2015학년도 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 50대 남자 A씨의 건강 검진 결과와 상담 내용을 정리한 것이다. 건강 검진 결과를 바탕으로 괄호 안의 ㉠과 ㉡에 해당하는 용어를 순서대로 쓰고, 밑줄 친 식사요법 ②에서 잡곡밥의 어떤 성분이 ㉡의 조절에 어떻게 영향을 주는지 서술하시오. [4점]

〈건강 검진 결과〉
- 신장 : 170 cm
- 체중 : 82 kg
- 수축기 혈압 : 115 mmHg
- 이완기 혈압 : 80 mmHg
- 공복 혈당 : 160 mg/dL
- 75 g 경구 포도당 부하 2시간 후 혈당 : 250 mg/dL

〈상담 내용〉
- 진단명 : (㉠)
- 식사요법의 목표 : 정상 수준의 (㉡) 유지, 적절한 수준의 체중, 혈압, 혈청 지질 유지
- 식사요법
  ① 적정 체중을 유지할 정도의 열량을 섭취하도록 한다.
  ② 흰 쌀밥보다는 잡곡밥 위주의 식사를 한다.
  ③ 포화지방산과 콜레스테롤이 많은 동물성 지방 섭취를 줄인다.
  ④ 신선한 채소와 해조류, 버섯류를 많이 섭취하도록 한다.
  ⑤ 하루 나트륨 섭취를 2,400 ~ 3,000 mg 정도로 제한한다.

2. 다음은 단팥빵을 스트레이트법(직접법)으로 제조할 때의 반죽 배합표이다. 단팥빵 제조 방법을 비상스트레이트법(비상법)으로 바꿀 때 필수적인 조치로 재료의 비율을 변경해야 한다. 이때 변경할 재료 3가지와 변경한 후의 비율을 쓰고, 비상스트레이트법으로 제조했을 때의 장점과 단점을 각각 1가지씩 서술하시오. [4점]

재료	스트레이트법	
	비율(%)	무게(g)
강력분	100.0	1,100.0
물	47.0	517.0
생이스트	3.5	38.5
이스트푸드	0.1	1.1
소금	2.0	22.0
설탕	17.0	187.0
마가린	12.0	132.0
탈지분유	3.0	33.0
달걀	15.0	165.0
계	199.6	2,195.6

한국교육과정평가원

3. 다음은 교사와 학생이 학교 식당에서 점심 식사를 하면서 나눈 대화 내용의 일부이다. 괄호 안의 ㉠, ㉡에 해당하는 용어를 순서대로 쓰고, 밑줄 친 ㉢에 해당하는 단점 2가지를 서술하시오. [4점]

