

[2022.6.18 교육청 식위직 - 식품화학 총평]

단원	문항수	세부내용	출제율
수분	1	결합수	5%
탄수화물	3	글리코겐, 베타글루칸, 키틴, 셀룰로스	15%
		전화당, 과당, 잔탄검, 소비톨	
		전분의 호정화	
지 질	4	가열에 의한 유지의 변화	20%
		인지질(phospholipid)	
		발연점에 영향을 미치는 인자	
		지방산의 구조	
단백질	4	단백질을 구성하는 아미노산	20%
		단백질 변성	
		식물성 단백질	
		우유에서 치즈를 제조할 때 일어나는 현상	
비타민	1	리보플라빈	5%
무기질	1	칼슘, 요오드, 마그네슘, 철	5%
색과 갈변	1	비효소적갈변반응	5%
식품의 맛	1	감미료	5%
식품의 냄새	1	식품의 가열가공 중 풍미성분의 변화	5%
효소	1	펙틴 에스테레이스(pectin esterase)	5%
식품의 물성	1	식품의 콜로이드 상태 - 겔(gel)	5%
식품의 독성물질	0	-	0%
건강기능식품	1	식품에 함유된 기능성 성분	5%

이번 교육청 식품화학 시험은 작년 시험에 비해 대다수 문제의 지문이 길어졌으며, 단답형 문제 비율도 현저히 줄어들었습니다. 식품화학 역시 각 지문들을 꼼꼼히 읽어가며 틀린부분을 삭제하면 쉽게 정답을 맞출 수 있는 문제들이었으나, 지문을 읽어나가는 시간이 상대적으로 늘어남에 따라 전체적인 시험시간에 영향을 줬을 것으로 생각합니다. 그러나 1~2문항을 제외 하면 수업시간에 반복적으로 연습하던 내용들이 주로 출제되었으므로 충분히 고득점도 취득할 수 있을 것으로 생각합니다.

올해 교육청 시험에서도 주요 파트인 탄수화물, 지질, 단백질에서 11문항이 출제되었으며 독성물질 파트를 제외하고 모든 파트에서 1문제씩 골고루 출제되었습니다. 결합수의 특징이나 지방산 및 아미노산의 구조, 단백질 변성, 유지의 산화, 겔의 종류, 비효소적 갈변반응의 특징 등 기본적이면서 자주 출제되었던 내용들과 다당류의 구성당과 결합양식, 전분의 호정화, 식품 가열 중 풍미성분 변화, 우유에서 치즈를 제조할 때 일어나는 현상, 기능성 성분 및 구조 등 식품의 가열이나 제조과정에 따른 변화를 고려한 응용문제까지 다양하게 출제되었습니다. 문제풀이수업이나 모의고사를 통해 긴지문 속에서 틀린부분을 정확하고 빠르게 찾는 연습을 충분히 했기 때문에, 이번 교육청 식위직 수험생분들의 좋은 성적을 기대합니다.

더운 날씨 속에서도 최선을 다한 우리 식위직 수험생분들 정말 고생많았고, 합격 소식을 기다리고 있겠습니다.