

2023학년도 중등학교교사 임용후보자 선정경쟁시험

조리

수험 번호 : () 성 명 : ()

제1차 시험	3 교시 전공 B	11 문항 40점	시험 시간 90분
--------	-----------	-----------	-----------

- 문제지 전체 면수가 맞는지 확인하십시오.
- 모든 문항에는 배점이 표시되어 있습니다.

1. 다음 (가)와 (나)는 ○○고등학교 현장실습 기간에 작성된 서류이다. (가)와 (나)에 해당하는 서류명을 순서대로 쓰시오. [2점]

(가)

○○고등학교

현장실습 업체명	○○레스토랑
학 과	조리과 3학년
성 명	김○○

• 현장실습 목적

- 서양 조리 실무 경험

• 현장실습 시 유의사항

- 안전화 착용 및 위생 수칙 준수

• 현장실습지 안내도

- 약도, 비상 탈출로 뒷면 별첨

• 현장실습 계획(직무 수행 내용)

- 식재료 손질 및 토마토 소스 만들기

- 선임 조리사의 업무 전달 내용 숙지하기

• 현장실습 참여 소감

주방 업무에는 잘 적응하고 있지만, 낯선 곳에서 새로운 사람을 만나는 것이 힘들었다. 그래도 학교에서 배운 서양 조리 실무를 경험할 수 있어서 진로 결정에 도움이 될 것 같다.

...(하락)...

(나)

• 현장실습 학생: 3학년 김○○

• 현장실습 장소: ○○레스토랑(○○시 ○○구 소재)

• 일시: 2022년 11월 26일

• 현장실습생 상담 내용

- 새로운 사람들과의 대화 및 관계 형성에 어려움을 겪고 있음.

- 업무에 잘 적응하도록 격려하고, 안전 수칙 준수를 강조함.

• 현장실습 담당자 면담 내용

- 현장실습 학생의 빠른 업무 적응을 위하여 직무 분석 후 학교와 산업체가 공동으로 프로그램을 개발할 것을 제안함.

- 현장실습 담당자는 학교의 현장실습 업무 요청에 호의적임.

• 지역 사회 업종에 따른 산업체 분포 상황

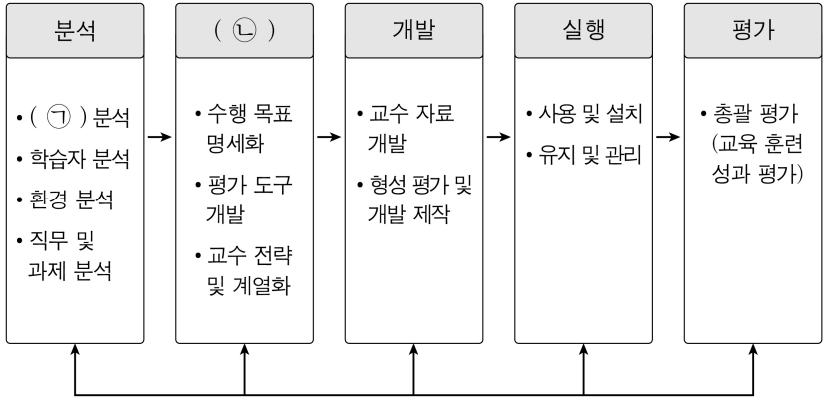
- 12명의 조리사가 근무하며, 지역에서 큰 규모의 레스토랑임.

...(중략)...

작성자: 조리과 교사 김○○

결재	취업부장	교감	교장

2. 다음은 ○○고등학교 조리 실습 교육 프로그램 개발에 활용할 ADDIE 모형의 단계를 나타낸 그림이다. 괄호 안의 ㉠, ㉡에 해당하는 용어를 순서대로 쓰시오. [2점]



3. 다음 (가)는 채썰기 연습에 대한 교사와 학생의 대화이고, (나)는 연습과 기능 학습의 관계를 나타낸 그래프이다. <작성 방법>에 따라 서술하시오. [4점]

(가)



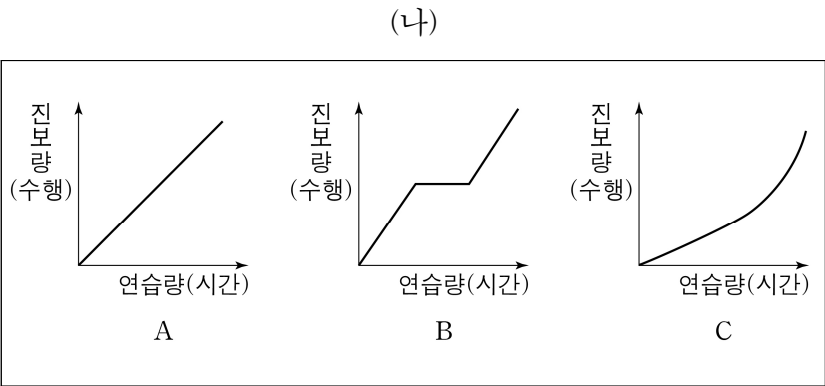
학생

선생님, 저는 요즘 채썰기 ㉠ 연습을 해도 제자리걸음인 것처럼 느껴져서 조리 실습에 의욕이 생기지 않아요. 실습 초반에 선생님께서 자주 봐 주시고 고쳐야 할 점을 꼼꼼히 알려 주셔서 빨리 실력이 늘었는데 요즘은 그렇지 않은 것 같아요.



