2014학년도 중등학교교사임용후보자선정경쟁시험

조 리

수험 번호 : ( ) 성 명 : ( )

1차 시험	2교시 전공A	21문항 50점	시험 시간 90분

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

기입형 【1 ~ 15】

1. 다음은 2009 개정 교육과정에 따른 가사·실업 계열의 필수 과목에 대한 내용 체계의 일부이다. 이 영역과 내용 요소가 포함된 과목명을 쓰시오. [2점]

영역	내용 요소
직업 사회와 진로 계획	• 직업 사회 • 직업윤리 • 근로자의 권리와 의무 • 진로 계획 수립과 실천

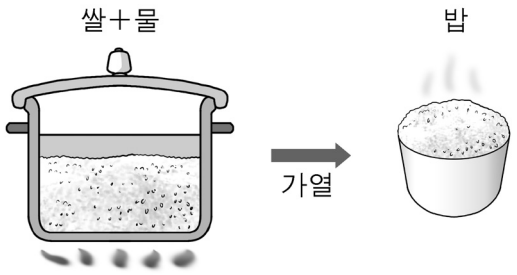
2. 다음은 현장 실습의 유형에 관한 예이다. ( ) 안에 공통으로 들어갈 알맞은 명칭을 쓰시오. [2점]

> 산학 협력을 필요로 하는 학교는 학생들에게 원활한 현장 실습 경험의 기회를 제공함과 동시에 산업계와 지식, 기술을 상호 공유할 수 있는 대안을 적극적으로 모색할 필요가 있다. 그 대안의 하나로 ( )을/를 예로 들 수 있다.
> 제품의 생산과 기업의 경영 체제를 학교 내에 도입할 수 있도록 하는 ( )은/는 다른 어떤 산학 협동 교육보다 학생들로 하여금 학습한 내용을 좀 더 실제적으로 활용해 보게 하는 형태(방식)이다. 이 형태는 학생들이 그 과정에서 더 많은 것을 학습할 수 있는 교육 체제이다.

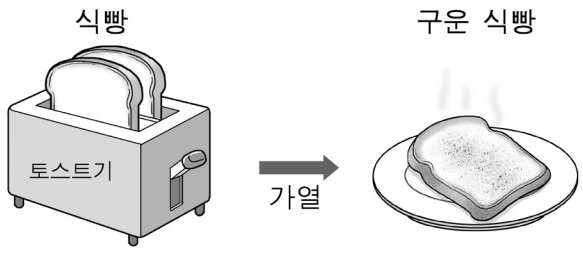
3. 다음은 식품 중에 존재하는 물의 한 종류의 특성이다. 다음 설명에 알맞은 물의 종류를 쓰시오. [2점]

> ○ 미생물 생육에 사용된다.
> ○ 0℃ 이하에서 쉽게 동결된다.
> ○ 전분, 지질 등의 불용성 물질을 분산시킨다.
> ○ 염류, 당류, 수용성 단백질·비타민 등의 가용성 물질을 녹인다.

4. 다음은 전분의 조리 특성과 관련된 그림이다. ( ) 안에 들어갈 알맞은 용어를 쓰시오. [2점]



(호화)



( )

5. 다음은 어떤 비타민의 특성이다. ( ) 안에 들어갈 알맞은 비타민의 명칭을 쓰시오. [2점]

> ○ 필수 아미노산인 트립토판(tryptophan) 60 mg은 체내에서 ( ) 1 mg으로 전환될 수 있다.
> ○ 결핍증인 펠라그라(pellagra)의 증상은 피부염, 식욕부진, 설사, 정신적 무기력증 등이다.
> ○ 급원 식품으로는 닭고기, 생선, 전곡, 견과류, 우유, 달걀 등이 있다.

