2017학년도 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 양식조리기능사 자격증 취득을 위한 포테이토 크림 수프(Potato cream soup)의 <재료 및 분량>과 <만드는 방법>이다. 밑줄 친 ㉠의 썰기 방법을 쓰고, 밑줄 친 ㉡의 조리법과 밑줄 친 ㉢의 역할을 서술하시오. [4점]

<재료 및 분량>

재료명	분량	재료명	분량
감자	200 g	생크림	20 mL
대파	30 g	식빵	1장
버터	15 g	치킨 스톡	270 mL
양파	50 g	소금	10 g
월계수잎	1장	흰 후춧가루	10 g

<만드는 방법>

① 감자, 양파, 대파를 깨끗이 손질 후, ㉠ 파인 줄리앙(fine julienne)으로 준비한다.
② ㉡ 크루통(crouton)을 만든다.
③ 팬에 버터를 두르고 양파, 대파를 넣고 볶다가 감자를 넣고 물러질 때까지 볶는다.
④ ③에 치킨 스톡과 월계수잎을 넣고 끓이면서 불순물을 제거한다.
⑤ ④를 갈아 체에 거른 후, ㉢ 생크림을 넣고 한 번 더 끓인 다음 소금과 흰 후춧가루로 간을 한다.
⑥ 그릇에 담고 위에 크루통을 얹는다.

2. 다음은 한식조리기능사 자격증 취득을 위한 육원전의 <재료 및 분량>과 <만드는 방법>이다. <작성 방법>에 따라 서술하시오. [4점]

<재료 및 분량>

재료명	분량	재료명	분량
소고기	70 g	소금	2 ts
두부	30 g	파	1 ts
…(중략)…			
식용유	1 Ts	깨소금	5 g
후춧가루	1/3 ts	백설탕	5 g

<만드는 방법>

① 소고기는 다지고, 두부는 면보로 싸서 물기를 제거하여 으깬 후 소고기와 섞는다.
② ①에 갖은 양념을 하고 섞는다.
③ ②를 지름 4 cm, 두께 0.7 cm로 둥글납작하게 가운데가 살짝 들어가도록 만든다.
④ ③에 (㉠)와/과 (㉡)을/를 순서대로 입힌 후, 식용유를 두른 팬에 지져 낸다.

<작성 방법>

○ 괄호 안의 ㉠, ㉡에 들어갈 재료명을 순서대로 쓸 것.
○ 완성품이 부서지거나 가장자리가 갈라진 경우, 그 이유를 2가지 서술할 것.

3. 다음은 HACCP(Hazard Analysis Critical Control Point, 식품안전관리인증)를 적용하는 외식업체에서 신입 조리사를 훈련시키기 위해 준비한 위생 교육안이다. <작성 방법>에 따라 서술하시오. [4점]

교육 주제 : 온도-시간 관리(Time-Temperature Control)

온도는 미생물 성장에 가장 중요한 영향을 미치는 요인으로 대부분의 미생물이 잘 증식하는 5~57℃를 (㉠)(이)라고 한다. 육류, 가금류, 어패류 등 온도-시간 관리가 필요한 식품을 (㉠)에 둘 경우, 식중독균의 증식 가능성이 증가하므로 식품 취급 단계별 온도-시간 관리 기준을 확립해 준수한다.

1. 검수 : 냉장·냉동 식품의 품온과 유통기한을 확인해 검수 일지에 기록한다.
2. 저장 : 냉장·냉동 온도 기준을 유지하는지 하루 3회 이상 정해진 시간에 확인해 냉장·냉동 온도 일지에 기록한다.

냉장·냉동 온도 기준		
구분	냉장	냉동
온도	1~10℃	(㉡)℃ 이하

출처 : 『식품공전』

3. 해동 : ㉢ 냉동 식품을 해동할 때는 실온에서 해동하지 말아야 한다.