교사

그럼 선생님이 처음처럼 더 자주 연습 과정을 지켜보고 도와줄게요. 선생님이 처음에는 채썰기 실력이 더디게 향상되었다가 오랜 시간 꾸준히 연습해서 채썰기 숙련도가 어느 순간 급격히 향상되었어요.



- <작성 방법>
- 연습의 정의를 서술하고, 연습이 이루어지는 3단계를 순서대로 제시할 것.
 - 밑줄 친 ㉠이 의미하는 용어를 제시할 것.
 - (나)에서 (가)의 학생과 교사 각각에게 해당되는 그래프를 순서대로 제시할 것.

4. 다음은 ○○고등학교에서 2015 개정 음식 조리 전문 교과 교육과정(교육부 고시 제2018-150호)에 따라 타일러(R. Tyler)의 ‘교육과정 내용 조직의 원리’를 적용하여 실무 과목을 편성하기 위해 교사들이 나눈 대화 내용의 일부이다. <작성 방법>에 따라 서술하시오. [4점]



‘한국 조리’ 과목의 내용 영역 편성 시 1학년의 한식 기초 조리 실무를 시작으로 3학년까지 학년이 올라가는 과정에 한식 찌개 조리, 한식 전골 조리, 한식 국·탕 조리 등을 순차적으로 편성하여, 내용 영역 간의 종적 조직을 강조하려고 해요.

1학년에서는 ‘한국 조리’ 과목의 한식 기초 조리 실무와 더불어 ‘서양 조리’ 과목의 내용 영역에 양식 기초 조리 실무, ‘중식 조리’ 과목의 내용 영역에 중식 기초 조리 실무를 함께 편성하여, 내용 영역 간 횡적 조직도 강조되도록 운영하는 것이 좋겠어요.



<작성 방법>

- A 교사가 1학년~3학년의 ‘한국 조리’ 과목의 내용 영역 편성에 적용하고자 하는 교육과정 내용 조직의 원리를 제시하고, 그것의 개념을 서술할 것.
- B 교사가 1학년의 실무 과목의 내용 영역 편성에 적용하고자 하는 교육과정 내용 조직의 원리를 제시하고, 그것의 개념을 서술할 것.

5. 다음은 비타민 E에 관한 설명이다. <작성 방법>에 따라 서술하시오. [4점]

- 비타민 E는 (㉠)(으)로 작용하여 세포막의 유리라디칼을 비타민 E 라디칼로 전환하여 세포를 보호한다.
- 비타민 E 라디칼은 수용성 비타민 (㉡)에 의해 비타민 E로 전환되어 재이용이 가능하다.
- 비타민 E는 생체 역가가 다른 4가지 토코페롤과 4가지 토코트리에놀이 있는데, 이 중 ㉢ 생체 역가가 가장 큰 형태를 기준 당량으로 설정하여 영양소 섭취기준*에 적용한다.

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

<작성 방법>

- 괄호 안의 ㉠, ㉡에 해당하는 명칭을 순서대로 제시할 것.
- 밑줄 친 ㉢의 명칭을 제시하고, 해당 물질의 생체 역가가 가장 큰 이유를 운반 단백질을 포함하여 서술할 것.

6. 다음은 일본 요리 분류에 대한 내용이다. <작성 방법>에 따라 서술하시오. [4점]

- 일본 요리를 지역적으로 분류하면 재료의 색, 맛, 형태를 최대한 살려 음식의 색이 연하고 맛이 강하지 않으며 국물이 많은 (㉠)이/가 있고, 달고 짜고 진하여 맛이 농후하고 강하며, 국물이 적어 재료의 색과 형태를 유지하기 어려운 (㉡)이/가 있다.
- 일본 요리는 형식적 분류에 의해 본선요리(本膳料理), 회석요리(會席料理), ㉢ 정진요리(精進料理), 차회석요리(茶懷石料理), 보차요리(普茶料理), 탁복요리(卓袱料理) 등이 있다.

—<작성 방법>—

- 괄호 안의 ㉠, ㉡에 해당하는 명칭을 순서대로 제시할 것.
- 밑줄 친 ㉢의 특징을 2가지 서술할 것.

7. 다음은 제과 실습 수업 시간에 교사와 학생이 나눈 대화의 일부이다. <작성 방법>에 따라 서술하시오. [4점]

- 교 사 : 오늘은 거품형 케이크 반죽으로 스펀지 케이크를 만들어 보겠습니다. 거품형 케이크 반죽을 만드는 방법에는 ㉠ 공립법과 별립법이 있어요.
- 학 생 : 선생님, 오늘은 어떤 방법으로 만드나요?
- 교 사 : 오늘은 공립법으로 만들어 볼 거예요. 공립법에는 더운 믹싱법과 찬 믹싱법이 있어요. 더운 믹싱법은 재료의 배합률이 (㉡)일 때 사용합니다. ㉢ 더운 믹싱법은 달걀과 설탕을 보울에 넣고 (㉣)하여 43℃ 정도로 따뜻하게 믹싱하는 방법입니다.

