

[총평] 2021.4.17. 경기도 경력경쟁 식품위생학 총평

단원	문항수	출제율	단원	문항수	출제율
식품위생법규 및 행정	1	5%	식품과 감염병	2	10%
식품과 미생물	3	15%	기생충과 위생동물	1	5%
세균 및 바이러스성 식중독	2	40%	HACCP 및 식품영업의 위생관리	3	15%
자연독 식중독	3		식품위생검사	0	0%
화학적 식중독	3		식품첨가물	2	10%

- ▶ 4월 17일 시행되었던 경기도 경력경쟁 식품위생학은 전체적으로 평이한 수준의 문제가 많았습니다. 작년처럼 가장 옳은 것을 골라야 하는 난해한 형식의 문제는 출제되지 않았지만, 2020년도에 비해 보기의 지문이 길어지고 기본서를 꼼꼼히 살펴보지 않으면 놓칠 수 있는 문제들도 1~2문제 출제 되었습니다. 하지만 다양한 유독성분과 관련된 사고, 원인식품, 작용부위 및 중독 증상까지 모든 파트를 꼼꼼히 공부해왔기 때문에 고득점을 기대해 봅니다.
- ▶ 각 파트별로 좀 더 살펴보겠습니다. 식중독 파트는 총 8문항이 출제되었고, ① 세균성 식중독의 분류 및 특징, ② 식물성 자연독성분 연결, ③ 곰팡이독 장애부위, ④ 식품 제조 시 생성되는 유독성분 등 매년 자주 출제되는 형태의 문제들은 동일하게 출제되었습니다. 특히 올해는 화학적 식중독과 관련된 안전사고부분만 단독으로 출제되었고, 시안배당체 독성분의 구조적 특징이나 생성억제 등의 문제가 출제되었습니다.
- ▶ 매년 다수의 문제가 출제되는 식품과 미생물 파트는 올해도 3문항이 출제되었으며, 미생물(바이러스)의 특징이나 화학적 소독제 등을 자세히 공부해 두었기 때문에 정답을 선택하기 어렵지 않았을 것이라 생각합니다. 또한 HACCP의 7원칙이나 위해평가를 순서대로 나열하는 문제 역시 여러번 반복했던 부분이라 정확하게 정리할 수 있었을 것입니다.
- ▶ 여러 수업에서 반복했던 부분들도 출제되었고 조금은 낯선 표현이나 문구들이 들어있는 문제도 있었지만, 그동안 수험생분들의 열정과 노력을 알기에 좋은 성적을 기대합니다. 힘든 시기에 끝까지 최선을 다하신 모든 분들 수고 많으셨습니다.