

[식품위생학 총평]

작년에 이어 올해도 응시자는 「자가문진표」를 제출한 후 입장이 가능했으며, 씬이 시험을 치른 2시험실은 결시자가 2명으로 다른 시험실에 비해 응시자가 많은 시험실이었어요.

시험 당일 복원 후 올린 영상 총평에서도 남겼듯이, **식품위생학 시험 전체적인 난이도는 “중” 정도**였던 것으로 생각합니다. 단답형 위주의 문제만 있거나, 매우 긴 지문의 문제로만 구성되지 않고 적절한 비율로 구성되었으며, 기존에 자주 시험에 나왔던 주제와 법령 등을 꼼꼼히 외워야만 답을 할 수 있는 문제들이 고루 출제되어 너무 쉽지도, 너무 어렵지도 않은 시험이었던 것으로 판단됩니다.

꼼꼼한 암기가 필요한 문제로 생각되는 문제인

알레르기 의무대상식품이나, 판매 금지된 병든동물, 발색제 기준, 식용색소 종류 등 그동안 심화이론, 문제풀이 등에서 계속 반복했던 부분이었고, 특히 변별력을 주기 위해 출제된 **식품별 중금속 검출기준** 문제는 문제풀이 수업에서 나눠주었던 보충문제 17번과 매우 유사하여 우리 수강생들이 맞췄을 것이라 생각해 봅니다. 암기량이 많아 힘든 수험생들에게 늘 미안하면서도 이 정도는 충분히 출제될 수 있다 생각하며 만든 문제가 킬러문제로 출제되니 보람되고, 대방고시 수강생들의 고득점을 기대해 봅니다!

각 파트별 출제비율을 살펴보겠습니다.

작년에 한 문제도 출제되지 않았던 **식품위생법규 파트에서 3문항이 출제**되었습니다. **식중독은 총 10문항(세균 및 바이러스성(2), 자연독(3), 화학적(5))이 출제**되었으며, **화학적 식중독이 5문항**이나 출제되었습니다. 소독과 살균, 기생충, 식품영업의 위생관리, 식품위생검사 파트는 출제되지 않았습니다.

법규파트에서 다양한 표시기준을 매년 반복해왔는데, 드디어 **알레르기 의무표시문제가 단독**으로 출제되었으며 옥수수를 답하는 데 1초컷이 예상되었습니다. **건강진단을 받지 않아도 되는 종사자나 판매 등이 금지된 병든 동물**들은 기출내용으로 어렵지 않게 답했을 것이라 생각합니다.

우유의 항변은 이미 경북에서 단독문제로 출제된 적이 있다 설명했었는데 올해도 틀린보기로 출제되었고, **병원성대장균의 생육온도나 IMVIC test 결과**는 순서를 바꿔가면서도 여러번 공부해왔던 내용이었습니다. **곰팡이독의 장애부위, 패독의 증상과 원인조개 고르기, 시안배당체 중독기작** 등 작년에 출제되거나 자주 출제되는 영역이므로 손쉽게 답을 찾았으리라 생각합니다.

화학적 식중독이 가장 높은 비중으로 출제되었는데요. **아크릴아마이드**의 기질아미노산, 뼈연화증 증상을 유발하는 **카드뮴, 포장재질에서 용출되는 물질, 중독기작 설명 시 분해산물인 파라-아미노페놀이 혈액독을 유발한다고 알려주었기 때문에 돌신도 크게 고민하지 않았을 것**이라 생각합니다. 특히 식품별 중금속 검출기준과 유사한 문제를 보충문제로 접했고, 그 문제를 풀면서 기본서에 수록된 기준표를 한번 더 체크한 수험생이라면 침착하게 정답을 찾아냈으리라 생각합니다.

마지막으로 식품첨가물 문제에서 발색제인 아질산나트륨의 사용기준이 출제되었으나, 발색제 기준은 단독문제 기출내용이라 여러형태로 반복했고, 햄과 포장육에서 고민했을 수 있지만 식육가공품 카테고리를 생각해보며 포장육으로 답할 수 있었으리라 생각합니다. 식용색소 종류도 썸의 암기법을 설명하며 1호~5호를 암기해둔터라 손쉽게 해결했을 것이라 생각합니다.

