2020학년도 중등학교교사 임용후보자 선정경쟁시험

조 리

수험 번호 : ( )　　**성 명 : ( )**

제1차 시험	2교시 전공A	12문항 40점	시험 시간 90분

○ 문제지 전체 면수가 맞는지 확인하시오.
○ 모든 문항에는 배점이 표시되어 있습니다.

1. 다음은 2015 개정 교육과정(교육부 고시 제2018-150호)에 따라 교육과정을 편성하기 위한 <조리과 교과협의회> 내용의 일부이다. 괄호 안의 ㉠, ㉡에 들어갈 용어를 각각 순서대로 1가지씩 쓰시오. [2점]

<조리과 교과협의회>

김 교사 : 2020학년도 교육과정 편성과 관련한 조리과 교과협의회를 시작하겠습니다. 자유롭게 의견주시면 감사하겠습니다.
박 교사 : 전문 교과 Ⅱ의 과목은 (㉠) 과목, 기초 과목, 실무 과목으로 구분하며 86단위 이상 편성해야 합니다. (㉠) 과목인 '성공적인 직업생활'은 학생의 직업 기초 능력과 직업 윤리 등을 학습하는 기초적인 성격의 과목이므로 교육과정에 편성되면 좋겠습니다.
최 교사 : 저도 같은 의견입니다. 그리고 '성공적인 직업생활'을 창의적 체험활동의 (㉡) 활동과 연계하여 학생의 소질을 계발하고 직업을 찾는 데 도움을 주도록 교육과정을 운영하였으면 합니다.
김 교사 : 저도 같은 생각입니다. 그리고 창의적 체험활동에서도 자율 활동, 동아리 활동, 봉사 활동, (㉡) 활동이 실질적인 체험학습이 되도록 지역사회의 유관 기관과 연계·협력하여 운영하면 좋겠습니다.

2. 다음은 세균성 식중독에 대한 설명이다. <작성 방법>에 따라 쓰시오. [2점]

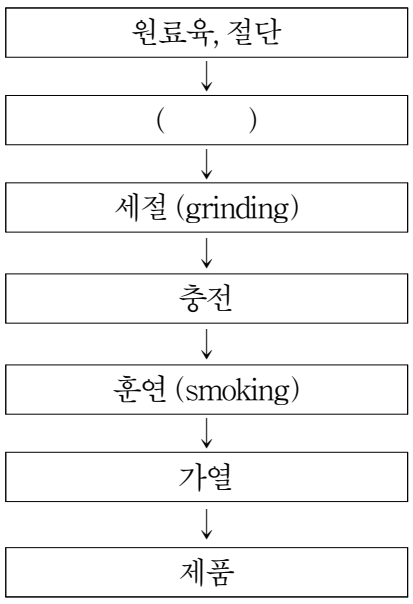
○ 살아 있는 식중독 세균이 식품과 함께 섭취되어 장관 내 점막에 침입하여 발생하는 것으로 잠복기가 비교적 긴 식중독을 (㉠)(이)라 한다.
○ (㉠)에 해당하는 (㉡)은/는 그람양성, 통성혐기성의 무포자 간균이며, 원인 식품으로는 살균하지 않은 우유, 아이스크림, 소시지, 생채소, 수산물 등이 있다. 사람과 동물 모두 감염될 수 있는데 임산부나 신생아가 감염이 되면 수막염이나 패혈증을 유발할 수 있다. 또한 6% 이상의 소금 농도에서도 생존이 가능하고 냉장 온도에서도 성장하며, 65℃에서 30분간 가열하면 사멸되는 것으로 알려져 있다.

<작성 방법>
○ 괄호 안의 ㉠에 해당하는 식중독 유형을 1가지 제시할 것.
○ 괄호 안의 ㉡에 해당하는 원인균을 1가지 제시할 것.