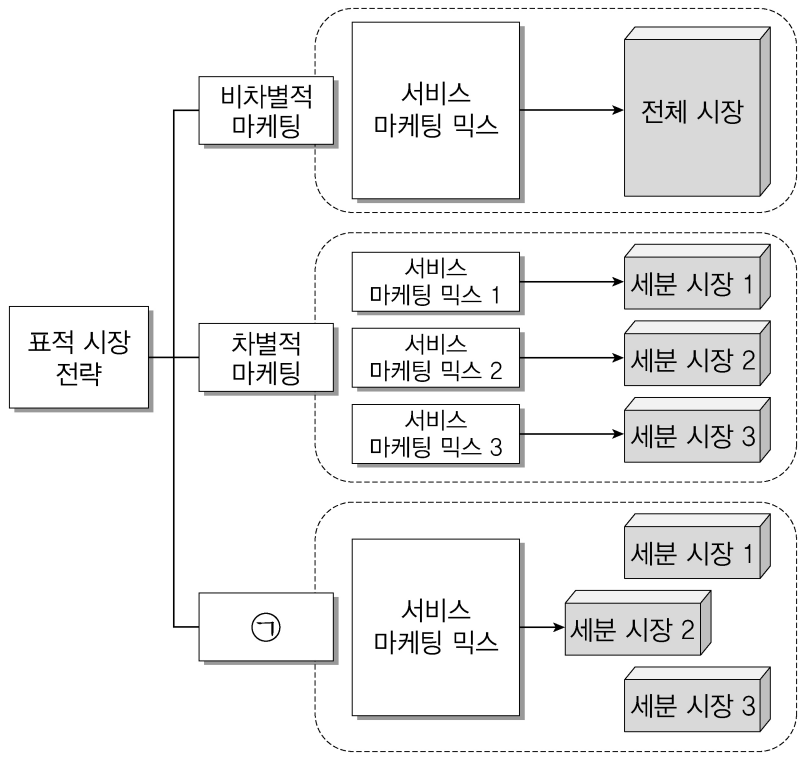
> 교 사: 오늘 점심 메뉴는 우리 학생들이 좋아하는 불고기 백반, 시금치나물, 배추김치네…….
>
> 학 생: 와, 모두 제가 좋아하는 음식이네요. 그런데 선생님, 지난주 갓 담근 김치는 잎이 청록색이었는데 오늘은 적당히 익어서 녹갈색으로 변했네요.
>
> 교 사: 지난 시간에 채소의 색이 조리할 때 어떻게 변하는지 배웠지? 이를 이용해서 설명해 보렴.
>
> 학 생: 네, 배추김치의 청록색이 시간이 지나면서 녹갈색을 띠는 이유는 색소 (㉠)이/가 발효에 의해 생성된 (㉡)의 작용으로 페오피틴(pheophytin)으로 변하기 때문이에요.
>
> 교 사: 와! 정말 잘 설명했네. 그런데 시금치나물은 선명한 청록색이지. 아마 끓는 물에 식소다(중조)를 약간 넣어 데친 것 같아.
>
> 학 생: 선생님, ㉢ 식소다를 넣은 물에 채소를 데치면 단점이 있어요?

4. 다음은 양식 조리 기능사 시험 종목인 브라운 스톡(brown stock)을 만드는 재료와 분량이다. 재료 ㉠, ㉡과 셀러리는 미르푸와(mirepoix)를 준비하는 대표적인 채소이다. 괄호 안의 ㉠, ㉡에 해당하는 재료를 순서대로 쓰고, 브라운 스톡을 만들 때 미르푸와의 역할과 미르푸와를 볶는 방법을 쓰시오. [4점]

<재료와 분량>

재료	분량	재료	분량
소뼈	150 g	검은 통후추	4 개
(㉠)	70 g	월계수잎	1 잎
(㉡)	40 g	정향	1 개
셀러리	30 g	파슬리	1 줄기
토마토	70 g	버터	5 g
식용유	50 mL		

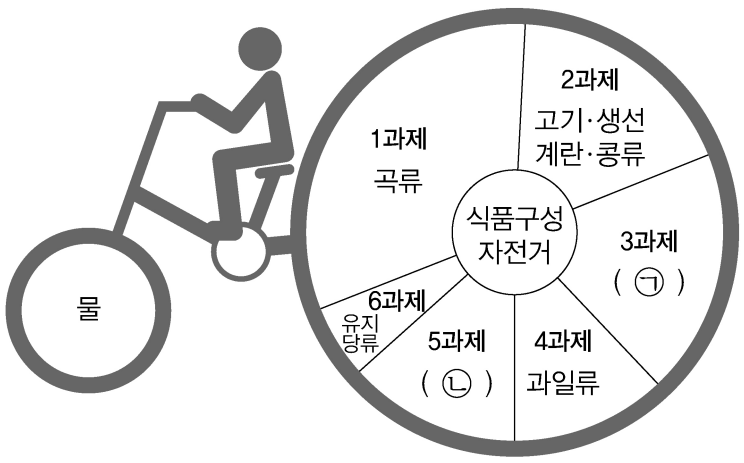
5. 다음은 표적 시장을 선정하여 마케팅 전략을 세우기 위한 과정을 그림으로 나타낸 것이다. 시장의 특성에 따른 대표적인 3가지 표적 시장 접근 전략 중 ㉠에 해당하는 마케팅 전략의 명칭을 쓰고, 이 전략의 장점과 단점을 각각 1가지씩 서술하시오. [4점]



