

[총평] 2021.10.16. 서울시 보건연구사 식품화학

단원	문항수	출제율	단원	문항수	출제율
수 분	2	10%	식품의 색과 갈변	3	15%
탄수화물	3	50%	식품의 맛	1	5%
지질	4		식품의 물성	1	5%
단백질	3		식품의 독성물질	1	5%
무기질	2	10%			

- ▶ 10월 16일 시행된 서울시 보건연구사 식품화학 시험은 대다수의 문제가 긴 지문으로 출제되었습니다. 연구사 시험의 경우 일반적으로 지문이 길게 출제되는 경향을 보여왔으나, 이번 서울 보건연구사 시험은 긴 지문과 함께 계산문제가 출제되었고, 기존에 다뤄왔던 부분이지만 깊고 자세한 내용 등이 출제되어 수험생들의 체감 난이도를 높였을 것으로 생각됩니다.
- ▶ 매년 식품화학에서 가장 높은 비중을 차지하는 탄수화물, 지질, 단백질파트와 색과 갈변파트에서 총 13문제가 출제되어 전체 문항의 65%를 차지하였으며, 수분과 무기질에서도 각각 2문항씩 출제되었습니다. 문제와 지문은 긴 반면, 정답을 결정 짓는 핵심단어들이 짧게 존재하는 문제들이 많아서 지문을 꼼꼼하고 빠르게 읽어나가면서 해결해야 하는 문제들이 많이 출제되었습니다. 하지만 연구사 시험을 대비하여 심화이론이나 긴 지문의 문제들을 자주 연습해 왔기 때문에, 우리 대방고시 학생들은 빠른 시간에 높은 정확도로 문제를 풀어나갔을 것이라 생각합니다.
- ▶ 수분파트에서 출제된 수분활성도 계산문제는 기존에 연습하던 문제들보다 식이 간단하게 출제되어 빠른 시간에 정답을 맞췄을 것이라 생각합니다. 또한 유전상수와 관련된 용해성 문제는 문제풀이 시간에 보충문제로 다뤄준 적이 있었기 때문에, 보기에서 비극성을 나타내는 물질을 찾아나갔을 것이라 생각합니다.
- ▶ 연구사 시험의 경우 화합물의 복잡한 구성성분이나 결합양식까지 꼼꼼하게 암기해야 함을 자주 강조해 왔습니다. 이번 시험에서도 다당류의 구성성분과 결합양식을 찾는 문제, 아미노산의 화학반응, 색소 성분의 변화에 대한 문제들을 통해서 확인할 수 있었으며, 기존에 반복해왔던 내용들이지만 반응식의 설명이나 화합물의 구조까지도 정확하게 공부해야만 빠른 시간에 문제를 해결해 나갈 수 있을 것이라 생각합니다.
- ▶ 전반적으로 문제의 지문이 길고 상세하게 출제된 문제들이 있었지만, 연구사 시험의 특성을 파악해 둔 수험생분들이라면 차분하게 잘 해결해 나갔을 것이라 생각합니다. 식품화학 과목이 어렵고 답답할 때가 많았을 텐데, 꾸준히 따라오며 최선을 다해온 수험생 여러분들 수고 많았습니다. 모두에게 좋은 소식이 오길 응원합니다!!