3. 다음은 양식 조리 기능사 실기 품목인 '해산물 샐러드'를 만드는 방법의 일부이다. 괄호 안의 ㉠, ㉡에 해당하는 조리 용어를 각각 순서대로 1가지씩 쓰시오. [2점]

■ 만드는 방법
① 양상추, 그린 치커리, 그린 비타민은 찬물에 담가 둔다.
② 미르포아(mirepoix)에 월계수 잎, 딜, 레몬, 통후추, 물을 넣고 끓여 체에 거른 후 (㉠)을/를 만든다.
③ 새우는 내장을 제거하고, 피홍합은 껍질을 깨끗이 손질한다.
④ 믹싱볼에 올리브 오일, 식초, 레몬즙, 다진 양파, 다진 마늘, 실파, 딜, 소금, 후춧가루를 넣고 거품기로 섞어 (㉡) 소스를 만든다.
⑤ (㉠)에 해산물을 넣어 살짝 데친다.

4. 다음은 훈제 소시지의 일반적인 제조 공정을 도식화한 표이다. 괄호 안에 해당하는 공정을 쓰고, 이의 목적을 1가지 쓰시오. [2점]



5. 다음은 조리과 교사의 수업 계획에 대한 대화 내용 중 일부이다. <작성 방법>에 따라 서술하시오. [4점]



노 선생님, 제가 이번에 서양 조리 과목을 맡게 되었어요. 내용 영역 중 '양식 구매 관리' 지도를 위해 견학을 가려고 합니다. 교장 선생님께 실시 계획을 말씀드리고, 견학 장소에 사전 답사를 다녀와서 협조 공문도 보냈습니다.
㉠ 이외에 견학 전에 제가 해야 할 업무가 더 있을까요?



네, 선생님. 견학 전 하실 일을 정리해서 업무 메일로 보내 드릴게요. 그리고 선생님께서 수업하시는 실무 과목 서양 조리의 '양식 재료 관리'와 제가 맡은 (㉡)의 '식품 재료 관리와 구매'를 ㉢연계하여 지도하면 학생들에게 도움이 될 것 같아요. 선생님 생각은 어떠세요?

<작성 방법>

- ㅇ 밑줄 친 ㉠에서 교사가 할 일을 2가지 서술할 것.
- ㅇ 괄호 안의 ㉡에 해당하는 기초 과목을 1가지 제시할 것. (단, 2015 개정 음식 조리 전문 교과 교육과정 <교육부 고시 제2018-150호>의 과목명을 제시할 것.)
- ㅇ 밑줄 친 ㉢의 적용 시 학습자 측면에서의 교육적 효과를 1가지 제시할 것.

6. 다음의 (가)는 김 교사의 수업 구상 일지이고, (나)는 수행평가 계획이다. <작성 방법>에 따라 서술하시오. [4점]

(가) 김 교사의 수업 구상 일지

■ 내용 영역 : '질병과 식생활'

■ 수업에 대한 고민

'질병과 식생활'은 병의 기전에 대한 내용이 어렵고 학습 내용이 많아 교사의 설명으로만 수업이 끝나는 경우가 많았다. 수업이 교사의 일방적인 강의가 아닌 학생들 스스로 배움이 일어나는 시간이 되었으면 한다. 그래서 5주의 수업 동안 동영상 등을 통하여 온라인 선행 학습을 하고 교실 수업에서는 개별 학습, 토의, 문제 해결 등의 심화된 학습 활동으로 진행하는 버그만과 샘즈 (J. Bergmann & A. Sams)의 (㉠)을/를 적용해 보고자 한다.

