2025학년도 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. (가)는 2022 개정 식품·조리 전문 교과 교육과정(교육부 고시 제2022-33호)과 2015 개정 음식·조리 전문 교과 교육과정(교육부 고시 제2018-150호)의 비교표이고, (나)는 조리과 교사들이 나눈 대화 내용의 일부이다. ㉠에 해당하는 과목명 1가지와 ㉡에 해당하는 명칭을 쓰시오. [2점]

(가)

구분	2015 개정 교육과정	2022 개정 교육과정
교과 교육과정	음식·조리 전문 교과 교육과정	식품·조리 전문 교과 교육과정
전공 과목	기초 과목, 실무 과목	전공 일반 과목, 전공 실무 과목

… (중략) …

(나)


김 교사

2022 개정 교육과정에서는 음식·조리 전문 교과 교육과정이 식품·조리 전문 교과 교육과정으로 명칭이 변경되었습니다. 전문 공통 과목도 기존의 성공적인 직업 생활 외에 ㉠ 2과목이 추가되었습니다.

네, 맞습니다. 2015 개정 교육과정에서는 전공 과목을 기초 과목과 실무 과목으로 분류하였고, 2022 개정 교육과정에서는 전공 일반 과목과 전공 실무 과목으로 분류한 것도 두 교육과정의 차이입니다.


박 교사


최 교사

2022 개정 교육과정에서는 기준 학과를 조리과, 식음료과, 식품가공과, 제과제빵과로 세분화하고 있으며, 창의적 체험 활동은 (㉡) 활동을 포함하지 않는 것으로 개정되었습니다.

네, 모두 2022 개정 교육과정을 잘 숙지하여 학교 교과 교육과정에 적절히 반영하도록 해야겠습니다.

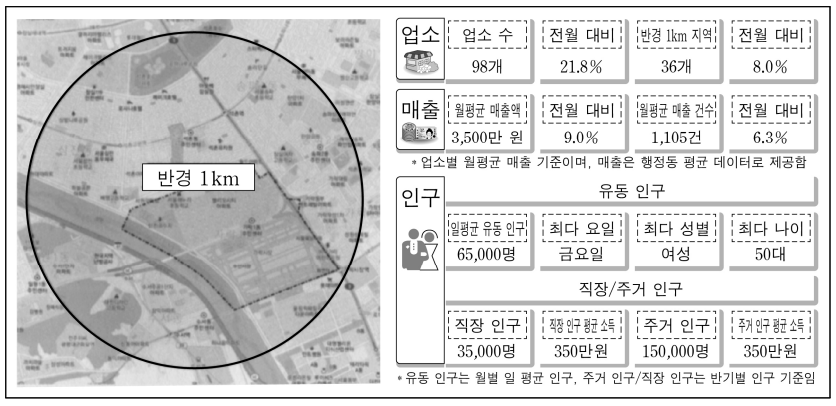

박 교사

2. 다음은 시장의 기능과 종류에 대한 내용이다. 괄호 안의 ㉠, ㉡에 해당하는 명칭을 순서대로 쓰시오. [2점]

- 시장이란 상품이 생산자로부터 소비자에게 인도되며 그 소유권이 인도되는 장소로 정의할 수 있다. 과거의 시장은 물품 교환에 의한 소유권 이전의 장소였으나, 오늘날에는 식품이 생산된 이후부터 소비자의 식탁에 전달되기까지의 모든 경로를 포함한다. 이러한 시장은 구매 정보의 획득 기능, (㉠), 물품 공급 기능, 경영활동의 수행 장소 등의 기능을 포함한다.
- 식품시장의 종류는 지역적 위치에 따라 구분할 수 있다. 1차 시장은 주로 산지 근처에서 형성되기 때문에 산지 시장이라고 하고, 2차 시장은 1차 시장으로부터 식품을 대량으로 구입하여 지역시장에 분배하는 역할을 하며 (㉡)이/가 여기에 해당된다. 3차 시장은 유통 과정의 최종 단계로 최종 소비지에서 형성되는 지역시장으로, 소매시장이라고 한다.

