# 2017학년도 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 (가) 교육과정 편성·운영 기준의 일부와 이 교육과정에 의거한 (나) 편제와 교과군에 대한 설명이다. (나)의 설명에서 <u>틀린</u> 부분을 쓰고, 바르게 수정하시오. [2점]

(가) 교육과정 편성·운영의 기준

> Ⅱ. 학교 급별 교육과정 편성·운영의 기준
>
> 1. 기본 사항
>
> … (중략) …
>
> 마. 고등학교 교과는 보통 교과와 전문 교과로 구분하며, 학생들의 기초 소양 함양과 기본 학력을 보장하기 위하여 보통 교과에 공통 과목을 개설하여 모든 학생이 이수하도록 한다.
>
> … (하략) …

(나) 편제와 교과군

> ○ 고등학교 교육과정은 교과(군)와 창의적 체험활동으로 편성한다.
> ○ 전문 교과는 전문 교과Ⅰ과 전문 교과Ⅱ로 구분한다.
> ○ 전문 교과Ⅱ의 과목은 전문 공통 과목, 기초 과목, 실무 과목으로 구분한다.
> ○ 전문 공통 과목에 편성된 과목은 '성공적인 직업생활'이다.
> ○ 음식 조리 교과(군)에 편성된 기초 과목은 '식품과 영양'과 '식품 과학'이다.

**2.** 다음은 식중독과 관련된 병원성 미생물에 대한 설명이다. 이에 해당하는 병원체의 명칭을 쓰시오. [2점]

> ○ 작고 둥근 구조를 가진 의미로 SRSV(small round structured virus)라고도 하며, 식품이나 음료수를 쉽게 오염시키고 적은 수로도 사람에게 질병을 일으킬 수 있다.
> ○ 1968년 미국 오하이오 주의 한 초등학교에서 발생한 집단 위장염 환자 분변에서 검출되어 널리 알려진 식중독 병원체이며, 2차 감염이 가능하다.
> ○ 사람에게 경구 감염되면 구역질, 구토, 설사, 복통 등의 증상을 일으키는 병원체로서, 이에 대한 식중독은 연중 발생하며 온도가 낮은 겨울철에 발생 건수가 증가하는 경향이 있다.

**3.** 다음은 한국음식에 대한 설명이다. 괄호 안의 ㉠, ㉡에 들어가는 용어를 순서대로 쓰시오. [2점]

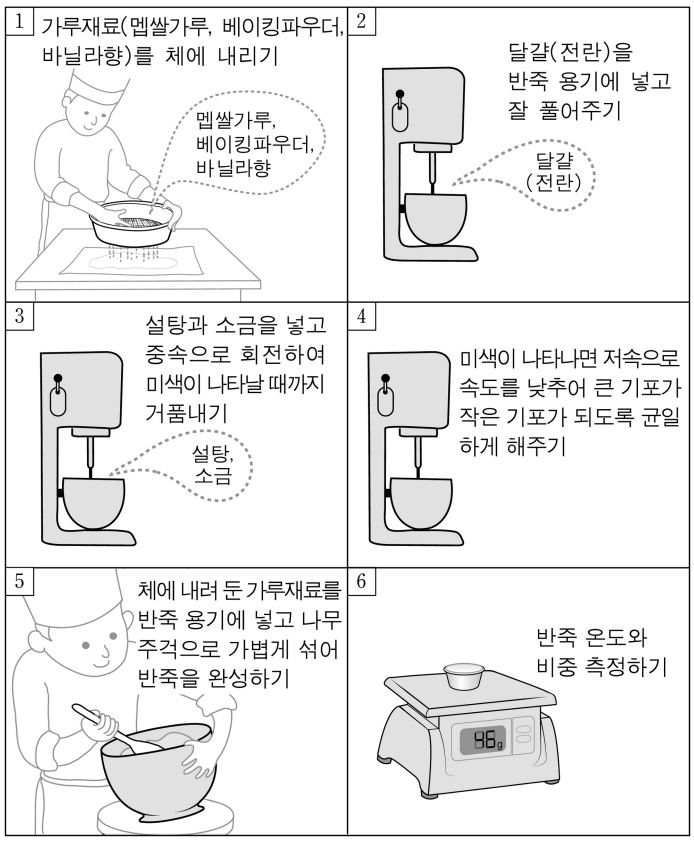
> ○ 양념과 구별하여 사용되는 (  ㉠  )은/는 음식의 외관을 좋게 하고, 식욕을 돋우는 역할을 한다. '웃기' 또는 '꾸미'라고도 하며 완성된 음식 위에 얹어 맛과 영양도 보충하는 역할을 한다.
> ○ (  ㉠  )에 사용되는 재료에는 달걀, 고기, 고추, 잣, 은행, 호두, 대추 등이 있고, 그 중 달걀로 만드는 것으로는 지단, (  ㉡  ), 줄알 등이 있다.
> ○ 『시의전서』, 『조선무쌍신식요리제법』에 소개된 (  ㉡  )은/는 팬에 달걀물을 지름 2~3㎝ 원형으로 놓고 고기 완자를 넣어 반달모양으로 지지는 것으로 신선로나 떡국 등에 사용된다.