■ 수업 계획

과정	교사	학생
수업 전	• 다양한 학습 자료 제작 • 학습 자료 온라인 업로드	• 학습 자료(동영상) 시청 • 온라인 학습지 작성
수업 도입	(㉡)	• 수업 참여 준비
수업 중	• 모둠별 과제 수행 관찰 • 추가 학습 자료 제공 • 교사-학생 간 피드백	• 토론 참여 및 활동지 작성 • 자기 평가 및 동료 평가지 작성
수업 후	• 자료 수집 및 보고서 작성 제시	• 질병과 식생활에 대한 자료 수집 및 보고서 작성

(나) 수행평가 계획

평가 방법	(㉢)
학생 제출 자료 목록	• 수업 중 작성한 활동지 및 학습지 • 질병과 식생활 내용에 대한 수집 자료 및 보고서 • 자기 평가 및 동료 평가지
제출 일자	• '질병과 식생활'의 수업 종료 후 제출함.
평가의 주안점	• 학생이 수업 시간마다 작성하여 정리한 학습자료 모음집을 통해 학습의 진척도를 확인함.

<작성 방법>

- ㅇ 괄호 안의 ㉠에 해당하는 교수·학습 방법의 명칭을 제시할 것.
- ㅇ ㉠의 교수·학습 방법을 적용하였을 때, 괄호 안의 ㉡의 과정에서 교사가 할 일을 1가지 제시할 것.
- ㅇ 괄호 안의 ㉢에 해당하는 수행평가 방법을 제시하고, 이 방법이 학생에게 어떠한 도움이 되는지 1가지 서술할 것.

한국교육과정평가원

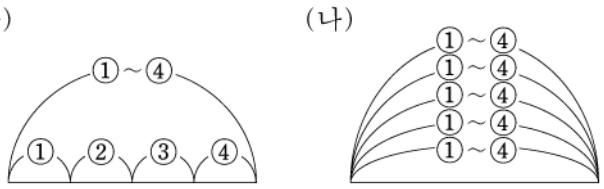
7. 다음은 박 교사가 한국 조리 과목의 '비빔밥 만들기' 수업을 위해 작성한 <실습 계획서>와 <연습 방법>이다. <작성 방법>에 따라 서술하시오. [4점]

<실습 계획서>

내용 영역	한식 기초 조리 실무	장소	한국 조리 실습실
수업 목표	한국 조리의 재료 준비 및 기본 조리법을 연습하여 비빔밥을 만들 수 있다.		
학습 단계	교수 · 학습 활동		
	학습 주제	학습 활동	
①	재료 손질 및 썰기	• 오이 · 호박은 돌려 깎고, 당근 · 고기는 채 썬다.	
②	재료 익히기	• 오이, 호박, 당근, 고기를 각각 양념하여 볶는다.	
③	양념장 및 고명 만들기	• 황 · 백 지단 부치기와 비빔고추장을 만든다.	
④	밥 짓기 및 비빔밥 만들기	• 비빔밥에 적합한 고슬고슬한 흰밥을 짓고, 비빔밥을 담아낸다.	

<연습 방법>

(가) (나)



※ ①, ②, ③, ④는 <실습 계획서>의 학습 단계를 지칭함.

<작성 방법>

○ (가)에 해당하는 연습법의 명칭과 장점을 1가지 서술할 것.
○ (나)에 해당하는 연습법의 명칭과 장점을 1가지 서술할 것.

8. 다음은 단백질의 수분 평형 유지 기능에 관한 설명이다. <작성 방법>에 따라 서술하시오. [4점]

○ 혈액 성분 중 ㉠ 혈장(plasma) 단백질은 혈관 안에 머물지만 혈장의 수분과 기타 영양 성분들은 혈압에 의해 세포 조직 사이로 끊임없이 이동한다.
○ 단백질 섭취량이 지속적으로 부족하면 이 혈장 단백질의 농도가 낮아져 ㉡ 말단 부위에 있는 세포 조직 사이에 과도하게 수분이 잔류할 수 있다.

<작성 방법>

○ 밑줄 친 ㉠의 주요 혈장 단백질을 2가지 제시할 것.
○ 밑줄 친 ㉡에 해당하는 증상을 1가지 제시하고, 그 이유를 서술할 것.

