2014학년도 중등학교교사임용후보자선정경쟁시험

조 리

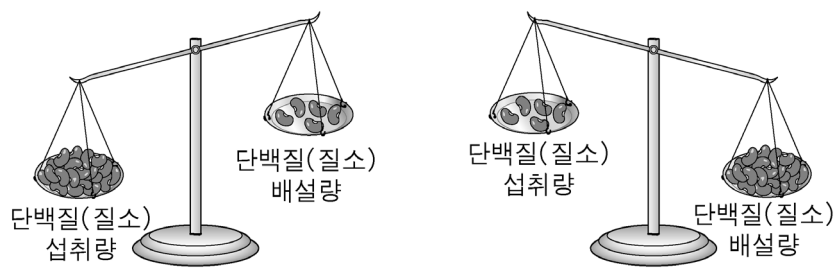
수험 번호 : ( ) 성 명 : ( )

1차 시험	3교시 전공B	5문항 30점	시험 시간 90분

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

서술형 【1~3】

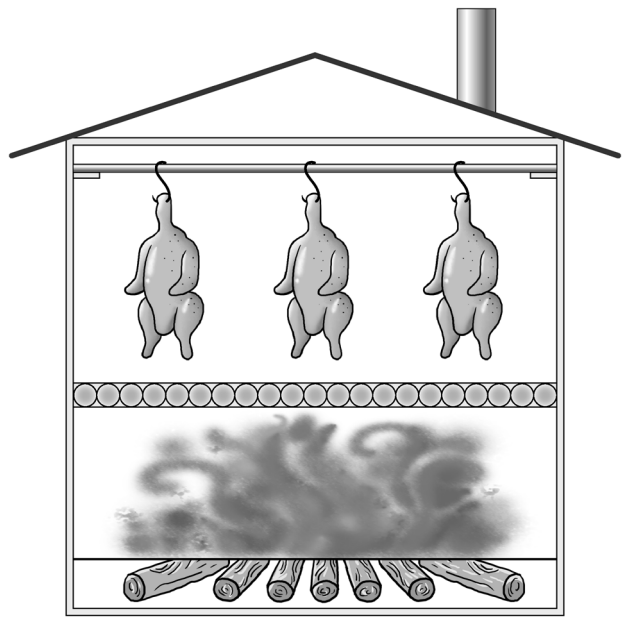
1. 그림은 단백질의 질소 평형(균형)을 나타낸 것이다. 아래 (가)와 (나) 상태의 명칭을 쓰고, (가)와 (나)의 상태가 나타나는 예를 각각 1가지씩 쓰시오. [4점]



(가) (나)

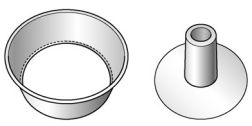
2. 메뉴(menu)란 '식사로 제공되는 음식의 상세한 목록'으로 정의된다. 메뉴의 유형 중에는 '따블 도트 메뉴(Table d'hôte menu)'와 '알 라 카르트 메뉴(À la carte menu)'가 있다. 이 메뉴들의 특징을 각각 2가지씩 쓰시오. [3점]

3. 그림은 훈제 오리를 만드는 과정을 나타낸 것이다. 이에 해당하는 가공 방법의 장점을 3가지만 쓰시오. [3점]



논술형 【1 ~ 2】

1. 다음은 '제과 · 제빵' 수업을 위한 교수 · 학습 지도안이다. (가)에 들어갈 본 수업의 학습 목표를 기능 면에서 1가지만 작성하고, 수업 전개 단계에서 시범을 보일 때 교사가 유의해야 할 점을 3가지만 쓰시오. 그리고 여기에서 사용되는 반죽법의 명칭을 쓰고, 이 반죽법에 대해 설명한 후 주석산 크림을 사용하는 이유를 쓰시오. [10점]

<table>
<tr><td rowspan="2">준비물</td><td>교사</td><td>실습 재료와 기구, 시청각 자료, 실습 평가서</td><td rowspan="2">소요 시간</td><td rowspan="2">3</td></tr>
<tr><td>학생</td><td>실습복, 조리모, 조리화</td></tr>
<tr><td>학습 목표</td><td colspan="4">(가)_____.</td></tr>
<tr><td>지도 단계</td><td colspan="3">교수 · 학습 활동</td><td>실습 지도상의 유의점</td></tr>
<tr><td>도입 (10분)</td><td colspan="3">• 선수 학습의 중요한 내용을 설명한다.
• 학습 목표를 제시하여 학습 결과에 대한 기대감을 형성한다.</td><td></td></tr>
<tr><td>전개 (130분)</td><td colspan="3">• 제품명 : ◯◯케이크
• 기 기 : 반죽기, 오븐, 냉장고
• 기 구 :
저울, 나무 주걱, 고무 주걱, 가루체, 스테인리스 그릇, 거품기, 짤 주머니, 분무기, 타공팬

<재료 및 분량>
재 료 / 비 율(%) / 무 게(g)
박 력 분 / 100 / 400
설 탕 (A) / 65 / 260
설 탕 (B) / 65 / 260
노 른 자 / 50 / 200
흰 자 / 100 / 400
소 금 / 1.5 / 6
주석산 크림 / 0.5 / 2
베이킹파우더 / 2.5 / 10
식 용 유 / 40 / 160
물 / 30 / 120
계 / 454.5 / 1,818
… (중략) …</td><td>조당 5명씩 총 30명이 참여한다.</td></tr>
<tr><td>정리 및 평가 (40분)</td><td colspan="3">• 작품을 평가한다.
• 실습실을 정리 및 정돈한다.
• 다음 차시에 대한 예고를 한다.</td><td></td></tr>
</table>

2. 다음은 동태찌개의 <재료 및 분량>이다. 동태찌개의 만드는 방법을 쓰고, 동태를 국물이 끓을 때 넣는 이유를 설명하시오. 또한 재료 중 풋고추, 무, 마늘, 생강의 매운맛이나 매운향 성분의 명칭에 대하여 각각 쓰고, 이 성분들의 어취 억제(감소) 원리에 대하여 설명하시오. [10점]

<재료 및 분량>

재 료	분 량	재 료	분 량	재 료	분 량
동 태	1 마리 (300 g 정도)	풋 고 추	1 개	실 파	2 뿌리
고 추 장	30 g	홍고추(생)	1 개	고춧가루	10 g
무	60 g	마 늘	2 쪽	소 금	10 g
두 부	60 g	생 강	10 g		
애 호 박	30 g	쑥 갓	10 g		

<수고하셨습니다.>

한국교육과정평가원

이 면은 여백입니다.