… (하략) …

<작성 방법>

○ 괄호 안의 ㉠에 공통으로 들어갈 용어를 쓸 것.
○ 괄호 안의 ㉡에 들어갈 온도를 쓸 것.
○ 밑줄 친 ㉢을 하기 위한 올바른 방법 2가지를 서술할 것. (단, 실온 해동 금지는 제외)

4. 다음은 단백질의 질을 평가하는 방법 중 일부이다. <작성 방법>에 따라 서술하시오. [4점]

○ ㉠ 생물가(biological value)는 식품 단백질이 얼마나 효율적으로 신체 단백질로 전환되었는지를 알아보는 방법으로, 식품으로부터 체내에 흡수된 질소의 보유 정도를 나타내는 것이다.
○ ㉡ 화학가(chemical score)는 식품 1g 중에 들어 있는 필수 아미노산에 대해 각각의 아미노산의 함량(㎎)을 알고, 기준 단백질(reference protein) 중 해당 아미노산의 함량(㎎)으로 나눈 후 100을 곱해 퍼센트로 나타낸다. ㉢ 기준 단백질은 (㉣)에 들어 있는 단백질을 사용한다.

<작성 방법>

○ 밑줄 친 ㉠과 비교하여 밑줄 친 ㉡ 평가법의 장점과 단점을 각각 1가지씩 서술할 것.
○ 괄호 안의 ㉣에 해당하는 식품을 쓰고, 밑줄 친 ㉢의 이유를 서술할 것.

5. 다음은 탄수화물 대사의 글리코겐 분해 과정에 대한 설명이다. 괄호 안의 ㉠, ㉡에 들어갈 용어를 순서대로 쓰고, 밑줄 친 ㉢의 이유를 서술하시오. [4점]

> ○ 체내 에너지 공급이 부족하거나 혈당이 감소되면 글루카곤, 에피네프린, 노르에피네프린 등이 분비되어 글리코겐의 분해가 일어난다.
>
> ○ (㉠)에 저장된 글리코겐은 포도당으로 전환되어 혈당 유지에 사용된다.
>
> ○ (㉡)에 저장된 글리코겐은 ㉢ 혈당 유지에 사용되지 못하고 해당과정을 거쳐 에너지원으로 소비된다. 산소의 공급이 불충분하면 해당과정에서 생성된 피루브산(pyruvic acid)은 젖산(lactic acid)으로 전환되며 이 젖산은 혈액에 의해 (㉠)(으)로 운반된다.

6. 다음은 '중식 조리' 수업 시간에 짜춘권 만들기를 수업하기 위하여 작성한 (가) 교수·학습 지도안과 (나) 평가 계획의 일부이다. 이를 근거로 <작성 방법>에 따라 서술하시오. [5점]

(가) 교수·학습 지도안

단 원 명	중국 음식의 조리
학습목표	짜춘권을 만들 수 있다.
준 비 물	칼, 도마, 중화 팬, 구멍국자, 체, 거름망, 김발, 랩, 종, 접시 등
전 개	• 요구사항을 설명한다. -채소는 길이 4 cm 정도로 써시오. -지단에 말이 할 때는 지름 3 cm 정도 크기의 원통형으로 하시오. -짜춘권은 길이 3 cm 정도로 하시오. • 재료 및 분량을 알려 준다. …(중략)… • 만드는 방법을 설명하면서 시연한다. 재료 손질 → …(중략)… 속재료 만들기 → …(중략)… 지단 부치기 → …(중략)… 모양 만들기 → …(중략)… 튀기기 → 기름에 ㉮ **튀긴다**. 썰기 → …(중략)… …(하략)…
정 리	• ㉯ **작품 평가** • 학습 내용 정리 • 차시 예고

(나) 평가 계획

…(전략)…

• ㉰ **평가 기준**

수행 수준	수행 수준 기술
A	재료 손질 과정에서는 새우의 손질 방법이 적절하고 표고버섯, 죽순, 부추를 길이 4 cm 정도의 크기로 능숙하게 썰기를 할 수 있다. 속재료를 만드는 과정에서는 조리원리에 맞게 속재료를 능숙하게 만들 수 있고, 지단을 부치는 과정에서는 달걀을 풀어 체에 내린 후 일정한 두께로 능숙하게 만들 수 있다. 모양을 만드는 과정에서는 속재료를 식힌 후, 지단 위에 올리고 지단의 가장 자리에 밀가루 풀을 골고루 바른 후 지름 3 cm의 원통형으로 능숙하게 만들 수 있다. 모양을 만든 후 160°C 정도의 기름에서 튀긴 후 식혀서 3 cm 길이로 균일하게 썰 수 있다.
B	재료 손질 과정에서는 새우의 손질 방법이 적절하고 표고버섯, 죽순, 부추를 길이 4 cm 정도의 크기로 썰기를 할 수 있다. 속재료를 만드는 과정에서는 조리원리에 맞게 속재료를 …(하략)…
C	…(중략)…
D	…(중략)…
E	…(중략)…

