2023학년도 중등학교교사 임용후보자 선정경쟁시험

조 리

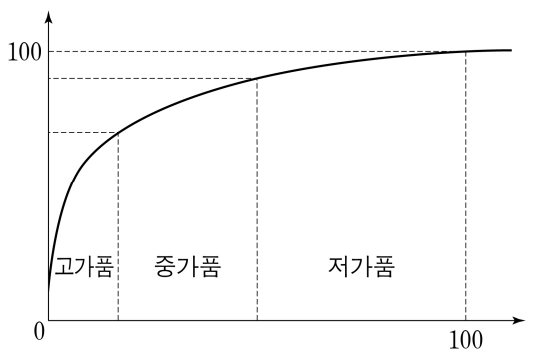
수험 번호 : ( )　　**성 명 : ( )**

제1차 시험	2교시 전공A	12문항 40점	시험 시간 90분

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

1. 다음은 외식 사업 경영에서 식재료의 관리를 설명한 것이다. 괄호 안의 ㉠, ㉡에 해당하는 용어를 순서대로 쓰시오. [2점]

다음 그림은 파레토 곡선(Pareto curve)을 활용한 (㉠) 모형이다. 이것은 고가품을 주된 관리 품목으로 하며 관리 품목의 발주량을 결정하고 관리할 때 사용되는 모형이다. 고가품, 중가품, 저가품으로 구분하는 기준은 재고량 점유율과 (㉡) 점유율이다.



2. 다음은 한국 조리 실습 중 죽에 대해 교사와 학생이 나눈 대화이다. 밑줄 친 ㉠의 쌀알 분쇄 정도와 괄호 안의 ㉡에 해당하는 용어를 순서대로 쓰시오. [2점]

교 사 : 오늘은 쌀을 재료로 하는 죽을 실습해 볼까요?
학 생 : 쌀을 주재료로 하는 죽의 종류로는 어떤 것이 있나요?
교 사 : 쌀알의 분쇄 정도에 따라 ㉠ 옹근죽, 원미죽, 무리죽 등으로 구분할 수 있고, 쌀을 주재료로 하는 죽은 걸쭉한 것이 특징이에요.
학 생 : 그런데요. 선생님, 제가 알고 있는 (㉡)은/는 묽고 건더기가 없는데 왜 그런가요?
교 사 : 물을 많이 넣고 푹 끓여 체에 걸러서 그래요.

3. 다음은 밀가루의 분류에 대한 내용이다. 괄호 안의 ㉠, ㉡에 해당하는 용어를 순서대로 쓰시오. [2점]

> 밀가루는 (㉠) 함량에 따라 강력분, 중력분, 박력분으로 분류하고, (㉡) 함량에 따라 등급(분)을 특등급, 1등급, 2등급 등으로 분류한다.

4. 다음은 급식 생산 관리 중 배식에 대한 내용이다. 괄호 안의 ㉠, ㉡에 해당하는 용어를 순서대로 쓰시오. [2점]

> • 급식 관리자는 학생에게 제공될 음식을 영양적, 위생적, 기호적 및 관능적인 관점에서 평가하고, 그에 대한 개선 및 보완 사항을 배식 전에 조치하여 고객 만족도를 향상하기 위해 (㉠)을/를 수행한다.
> • 급식 시설에서 발생할 수 있는 식중독 사고에 대비하여 원인을 규명할 수 있도록 검체용으로 (㉡)을/를 남겨 두고, −18℃ 이하에서 냉동 보관 한다.

5. 다음은 평가에 관한 교사 간의 대화이다. <작성 방법>에 따라 서술하시오. [4점]


A 교사

선생님, 저는 이번에 '베스트 쉐프 10'을 선정하고 평가 결과를 공개하여 자신의 순위를 알 수 있도록 하려고 해요. 그런데 학생들이 상위 10명의 순위 안에 들기 위해서 과도하게 경쟁할까 봐 고민이 돼요. 선생님께서는 수업에 어떤 평가 방법을 적용하시나요?

저는 성취기준이나 학습 목표를 기준으로 해서 그에 도달했는지를 평가하는 방법을 적용하고 있어요. 교과 수업에 효과적인 평가 방법을 적용하기 위해 노력하고 있지만 평가에 대한 부분은 저도 고민이 많답니다.


B 교사

<작성 방법>

○ A 교사의 말에 나타난 평가의 유형을 제시하고, 이 평가의 장점 1가지를 서술할 것.
○ B 교사의 말에 나타난 평가의 유형을 제시하고, 이 평가의 장점 1가지를 서술할 것.

