2015학년도 중등학교교사 임용후보자 선정경쟁시험

조 리

수험 번호 : ( ) **성 명 : ( )**

제1차 시험	2교시 전공A	14문항 40점	시험 시간 90분

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

1. 다음은 특성화 고등학교에서 실시하고 있는 어떤 교육 활동에 대한 설명과 이에 대한 2009 개정 교육과정(교육부 고시 제2013-7호)의 교육과정 편성·운영 지침의 일부이다. 괄호 안의 ㉠, ㉡에 해당하는 내용을 순서대로 쓰시오. [2점]

> (㉠)은/는 교양교육과 직업교육의 효과적 수행을 목적으로 실시될 수 있으며, 교양교육 프로그램은 교육적으로 가치가 있는 일반적인 일에 대한 체험 프로그램과 관찰 프로그램으로 나눌 수 있다. 직업교육으로서의 프로그램은 산학협동교육, 인턴십, 워크 스터디 등으로 나눌 수 있다.
>
> … (하략) …

【 2009 개정 교육과정(제2013-7호) 】

다. 고등학교 교육과정 편성·운영의 중점

… (중략) …

(4) 특성화 고등학교 및 산업수요 맞춤형 고등학교

… (중략) …

(자) 학교에서 배운 지식과 기술을 경험하고 적용함으로써 다양한 직업적 체험과 (㉡) 제고 등을 위해 교육과정의 일환으로서 (㉠)을/를 운영하여야 한다.

① (㉠)은/는 교육과정과 관련이 있는 직무를 경험할 수 있도록 운영하며, 학교 또는 학교와 산업계가 과정과 결과를 평가하도록 한다.

… (하략) …

2. 학생들이 선생님께 감사한 마음을 표현하고자 음식을 만들어 드리기로 하였다. 다음 분담표를 보고 학생들이 준비하고자 하는 한국 음식 반상 차림의 유형을 쓰고, 첩수에 해당하는 음식명을 모두 쓰시오. [2점]

【분 담 표】

학 생 1: 더덕을 주재료로 만든 더덕생채
학 생 2: 압력솥으로 지은 잡곡밥
학 생 3: 무와 소고기를 주재료로 조리한 소고기무국
학 생 4: 조기를 주재료로 만든 생선양념구이
학 생 5: 배추를 주재료로 담근 배추김치
학 생 6: 오이를 주재료로 만든 오이숙장아찌
학 생 7: 할머니가 5년 전에 담근 간장
학 생 8: 수정과와 숭늉
학 생 9: 열무를 주재료로 담근 열무물김치
학 생 10: 한식 상차림 방법에 따라 준비

3. 다음은 부종(edema)의 원인과 식사요법에 대한 설명이다. 괄호 안의 ㉠에 공통으로 해당하는 영양소와 ㉡에 해당하는 무기질을 순서대로 쓰시오. [2점]

〈원인〉
○ 간경변에서의 부종은 혈장 (㉠) 합성 저하에 기인한다.
○ 신증후군에서의 부종은 소변으로의 (㉠) 배설량 증가에 기인한다.

〈식사요법〉
○ (㉡)의 섭취를 제한하고 필요시 수분의 섭취도 제한한다.

한국교육과정평가원

4. 다음은 일식 조리 기능사 실기 종목인 모듬튀김(天婦羅盛りあわせ, 덴뿌라모리아와세)을 만들기 위한 방법이다. 괄호 안의 ㉠에 해당하는 것의 명칭을 쓰고, ㉡과 ㉢에 해당하는 재료명을 쓰시오. (단, ㉡, ㉢의 순서는 무관함.) [2점]

【모듬튀김 조리법】

① 새우는 머리와 내장, 꼬리 쪽의 (㉠)을/를 제거하고, 꼬리 쪽의 껍질 한 마디만 남기고 모두 벗겨 낸 후, 배 쪽에 칼집을 넣어 구부러지지 않게 손질한다.
② 갑오징어는 …

… (중략) …

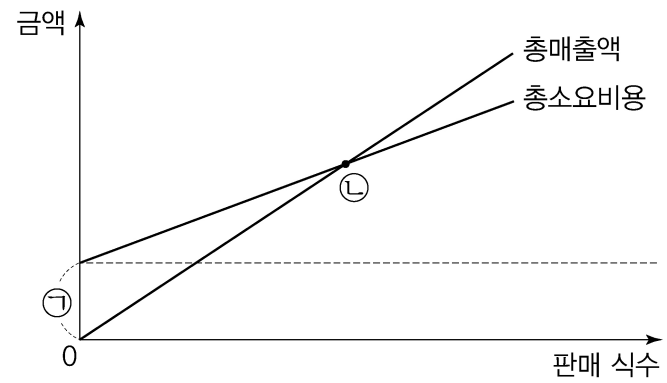
⑧ 튀김 소스인 덴다시(天だし)는 비율대로 준비한다.
⑨ 야꾸미(やくみ)의 재료로 (㉡), (㉢), 생강, 레몬을 준비한다.