3. (가)는 외식사업의 창업과 관리를 위하여 자료 분석을 실시한 보고서의 일부를 나타낸 것이고, (나)는 이에 대한 설명이다. <작성 방법>에 따라 쓰시오. [2점]

(가)



(나)

• (가)는 ㉠ 외식 점포와 고객을 흡인하는 지리적 범위로, 대지나 점포가 미치는 영향권을 분석한 것이고, 업종과 업태에 따라 범위를 설정하게 된다.

… (중략) …

• (　㉡　) 선정은 외식업체에 고객이 직접 방문하여 구매하는 유인 수단으로 접근성과 가시성이 중요하며, 잠재 고객에 대한 점포 식별 방안과 심리적 정보를 제공하고, 타 점포와 경쟁하는 방안이 될 수 있다. 외식업은 (　㉡　) 산업이라고도 한다.

… (하략) …

<작성 방법>

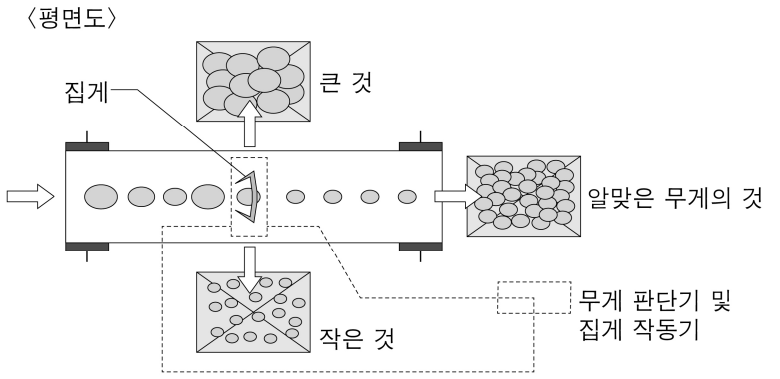
○ 밑줄 친 ㉠에 해당하는 명칭을 쓸 것.
○ 괄호 안의 ㉡에 공통으로 해당하는 명칭을 쓸 것.

4. (가)는 식품 가공의 기초 공정에 대한 설명이고, (나)는 기초 공정 중 하나의 공정을 나타낸 그림이다. <작성 방법>에 따라 쓰시오. [2점]

(가)

• 식품 가공과 저장을 위하여 사용되는 처리 조작을 (　㉠　)(이)라고 하는데, 수송 · 세정 · 분쇄 · 혼합 · 열교환 · 건조 · 증발 농축 · 증류 · 추출 · 흡착 · 흡수 · 포장 · 냉장 및 냉동 등을 말한다. 한편 유지의 수소 첨가나 전분의 산당화 등과 같이 화학반응을 수반하는 것을 단위반응과정이라고 부른다.
• 식품 가공은 (　㉠　)와/과 단위반응과정이 함께 조합되어 이루어지고 있으며, 모든 공정을 각 식품에 맞게 순서대로 거치면 가공 목적에 맞는 제품이 제조된다.

(나)



<작성 방법>

○ 괄호 안의 ㉠에 해당하는 명칭을 쓸 것.
○ (나)의 그림에 제시된 식품 공정을 쓸 것.

한국교육과정평가원

5. (가)는 「한국 조리」 과목의 '우리나라 절기별 대표 떡'을 주제로 킬패트릭(W. Kilpatrick)의 프로젝트 학습법을 적용한 교수·학습 지도안의 일부이고, (나)는 평가 단계에 대한 설명이다. <작성 방법>에 따라 서술하시오. [4점]

(가)

교수 • 학습 지도안	
수업 과목	한국 조리
수업 주제	㉠ 우리나라 절기별 대표 떡
학습 목표	우리나라 절기별 대표 떡을 조사할 수 있다.
교수 • 학습 방법	킬패트릭(W. Kilpatrick)의 프로젝트 학습