**4.** 다음은 '제과' 실습 보고서의 일부이다. 이 보고서에서 멥쌀 스펀지케이크를 만들기 위해 사용한 거품형 반죽법을 쓰시오. [2점]

**제과 실습 보고서**

조리과 2학년 1반 5번 이름: ○○○

1. 실습일: 2016년 6월 10일
2. 제품명: 멥쌀 스펀지케이크
3. 기기 및 기구: 반죽기, 전자 저울, 원형 팬, 비중 컵, 가위, 체, 나무 주걱 등
4. 재료 및 분량
   …(중략)…
5. 만드는 방법
   (1) 재료 계량
   (2) 반죽 제조




(3) 팬닝

…(하략)…

**5.** 다음은 '제과' 수업 시간에 교사와 학생이 나눈 대화이다. (　　) 안에 들어갈 현상을 쓰시오. [2점]




**6.** 다음은 조리냉장체계(cook-chill system)의 변형된 방식을 도식화한 음식 생산 흐름도이다. (　　) 안에 들어갈 명칭을 쓰시오. [2점]

| | |
|---|---|
| 준비 | 전처리를 거쳐 식재료 준비 |
| ↓ | |
| 진공포장 | 식재료를 플라스틱 파우치에 넣고 진공상태로 밀봉 |
| ↓ | |
| 조리 | 파우치를 수조기에 넣어 가열조리 |
| ↓ | |
| 급속냉각 | 조리된 음식을 3°C 이하로 급속냉각 |
| ↓ | |
| 냉장보관 | 냉각한 음식을 0~3°C에 저장 |
| ↓ | |
| 재생 | 배식 전에 재가열 |
| ↓ | |
| 배식 | 파우치를 개봉 후 그릇에 담아 제공 |

(　　) 방식의 생산 흐름도



한국교육과정평가원

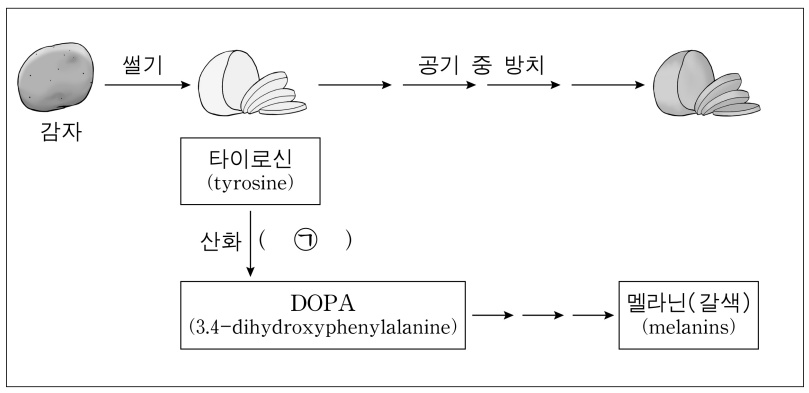
**7.** 다음은 지방산의 성질 중 불포화지방산과 관련된 설명이다. (　　) 안에 공통으로 들어갈 용어를 쓰시오. [2점]

