2021학년도 중등학교교사 임용후보자 선정경쟁시험

조 리

수험 번호 : ( )　　**성 명 : ( )**

제1차 시험	3교시 전공B	11문항 40점	시험 시간 90분

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

1. 다음은 지방의 운반과 대사에 관한 설명이다. 괄호 안의 ㉠, ㉡에 해당하는 용어를 순서대로 1가지씩 쓰시오. [2점]

> ○ 소수성인 중성 지방은 체내로 흡수되거나 이동 시 물에 잘 섞일 수 있는 상태를 유지하기 위해 (㉠)와/과 같은 특별한 수송체계가 필요하다. (㉠)의 내부는 중성 지방이나 콜레스테롤 같은 소수성 물질로 되어 있고, 외부는 인지질과 단백질 같은 친수성 물질로 둘러싸여 있다.
> ○ (㉠)은/는 밀도에 따라 (㉡), VLDL, LDL, HDL 등으로 구분한다. 소장에서 생성된 (㉡)은/는 중성 지방이 80~90%를 차지하고, 밀도는 0.95 g/mL 이하이며, 식사를 통해 섭취한 중성 지방을 근육과 지방 조직으로 운반한다.

2. 다음은 급식 관리자와 신입 조리사의 대화이다. 괄호 안의 ㉠, ㉡에 해당하는 용어를 순서대로 1가지씩 쓰시오. [2점]



급식 관리자: 식재료의 검수와 전처리는 일반 작업 구역에서 하고, 조리와 배선은 청결 작업 구역에서 하세요. 칼과 도마는 육류, 어류, 채소류 등 용도별로 구별하여 사용해야 합니다.



신입 조리사: 네, (㉠)을/를 방지하기 위한 지침이군요.



급식 관리자: 맞아요. 그리고 가열하지 않고 먹는 생채소와 과일은 물로 세척한 후 식품에 사용할 수 있는 (㉡) 100 ppm으로 5분간 침지·소독하고, 흐르는 물로 3회 이상 헹궈 주세요.

3. 다음은 키드와 레이버디(D. Kidd & G. Leighbody)의 실기 지도 모형을 적용하여 작성한 '한국 조리' 과목 실습 지도 계획서이다. <작성 방법>에 따라 서술하시오. [4점]

구분	실습 지도 개요
단 원 명	Ⅳ. 한국 음식의 조리　　2. 부식류
실 습 명	닭찜 만들기
학습 목표	닭찜을 조리 순서에 맞게 만들 수 있다.
실습 기구	냄비, 프라이팬, 국자, 숟가락, 도마, 칼 등

단계	실습 지도 내용
준비 단계	교사의 학습 내용 준비, 학습자 동기 유발
제시 단계	(　　㉠　　)
응용 단계	(　　㉡　　)
평가 단계	학습자의 성취도 확인

발전 학습
㉢ 한국 조리의 찜과 서양 조리의 브레이징(braising) 조리 방법 비교하기

<작성 방법>

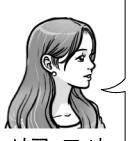
> ○ 괄호 안의 ㉠, ㉡ 단계에서 이루어지는 주요 활동을 순서대로 1가지씩 제시할 것.
> ○ 밑줄 친 ㉢에 해당하는 공통점과 차이점을 순서대로 1가지씩 서술할 것.

4. 다음 (가)는 '급식 관리' 과목 평가 계획서의 일부이고, (나)는 신규 교사와 수석 교사의 대화이다. <작성 방법>에 따라 서술하시오. [4점]

(가)

내용 영역	식품 재료 관리와 구매	평가 방법	수행 평가	교사	박○○
(㉠)	식품 구매 유형에 따른 구매 계약 방법을 이해한다.				
㉡ 논술형 문항	구매 계약 방법 중 수의 계약과 경쟁 입찰 계약에 대하여 비교·분석하고, 장점과 단점을 논하시오. (1,000자 이내, 수업 중 작성하여 제출, 제한 시간 40분 이내)				

(나)


신규 교사

선생님, (㉠)에 근거하여 평가 계획을 수립한 후 수행 평가를 실시하였습니다. 학교생활에 항상 열심히 참여하는 은영이가 이번 수행 평가 과제를 제대로 작성하지 않고 제출하여 고민입니다. ㉢ 평소 수업 태도를 고려하여 채점 기준보다 높은 점수를 부여하고자 하는데 괜찮을까요?