6. 다음은 중식 조리 기능사 실기 시험 품목 중 마파두부(麻婆豆腐)의 <재료 및 분량>, <만드는 방법>을 나타낸 것이다. (　　) 안에 공통으로 들어갈 알맞은 재료의 명칭을 쓰시오. [2점]

<재료 및 분량>

재 료	분 량	재 료	분 량	재 료	분 량
두부	150 g	녹말가루	15 g	설탕	5 g
돼지고기	50 g	홍고추(생)	1 개	식용유	20 mL
마늘	2 쪽	(　　)	10 g	고춧가루	15 g
생강	5 g	진간장	10 mL	후춧가루	5 g
대파(흰 부분 30 cm 기준)	1/2 토막	육수	100 mL	참기름	5 mL

<만드는 방법>

① 두부는 사방 1.5 cm 정방형으로 썰어 끓는 물에 데쳐 체에 밭친다.
② 홍고추는 0.3 cm 정도로 잘게 썰고 대파, 마늘, 생강도 잘게 다진다.
③ 돼지고기는 곱게 다진다.
④ 팬에 식용유와 고춧가루를 넣고 고추기름을 만들어 면보에 걸러 낸다.
⑤ 팬에 고추기름을 넣고 달구어 뜨거워지면 대파, 마늘, 생강을 넣고 볶는다.
⑥ ⑤에 돼지고기를 넣어 볶다가 육수를 붓고 끓인다.
⑦ ⑥에 (　　)와/과 설탕, 진간장, 후춧가루로 간을 한 후 두부, 홍고추를 넣고 녹말가루에 물을 넣어 만든 물녹말을 조금씩 넣으면서 농도를 맞춘다.
⑧ 참기름으로 마무리한 후 그릇에 담아 낸다.

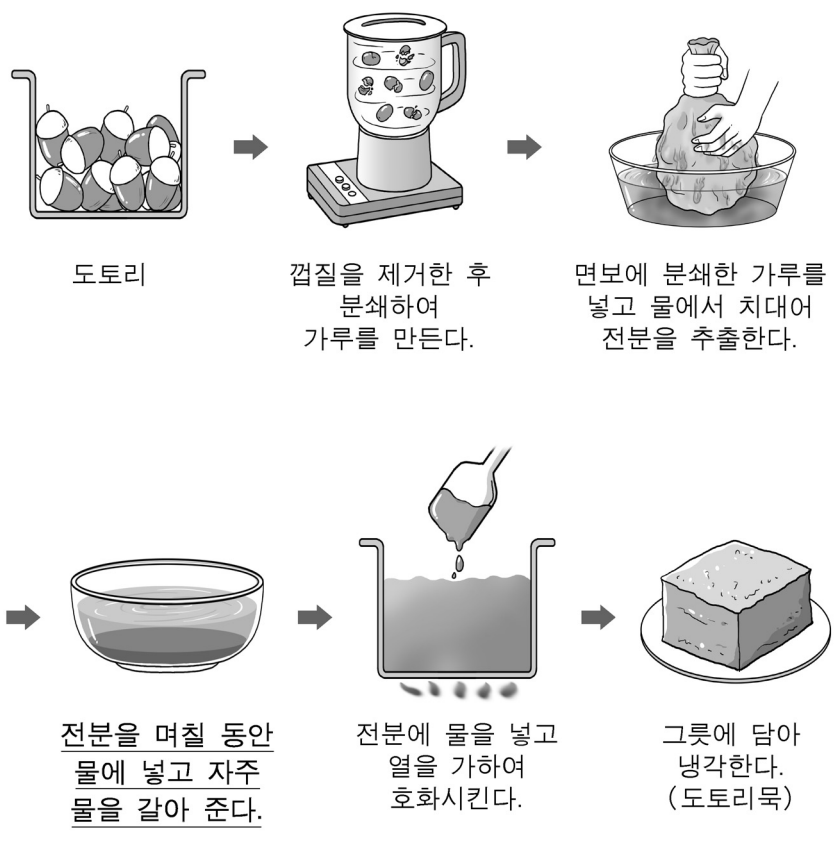
7. 다음은 청국장에 대한 설명이다. (　　) 안에 들어갈 알맞은 균의 명칭을 쓰시오. [2점]

○ 재래식 청국장은 주로 볏짚을 사용하여 발효시킨다.
○ 개량식 청국장은 순수 배양한 (　　)을/를 접종하여 발효시킨다.
○ 청국장의 감칠맛을 내는 성분에는 아미노산 중 글루탐산(glutamic acid)과 유기산 등이 있다.
○ 청국장에는 단백질 분해 효소와 전분 분해 효소가 함유되어 있어 소화가 잘된다.

