

2025학년도 중등학교교사 임용후보자 선정경쟁시험

조리

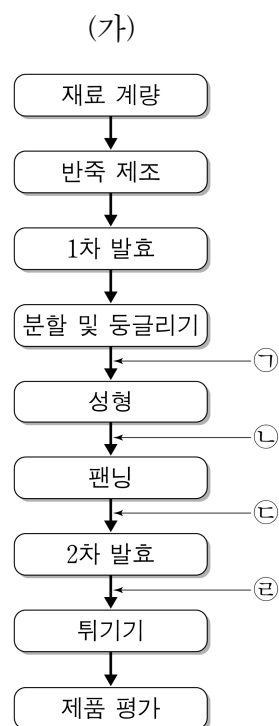
수험 번호 : ()

성명 : ()

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

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

1. (가)는 빵 도넛의 제조 공정을 나타낸 것으로, 1가지 공정이 누락되어 있는 그림이며, (나)는 누락된 공정에 대한 설명이다.
 <작성 방법>에 따라 쓰시오. [2점]



(4)

공정 설명	<ul style="list-style-type: none"> • 글루텐 조직의 구조를 재정돈하고, 가스 발생으로 반죽의 유연성을 회복시켜 만들기 쉽도록 하는 방법
----------	--

-<작성 방법>-

- (나)의 공정이 들어갈 위치를 ㉠~㉣ 중에서 골라서 쓸 것.
- (나) 공정의 명칭을 쓸 것.

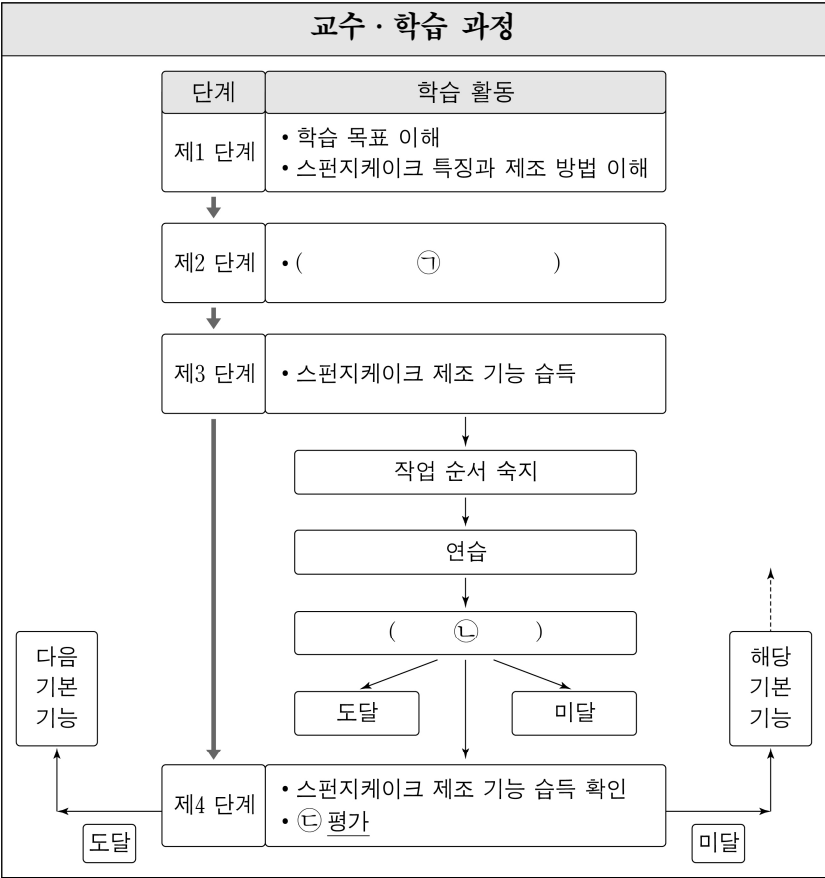
2. 다음은 중식과 일식에서 면류의 특징을 비교하여 설명한 것이다.
괄호 안의 ㉠, ㉡에 해당하는 재료를 각각 순서대로 쓰시오. [2점]

분류 구분	중식 국수(면)	일식 국수(면)
주재료	밀가루, (㉠), (㉡)	밀가루, (㉡)
색상	노란색	흰색
반죽 방법	밀가루, (㉠) 1~2%, (㉡) 소량에 물을 첨가하여 반죽한다.	밀가루와 (㉡) 2%에 물을 첨가하여 반죽한다.

