

[총평] 2021.4.10. 경상북도 경력경쟁 식품위생학 총평

단원	문항수	출제율	단원	문항수	출제율
식품위생법규 및 행정	0	0%	식품과 감염병	2	10%
식품과 미생물	3	15%	기생충과 위생동물	1	5%
세균 및 바이러스성 식중독	4	55%	HACCP 및 식품영업의 위생관리	2	10%
자연독 식중독	4		식품위생검사	0	0%
화학적 식중독	3		식품첨가물	1	5%

- ▶ 4월 10일에 시행된 경상북도 식품위생학 시험의 전체적인 난이도는 크게 어렵지 않았습니  
다. 단답형의 문제가 절반 정도 출제되었고 지문의 길이가 긴 문제도 출제되었으나, 읽으  
면서 확실하게 틀린 것을 알 수 있는 킬러 단어들 포함되어 있어서 쉽게 답을 찾을 수  
있었습니다. 매년 식품위생학에서 가장 높은 비중을 차지하는 식중독 파트는 올해도 11문  
제 출제가 되어 절반 이상을 차지하였고, 식품위생법규와 식품위생검사 파트는 문제가 출  
제되지 않았습니다.
- ▶ 2020년도에 무려 6문항이 출제되었던 자연독 식중독 파트는 올해도 4문항이 출제되었고,  
아몬드, 원추리, 사일로시빈 등 기존에 출제되지 않았던 보기들이 나와서 학생들이 조금  
고민했을 거 같습니다. 하지만 원추리와 사일로시빈은 기본서에 수록되어 있고, 버섯독의  
경우 작년에도 클리티딘과 같이 생소한 독성분이 출제된 적 있기 때문에 수업시간에 미리  
대비를 해둔 부분이라 수험생분들이 결국 정답을 찾아냈을 것이라 생각합니다.
- ▶ 예전부터 자주 출제되었던 방사선조사, 노로바이러스 식중독, 포름알데히드 용출수지, 기생  
충 중간숙주 및 감염병 원인체 등은 여러 수업을 통해 반복적으로 다루던 내용이므로 쉽게  
답을 맞출 수 있었을 것으로 생각합니다. 하지만 HACCP 특징에 대한 문제는 여러 시·도  
에서 다양한 표현으로 출제되는 경우가 많아 수험생들을 고민하게 만드는 것 같습니다. 또  
한 식품위생시설이나 조리과정에서의 위생관리 부분도 최근 자주 출제되는 부분이니 꼭 체  
크해 두는 것이 좋을 것 같습니다.
- ▶ 전반적으로 중요하게 공부해왔던 부분들이 출제되었고, 난이도도 크게 어렵지 않았기 때문  
에 기본이론부터 실전모의고사까지 꾸준히 공부해오신 수험생분들의 고득점을 기대해 봅니  
다. 혹시라도 실수한 문제가 있어 속상하신 분들도 절대 낙심하지 마시고, 필기합격발표일  
에 좋은 소식을 기다려봅시다. 그동안 밤낮으로 열심히 공부한 우리 대방고시학원 수강생  
분들 정말 수고 많으셨습니다.