… (중략) …

교수 • 학습 과정

단계	교수 • 학습 활동	지도상의 유의점
목적 설정	• 수업 목표 및 과제 안내 • 모둠별 과제 선정	• 학습자 스스로 문제를 선택하도록 조언
⬇		
계획	• 자료 수집 방법 안내 • 과제 수행 계획 수립	• 합리적이고 실행 가능한 계획 수립 지도
⬇		
(㉡)	• 창의적 학습 환경 조성 • 발표 자료 제작	• 중도 탈락 방지 지도 • 모든 학습자 참여 독려
⬇		
평가	• 자기반성 및 자기 평가 • 교사 평가	(㉢)

… (하략) …

(나)

킬패트릭(W. Kilpatrick)의 프로젝트 학습 모형에서 4단계는 '평가'의 단계로, 완성된 작품이나 활동 내용에 대해 반성하고, 평가할 때는 전통적인 수업에서처럼 교사가 혼자 일방적으로 평가하기보다는 (가)의 (㉢)와/과 같이 효과적인 평가가 될 수 있도록 지도해야 한다.

<작성 방법>

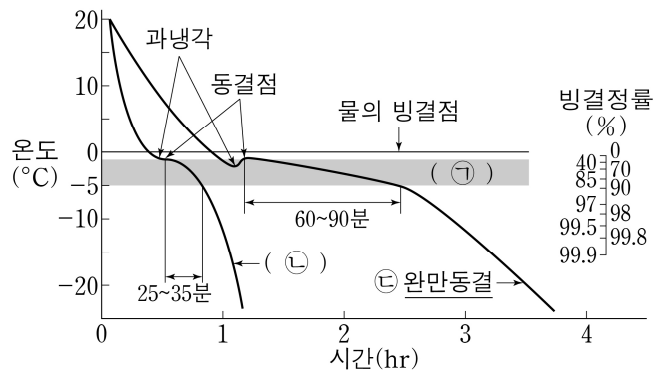
○ 밑줄 친 ㉠ 중 삼짇날에 먹는 대표 떡 1가지를 쓸 것.
○ 괄호 안의 ㉡에 해당하는 프로젝트 학습법의 단계를 제시할 것.
○ 괄호 안의 ㉢에 들어갈 '평가' 단계의 '지도상의 유의점'을 2가지 서술할 것.

6. (가)는 식품의 동결에 대한 설명이고, (나)는 식품의 냉동곡선을 나타낸 그래프이다. <작성 방법>에 따라 서술하시오. [4점]

(가) 식품의 동결

- 식품을 동결할 때 시간의 경과에 따라 식품 내부의 온도 변화를 그린 것이 냉동곡선(동결곡선)이다.
- 식품을 냉동하면 그 품온은 급격히 직선적으로 강하하여 식품의 어는점에 도달한다. 이때 식품 내부의 수분이 얼기 시작하는데 식품의 동결점(빙결점)은 식품 종류에 따라 차이가 있으며, 대략 -2~-1℃의 범위에 있는 경우가 많다.
- 그런데 동결점에 도달한 식품은 그 수분 모두가 얼게 되는 것이 아니라 일부분만 얼게 되므로 완전히 동결이 끝날 때까지는 다소의 시간이 필요하다.
- 과냉각 상태에서 식품의 수분은 얼음 결정이 형성되기 시작하고 식품은 동결점까지 상승한다. 과냉각에서 온도의 상승은 과냉되었던 냉각열이 얼음의 결정을 위한 냉동잠열로 사용되기 때문이다.

(나) 식품의 냉동곡선



<작성 방법>

○ 괄호 안의 ㉠에 해당하는 구간을 나타내는 명칭을 제시하고, 그 의미를 서술할 것.
○ 괄호 안 ㉡에 해당하는 명칭을 제시할 것.
○ 밑줄 친 ㉢의 방법으로 동결한 식품을 상온에서 해동했을 때 나타나는 현상을 가리키는 명칭을 제시할 것.