—<작성 방법>—

- 밑줄 친 ㉠에 해당하는 2가지 방법의 차이점을 서술할 것.
- 괄호 안의 ㉡에 해당하는 용어를 제시할 것.
- 밑줄 친 ㉢의 방법으로 제조할 때 장점 1가지를 서술하고, 괄호 안의 ㉣에 해당하는 용어를 제시할 것.

8. 다음은 식품 저장 방법에 대해 교사와 학생이 나눈 대화의 일부이다. <작성 방법>에 따라 서술하시오. [4점]

교 사 : ㉠가스를 이용하여 식품을 저장하는 방법 중에 여러분
일상에서 볼 수 있는 것이 무엇인지 말해 볼까요?
학 생 : 네, 선생님. 튀긴 감자 스낵이 가스를 이용한 저장입니다.
교 사 : 그렇죠. 튀긴 감자 스낵은 ㉡MAP 저장으로 비호흡
식품을 저장할 때 주로 사용합니다. 그러면 과채류와
같은 호흡 식품을 저장하고자 할 때 사용하는 방법은 무엇
인가요?
학 생 : 그것은 (㉢) 저장입니다.

- <작성 방법>
- 밑줄 친 ㉠의 원리를 서술할 것.

○ 밑줄 친 ㉡의 저장 방법 2가지를 서술할 것.

○ 괄호 안의 ㉢의 저장 방법을 제시할 것.

9. 다음은 변비의 특징과 증상에 관한 설명이다. <작성 방법>에 따라 서술하시오. [4점]

(㉠) 변비	(㉡) 변비
<div>• 대장 운동의 비정상적 항진 으로 변을 항문 쪽으로 밀어 내지 못하는 상태</div> <div>• 정체되어 있는 변을 내려 보내기 위해 비정상적인 대장 운동을 함.</div> <div>• 복통, 식후 복부팽만, 메스꺼움, 변비와 설사의 반복 등의 증상이 나타나기도 함.</div>	<div>• 대장 운동이 전반적으로 저하 되어 변을 항문 쪽으로 밀어 내지 못하는 상태</div> <div>• 장 내용물이 대장에 오래 정체 되는 동안에 수분이 지나치게 흡수되어 딱딱한 변을 보게 됨.</div> <div>• 오래 지속되면 치질로 악화 할 수 있으며, 배변 시 항문 주위 통증이 동반되기도 함.</div>

- <작성 방법>
- 괄호 안의 ㉠, ㉡에 해당하는 명칭을 순서대로 제시할 것.

○ ‘(㉠) 변비’와 ‘(㉡) 변비’를 개선하기 위한 식사요법을
식이섬유의 섭취와 관련하여 각각 서술할 것.

10. 다음은 한국 음식의 후식류 중에서 송편, 화전, 수수부꾸미에 대한 설명이다. <작성 방법>에 따라 서술하시오. [4점]

- (가) ㉠ 송편은 (㉡)을/를 반죽하여 참깨, 콩 등의 소를 넣고 빚은 후 찌 낸다.
- (나) 화전은 (㉢)을/를 반죽하여 빚은 후 진달래꽃, 쭉갓, 대추 등으로 모양을 내고 기름에 지져 낸다.
- (다) 수수부꾸미는 수수가루를 반죽하여 빚은 후 팔, 녹두 등의 소를 넣어 모양을 내고 기름에 지져 낸다.

<작성 방법>

○ 밑줄 친 ㉠을 햅쌀로 만들었을 때의 명칭을 제시할 것.

○ 괄호 안의 ㉡, ㉢에 해당하는 재료를 순서대로 제시할 것.

○ (가)~(다)를 만들 때의 공통적인 반죽 명칭을 제시하고, 그 목적을 서술할 것.

11. 다음은 전분의 성질을 이용하여 제조할 수 있는 식품을 정리한 내용이다. <작성 방법>에 따라 서술하시오. [4점]

전분의 성질	식품
호화	밥, 죽, 국수, 떡 등
겔(gel)화	청포묵, 도토리묵, ㉠ 과편(果片) 등
㉡ 당화	식혜, 조청, 엿, 고추장 등
(㉢)	미숫가루, 누룽지, 토스트 등

<작성 방법>

○ 밑줄 친 ㉠을 제조할 때 첨가되는 과즙과 설탕이 전분의 겔(gel)화에 미치는 영향을 각각 1가지씩 서술할 것.

○ 전분이 밑줄 친 ㉡으로 되는 과정 1가지를 서술할 것.

○ 괄호 안의 ㉢에 해당하는 용어를 제시할 것.

<수고하셨습니다.>