… (하략) …

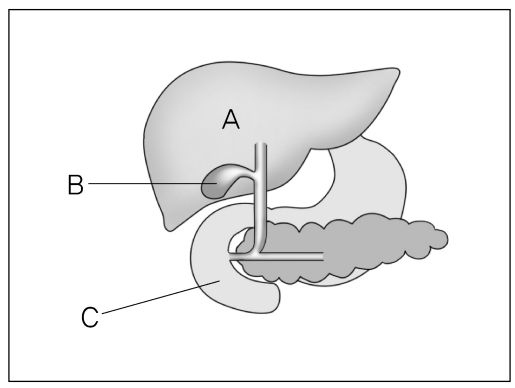
5. 다음은 뵈르 마니에(beurre manie)에 대한 설명이다. 괄호 안의 ㉠에 해당하는 용어와 ㉡에 해당하는 재료를 쓰시오. [2점]

뵈르 마니에는 소스의 (㉠)을/를 조절하는 데 주로 사용하며, 소스의 맛과 윤기를 향상시킨다. 이것은 일반적으로 같은 양의 (㉡)와/과 버터를 넣고 손이나 나무주걱으로 부드러워질 때까지 잘 섞어서 만든다.

6. 다음은 A 씨가 한식 레스토랑을 효율적으로 경영하고자 지난 1년간의 재무분석을 시행하고 얻은 그래프이다. ㉠은 인건비, 임차료, 감가상각비 등과 같이 매출에 관계없이 발생하는 비용이며, ㉡은 영업에 따른 이익이나 손실이 발생하지 않는 지점이다. ㉠과 ㉡에 해당하는 용어를 순서대로 쓰시오. [2점]



7. 다음은 소화기계의 일부를 나타낸 것이다. A에서 합성되고, B에서 농축 · 저장되며 C로 분비되어 지질의 소화 · 흡수에 관여하는 물질과, 이 물질을 합성하는 주요 재료가 되는 지질 성분을 순서대로 쓰시오. [2점]



한국교육과정평가원

8. 다음은 '식품과 영양' 수업의 학습 자료이다. 학습 주제에 해당하는 무기질 ㉠의 명칭을 쓰시오. [2점]

학습 주제 : (㉠)

- 기능
  - 체내 여러 종류의 효소 작용에 관여
  - DNA와 RNA 합성에 관여
  - 면역 기능, 성장 및 발달, 항산화 기전 등에 관여
- 결핍증
  - 발육 및 상처 치유 지연, 성적인 성숙 지연
  - 미각 감퇴, 심한 설사 등
- 급원 식품
  - 소고기, 굴, 전곡류 등

9. 다음은 수업 전문성을 향상시키기 위해 수업 장학을 실시한 두 조리 교사가 나눈 대화이다. 괄호 안의 ㉠, ㉡에 해당하는 장학 유형의 명칭을 순서대로 쓰고, ㉡을 수행할 때의 어려운 점을 2가지 서술하시오. [4점]

박 교사: 저는 수업 개선을 위해 제 수업을 동영상으로 촬영한 후 스스로 분석해 보았더니 동기 유발과 발문에 있어서 문제점을 발견할 수 있었어요. 이를 개선하기 위해 새로운 동기 유발 전략을 적용하여 수업 분석 활동을 반복하였더니 수업이 많이 개선되었고 학생들의 반응도 좋았어요.

송 교사: 박 선생님은 (㉠)을/를 하셨군요!

박 교사: 네. 참, 오전에 교감 선생님이 송 선생님의 수업을 참관하셨죠?

송 교사: 네. 저는 발령받은 지 얼마 되지 않아서 학습 지도 방법 향상을 위해 교감 선생님께 (㉡)을/를 요청했어요. 그래서 공개 수업 연구를 하고자 교감 선생님과 함께 지난주에 단원 계획을 세웠습니다. 그리고 오늘 오전에 교감 선생님께서 수업 전체를 관찰하시고 평가 협의회를 통해 제 교수·학습 활동 참관 결과에 대한 지도와 조언도 꼼꼼하게 해 주셨어요.