한국교육과정평가원

6. 김 교사는 '식품 구성 자전거'를 주제로 직소 I(Jigsaw I) 모형에 따른 협동학습을 실시하기 위해 한 모둠을 6명으로 구성하고, 각 학생에게 서로 다른 전문가 과제를 주었다. 과제 분담표의 ㉠, ㉡에 해당하는 과제 내용을 각각 쓰고, 아래 대화에 나타난 직소 I 모형의 문제점 2가지를 제시한 후 직소 II(Jigsaw II) 모형으로 각각의 문제점을 보완할 수 있는 방안을 서술하시오. [5점]

【과제 분담표】



김 교사 : 지난 시간에는 '식품 구성 자전거'의 앞바퀴로 표현된 '물'의 체내 기능에 대해서 공부했습니다. 오늘은 '식품 구성 자전거'의 나머지 6가지 과제로 모둠 활동을 시작하겠습니다.

… (중략) …

자신의 전문가 과제에 따라 전문가 모둠으로 이동하여 전문가 활동을 15분간 진행해 주세요. 그리고 다시 자신의 모둠에 돌아와서 모둠원들이 과제를 잘 이해할 수 있도록 설명해 주세요. 6명의 과제 설명이 모두 끝나면 개별 시험을 보겠습니다.

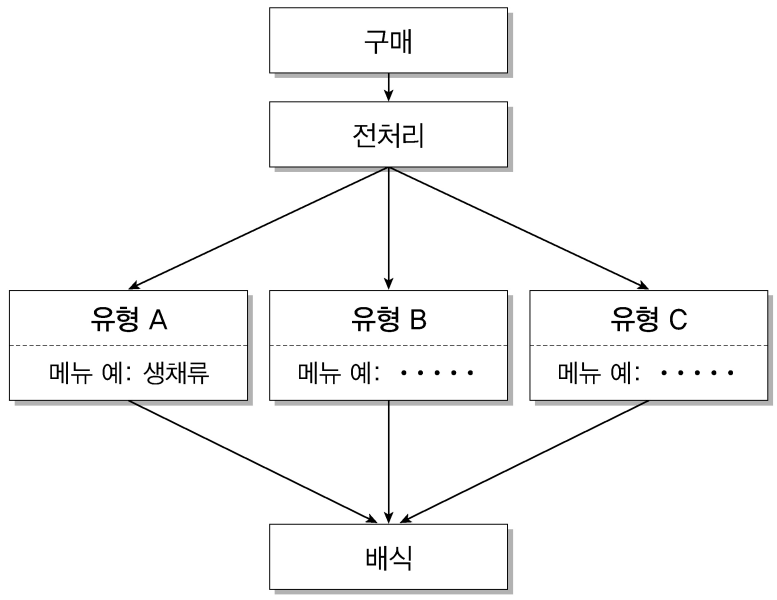
… (중략) …

마음 : 경태가 전문가 집단에서 배운 것을 제대로 설명해 주지 않아서 '과일류'를 잘 이해하지 못했어요.

지은 : 저도 그런 적이 있어요. 지난 시험에서 모둠 구성원 모두가 보라가 맡았던 전문가 과제 분야에서 낮은 점수를 받았어요.

경태 : 어차피 성적은 개인별로 받으니까 모둠에서 제 역할이 그렇게 중요하지는 않은 것 같아요.