6. 다음은 콜린스, 브라운과 뉴먼(A. Collins, J. Brown, & S. Newman)이 제시한 인지적 도제 학습의 교수 단계를 적용한 교수·학습 지도안의 일부이다. <작성 방법>에 따라 서술하시오. [4점]

교수·학습 지도안	
학습 주제	아몬드 타르트의 제조 및 창작 타르트 메뉴 개발
단계	교수·학습 활동
모델링	• 타르트 반죽 제조 과정을 보여 준다. • 학생은 교사의 시범 및 수행 과정을 관찰하면서 학습한다.
코칭	• 모둠별로 타르트 제조 실습을 하도록 한다. • 개별 지도를 통해 학생이 어려워하는 부분을 적극적으로 도와준다.
(㉠)	• 학생의 과제 수행 수준을 고려하여 지도한다. • ㉡ 타르트 제조 과정이 익숙해지면 점차 학습자 스스로 완성할 수 있도록 한다.
명료화	• 모둠별로 제조 과정에 대한 지식과 기술을 토의할 수 있도록 지도한다. • 타르트 제조 과정 및 문제 해결 과정에 사용한 지식을 명료화한다.
반성적 사고	• 학습 과정에서 인식한 지식에 대한 성찰 기회를 준다. • 교사의 수행 과정과 비교하여 문제 해결력 및 인지적 지식을 구조화한다.
탐구	• 실제적 과제의 해결 과정에서 새로운 지식을 구성하도록 한다. • 창작 타르트 메뉴 개발을 통해 전문가로 활동할 수 있는 기회를 갖는다.

<작성 방법>

○ 괄호 안의 ㉠에 해당하는 단계의 명칭을 제시하고, 그것의 개념을 서술할 것.
○ 밑줄 친 ㉡에 해당하는 용어를 제시하고, 그것의 개념을 서술할 것.

7. 다음은 서양 요리의 기본적인 채소 썰기에 대한 내용이다. <작성 방법>에 따라 서술하시오. [4점]

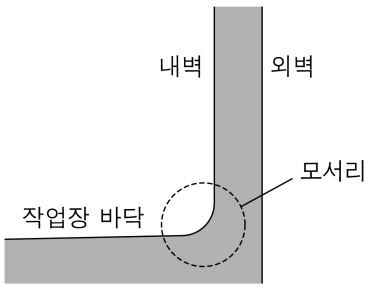
> 당근이나 무와 같이 단단한 뿌리채소는 성냥개비 모양과 주사위 모양으로 써는 방법을 많이 사용한다. 성냥개비 모양으로 썬 것의 명칭을 (㉠)(이)라 부르며, (㉠)을/를 주사위 모양인 정육면체로 썬 것을 (㉡)(이)라고 한다. 이것과는 달리 토마토처럼 다량의 수분을 함유하고 있는 과채류의 경우에는 ㉢ 토마토 콩카세(tomato concasse)로 만들기도 한다.

<작성 방법>

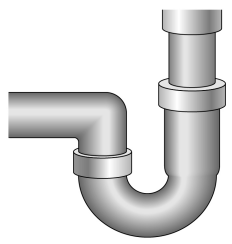
- ○ 괄호 안의 ㉠, ㉡의 명칭을 순서대로 제시할 것.
- ○ 밑줄 친 ㉢을 위해 토마토 꼭지를 제거한 이후의 과정 2가지를 순서대로 서술할 것.

8. 다음 (가)와 (나)는 식품을 취급하는 작업장의 시설과 설비에 대한 내용이다. <작성 방법>에 따라 서술하시오. [4점]

(가)



[바닥과 벽]



[배수구]

(나)

> • ㉠ 작업장 바닥의 모서리 단면을 (㉡)(으)로 설계한다.
> • 작업장 배수구는 ㉢ U자형으로 설치한다.

<작성 방법>

- ○ 밑줄 친 ㉠에 적합한 재질의 특성 1가지를 제시할 것.
- ○ 괄호 안의 ㉡에 해당하는 용어를 제시하고, ㉡으로 설계하는 목적을 서술할 것.
- ○ 밑줄 친 ㉢의 목적을 서술할 것.

한국교육과정평가원

9. 다음은 중국 음식 마파두부(麻婆豆腐)의 재료 및 분량과 만드는 방법의 일부이다. <작성 방법>에 따라 서술하시오. [4점]

◈ 재료 및 분량

재료명	단위	분량	재료명	단위	분량
두부	g	150	홍고추	개	1
돼지 등심	g	50	생강	g	5
고추기름	mℓ	15	두반장	g	10

◈ 만드는 방법

① 두부는 ㉠주사위 모양으로 썰고 끓는 물에 데쳐 낸다.
② 생강, 홍고추, 대파, 마늘은 잘게 썰고, 돼지 등심은 다진다.
③ 달군 팬에 ㉡고추기름, 생강, 홍고추, 대파, 마늘을 넣고 볶다가 돼지 등심을 넣어 볶는다.