9. 다음은 포도당 신생합성 과정과 적혈구에서의 포도당 대사에 대한 설명이다. <작성 방법>에 따라 서술하시오. [4점]

○ 혈당이 낮아지면, 간이나 신장에서는 당 이외의 물질, 즉 아미노산, 피루브산, 젖산, 그리고 중성지방에서 유래한 (㉠) 등의 전구체를 이용하여 포도당을 합성한다.
○ 특히, 적혈구의 포도당은 ㉡ TCA회로를 거치지 않고 에너지를 생산하며 ㉢ 피루브산으로 된다.
○ 피루브산은 ㉣ 젖산으로 전환된 후 간에서 다시 포도당으로 합성되어 적혈구에 공급될 수 있다.

<작성 방법>

○ 괄호 안의 ㉠에 들어갈 용어를 1가지 제시할 것.
○ 밑줄 친 ㉡의 이유를 설명하고, 포도당이 밑줄 친 ㉢으로 되는 과정을 제시할 것.
○ 밑줄 친 ㉣의 대사회로를 제시할 것.

10. 다음의 (가), (나)는 감자의 물리적 특성과 이에 따른 조리적 특성에 대한 설명이다. <작성 방법>에 따라 서술하시오. [4점]

(가)	전분 함량이 많고, 수분이 적으며 익혔을 때 불투명하고 보슬보슬한 질감을 가지는 감자로 구이나 찜 조리에 적합하며, 대표적인 음식으로는 매시트 포테이토(mashed potato)가 있다. 매시트 포테이토를 만들 때는 삶은 감자를 식기 전에 으깨어 준다.
(나)	전분 함량이 적고, 수분이 많으며 익혔을 때 약간 투명하고 찰진 질감을 가지는 감자로 조림이나 볶음 등에 적합하며, 대표적인 음식으로는 감자조림이 있다.

<작성 방법>

○ (가), (나)에 해당하는 감자의 종류를 각각 순서대로 1가지씩 제시할 것.
○ (가)와 (나)의 비중(比重)을 비교하여 서술할 것.
○ 밑줄 친 조리 방법의 이유를 1가지 서술할 것.

11. 다음은 소보로빵 실습을 마치고 선생님과 학생들이 만든 제품을 평가하며 나누는 대화이다. <작성 방법>에 따라 서술하시오. [4점]



<작성 방법>

- ㅇ 밑줄 친 ㉠의 방법을 서술하고, ㉡의 크림법에서 유의할 점을 1가지 서술할 것.
- ㅇ 밑줄 친 ㉢에서 유의할 점을 1가지 제시할 것.
- ㅇ 밑줄 친 ㉣을 위해 유의할 점을 1가지 제시할 것.

12. 다음은 중국 음식 '동파육(東坡肉)'을 만드는 방법의 일부이다. <작성 방법>에 따라 서술하시오. [4점]

■ 재료 및 분량

재료명	분량	단위	재료명	분량	단위
삼겹살	300	g	생강	50	g
(㉠)	1	개	간장	80	mL
청경채	100	g	청주	15	mL

■ 만드는 방법

① 삼겹살은 사방 4 cm 정도로 토막 내어 자른 후 끓는 물에 20분간 삶는다.

② ㉡ 삶은 삼겹살은 조리용 실을 사용하여 십자 모양으로 묶고, ㉢ 간장을 표면에 고르게 바른 후 기름에 튀긴다.

③ 튀긴 삼겹살은 1.5 cm 두께로 썰어 그릇에 담은 후 양념장과 생강, 대파, (㉠)을/를 얹어서 90분간 ㉣ 쪄 낸다.

… (하략) …

<작성 방법>

- ㅇ 오향분(五香粉) 중의 하나로 방사상의 열매인 괄호 안의 ㉠에 해당하는 향신료를 1가지 제시할 것.
- ㅇ 밑줄 친 ㉡과 ㉢의 목적을 음식의 외관 측면에서 각각 순서대로 1가지씩 서술할 것.
- ㅇ 밑줄 친 ㉣에 해당하는 중국 음식 조리 용어를 1가지 제시할 것.

<수고하셨습니다.>

한국교육과정평가원