7. 다음은 어떤 급식소의 HACCP 팀에서 관리하는 메뉴를 조리 공정별로 구분하여 3가지 유형으로 나타낸 것이다. 유형 A의 공정에 의하여 조리되는 대표적인 메뉴의 예는 생채류이다. 유형 A, B, C에 해당하는 각 조리 공정을 설명하고, 유형 B, C로 조리하는 메뉴의 예를 1가지씩 쓰시오. (단, 유형 B, C의 순서는 무관함.) [5점]



한국교육과정평가원

8. 다음은 한국 조리 실습 수업을 위한 작업지시서이다. 제시된 <조건>에 따라 '매작과 만들기'를 위한 수업 계획을 학습 목표, 학습 내용, 평가 기준을 포함하여 서술하시오. [10점]

<table>
<tr><th colspan="4">작업지시서</th></tr>
<tr><td>단원명</td><td colspan="3">Ⅰ. 한국 음식의 특징</td></tr>
<tr><td>중단원명</td><td colspan="3">2. 한국 음식의 조리법 (4) 과정류</td></tr>
<tr><td>실습명</td><td>매작과 만들기</td><td>작업 시간</td><td>30분</td></tr>
<tr><td>실습 대상</td><td>1-1반 30명</td><td>실습 일자</td><td>2015.○○.○○.</td></tr>
<tr><td>준비물</td><td colspan="3">계량컵, 계량스푼, 강판, 튀김 팬, 밀대, 나무젓가락, 도마, 체, 칼, 대접, 냄비, 접시</td></tr>
<tr><td>평가 기준</td><td colspan="3"><table><tr><th>평가 항목</th><th>평가 요소</th></tr><tr><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td></tr><tr><td>작품 평가</td><td>1. 규정된 수량의 매작과를 만들었는가?
…(하략)…</td></tr><tr><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td></tr></table></td></tr>
<tr><td>실습 안전 수칙</td><td colspan="3">…(생략)…</td></tr>
<tr><td>실습 재료</td><td colspan="3"><table><tr><th>재료</th><th>분량</th><th>재료</th><th>분량</th></tr><tr><td>밀가루</td><td>50 g</td><td>잣(깐 것)</td><td>5 개</td></tr><tr><td>생강</td><td>10 g</td><td>설탕</td><td>40 g</td></tr><tr><td>식용유</td><td>300 mL</td><td>물</td><td>40 mL</td></tr><tr><td>소금(정제염)</td><td>5 g</td><td></td><td></td></tr></table></td></tr>
</table>

<만드는 방법>

1. 매작과 반죽법은 (㉠).
2. 집청 시럽을 만든다.
3. 잣은 고깔을 떼고 종이 위에서 곱게 다져 잣가루를 만든다.
4. 반죽을 0.3 ㎝ 두께로 밀어서 가로 2 ㎝, 세로 5 ㎝의 직사각형으로 잘라서 내 천(川)자 모양으로 세 군데 칼집을 넣은 뒤 가운데 칼집을 낸 곳으로 한 번 뒤집어 놓는다.
5. 기름이 130~150℃ 정도가 되면, 매작과 모양을 낸 반죽을 넣어 젓가락으로 형태를 잡아주면서 노릇노릇하게 튀겨, 집청 시럽에 담갔다가 건진다.
6. 완성된 매작과 10개를 접시에 담아 잣가루를 뿌려 평가대에 제출한다.

<조 건>

○ 학습 목표: 메이거(R. Mager)가 제안한 수업 목표 진술의 3요소를 명시하고, 이에 따라 '매작과 만들기' 수업의 학습 목표를 제시할 것.
○ 학습 내용: 과정류(한과류)의 종류 중 3가지와 ㉠의 매작과 반죽 만드는 방법을 포함하여 제시할 것.
○ 평가 기준: 조리 실습 수업 전체 과정을 평가하기 위한 '평가 항목'들을 제시하고, 평가 항목 중 '작품 평가'에 제시된 평가 요소 이외에 3가지를 추가로 제시할 것.

<수고하셨습니다.>