2016학년도 중등학교교사 임용후보자 선정경쟁시험

조 리

수험 번호 : ( ) **성 명 : ( )**

제1차 시험	3교시 전공B	8문항 40점	시험 시간 90분

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

1. 다음은 한 외식 기업에 새로 부임한 구매팀장이 재고 관리 현황에 대해 사원과 나눈 대화이다. 밑줄 친 ㉠, ㉡에 해당하는 재고 조사 방식의 종류를 순서대로 쓰고, 밑줄 친 ㉢의 적정 재고량과 재고액에 대하여 ABC 관리기법을 근거로 서술하시오. [4점]

사 원 : 우리 팀에서는 ㉠ 구매 물품을 입·출고할 때마다 장부에 수량을 기록하는 방식으로 재고를 파악합니다.
구매팀장 : ㉡ 창고에 들어가 물품 수량을 직접 확인하는 방식도 사용하나요?
사 원 : 취급하는 품목이 너무 다양해 직접 세지는 못하고 있어요.
구매팀장 : 앞으로는 장부 기록 대신 전산화 시스템을 도입하고, 물품 가치에 따라 세 등급으로 나눠 관리하는 것이 좋겠어요. 특히 ㉢ 고가품(高價品)은 두 방식을 병행해 중점적으로 관리해야 해요.

2. 다음은 두부 제조 시 단백질의 응고에 대한 교사와 학생의 대화이다. 밑줄 친 ㉠, ㉡에 해당하는 용어를 각각 쓰고, 밑줄 친 ㉢에 대해 서술하시오. [4점]

교사 : 두부는 ㉠ 콩 속에 있는 주된 단백질의 응고성을 이용해 만들어요. 오늘 실험에 사용할 ㉡ 응고제는 두부의 풍미를 좋게 하고 응고 시간이 빠른 특징이 있어요.
학생 : 이 물질이 없던 옛날에는 응고제로 간수를 사용했나요?
교사 : 맞아요. 간수는 바닷물에서 소금을 만들 때 얻을 수 있어요.
… (중략) …
학생 : 집에서 된장찌개를 먹었을 때 두부가 더 부드러웠던 것 같아요.
교사 : 두부가 따뜻해서 부드러울 수 있으나, 된장찌개에 들어 있는 소금 때문에 더 부드러워져요. 그것은 ㉢ 어떤 원리인지 알아볼까요?

3. 다음은 중식조리기능사 자격증 취득을 위한 어떤 과제의 <재료 및 분량>, <만드는 방법>이다. 괄호 안의 ㉠, ㉡에 해당하는 용어를 순서대로 쓰고, 괄호 안의 ㉢에 들어갈 조리 방법을 서술하시오. [4점]

음 식 명	(　　㉠　　)

<재료 및 분량>

재 료 명	분 량
옥수수	120 g
땅콩	7알
(　㉡　)	50 g
달걀	1개
백설탕	50 g
식용유	500 ml

<만드는 방법>

① 옥수수는 물기를 제거하고 땅콩과 함께 다진다.
② ①에 (　　㉢　　).
③ ②를 160℃의 기름에 노릇하게 튀겨낸다.
④ 팬에 식용유를 살짝 두르고 백설탕과 물을 넣고 국자로 잘 저어가며 소스를 만들어 ③을 넣고 버무린다.
⑤ ④에 찬물을 살짝 뿌린 후 식용유를 바른 접시에 펼쳐서 식힌 다음 완성 접시에 담아낸다.

4. 다음은 한국 음식 중 떡에 대한 설명과 팥고물 시루떡의 <재료 및 분량>, <만드는 방법>이다. 괄호 안의 ㉠, ㉡에 들어갈 용어를 순서대로 쓰고, 밑줄 친 ㉢의 이유를 서술하시오. [4점]

떡은 한국의 대표적인 전통 음식이다. 떡은 만드는 방식에 따라 구분할 수 있는데, (　㉠　)에는 인절미가 있고, (　㉡　)에는 팥고물 시루떡이 있고, 삶는 떡에는 경단이 있고, 지지는 떡에는 수수부꾸미 등이 있다.

<재료 및 분량>

재 료 명	분 량
멥쌀	10컵
소금	30 g
붉은 팥	6컵

<만드는 방법>

① 멥쌀은 충분히 불려 소금을 넣고 가루로 빻아 체에 내린다.

… (중략) …

④ 시루 바닥에 면보를 깔고 팥고물→쌀가루→팥고물→쌀가루→팥고물을 켜켜이 안친다.

… (하략) …

평가 결과 : ㉢ 완성 후 떡을 잘랐을 때 가운데 부분이 설익었다.
(단, 불의 조절과 조리 시간은 적절하였다.)

5. 다음은 어떤 질환의 증세와 식사요법에 대한 설명이다. 괄호 안의 ㉠, ㉡에 들어갈 용어를 순서대로 쓰고, 밑줄 친 ㉢의 이유를 <작성 방법>에 따라 서술하시오. [4점]

> 이 질환은 우유를 섭취하였을 때 락타아제(lactase)의 결핍으로 인해 나타나는 소화불량증으로 (㉠)(이)라고 한다. 이때 소화·흡수되지 못한 유당은 소화관 내의 삼투압을 증가시키는데, 이에 따라 체내 수분이 소화관 내로 이동하면서 (㉡) 증세를 일으킨다. 그리고 대장으로 이동한 유당이 유기산과 가스를 생성하면서 복부 팽만, 복통, 복부 경련 등의 증세도 나타난다. 증세가 심한 경우에는 우유의 섭취를 제한하는 것이 좋다. 칼슘 공급을 위하여 우유 및 유제품의 섭취가 필요한 경우에는 우유 대신 우유를 발효시켜 만든 ㉢ 치즈나 요구르트를 섭취하는 것이 증세 완화에 도움이 될 수 있다.

