. 5℃와 15℃에서의 호흡율(CO₂ mL/kg·h)을 계산하고 Q₁₀을 구하시오. (계산과정을 나타내고 결과값은 소수점 둘째자리에서 반올림할 것) [6점]
- ☐ 5℃에서의 호흡율: (①)
 - ☐ 15℃에서의 호흡율: (②)
 - ☐ Q₁₀: (③)

15. B농가가 수확한 ‘마른고추’ 1상자에서 50개를 무작위 추출하여 농산물품질관리사가 품위를 계측한 결과가 다음과 같았다. 농산물 표준규격에 따른 낱개의 고르기 항목의 초과비율(①)과 그에 따른 등급(②)을 쓰고, 결점과 비율(③~④)과 수분기준(⑤)을 쓰시오. [8점]

낱개의 고르기 (평균길이 12 cm)	결점의 정도	수분기준
○ 고추의 길이(cm) - 9.6미만: 2개 - 9.6이상~10.5미만: 1개 - 10.6이상~11.5미만: 6개 - 11.6이상~12.5미만: 22개 - 12.6이상~13.5미만: 13개 - 13.6이상~14.5미만: 5개 - 14.6이상: 1개	○ 무름병의 피해가 과면의 6~8%인 것: 1개 ○ 꼭지가 빠진 것: 1개 ○ 심하게 구부러진 것: 1개 ○ 과열로 검게 변한 것이 과면이 18%인 것: 1개 ○ 녹색반점이 과면의 12%인 것: 1개 ○ 길이의 40%가 갈라진 것: 1개	○ 특, 상, 보통의 수분은 (⑤)% 이하로 건조된 것

낱개의 고르기	경결점과	중결점과	수분기준
초과 비율: (①)%	비율: (③)%	비율: (④)%	(⑤)
등급: (②)			

16. 감귤(온주밀감)을 7월에 출하하고자 1상자에서 50개를 무작위 추출하여 계측한 결과가 다음과 같다. 농산물 표준규격에 따른 날개의 고르기 항목의 크기 구분표에서 정하는 무게가 다른 것의 비율(①)과 항목별 등급(②~④) 및 경결점과 비율(⑤)을 쓰고, 이를 종합하여 판정한 등급(⑥)과 그 이유(⑦)를 쓰시오. (단, 주어진 항목 이외는 등급판정에 고려하지 않음) [8점]

무게(g)	착색비율(%)	껍질 뜯 정도(%)	결점의 정도
○ 83~87: 3과 ○ 89~93: 5과 ○ 95~99: 35과 ○ 101~105: 5과 ○ 107~111: 2과	○ 70~74: 3과 ○ 75~80: 40과 ○ 81~85: 7과	○ 껍질이 뜨지 않은 것: 30과 ○ 껍질 내표면적의 뜯 정도 - 5~10이하: 7과 - 11~15이하: 10과 - 16~20이하: 3과	○ 꼭지가 퇴색된 것: 1과 ○ 품종 고유의 모양이 아닌 것: 1과

날개의 고르기	선택	껍질 뜯 것	경결점과	종합판정	
무게가 다른 것의 비율: (①)%	등급:	등급:	비율:	등급:	이유:
등급: (②)	(③)	(④)	(⑤)%	(⑥)	(⑦)

※ 이유 답안 예시: △△항목의 ○○○이(가) ○○(%)로 “○”등급 기준의 ○○○의 ○○%이하(미만) 또는 이상(초과)에 해당함

17. 농산물품질관리사 A는 시클라멘 화분에 대해 농산물 표준규격에 따라 등급판정을 하고자 계측한 결과가 다음과 같다. 종합판정한 결과 등급별 화분번호(①~②)를 분류하여 쓰고, 기형화 정의(③~④)를 쓰시오. (단, 주어진 항목 이외는 등급판정에 고려하지 않음) [8점]

항목 화분번호	개화정도		기형화(%) (전체꽃 중)	균형미(초폭/초장) (치우침 없음)	기형화 (용어의 정의)
	전체 꽃대 (개)	개화된 것 (개)			
1번	10	10	20	1.8	○ 꽃잎이 (③) 으로 피어 있 는 비율이 (④)% 이상인 것
2번	8	6	8	1.9	
3번	12	8	13	1.7	
4번	13	12	33	1.6	
5번	8	6	12	1.4	
6번	13	9	10	1.5	
7번	8	4	10	2.0	

‘특’ 등급	‘상’ 등급	기형화(용어의 정의)	
(①)	(②)	(③)	(④)

18. 농산물품질관리사 A가 시중에 유통되고 있는 ‘배’(25개들이) 1상자의 품위를 계측한 결과가 다음과 같다. 농산물 표준규격에 따른 항목별 등급(①~③)을 쓰고, 종합판정 등급(④)과 그 이유(⑤)를 쓰시오. (단, 주어진 항목 이외는 등급판정에 고려하지 않음) [5점]