3. 다음은 「제과·제빵」의 기능 습득을 위해 ‘개별 확인식 수업 모형’을 적용한 교수·학습 지도안의 일부이다. <작성 방법>에 따라 서술하시오. [4점]

교수·학습 지도안	
수업 주제	스펀지케이크 만들기
학습 목표	실습 지시서에 따라 주어진 시간 내에 스펀지케이크를 제조할 수 있다.
수업 모형	개별 확인식 수업 모형

… (중략) …



<작성 방법>

- 괄호 안의 ㉠에 해당하는 학습 활동을 서술할 것.
- 괄호 안의 ㉡에 해당하는 학습 활동을 제시할 것.
- 밑줄 친 ㉢의 수행 주체를 쓰고, ㉢의 결과가 ‘미달’일 경우 되돌아가야 하는 학습 활동의 단계를 제시할 것.

4. (가)는 「서양 조리」 과목의 1학기 수행평가 계획(안)이고, (나)는 조리과 교사 협의 내용의 일부이다. <작성 방법>에 따라 서술하시오. [4점]

(가)

2024년 1학기 수행평가 계획(안)	
과 목 명	서양 조리
단 원 명	허브(herb)와 스파이스(spice)
수행평가 주제	향신료의 특성을 활용한 메인 디쉬(main dish) 만들기

(나)

김 교사: 이번 수행평가 주제는 ‘향신료의 특성을 활용한 메인 디쉬 만들기’입니다. 학생들이 수행해야 할 내용은 모듈별로 선택한 향신료의 특성을 조사하고, 향신료 특성을 활용한 메인 디쉬를 만드는 것입니다.

박 교사: 평가 방법은 학생의 실습 참여 태도와 결과 보고서를 함께 평가하는 (㉠)와/과 학생들이 주제에 대하여 자료를 수집·분석하여 작성하는 연구 보고서법, 교사가 수업 중에 평가하는 관찰법 등이 포함될 수 있습니다.

김 교사: 이번 수행평가는 (㉠)와/과 관찰법을 병행하려고 합니다. 관찰법 중 어떤 평가 도구를 활용하는 것이 좋을까요?

박 교사: ㉡ 조리실습 과정을 자세히 분류하고, 이것을 근거로 하여 행동의 유무와 정도를 등급으로 구분하여 평가하는 것이 적절할 것으로 보입니다.

김 교사: 모듈을 구성하여 진행하므로 ㉢ 모듈 활동에 참여하지 않는 학생 없이 모두가 참여하도록 해야겠습니다.

이 교사: 네, 맞습니다. 또한 여러 교사가 평가에 참여하니 채점 결과에 일관성이 있도록 유의해야겠습니다.

김 교사, 박 교사: 네, 알겠습니다. 감사합니다.

<작성 방법>

- 괄호 안의 ㉠에 해당하는 평가 방법을 1가지 제시할 것.
- 밑줄 친 ㉡이 설명하는 평가 도구 명칭을 1가지 제시할 것.
- 밑줄 친 ㉢을 위한 방법을 2가지 서술할 것.

5. (가)는 신입 교사가 교내 자율 장학에 참여하기 위해 작성한 ‘교내 장학 참여 계획서’이고, (나)는 신입 교사의 ‘자율 장학 결과 보고서’의 일부이다. <작성 방법>에 따라 서술하시오. [4점]

(가)

2024학년도 교내 자율 장학 참여 계획(안)

1. 과 목 명 : 「식품과 영양」

2. 교 사 명 : ○○○

3. 장학 일정 : 2024년 11월 중 「식품과 영양」 수업 시간

4. 장학 유형 : (㉠)

5. 장학 계획(안)

1) 총 4회의 수업 장면 녹화(또는 녹음)

※ 단, 학생 및 학부모의 사전 동의를 통해 허가받은 시간
(별도 배부 자료의 시간표 참조)

2) 학생들의 수업 평가

3) 다양한 관련 자료 활용

6. 장학 결과 활용 계획

1) 장학 결과의 종합 분석을 통한 개선 방안 마련

2) 다음 학년도 교수·학습 지도 계획에 반영

(나)

2024년 교내 자율 장학 참여 결과 학생들은 「식품과 영양」 과목 수업에 대한 만족도가 높은 것으로 분석되었으나, 교수매체 활용에 관하여는 최신 자료로 보완되었으면 한다는 의견이 몇 건 조사되었다.