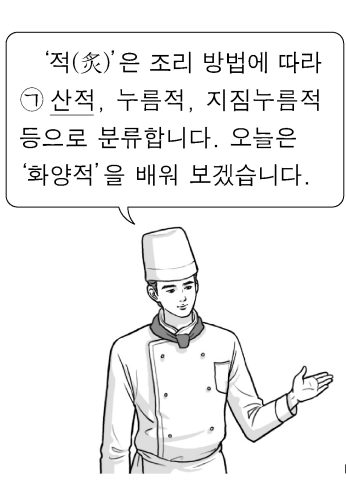
은영이가 왜 그랬을까요? 그렇지만 채점을 할 때에는 항상 채점자의 주관성이 개입되지 않고, 공정하게 채점하여야 합니다.


수석 교사

<작성 방법>

- ○ 괄호 안의 ㉠에 해당하는 용어를 1가지 제시할 것 [단, 2015 개정 음식 조리 전문 교과 교육과정 (교육부 고시 제2018-150호)에 제시된 용어를 사용할 것].
- ○ 밑줄 친 ㉡의 장점을 교수자 측면에서 1가지 서술할 것.
- ○ 밑줄 친 ㉢의 평정 오류를 뜻하는 용어를 1가지 제시하고, 이러한 오류를 줄이기 위한 방안을 1가지 서술할 것.

5. 다음은 한식 조리 기능사 실기 품목 '화양적'의 수업 장면이다. <작성 방법>에 따라 서술하시오. [4점]


'적(炙)'은 조리 방법에 따라 ㉠ 산적, 누름적, 지짐누름적 등으로 분류합니다. 오늘은 '화양적'을 배워 보겠습니다.

'화양적' 실습

- ■ 실습 재료: 통도라지, 쇠고기, 표고버섯, 당근, 오이, 달걀, 잣, 꼬치 등
- ■ 조리 방법
  1. 재료를 세척하고, 표고버섯은 물에 불려 준다.
  2. 도라지와 당근은 규격에 맞추어 썬 다음, 볶기 전에 (㉡).
  3. ㉢ 쇠고기는 썰어서 양념한다.

…(하략)…

<작성 방법>

- ○ 밑줄 친 ㉠의 종류 중 흰살 생선과 다진 쇠고기를 붙여 만드는 음식명을 1가지 제시할 것.
- ○ 괄호 안의 ㉡에 해당하는 조리 방법을 쓰고, 그 이유를 1가지 서술할 것.
- ○ 밑줄 친 ㉢을 할 때 유의 사항을 1가지 서술할 것.

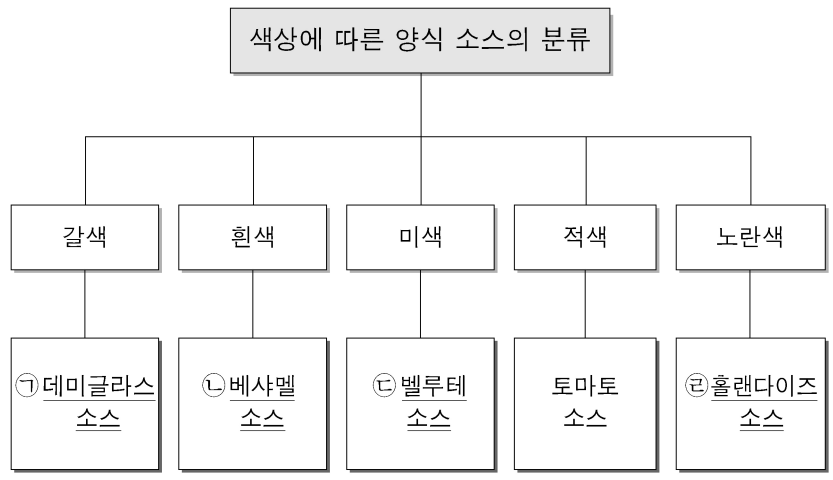
6. 다음은 식재료의 색소에 대한 설명이다. <작성 방법>에 따라 서술하시오. [4점]