시험을 치른 후 복원을 하고, 가답안과 총평을 작성하면서 조심스럽게 고득점을 예상해봅니다. 이는 모든 수험생에 해당되는 내용은 아니며, 경력경쟁을 준비하는 학생들의 공부량을 이미 파악하고 있기 때문에 수강생분들의 고득점을 기대하는 것입니다. 경력경쟁이라는 부담감이 있어 방대한 암기량을 감당하기 위해 끊임없이 노력해 온 우리 수험생분들의 합격을 기원합니다. 정말 수고 많으셨습니다.

[식품미생물학 총평]

4월 9일 경상북도 식품위생직 식품미생물학 시험의 경우, 전체적인 난이도는 중~중상 정도로 생각됩니다. 전혀 배운적이 없거나 오랜시간 고민할 문제는 없었던 것으로 생각되나, 작년에 비해 문제 지문이 길어졌으며 긴 지문속에 틀린 내용이 살짝 섞여 있는 경우가 있어, 꼼꼼히 읽어가면서 문제를 해결해나가야 했을 것입니다. 하지만 식품위생과 중복되는 내용(식중독균, 자외선조사, 광우병원인균, 방사선조사, 내인성 증식인자)이 다수 출제되었고, 돌연변이나 플라스미드의 특징도 자세히 공부해두었으니 틀린부분을 손쉽게 찾았으리라 생각합니다.

각 파트별 출제 문항 분석한 결과, 일반적인 내용들이 많고 여러파트가 중복되는 부분들도 있어서 정확히 구분하기는 조금 어려웠습니다. 가장 많이 출제된 파트는 미생물의 생육 및 환경, 미생물 제어법 등으로 총 9문항이 출제되었고, 세균파트에서 4문항, 세포와 유전 파트에서 각각 2문항씩 출제되었습니다. 그리고 미생물의 발전사, 분류 및 동정, 박테리오파지, 효모, 조류 파트에서는 문제가 출제되지 않았습니다.

다수의 문제가 출제되는 파트로 이미 설명해주었던 미생물의 생육 및 환경에 대한 문제는 이번 경북에서도 많이 출제되었으며, 열처리, 자외선조사, 방사선 조사 등 미생물 사멸 및 생육 제어에 대한 문제들도 높은 빈도로 출제되었습니다. 미생물의 영양원과 관련되어 2문항이 출제되었는데, 지문이 길었고 종속영양균과 관련된 자세한 부분이 출제되어 조금 고민을 했을 것 같습니다. 하지만 미생물 생육에 영향을 주는 요인 및 내인성인자, 자외선조사와 방사선조사의 특징, 황색포도상구균의 최저수분활성 등 식품위생에서도 많이 반복했던 내용이라 답을 고르는 데 크게 어렵지 않았을 것이라 생각합니다. 또한 작년 경남에 출제된 D값과 Z값은 정확히 정리해 두었기 때문에 수강생여러분들은 모두 맞혔을 것으로 생각합니다.

세균파트에서는 4문항이 출제되었으나, 세균의 특징, 미생물들의 공통점을 찾는 문제, 클로스트리디움 속 등이 출제되어 어렵지 않았고, 세포의 구조나 그람염색 시약 등도 반복해서 공부해왔던 부분들이었습니다. 다행히 학생들이 어려워하던 효모파트는 출제되지 않았으며, 곰팡이도 무성포자를 고르는 문제로 가장 기본적인 형태였습니다.

돌연변이는 자주 출제되는 영역으로 잠재성 돌연변이 말고도 여러 돌연변이의 특징들을 공부해왔고, 플라스미드는 유전자 재조합파트에서 특징을 공부해 두었으니 정답을 찾는 것이 어렵지 않았을 것 같습니다.

작년에 비해 지문이 길어졌지만 지엽적이거나 고난이도 문제가 없었고, 앞서 시험을 치른 경기도에 비해 다른 과목들도 수월한 편이어서 꼼꼼히 검토하고 답을 체크했다면 고득점도 예상해봅니다. 경북은 예전부터 식품미생물학이 시험과목이었기 때문에 막연한 두려움은 적었지만, 과목 특성상 공부양이 많고 어려운 과목인 것은 확실합니다. 작년부터 썸을 믿고 함께 공부해온 우리 친구들의 최종 합격소식을 기다리고 있겠습니다. 정말 수고많으셨습니다.