학생들의 의견을 반영할 뿐만 아니라, (㉠)와/과 같은 장학 유형의 한계를 극복하기 위해 겨울방학 기간 동안 ㉡ 교내 조리과 수업 연구 팀의 구성원들과 함께 자율 장학 결과에 대한 멘토링을 받고 전문성을 개발할 계획이다.

이번 기회를 계기로 교사에게 수업은 생명이라는 말을 염두에 두고 교단에서 학생의 학습 효과 향상을 위해 노력하는 교사의 면모를 더욱 성실히 다듬어 나갈 것이다.

... (하략) ...

<작성 방법>

- 괄호 안의 ㉠에 해당하는 장학 유형을 제시하고, 이 장학 유형의 장점을 2가지 서술할 것.
- 밑줄 친 ㉡의 방법으로 진행되는 장학 유형을 제시할 것.

6. (가)는 당뇨병의 정의 및 진단 기준에 대한 설명이고, (나)는 식사요법의 원칙 및 약물요법에 대한 설명이다. <작성 방법>에 따라 서술하시오. [4점]

(가)

당뇨병의 정의	• 당뇨병은 췌장에서 분비되는 인슐린이 양적으로 부족하거나 인슐린의 작용 결함으로 나타나는 복합적인 대사성질환이다.
진단 기준	• ㉠ 당뇨병의 진단 기준에는 당화혈색소 함량 측정, <u>요당 검사</u> , 혈중 포도당 농도, 인슐린 농도, C-펩타이드 농도 등이 있다.

(나)

식사요법의 목표	• 식사요법의 목표는 표준체중을 유지하고 혈당, 혈압 등을 정상적으로 조절하여 합병증 지연 및 예방으로 좋은 건강 상태를 유지하는 것이다.
식사요법의 원칙 및 약물요법	• 매일 일정한 시간에 규칙적으로 적절한 양의 열량을 섭취한다. • 설탕이나 꿀 등은 소화·흡수가 빨라 혈당 상승을 촉진하므로 주의한다. • ㉢ 체중 감소가 필요한 당뇨 환자의 경우 <u>알코올</u> 섭취를 제한한다. • 식사요법과 운동요법만으로 혈당 조절이 안 될 경우, 약물요법을 병행하며, 약물요법에는 (㉣)와/과 인슐린 주사제가 있다.

<작성 방법>

- 밑줄 친 ㉠의 이유를 각각 1가지씩 서술할 것.
- 밑줄 친 ㉢의 이유를 1가지 서술할 것.
- 괄호 안의 ㉣에 해당하는 약물요법의 명칭을 쓸 것.

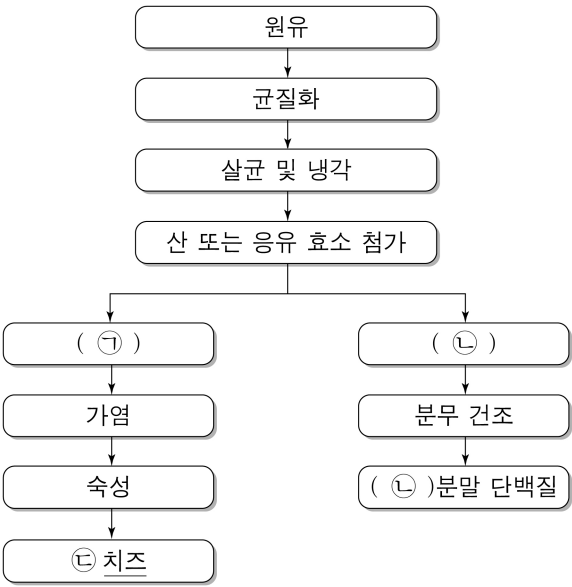
7. 다음은 한국의 국(탕) 조리에서 주로 사용하는 국물과 육수의 손질 방법이다. <작성 방법>에 따라 서술하시오. [4점]

구분	손 질 법
쌀 씻은 물 (쌀뜨물)	쌀을 처음 씻은 물은 버리고, ㉠2번째 또는 3번째 씻은 물을 이용한다.
조개 국물	모시조개는 3~4%, 바지락은 0.5~1% 농도의 소금물에서 (㉡) 후 사용한다.
다시마 육수	다시마는 두껍고 검은 빛을 띠는 것이 좋으며, 물에 담가 두거나 끓여서 우려내어 사용한다.
소고기 육수	소고기 사태, 양지머리 등을 ㉢찬물에 담가 핏물 제거 후 사용한다.
사골 육수	소 잡뼈, 사골 등을 ㉢찬물에 담가 핏물 제거 후 사용한다.