메뉴명	대표적인 식재료의 색소	조리 후 색소의 변화
초밥	쌀은 흰색 식품으로 안토잔틴(anthoxanthins) 색소를 가지고 있다.	쌀의 안토잔틴 색소는 산성에서 비교적 안정하여 밥에 단촛물을 섞어서 초밥을 만들어도 흰색이 잘 유지된다.
시금치 된장국	시금치는 녹색 식품으로 클로로필(chlorophyll) 색소를 가지고 있다.	시금치의 클로로필은 가열 조리하면서 마그네슘(Mg^{2+})이 수소 이온(H^+)으로 대치되어 (㉠)이/가 된다. 이어서 피톨(phytol)기가 제거되면 수용성의 (㉡)(으)로 전환되어 황(녹)색으로 변색된다.
자색 양배추 샐러드	자색 양배추는 보라색 식품으로 안토시아닌(anthocyanins) 색소를 가지고 있다.	자색 양배추 샐러드에 비네그레트 드레싱(vinaigrette dressing)을 미리 버무려 놓으면 ㉢ 변색된다.

<작성 방법>

- ○ 괄호 안의 ㉠, ㉡에 해당하는 색소를 순서대로 1가지씩 제시할 것.
- ○ 밑줄 친 ㉢으로 나타나는 색을 1가지 제시하고, 색 변화의 이유를 1가지 서술할 것.

7. 다음은 색상에 따라 양식 소스를 분류한 도표이다. <작성 방법>에 따라 서술하시오. [4점]



<작성 방법>

- ○ 밑줄 친 ㉠의 농도를 2배 정도로 농축하여 만든 소스의 명칭을 1가지 제시할 것.
- ○ 밑줄 친 ㉡, ㉢에 사용하는 주요 액체 재료를 순서대로 1가지씩 제시할 것.
- ○ 밑줄 친 ㉣의 제조 시 중탕으로 온도를 조절하며 재료를 섞어 주는 이유를 1가지 서술할 것.

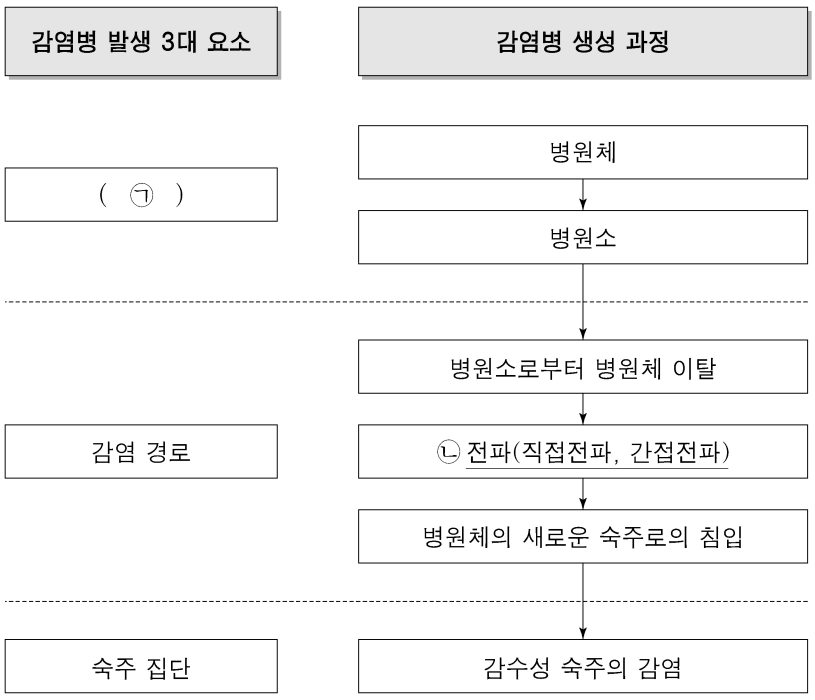
8. 다음은 위궤양의 특징 및 식사요법에 대한 설명이다. <작성 방법>에 따라 서술하시오. [4점]

○ 위궤양은 위액 중의 염산이나 펩신의 소화작용 등에 의해 위벽을 보호하는 점막이 손상되거나 떨어져 나간 것으로, 자극성이 강한 음식, 급히 먹는 식습관, 스트레스, 박테리아 감염 등이 복합적으로 관련되어 나타나는 것으로 알려져 있다.
○ 위궤양의 원인균으로 알려진 (㉠)은/는 나선형 모양의 박테리아로 주로 유문 부위에 서식하고, 염증 반응을 일으켜 위 점막을 손상하고 궤양을 유발하는 것으로 보고되고 있다.
○ 식사요법으로는 소화가 잘되고 자극성이 없는 식품 및 ㉡ 리놀레산과 ω-3계 지방산을 포함한 양질의 지방 함유 식품을 섭취하고, ㉢ 콜라, 사이다 등 기포성 탄산음료는 피하는 것이 좋다.