7. 다음은 「한국 조리」 과목의 밥 짓기 과정에 대한 설명이다. <작성 방법>에 따라 서술하시오. [4점]

단계	과정	내 용
1단계	쌀 씻기	쌀 세척은 맑은 물이 나올 때까지 단시간에 흐르는 물에 세척한다.
2단계	(㉠)	쌀알의 내부까지 충분히 수분을 흡수시키기 위한 과정으로 보통 취반 전에 실온에서 30~60분 동안 진행한다.
3단계	물 붓기	쌀의 종류, 건조 상태에 따라 다르며, 일반적으로 맛있게 지어진 밥은 쌀 무게의 약 1.2~1.4배의 물을 흡수한다.
4단계	끓이기와 뜸 들이기	고온으로 끓인 후 일정 시간이 지나 온도를 낮춘 다음, 쌀이 익으면 ㉡뜸 들이기를 15분 정도 진행한다.

<작성 방법>

- ○ 괄호 안의 ㉠에 들어갈 말을 쓸 것.
- ○ 밑줄 친 ㉡의 목적을 2가지 서술할 것.
- ○ 1~4단계의 밥 짓기 과정을 거치는 동안 쌀 전분의 변화를 서술할 것.

8. 다음은 쉬림프 카나페(shrimp canape) 조리법을 설명한 내용의 일부이다. <작성 방법>에 따라 서술하시오. [4점]

쉬림프 카나페(shrimp canape)				
필요 재료 및 분량	재료명	분량 및 단위	재료명	분량 및 단위
	새우	4마리	달걀	1개
	식빵	1조각	파슬리	1줄기
	레몬	1/8개	케첩	소량
요구 사항	• 새우는 내장을 제거한 후 미르포아(mirepoix)를 넣고 삶아서 껍질을 제거하시오. • 달걀은 삶아 사용하시오. • 쉬림프 카나페는 4개를 제출하시오.			
만드는 방법	1. 파슬리는 찬물에 담가 싱싱하게 만든다. 2. ㉠미르포아(mirepoix)를 넣고 새우를 삶는다. 3. ㉡냄비에 달걀이 잠길 정도의 물을 붓고 삶은 후, 삶은 달걀의 껍질을 제거하고 0.5 cm 두께로 썬다. … (하략) …			

<작성 방법>

- ○ 밑줄 친 ㉠에 사용되는 재료 3가지를 쓰고, ㉠을 사용하는 목적 2가지를 서술할 것.
- ○ 밑줄 친 ㉡의 익힘 정도를 표현한 달걀의 용어를 제시할 것.

9. 다음은 식빵의 비상 스트레이트 방법(emergency dough method)에 대한 설명이다. (가)는 필수 조치와 선택적 조치이고, (나)는 장점 및 단점에 대한 설명이다. <작성 방법>에 따라 서술하시오. [4점]

(가)

필수 조치	• 반죽 온도를 30℃ 정도로 올린다. • 물 사용량을 1% 정도 감소시킨다. • (㉠) 사용량을 1% 감소시킨다. • 이스트 사용량을 2배 증가시킨다.
선택적 조치	• 탈지분유 사용량을 1% 감소시킨다. • ㉡ 소금 사용량을 1.75%까지 감소시킨다. • 식초나 젖산을 소량 첨가한다.

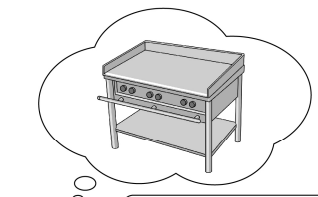
(나)

장점 및 단점	ⓐ 노화가 느리게 나타난다. ⓑ 긴급한 주문에 대응할 수 있다. ⓒ 빵의 풍미가 좋아진다. ⓓ 빵의 부피가 고르지 못하다. ⓔ 이스트 냄새가 남을 수 있다.

<작성 방법>

○ 괄호 안의 ㉠에 해당하는 재료명을 쓸 것.
○ 밑줄 친 ㉡의 효과를 서술할 것.
○ (나)의 장점 및 단점 ⓐ~ⓔ 중 옳지 않은 것 2가지를 찾아 바르게 고쳐 쓸 것.