… (하략) …

<작성 방법>

○ 밑줄 친 ㉠에 해당하는 중국 음식의 조리 용어와 일본 음식의 조리 용어를 각각 순서대로 제시할 것.
○ '중국 4대 요리'의 대표적 지역 중 밑줄 친 ㉡을 요리에 많이 사용하는 지역의 명칭을 제시하고, 그 지역 음식의 특징을 1가지 서술할 것.

10. 다음은 현장실습 후 단체 급식소의 식품 구매 유형에 대해 교사와 학생이 질의응답한 내용의 일부이다. <작성 방법>에 따라 서술하시오. [4점]

교 사 : 오늘은 여러분이 현장실습을 했던 단체 급식소에서 실행하고 있는 식품 구매 유형에 대해 이야기를 해 볼까요?
학생 1 : 저는 대기업에서 운영하고 있는 단체 급식소에서 현장실습을 했습니다. ㉠필요한 물품을 구매 부서에서 한꺼번에 구매하는 곳이었습니다.
학생 2 : 저는 소규모 학교 급식소에서 현장실습을 했습니다. ㉡원가 절감을 위해서 다른 학교 급식소들과 함께 물품을 대량으로 구매하는 방법을 사용한다고 들었습니다.
학생 3 : 제가 경험했던 곳도 소규모 학교 급식소로 ㉢특정 업자에게 구입 원가를 미리 책정한 후 일괄 위탁하여 물품을 구매한다고 들었습니다.

<작성 방법>

○ 밑줄 친 ㉠, ㉡에 해당하는 구매 유형을 순서대로 제시할 것.
○ 밑줄 친 ㉢의 구매 유형을 선택하는 이유를 2가지 서술할 것.

11. 다음은 비프스튜(beef stew) 조리 과정의 일부이다. <작성 방법>에 따라 서술하시오. [4점]

1. 소고기를 2 cm 크기의 정육면체로 썰어 소금, 후추로 밑간을 한다.
2. 마늘은 곱게 다지고 감자, 당근, 샐러리, 양파는 손질 후 1.8 cm 크기의 정육면체로 썬다.
3. 냄비에 브라운 루를 만들고 토마토 페이스트를 넣어 볶은 후 육수와 부케가르니를 함께 넣고 끓이면서 소스를 만든다.
4. 냄비에 식용유를 두르고 가열하여 ㉠ 다진 마늘과 소고기를 볶은 후 ㉡ 소스를 첨가하여 뚜껑을 덮고 끓인다.

… (하략) …

<작성 방법>

○ 밑줄 친 ㉠, ㉡의 열전달 방법을 제시하고, 그것의 원리를 각각 서술할 것.
○ 위의 비프스튜 조리 중 육류 콜라겐에서 일어나는 반응 과정과 생성 물질의 명칭을 각각 제시할 것.

12. 다음은 당뇨 환자의 식사요법에 대한 교사와 학생의 대화이다. <작성 방법>에 따라 서술하시오. [4점]

학 생 : 선생님! 조리 동아리에서 당뇨 환자식을 개발하고 있어요.
교 사 : 아! 그래요. 당뇨병에는 크게 두 가지 유형이 있는데 (㉠)이/가 췌장에서 분비되지 않아 생기기도 하고, ㉡(㉠)이/가 분비되어도 민감성이 떨어져 생기기도 해요.
학 생 : 당뇨 환자는 혈중에 포도당이 높아 식단에서 탄수화물을 완전히 배제하는 것이 좋겠네요?
교 사 : 당뇨 환자는 포도당의 세포 내 이용이 어렵기 때문에 오히려 적절한 탄수화물 공급이 필요하지요. 임신부, 수유부를 제외한 성인은 하루에 최소 ㉢ 100 g*의 탄수화물을 섭취해야 해요.

* 보건복지부 · 한국영양학회(2020). 2020 한국인 영양소 섭취기준

<작성 방법>

○ 괄호 안의 ㉠에 해당하는 호르몬의 명칭을 제시할 것.
○ 밑줄 친 ㉡으로 발생하는 당뇨병의 유형을 제시할 것.
○ 밑줄 친 ㉢에 해당하는 탄수화물의 영양소 섭취기준은 어떤 항목인지 제시하고, 해당 기준 설정 이유를 지방 산화와 관련하여 서술할 것.

<수고하셨습니다.>