<작성 방법>

- ○ 발효 작용에 관여하는 미생물을 제시할 것.
- ○ 발효 작용에 따른 영양 성분의 변화를 포함하여 서술할 것.

6. 다음 (가)는 교단 일기이고, (나)는 교사들의 대화 내용이다. (가), (나)에 표현되어 있는 장학의 명칭을 순서대로 쓰고, (가)와 비교하여 (나)의 장학이 가지는 장점 3가지를 서술하시오. [5점]

(가) 교단 일기

> ○월 ○일
>
> 나는 경력이 적은 교사로 수업 중에 적절한 발문 사용법을 몰라서 수업에 어려움을 겪고 있었다. 그래서 우리 학교에서 수업 전문가이신 수석 선생님께 수업 장면을 보여 드리고, 수업 중에 올바른 발문을 사용하고 있는지 살펴주시기를 부탁드리면서, 효과적인 발문 방법을 배우고 싶다고 말씀드렸다. 수석 선생님께서는 몇 차례 수업을 참관하신 후, 나의 잘못된 발문에 대해서 말씀해 주셨고, 올바른 발문 방법에 대하여 지도·조언해 주셨다. 다음부터는 수업을 할 때 조언해 주셨던 내용을 마음에 새겨 학생들에게 효과적인 발문을 해야겠다고 생각하였다.

(나) 교사들의 대화



7. 다음은 김 교사가 '제과 · 제빵' 수업 시간에 파운드케이크 만들기를 실습하기 위하여 작성한 교수 · 학습 지도안이다. 밑줄 친 ㉠~㉢에 해당하는 내용을 <작성 방법>에 따라 서술하시오. [5점]

단원명	Ⅲ. 과자의 제조와 품질 관리		
중단원명	2. 반죽형 케이크류		
학습 목표	• 크림법으로 파운드케이크를 만들 수 있다. • 비중 측정의 방법과 의미를 말할 수 있다.		
대상	조리과 2학년 3반	장소	제과실
기기 및 기구	저울, 반죽기, 비중 컵, 파운드 팬, 식빵 팬, 평철판, 유산지, 가위, 고무 주걱 등		
학습 단계	교수·학습 활동		
도입	…(생략)…		
전개	○ 학습 내용 설명 – 크림법을 설명한다. – ㉠ 비중 측정의 방법과 의미를 설명한다. ○ 비중이 제품에 미치는 영향 질문 ○ 실습 중 안전 수칙 설명 ○ 제품 요구사항 설명 ○ 교사 시연 ○ 학생 실습 ○ ㉡ 작품 평가		
정리	○ 학습 내용 정리 ○ ㉢ 형성 평가 ○ 차시 예고		

<작성 방법>

○ 케이크류의 ㉠을 구하는 공식을 쓸 것.
○ ㉡에서 비중에 의한 파운드케이크의 품질과 관련된 평가 요소 1가지를 제시할 것.
○ ㉢을 실시하는 목적에 해당하는 단답형 문항 1가지를 제시할 것.

8. 다음은 킬패트릭(W. Kilpatrick)의 프로젝트(project)법을 적용한 박 교사의 조리과 수업 계획이다. 조리과 교수 · 학습 방법으로서의 프로젝트법에 대하여 <작성 방법>에 따라 논술하시오. [10점]

수업 주제	한국 음식의 상차림
최종목표	○음식에 관한 기초 지식을 이해하고 조리 실무를 창의적으로 수행할 수 있는 능력을 기른다.
세부목표	○다양한 음식의 종류를 이해하고 메뉴를 구상한다. ○메뉴 구상과 만들기를 통해 창의·인성을 함양한다.

학습 단계	**차시**	**학습 주제**	**주요 학습 내용**	**학습 목표**
(㉠)	1~2	메뉴 선정	• 모둠 구성 • 모둠별 메뉴 선정	• 모둠별 메뉴를 선정할 수 있다.
(㉡)	3~4	메뉴 설계	• 만드는 방법 등 정보 수집 • 재료, 기자재 준비	• 음식의 종류를 설계하기 위해 정보를 탐색할 수 있다. • 창의적인 음식을 구상할 수 있다.
(㉢)	5~11	메뉴 만들기	• 모둠 1 : 수라상차림 • 모둠 2 : 교자상차림 …(하략)…	• 모둠 1의 성취 기준 …(하략)…
(㉣)	12	전시	• 상차림 준비 • 전시 및 발표	• 다른 모둠의 작품에 대하여 평가할 수 있다.

〈수라상차림의 성취 기준 · 성취 수준〉

성취 기준		궁중 수라상차림의 특징을 이해할 수 있다.
성취 수준	**상**	궁중 수라상차림의 특징을 설명한다.
	중	궁중 수라상차림의 특징을 이해한다.
	하	궁중 수라상차림의 특징을 부분적으로 안다.

<작성 방법>

○ 괄호 안의 ㉠~㉣에 해당하는 용어를 순서대로 쓰고, 프로젝트법의 개념과 학습 단계를 설명할 것.
○ 프로젝트법이 박 교사의 수업 계획에 적합한 근거를 프로젝트법의 장점 3가지와 관련지어 제시할 것.
○ 서론, 본론, 결론의 형식으로 작성할 것.

<수고하셨습니다.>