<작성 방법>

○ 괄호 안의 ㉠에 해당하는 균의 명칭을 1가지 제시하고, ㉠이 위(胃)의 강산성 환경에서 살아남을 수 있는 이유를 생성물질을 포함하여 1가지 서술할 것.
○ 밑줄 친 ㉡, ㉢의 이유를 순서대로 1가지씩 서술할 것.

9. 다음은 감염병의 발생과 생성 과정을 도식화한 것이다. <작성 방법>에 따라 서술하시오. [4점]



<작성 방법>

○ 괄호 안의 ㉠에 해당하는 요소를 제시하고, ㉠이 감염병으로 발생되기 위한 요건을 1가지 서술할 것(단, 요건 중 환경과 숙주의 감수성은 제외할 것).
○ 밑줄 친 ㉡을 예방하기 위해 식품 조리 종사자들이 실천할 수 있는 방법을 2가지 서술할 것.

10. 다음은 '퍼프 페이스트리'를 만드는 방법의 일부이다. <작성 방법>에 따라 서술하시오. [4점]

▣ 배합표

재료명	비율※(%)	재료명	비율※(%)
강력분	100	소금	1
달걀	15	찬물	50
유지(반죽용)	10	㉠ 유지(충전용)	90

※ 강력분을 100% 기준으로 나타낸 비율이다.

▣ 만드는 방법

① 반죽기에 강력분, 달걀, 소금, 찬물, 유지(반죽용)를 넣고 반죽한다.
② 반죽을 비닐에 싸서 냉장고에서 20~30분 휴지시킨다.
③ 휴지가 끝난 반죽에 유지(충전용)를 넣고 감싼다.
④ 감싼 반죽을 직사각형으로 밀어 펴서 3겹 접기를 한다.
⑤ 다시 반죽을 비닐에 싸서 15~30분 ㉡ 냉장 휴지를 한다.

… (하략) …

<작성 방법>

○ 밑줄 친 ㉠의 사용 비율이 유지의 총량에서 상대적으로 증가할 때 나타나는 퍼프 페이스트리의 품질 변화를 2가지 서술할 것.
○ 밑줄 친 ㉡을 실시하는 이유를 2가지 서술할 것.

11. 다음은 김 교사의 공개 수업에 대한 (가) 컨설팅 보고서의 일부와 (나) 수업 성찰 일지이다. <작성 방법>에 따라 서술하시오. [4점]

(가)

작성자	○○교육청 장학사	작성일	2020. 10. 21.
수업 컨설팅 의견	• 수업 진행을 위한 제반 사항을 잘 준비하였음. • 교과 내용에 맞는 수업 모형을 적용하여 내실 있게 진행하였음. • 학습 내용 지도 시 개인별 학습 활동지가 배부되지 않아 보완이 필요함. • ㉠ 실습장의 정리·정돈이 필요함. … (하략) …		

(나)

수업 컨설팅을 받고 학습 내용 지도 및 실습장 관리 방법 등 수업 운영 방식에 대한 역량 강화가 필요함을 느끼게 되었다.
다가오는 겨울 방학에는 부족한 부분을 보완하기 위해 교육 이론 및 교육 방법 연구, 업무 능력 향상 등을 목적으로 교원 연수 기관에서 운영하는 (㉡)에 참여할 계획이다.
해당 과정 이수 후 다음 학기에는 보다 내실 있는 수업 운영을 통해 학생들의 학업 성취도와 수업 만족도를 높이고자 한다.

<작성 방법>

○ (가)에 해당하는 장학 유형의 명칭을 1가지 제시할 것.
○ 밑줄 친 ㉠의 필요성을 교수자 측면에서 2가지 서술할 것.
○ 괄호 안의 ㉡에 해당하는 명칭을 1가지 제시할 것.

<수고하셨습니다.>