10. 다음은 2009 개정 교육과정에 따른 가사·실업 계열 전문교과 교육과정(교육과학기술부 고시 제2011-361호)에 제시된 교수·학습 방법을 근거로 교육과정 편성·운영에 대해 두 교사가 나눈 대화이다. 밑줄 친 ㉠에 따라 3과목의 지도 순서를 쓰고, ㉡에 해당하는 내용 요소 4가지를 쓰시오. [4점]

조리부장: 오늘은 내년도 교육과정 편성을 위해 전문교과 교육과정을 편성해야 합니다. 가사·실업 계열 필수 과목인 '인간 발달'과 '생활 서비스 산업의 이해'를 우선하여 편성하였으니, 편성표를 보시고 나머지 과목에 대해서 의견이 있으시면 말씀해 주십시오.

강 교사: '한국 조리'를 먼저 지도하고, '동양 조리'를 지도한 후에 마지막으로 좀 어려운 '식품과 영양'을 지도하면 좋겠어요.

조리부장: 가사·실업 계열 전문교과 교육과정에 따르면, 그렇게 지도할 수는 없습니다. ㉠ 교과목 간 연계성을 고려하여 3과목을 편성하고 운영해야 합니다.

강 교사: 네, 그렇군요. 그러면 '동양 조리'의 ㉡ '동양 음식의 기초' 내용 영역에서 지도해야 할 내용 요소로는 어떤 것들이 있나요?

11. 다음은 달걀의 특성에 대한 조리과학 실습을 진행한 후에 교사와 학생이 나눈 대화이다. 밑줄 친 ㉠에 관여하는 대표적인 난백 단백질 2가지를 쓰고, 질문 ㉡에 대한 답을 서술하시오. [4점]

교 사: 오늘은 난백의 조리 특성을 알아보고자 몇 가지 실습을 해 봤습니다. 머랭은 난백의 어떤 조리 특성과 원리를 이용해서 만들었나요?

학 생 1: ㉠ 난백의 기포성을 이용한 것입니다.

학 생 2: 난백을 빠르게 저을 때 들어간 공기를 난백의 단백질이 둘러싸 막을 형성하는 성질을 이용했습니다.

교 사: 그러면 ㉡ 난백의 신선도는 기포의 형성과 안정성에 각각 어떤 영향을 줍니까?

한국교육과정평가원

12. 다음은 교사와 학생이 제과점에서 나눈 대화이다. 밑줄 친 ㉠에 사용하는 각각의 밀가루 종류를 순서대로 쓰고, ㉡을 이용해서 발효시켰을 때 생성되는 주요 대사산물 2가지를 쓰고 각각의 기능을 서술하시오. [4점]

> 학 생 : 선생님, 여기 있는 것들이 모두 빵이에요?
> 교 사 : 아니란다. 빵도 있고 과자도 있단다.
> 학 생 : 그러면 ㉠ 빵과 과자는 어떻게 구별하나요?
> 교 사 : 빵과 과자는 사용하는 밀가루와 팽창제가 다르단다.
> 학 생 : 아, 그렇게 빵과 과자를 구별하는군요. 그러면 빵에 사용하는 팽창제는 무엇인가요?
> 교 사 : 빵은 주로 ㉡ 이스트로 팽창시킨단다.

13. 다음에 해당하는 식품 가공 방법을 쓰고, 이 방법으로 식품을 가공할 때 얻을 수 있는 장점 3가지를 서술하시오. [4점]

> ○ 원료 및 제품의 수분 함량을 줄여 액체 중에 있는 용질의 농도를 높이는 조작이다.
> ○ 일반적으로 용매의 증발에 의해서 이루어지지만 냉동, 역삼투에 의해서도 가능하다.
> ○ 식품의 예로 연유, 당시럽, 잼, 토마토페이스트 등이 있다.

14. 어떤 급식소의 구매 담당자가 인턴 사원과 함께 급식소의 물품을 주문하기 위해 재고량 조사를 하면서 2가지 발주방식에 대하여 나눈 대화이다. 괄호 안의 ㉠, ㉡에 해당하는 발주방식이 무엇인지 쓰고, 각각의 발주방식에서 발주량과 발주시점이 어떻게 다른지 비교하여 서술하시오. [4점]





<수고하셨습니다.>