8. 다음은 미량 무기질에 대한 설명이다. 다음 설명에 알맞은 무기질의 명칭을 쓰시오. [2점]

○ 유리 라디칼(free radical)의 작용을 억제하는 기능이 있다.
○ 항산화 효소인 글루타티온 과산화효소(glutathione peroxidase)의 필수 구성 성분이다.
○ 비타민 E의 절약 작용을 한다.
○ 대표적인 결핍증으로는 케산병(Keshan disease)이 있다.

9. 그림은 도토리묵의 제조 과정이다. 밑줄 친 과정이 필요한 이유를 쓰시오. [2점]



한국교육과정평가원

10. 다음은 빵을 제조할 때 필요한 어떤 재료에 대한 설명이다. 다음 설명에 해당하는 재료의 명칭을 쓰시오. [2점]

○ 향미 성분을 생성하여 빵의 풍미를 향상시킨다. ○ 이산화탄소를 생성하여 반죽을 팽창시키는 역할을 한다. ○ 인베르타아제(invertase), 말타아제(maltase), 지마아제(zymase) 등이 포함된다. ○ 예열된 오븐에서 초기 5~10분 굽는 동안에는 오븐 스프링(oven spring)이라는 팽창 효과가 있다.

11. 다음은 세균성 식중독에 대한 설명이다. 이 식중독의 원인균의 명칭을 쓰시오. [2점]

○ 독소형으로 뉴로톡신(neurotoxin)이 생성된다. ○ 그람 양성의 편성혐기성 간균이고, 내열성의 포자를 형성한다. ○ 원인 식품에는 가열이 불충분한 통조림·병조림 식품 등이 있다. ○ 신경계 마비 증상으로는 복시, 시력 저하, 연하 곤란, 호흡 곤란 등이 있다.

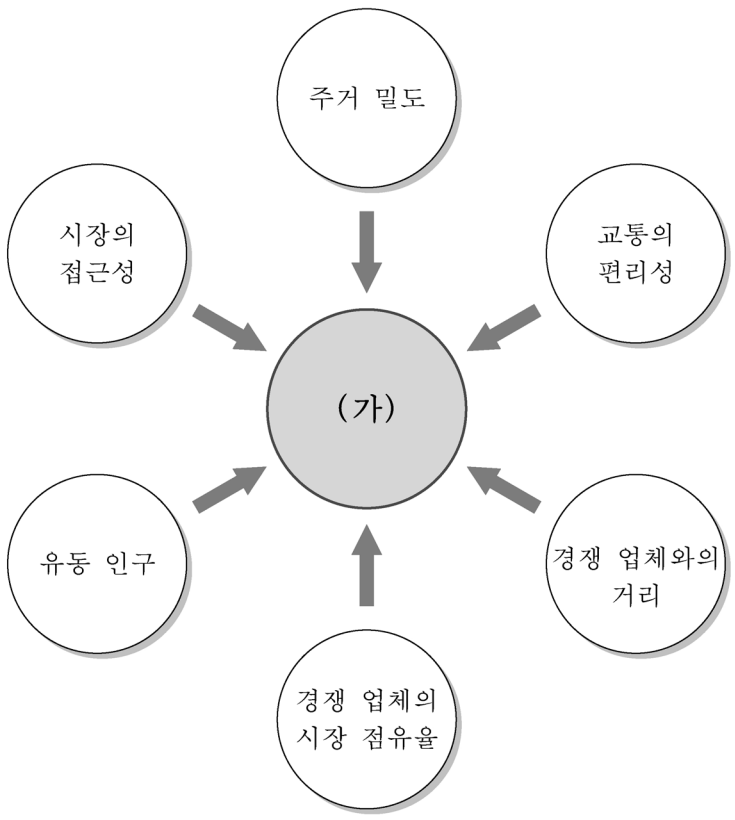
12. 다음은 어떤 구매 계약 방법의 특징을 기술한 것이다. 이에 알맞은 구매 계약의 종류를 쓰시오. [2점]

○ 공정성이 결여될 수 있다. ○ 새로운 거래처 발굴에 어려움이 있다. ○ 절차가 간소하여 비용 절감 효과가 있다. ○ 신용이 확실한 거래처의 선정이 가능하다.