> ○ 유지에 함유된 불포화지방산이 수소화과정이나 고온처리 등에 의해 탄소와 탄소 사이 이중결합에 인접한 수소의 입체적 위치가 변화되어 생성된 지방산을 (　　)(이)라고 하며, 포화지방산과 유사한 입체적 모양을 지닌다.
>
> ○ 마가린, 쇼트닝을 사용하여 만드는 케이크, 과자, 프렌치 프라이, 팝콘, 튀김 등에 (　　)이/가 다량 함유될 수 있어서 이러한 식품을 자주 섭취하면 관상동맥경화증, 심장병 등의 심혈관계 질환에 영향을 줄 수 있다.
>
> ○ 세계보건기구에서는 (　　)의 섭취를 하루 총 섭취 에너지의 1% 미만이 되도록 권고하고 있으며, 우리나라에서도 모든 가공식품에 이 지방의 함량을 의무적으로 표시하게 되어 있다.

**8.** 다음은 급식소의 식재료 창고에서 급식 관리자와 현장 실습생이 나누는 대화이다. (　　) 안에 들어갈 용어를 쓰시오. [2점]




**9.** 다음은 감자 껍질을 벗기거나 썰어서 공기 중에 방치하면 갈색으로 변하는 과정에 대한 그림이다. (　　) 안의 ㉠에 해당하는 효소명을 쓰고, 이와 같은 갈변을 방지하기 위한 원리를 포함한 방법 2가지를 서술하시오. [4점]




**10.** 다음은 일식조리기능사 자격증 취득을 위한 김초밥(노리마키, のりまき)의 <재료 및 분량>과 <만드는 방법>이다. <작성 방법>에 따라 서술하시오. [4점]

<재료 및 분량>

| 재료명 | 분량 | 재료명 | 분량 |
|---|---|---|---|
| 김밥용 김 | 1장 | 달걀 | 2개 |
| 밥 | 200 g | 식초 | 70 mL |
| 생선오브로 | 20 g | 설탕 | 50 g |
| 오이 | 1/4개 | 진간장 | 20 mL |
| 건 박고지 | 10 g | 소금 | 20 g |
| 맛술 | 10 mL | 식용유 | 10 mL |
| 통 생강 | 30 g | 청차조기잎(시소) | 1장 |

<만드는 방법>

① 달걀은 잘 풀어서 체에 내린 후 소금, 설탕, 물을 넣고 저어서 준비한다.
② ㉠ 김초밥에 들어갈 박고지를 만든다.
③ ㉡ 초생강을 만든다.
④ 오이는 김의 길이로 양끝을 자르고 씨 부분을 제거한다.
… (하략) …

<작성 방법>

○ 밑줄 친 ㉠을 만들기 위해 <재료 및 분량>에서 제시된 것 중 4가지와 물을 사용하여 조리법을 서술할 것.
○ 밑줄 친 ㉡을 만들기 위해 <재료 및 분량>에서 제시된 것 중 4가지와 물을 사용하여 조리법을 서술할 것.

**11.** 다음은 '식품과 영양' 수업 시간에 교사와 학생이 나눈 대화이다. 괄호 안의 ㉠에 해당하는 육류 가공의 원리를 쓰고, 밑줄 친 질문 ㉡에 해당하는 답을 2가지 서술하시오. [4점]

교사 : 육류로 만든 가공품에는 어떤 것이 있을까요?
학생 : 햄, 소시지, 베이컨이 있습니다.
교사 : 맞아요. 햄, 소시지, 베이컨을 만들기 위한 육류 가공의 원리에 대하여 알아보겠습니다. ( ㉠ )은/는 원료육을 소금, 아질산염 및 질산염, 설탕 등을 혼합한 용액에 담그는 것입니다.
학생 : 소금을 사용하면 맛이 좋아질 것 같아요.
교사 : 맞아요. 소금은 염용성 단백질을 용출시켜 결착성을 증가시키는 기능도 해요.
학생 : 아질산염과 질산염은 발암성 물질을 생성할 수 있다고 들었어요.
교사 : 맞아요. 그럼에도 ㉡ 아질산염과 질산염을 사용하는 이유는 무엇일까요?