계측결과	크기 구분	결점의 정도
	○ L: 1 개 ○ M: 24 개	○ 압상이 있는 것: 1개 ○ 꼭지가 빠진 것: 2개

날개의 고르기	중결점과	경결점과	종합판정 등급 및 이유	
등급: (①)	등급: (②)	등급: (③)	등급: (④)	이유: (⑤)

※ 이유 답안 예시: △△항목이 ○○%로 “○”등급 기준의 ○○%이하(미만) 또는 이상(초과)에 해당함

19. 농산물품질관리사 K가 공영도매시장에 출하된 ‘매실’ 1상자에서 50개를 무작위 추출하여 품위를 계측한 결과가 다음과 같다. 농산물 표준규격에 따른 항목별 비율과 등급(①~③)을 쓰고 종합판정 등급(④)과 그 이유(⑤)를 쓰시오. (단, 주어진 항목 이외는 등급판정에 고려하지 않음) [6점]

크기 구분(1개의 지름 mm)	결점의 정도
○ 31이상~32미만: 1개 ○ 32이상~33미만: 4개 ○ 33이상~34미만: 25개 ○ 34이상~35미만: 14개 ○ 35이상~36미만: 4개 ○ 36이상~37미만: 2개	○ 성숙이 덜된 것: 1개 ○ 일소로 외관이 떨어지는 것: 1개

날개의 고르기	경결점과	종합판정 등급 및 이유	
초과 비율: (①) %	비율: (③) %	등급: (④)	이유: (⑤)
등급: (②)			

※ 이유 답안 예시: △△항목이 ○○%로 “○”등급 기준의 ○○%이하를 초과함

20. 농산물품질관리사 M이 국화(스프레이) 1상자(20묶음, 200본)에서 9묶음(90본)을 무작위 추출하여 계측한 결과가 다음과 같다. 농산물 표준규격품에 따른 항목별 등급(①~③)을 쓰고, 이를 종합하여 판정한 등급(④)과 그 이유(⑤)를 쓰시오. (단, 주어진 항목 이외는 등급판정에 고려하지 않음) [6점]

1묶음 평균의 꽃대 길이(cm)	개화정도	결점정도
○ 30이상~40미만: 3본 ○ 40이상~50미만: 86본 ○ 50이상~60미만: 1본	○ 꽃봉오리가 5~6개가 개화되고, 전체적인 조화를 이룬 것: 2본 ○ 꽃봉오리가 7~8개가 개화되고, 전체적인 조화를 이룬 것: 88본	○ 품종 고유의 모양이 아닌 것: 1본 ○ 경미한 약해, 상처 등으로 외관이 떨어지는 것: 1본

크기의 고르기	개화정도	경결점	종합판정 등급 및 이유	
등급: (①)	등급: (②)	등급: (③)	등급: (④)	이유: (⑤)

※ 이유 답안 예시: △△항목에서 ○○개로 “○”등급 기준 ○○개를 미달 또는 초과함

수험자 안내문

우리 공단은 수험자 여러분의 합격을 진심으로 기원하며, 다음과 같이 시험 관련 정보를 안내하고 있습니다.

첫째, 향후 시험일정을 알려드립니다.

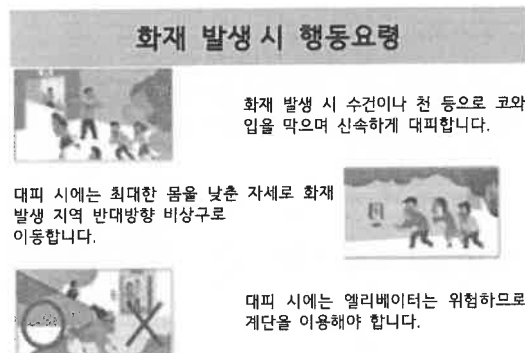
- ☐ 제2차 시험 합격자 발표: 2026. 8. 12.(수)
- ☐ Q-Net 농산물품질관리사 홈페이지(60일간)

둘째, 수험자의 응시편의를 위해 시험제도를 개선하고 있습니다.

- ☐ 시험전일 18:00부터 시험실을 미리 확인할 수 있습니다.
 - ☐ 시험실 사전 안내 메시지(알림톡) 발송 (수신 동의자에 한함)
 - ☐ Smart Q-finder(시험실 바로가기) 수험표의 QR코드를 스마트폰으로 스캔하여 확인 또는 Q-Net 로그인 후 [마이페이지] - [원서접수내역]에서 확인
- ☐ 시험 합격자에게 합격축하 알림 서비스를 제공합니다. (수신 동의자에 한함)

셋째, 기타 자격 관련 정보를 안내해 드립니다.

- ☐ 소관부처 : 국립농산물품질관리원
- ☐ 자격증 발급 : 국립농산물품질관리원 품질검사와
- ☐ 직업 및 취업정보 : 고용24 www.work24.go.kr



한국산업인력공단 임직원은 직무와 관련하여 어떠한 금품·향응을 받거나 요구하지 않습니다. 공단의 첫 번째 약속은 청렴입니다.