13. 다음은 2차(속발)성 고지혈증의 원인에 대한 설명이다. 한국인의 전통적인 식사 패턴을 고려하여 (　　) 안에 들어갈 알맞은 영양소의 명칭을 쓰시오. [2점]

○ 동물성 지방, 콜레스테롤, 알코올, (　　)의 과다한 섭취가 원인이 될 수 있다. ○ 경구피임약, 부신피질호르몬제, 일부 항고혈압제나 이뇨제 등의 약물 복용이 원인이 될 수 있다. ○ 당뇨병, 비만, 갑상선 기능 저하, 신부전, 간 질환, 췌장염, 면역 이상 등의 각종 질병이 원인이 될 수 있다.

14. 다음은 외식 업종을 선정한 후 창업하기 위한 상권 조사 그림이다. (가)에 들어갈 알맞은 내용을 쓰시오. [2점]



15. 다음은 배식 작업 관리에 대한 내용이다. 다음 설명에 알맞은 배식 방법의 명칭을 쓰시오. [2점]

○ 적온 급식에 사용하는 장비 구입 비용이 많이 든다. ○ 많은 양의 음식을 한곳에서 만들어 여러 곳에 정해진 수량만큼 나누어 준다. ○ 조리된 음식을 냉동차나 보온차로 옮겨 피급식자에게 배식하는 형태이다.

서술형 【1 ~ 6】

1. 다음은 ○○ 조리 과학 고등학교의 창의적 체험 활동 시간에 교사와 학생이 나눈 대화 내용이다. 대화 내용을 읽고 2009 개정 교육과정에 따른 가사·실업 계열 분야의 교육과정 목표를 3가지만 쓰시오. [3점]

장 교사 : 오늘 수업은 여러분들의 진로에 관한 이야기를 나누는 것으로 시작하겠습니다. 그럼 성민이부터 이야기해 볼까요?

성　민 : 제 꿈은 뉴욕에 가서 한식 레스토랑을 창업해서 유명한 셰프가 되어 한식을 널리 알리는 거예요. 특히 한식의 비빔밥, 불고기, 김치 등과 같은 K-푸드를 잘 계승하여 발전시키고 싶어요.

유　경 : 저는 조리에 관련된 이론과 실무를 보다 체계적으로 배워서 새로운 조리 기술을 연구하고요. 특히 한국 음식에 분자 요리를 적용시켜 보고 싶어요.

… (중략) …

장 교사 : 여러분들의 진로에 관한 이야기를 잘 들어 보았습니다. 조리 분야는 전문직으로 끊임없는 자기 개발과 지속적인 노력이 필요합니다. 또한 사람의 건강과 관련되는 직업이기 때문에 인간의 생명을 존중하는 마음가짐도 중요합니다. 앞으로 여러분들의 꿈이 꼭 이루어지기를 응원하겠습니다.

2. 다음은 박 교사가 작성한 '한국 조리'의 <이원 목적 분류표>와 이에 근거하여 제작될 선다형 <평가 문항>이다. 이원 목적 분류표를 작성하는 목적과 ㉠, ㉡에 들어갈 알맞은 명칭을 쓰고, <이원 목적 분류표>와 일치하는 발문 내용을 ㉢에 쓰시오. [4점]

〈이원 목적 분류표〉

번호	㉠	내용 요소	㉡			난이도			배점	정답
			지식	이해	적용	쉬움	보통	어려움		
1	떡과 과정류	지지는 떡	○				○		4	5

〈평가 문항〉

1. ㉢

① … (중략) …

3. 다음은 ○○ 조리 과학 고등학교의 '식품과 영양' 수업 시간 중 활용한 형성 평가지이다. 제시된 형성 평가지의 문항 유형에 대한 장점과 단점을 각각 2가지씩 쓰시오. [4점]

영양소에 대해 얼마나 알고 있나요?