**12.** 다음은 성인을 위한 식생활 지침 중 일부이다. <작성 방법>에 따라 서술하시오. [4점]

○ 곡류는 다양하게 먹고 ㉠ 전곡류를 많이 먹습니다.
○ 여러 가지 색깔의 채소를 매일 먹습니다.
○ 다양한 제철 ㉡ 과일을 매일 먹습니다.
○ 간식으로 우유, 요구르트, 치즈와 같은 유제품을 먹습니다.
○ 가임기 여성은 기름기 적은 붉은 살코기를 적절히 먹습니다.
… (하략) …

자료 : 『보건복지부. 2009』

<작성 방법>

○ 밑줄 친 ㉠에 함유된 성분 중 불용성 식이섬유를 1가지 제시하고, 그 생리기능을 2가지 서술할 것.
○ 밑줄 친 ㉡ 중 바나나, 오렌지, 멜론 등에 함유된 무기질로서 혈당이 글리코겐으로 전환될 때 관여하고, 혈압을 강하시키는 대표적인 무기질을 1가지 제시할 것.

**13.** 표준 레시피를 근거로 200인분 생산에 필요한 식재료를 납품받기 위한 서류를 작성하였다. <작성 방법>에 따라 서술하시오. [4점]

□□□ 표준 레시피

1인 분량 400 g

| No. | 재료명 | 폐기율 (%) | 가식부량 (g) |
|---|---|---|---|
| 1 | 소고기 (양지) | 0 | 100 |
| 2 | 팽이버섯 | 30 | 7 |

( ㉠ )

납품 업체 : □□식품
입고 일시 : ○월○일 오전 7시까지

| No. | 식품명 | 적요 | 단위 | 수량 |
|---|---|---|---|---|
| 1 | 소고기 | 국내산 한우, 양지머리 | kg | ㉡20.0 |
| 2 | 팽이버섯 | 국내산, 생것, 무농약 | kg | ㉢1.4 |

<작성 방법>

○ 괄호 안의 ㉠에 해당하는 서류명을 쓸 것.
○ 밑줄 친 ㉡, ㉢ 중 수량이 잘못 기재된 것의 식품명을 쓰고, 그 이유를 서술할 것.
○ 잘못된 수량을 수정하기 위한 풀이 과정을 쓰고, 정확한 수량을 제시할 것.

**14.** 다음은 타락죽을 만드는 실습에서 우유의 열변성에 대하여 교사와 학생이 나눈 대화의 일부이다. 괄호 안의 ㉠에 공통으로 들어갈 용어를 쓰고, 밑줄 친 질문 ㉡에 대한 답을 서술하시오. [4점]

○ 교사 : 우유를 가열 조리 시 피막이 형성될 수 있어요. 우유의 단백질 중 카제인은 약 65℃ 전후에서 응고가 일어나지 않으나 ( ㉠ )인 락트알부민, 락토글로블린 등은 응고가 일어나요. 왜 이러한 현상이 일어날까요?
○ 학생 : 우유에 들어있는 카제인은 열에 안정하나, ( ㉠ )은/는 열에 불안정하기 때문이에요.
○ 교사 : 맞아요. 그래서 우유를 가열하면 ( ㉠ )이/가 열변성되어 피막이 형성되고, 또한 수분 증발로 인해 용액 내의 지방, 당질, 무기질 등의 농도가 증가하여 냄비의 바닥이나 옆면에 눌어붙게 되지요.
○ 학생 : 그러면 ㉡ 타락죽을 만들 때 피막이 생기거나 눌어붙는 것을 방지하려면 어떻게 해야 하나요?

**<수고하셨습니다.>**



한국교육과정평가원