기술사 제 84 회 제 1 교시 (시험시간: 100 분)

분	Lai	자격	ᅔᄭᄼᆚ	수험	성	
야	농림	종목	숙산기술사	번호	명	

※ 다음 문제 중 10 문제를 선택하여 설명하시오. (각 10 점)

- 1. 미경산돈의 강정사양(flushing) 적기를 설명하시오.
- 2. 북방형 목초는 여름철에 고온건조하면 하고현상(Summer depression)이 일어난다. 그이유를 3 가지만 설명하시오.
- 3. 사료에너지의 이용에 있어 대사에너지에서 체내축적에너지를 공제한 나머지 부분을 무엇이라 하는지 쓰시오.
- 4. 어린 반추가축에서 발효가 불필요한 액상사료, 우유 등을 식도에서 제 3 위로 직접들어 가도록 하는 기관은 무엇인지 쓰시오.
- 5. 채종박(유채박)에 함유되어 있는 사료가치를 낮출 수 있는 항 갑상선 물질은 무엇인지 쓰시오.
- 6. 돼지고기에 가장 많이 함유되어 있는 비타민의 명칭과 기능적 특성에 관하여 설명하시오.
- 7. 원유의 살균방법 중 고온단시간 살균처리(HTST)의 가열온도와 가열시간에 관하여 설명하시오.
- 8. 계란의 2차 가공품으로 식물성유, 난황 혹은 전란, 식초, 식염을 배합하여 만드는 드레싱류를 무엇이라 하는지 쓰시오.
- 9. 현행 소 도체등급기준 중 육질등급에 관하여 설명하시오.
- 10. 돼지 1회 사정량이 400㎖이고, 1㎖당 정자수는 3억이었으며 생존률은 70%였다. 인공수정시 1회 정자 주입수가 30억마리 일때 수정가능 횟수를 쓰시오.
- 11. 가축의 인공수정의 장점에 대해 쓰시오.
- 12. 가축의 교배법을 5 가지만 쓰시오.
- 13. 뇌하수체(Pituitrary gland, hypophysis) 호르몬의 종류를 쓰시오.

기술사 제 84 회 제 2 교시 (시험시간: 100 분)

분	Lai	자격	えんコ人コ	수험	성	
Oŧ	중딤	종목	숙산기술사	번호	명	

※ 다음 문제 중 4 문제를 선택하여 설명하시오. (각 25 점)

- 1. 옥수수 주정박(DDGS)의 사료이용 시 영양학적 장단점을 각각 3 가지씩 쓰시오.
- 2. 사일리지 조제에 있어 재료의 완충력이란 무엇이며, 이것이 품질에 미치는 영향에 대하여 논하시오.
- 3. 근원 섬유단백질인 미오신(Myosin)의 3 가지 중요한 생물학적 기능을 설명하시오.
- 4. 돼지에서 스트레스 감수성(PSS) 돈의 예지법에 대하여 설명하시오.
- 5. 한우 등록의 종류를 들고 설명하시오.
- 6. 암소의 번식장해 요인에 대하여 논하시오.

기술사 제 84 회

제 3 교시 (시험시간: 100분)

분	누리	자격	5 시키스티	수험	Y	d o
야	딥	종목	숙산기술사	번호		병

※ 다음 문제 중 4 문제를 선택하여 설명하시오. (각 25 점)

- 1. 송아지 초유 조기급여의 중요성과 방법에 대하여 기술하시오.
- 2. 젖소 건유의 필요성과 방법을 설명하시오.
- 3. 식육의 연도증진 방법 4 가지를 설명하시오.
- 4. 염지공정 중 마사지와 텀블링의 효과에 관하여 설명하시오.
- 5. 한우 심사의 방법에 대하여 설명하시오.
- 6. 소의 발정 징후에 대하여 쓰시오.

기술사 제 84 회

제 4 교시 (시험시간: 100분)

분	Lai	자격	호시키스티	수험	성	
야	농담	종목	숙산기술사	번호	B	

※ 다음 문제 중 4 문제를 선택하여 설명하시오. (각 25 점)

- 1. 생균제(probiotics)란 무엇이며, 생균제의 품질을 결정하는 요인 중 제조과정 및 동물체내에서의 적응과 관련하여 3 가지만 설명하시오.
- 2. 일계 산란율(hen-day egg production) 및 산란지수(hen-housed average egg production) 란 무엇이며 이들이 갖는 의미를 기술하시오.
- 3. 식육을 훈연시키는 주된 목적 4 가지를 설명하시오.
- 4. 쇠고기 이력 추적시스템의 기대효과 3 가지만 설명하시오.
- 5. 배이식의 이점과 문제점을 쓰시오.
- 6. 돼지의 중요 경제형질 종류를 들고 설명하시오.