※ 다음 질문에 ○, ×로 답하시오.

① 지질은 당질과 같은 양의 에너지를 제공한다. (　)

② 식이 섬유소의 주된 역할은 에너지를 제공하는 것이다.(　)

③ 단백질이 없으면 새로운 조직을 만들 수 없다. (　)

④ 포도당은 뇌의 활동을 위해 필요한 에너지를 공급한다.(　)

⑤ 혈중 콜레스테롤 수준으로 심장병 발병 위험을 예측할 수 있다.(　)

4. 위암 환자가 위를 절제하였을 때 동반될 수 있는 '덤핑 증후군(dumping syndrome)'에서 지질과 관련된 식사 관리 원칙을 3가지만 쓰시오. [3점]

5. 다음은 소보로(そぼろ, streusel)빵 토핑물의 <실습 보고서>이다. (가)의 재료 대신에 버터를 사용하였을 때의 차이점 2가지와 (나)에 들어갈 내용을 쓰시오. [3점]

<실습 보고서>

2013년 ○월 ○일
제출자 : 정인수

◎ 실습 제목 : 소보로빵 토핑물 만들기

◎ 재료 및 분량

재 료	비 율(%)	무 게(g)
중 력 분	100	500
설 탕	60	300
(가) 마 가 린	50	250
땅 콩 버 터	15	75
달 걀	10	50
물 엿	10	50
탈 지 분 유	3	15
베이킹파우더	2	10
소 금	1	5

◎ 만드는 방법

① 거품기로 마가린과 땅콩버터를 부드러운 크림 상태로 만든다.
② ①에 설탕, 소금, 물엿을 혼합한다.
③ ②에 달걀을 첨가하면서 크림 상태로 만든다.
④ 중력분, 베이킹파우더, 탈지분유를 체에 친 후 ③에 혼합한다.
⑤ ④를 손바닥으로 비비면서 보슬보슬한 상태로 만든다.

… (중략) …

◎ 실습 평가

주어진 분량의 재료를 넣고 반죽하였는데, 소보로빵 토핑물 반죽이 질어져서 보슬보슬한 상태가 되지 않았다. 반죽이 질어진 이유는 ①의 과정에서 **(나)**_____.

6. 다음은 양식 조리 기능사 실기 시험 품목 중 솔모르네(Sole mornay)의 <재료 및 분량>, <만드는 방법>을 나타낸 것이다. (가)에 알맞은 조리 과정을 쓰고, 이에 해당되는 서양 조리 용어를 쓰시오. [3점]

<재료 및 분량>

재 료	분 량	재 료	분 량	재 료	분 량
가 자 미	1 마리	우 유	200 mL	파 슬 리	1 줄기
치 즈	1 장	양 파	1/3 개	흰 통후추	3 개
카이엔페퍼	2 g	정 향	1 개	소 금	2 g
밀 가 루	30 g	레 몬	1/4 개		
버 터	50 g	월계수 잎	1 잎		

<만드는 방법>

① 가자미는 손질한 후 5장 뜨기를 하여 껍질을 벗기고 소금을 뿌려 놓는다.
② 양파와 치즈는 다진다.
③ 가자미 뼈를 깨끗이 씻어 핏물을 제거한다.
④ 찬물을 넣은 냄비에 ③과 월계수 잎, 레몬, 정향, 파슬리, 흰 통후추를 함께 넣고 국물이 우러날 때까지 끓인 후 면보에 걸러 피시 스톡(fish stock)을 만든다.
⑤ (가)
⑥ 팬에 버터를 녹여 밀가루를 볶은 후 약간의 피시 스톡과 우유를 넣어 베샤멜소스(bechamel sauce)를 만든다.
⑦ ⑥에 치즈를 넣은 후 소금으로 간을 해서 ⑤ 위에 끼얹고, 카이엔페퍼(cayenne pepper)를 뿌린다.

<수고하셨습니다.>

이 면은 여백입니다.

이 면은 여백입니다.