10. 다음은 단체급식에서 조리 팀장과 구매 팀장이 조리기기 구매와 관련하여 나눈 대화 중 일부이다. <작성 방법>에 따라 서술하시오. [4점]



조리 팀장: 단체급식 주방의 전처리 작업에 필요한 가스번철(gas griddle)을 구매하고자 합니다.

구매 팀장: ㉠ 가스번철(gas griddle)의 용도와 갖추어야 할 조건에 대하여 알고 있나요?

조리 팀장: 네. 잘 알고 있습니다.

구매 팀장: ㉡ 주방 조리기기 선정 시 검토해야 할 조건들은 무엇인지 확인하고 구매 요청해 주세요.

<작성 방법>

○ 밑줄 친 ㉠의 용도와 조건을 각각 1가지씩 순서대로 제시할 것.
○ 밑줄 친 ㉡의 조건 중 2가지를 서술할 것.

11. 다음은 간질환에 대한 내용이다. <작성 방법>에 따라 서술하시오. [4점]

- (㉠)은/는 단순히 지방 과잉 섭취나 지속적인 과음이 아닌 복부비만, 당뇨병, 이상지질혈증, 대사증후군 등이 원인이 되어 간비대, 피로감, 상복부 불편감, 식욕부진 등이 나타날 수 있다. (㉠)의 영양치료 목표는 간에 축적된 지방을 줄이고 간 기능을 정상화하는 것이다.
- 비만의 경우, 정상체중을 유지하게 하고 영양불균형이 있을 경우, 단백질과 기타 영양소를 적절히 섭취하도록 영양 상태를 개선해야 한다.
- 탄수화물의 경우, 지질 흡수를 억제하는 식이섬유는 추천되지만, ㉡ 단순당과 같은 당질의 과잉 섭취는 제한해야 한다.
- 적절한 치료가 없을 경우, 이 질환은 ㉢ 간세포가 퇴화하고 섬유성 결합조직이 증식하면서 간기능부전 단계로 발전할 수도 있다.

<작성 방법>

○ 괄호 안의 ㉠에 해당하는 간질환 1가지를 제시할 것.
○ 밑줄 친 ㉡의 이유를 서술하되, 합성되는 지질 물질의 명칭을 포함할 것.
○ 밑줄 친 ㉢에 해당하는 간질환의 명칭을 제시할 것.

12. 다음은 「식품 위생」 과목의 수업 계획 수립을 위한 조리과 신임 교사와 수석 교사의 멘토링 내용의 일부이다. <작성 방법>에 따라 쓰시오. [4점]


신임 교사

수석 교사님, 「식품 위생」 수업에서 중요한 내용을 학생들에게 보다 쉽고 재미있게 전달할 수 있는 교수·학습 방법은 무엇이 있을까요?

선생님, 이번에 진행된 교사 연수 주제가 교수·학습 방법 중에서 '(㉠)에 대한 이해'였는데, 가정에서 학습 내용을 먼저 시청하고, 학교에서 과제 학습이나 심화 학습을 하는 것이 특징이었어요. 이 교수·학습 방법을 적용해 보면 어떨까요?


수석 교사


신임 교사

네, 좋은 생각이세요. 지금 지도하고 있는 세균성 식중독에서 식중독 예방 실천 방안은 집에서 영상을 먼저 시청하고, (㉡)형과 중간형, 감염형의 세균성 식중독의 특징은 학교에서 수업으로 진행해 봐야겠어요.

네, 선생님. 이번 수업은 학생들의 학습 효과 향상에 도움이 될 것으로 기대되네요.


수석 교사

<작성 방법>

○ 괄호 안의 ㉠에 해당하는 교수·학습 방법을 제시하고, 이와 유사하게 온·오프라인을 함께 활용하는 교수·학습 방법을 2가지 제시할 것.
○ 괄호 안의 ㉡에 해당하는 식중독 분류를 제시할 것.

<수고하셨습니다.>