<작성 방법>

> ○ 밑줄 친 ㉮에서 튀김용 기름으로 대두유, 옥수수유, 면실유가 적절한 이유를 제시할 것.
>
> ○ 밑줄 친 ㉰에 의해 밑줄 친 ㉯을 수행 평가로 실시할 때, 참조 기준에 의한 평가 유형을 쓸 것.
>
> ○ 밑줄 친 ㉰에 의한 채점 방식의 특징을 제시할 것.

7. 다음은 고등학교 '식품과 영양' 교수·학습 지도안의 일부이다. <작성 방법>에 따라 서술하시오. [5점]

단 원 명	영양소의 종류와 기능		
학습 목표	탄수화물의 종류와 기능을 말할 수 있다.	차시	1/10
학습 단계	교수·학습 활동	유의점	
도입	· 전시 학습 확인 - 6가지 영양소는 무엇인가요? - 에너지를 내는 영양소는 어떤 것이 있나요? · 학습 목표 제시	· (㉠)평가를 실시하여 중학교 때 배운 영양소에 대한 이해 정도 확인하기	
전개	· 탄수화물의 종류 설명 단당류, 이당류, 소당류, 다당류 - 단당류는 어떤 것이 있나요? - 다당류는 어떤 것이 있나요? · 탄수화물의 기능 설명 에너지 공급, 단백질 절약 작용,	· (㉡)평가를 실시하여 개인별 수업 이해 정도를 파악하고 피드백하기	

<작성 방법>

○ 괄호 안의 ㉠, ㉡에 들어갈 평가 유형을 순서대로 쓸 것.
○ 괄호 안 ㉠ 평가 목적을 2가지 서술할 것.
○ 괄호 안 ㉠, ㉡ 평가를 실시 시기의 관점에서 비교하여 서술할 것.

8. 다음은 특성화 고등학교 조리과 교사의 (가) 수업 구상 일지와 (나) 교수·학습 활동 계획이다. 조리과 수업에서 문제 중심 학습(PBL: Problem-Based Learning)을 적용하고자 할 때 <작성 방법>에 따라 논술하시오. [10점]

(가) 수업 구상 일지

○ 배경 : 본교를 방문할 중국의 자매결연 학교 학생들에게 우리나라 문화를 소개하려고 한다.
○ 수업 기간 : 주당 2시간씩 수업을 4주에 걸쳐 실시한다.
○ 수업 주제 : 우리나라 김치를 소개한다.
○ 수업 방법 : 문제 중심 학습(PBL)
○ 모둠 구성 : 5명씩 5모둠

(나) 교수·학습 활동 계획

단계	학습 활동
문제 제시	• 방문 기간 중 학교에서 우리나라와 중국의 문화를 소개하는 시간이 있다. • 중국 학생들은 2013년 '김장문화'가 유네스코 인류무형 문화유산에 등재된 사실에 흥미를 가지고 있다. • 김치를 주제로 하여 소개 자료를 만들고 선정된 2개 모둠은 교류시간에 발표한다.
문제 확인	• 수행할 문제 이해하기 • (㉠)
자료수집 및 해결안 도출	• 개별학습을 통한 문제해결안 모색하기 • (㉡) • 최종 해결안 모색하기
문제해결안 발표	… (중략) …
학습 결과 정리 및 평가	• ㉢ **학습 결과물** 및 개별 활동 평가하기 <학습 결과물의 조건> - 각 지역의 특색이 나타나야 한다. - 20분 이내의 발표 분량이어야 한다. • 학습 내용 정리하기

<작성 방법>

○ 문제 중심 학습(PBL)의 특징을 문제, 학생, 교사의 측면에서 각각 1가지씩 서술할 것.
○ 괄호 안의 ㉠, ㉡에 들어갈 학습 활동을 서술할 것.
○ 밑줄 친 ㉢의 예를 <학습 결과물의 조건>을 고려하여 2가지 제시할 것.
○ 답지를 논리적이고 체계적으로 구성할 것.

<수고하셨습니다.>