<작성 방법>

- 밑줄 친 ㉠을 사용하는 이유 2가지를 서술할 것.
- 괄호 안의 ㉡에 해당하는 용어를 제시할 것.
- 밑줄 친 ㉢의 이유를 1가지 서술할 것.

8. 다음은 유제품의 일반적인 제조 과정을 나타낸 그림이다. <작성 방법>에 따라 서술하시오. [4점]



<작성 방법>

- 괄호 안의 ㉠, ㉡에 해당하는 명칭을 각각 순서대로 제시할 것.
- 밑줄 친 ㉣의 정도를 결정하는 요인을 제시하고, 가공치즈 제조 방법을 서술할 것.

9. 다음은 ○○ 회사에서 조리원을 대상으로 화재 예방 교육을 하는 장면이다. <작성 방법>에 따라 서술하시오. [4점]



<작성 방법>

- 밑줄 친 ㉠의 긴급 조치 중 2가지를 서술할 것.
- 괄호 안의 ㉡에 해당하는 명칭을 제시할 것.
- 괄호 안의 ㉢에 해당하는 용어를 제시할 것.

10. 다음은 철분에 대한 설명이다. <작성 방법>에 따라 서술하시오. [4점]

- 철분은 함께 섭취하는 음식물의 종류에 따라 흡수율에 영향을 받는 미량 무기질이다.
- 철분을 함유한 식품을 비타민 C나 젖산 같은 산과 함께 섭취하면 (㉠)이/가 높아져 철분 흡수가 증가하지만, 시금치 같은 짙은 잎채소와 함께 섭취하면 수산화의 단단한 결합으로 (㉡)이/가 낮아져 감소한다. ㉢ 일부 무기질을 과잉 섭취하면 철분 흡수율이 감소하기도 한다.
- 흡수된 철분은 소장의 융모에서 트랜스페린(transferrin)과 결합하여 혈액을 따라 필요한 곳으로 운반되어 간에 페리틴(ferritin) 형태로 저장되며, 골수로 운반된 철분은 (㉣)에서 분비하는 조혈인자인 에리트로포이에틴(erythropoietin)과 함께 적혈구를 만드는 데 사용된다.

<작성 방법>

- 괄호 안의 ㉠에 해당하는 명칭을 제시할 것.
- 밑줄 친 ㉡에 관여하는 미량 무기질 1가지를 제시하고, 철분 흡수가 감소하는 이유를 서술할 것.
- 괄호 안의 ㉣에 해당하는 기관의 명칭을 제시할 것.

11. 다음은 인체의 에너지 대사에 관한 설명이다. <작성 방법>에 따라 서술하시오. [4점]

신체는 정상적인 기능을 위해서 탄수화물, 단백질, 지질로부터 필요한 에너지를 얻는다.

그러나 12~24시간 정도의 금식 상태에서 ㉠ 뇌, 적혈구 등이 필요로 하는 에너지를 제공하기 위하여 에너지 대사에 변화가 오게 된다. 이로 인해 췌장의 인슐린 호르몬 분비가 감소하고 글루카곤 분비가 증가한다.

이러한 변화에 대처하여 (㉡)은/는 가장 우선적으로 저장된 (㉢)을/를 분해하여 혈당 유지에 사용하고, 당신생 경로를 통해 혈당을 유지하며, 지방산과 케톤체를 에너지원으로 제공한다.

<작성 방법>

- 밑줄 친 ㉠에서 대사산물 1가지를 제시하고, 에너지 대사 변화의 이유를 서술할 것.
- 괄호 안의 ㉡에 해당하는 기관의 명칭을 제시할 것.
- 괄호 안의 ㉢에 해당하는 물질의 명칭을 제시할 것.

<수고하셨습니다.>