2018학년도 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 2015 개정 교육과정에 따른 음식 조리 전문 교과 교육과정(교육부 고시 제2015-74호)에 대한 설명이다. 괄호 안의 ㉠에 해당하는 과목을 쓰고, ㉡에 공통으로 들어갈 용어를 쓰시오. [2점]

> 1-2. 교과 교육과정 구조
>
> 실무 과목에는 한국 조리, 서양 조리, 중식 조리, 일식 조리, 소믈리에, (㉠), 바텐더, 제과, 제빵이 있다.
>
> 1-3. 교과 교육과정 편성·운영의 방향
>
> … (중략) …
>
> 라. 학과별 인력 양성 유형을 구현하고 학생의 취업 역량을 제고할 수 있도록 교육과정을 구성하며, 필요에 따라 이 교과군의 교육과정에서 다루지 않은 (㉡)(이)나 타교과(군)의 기초 과목 및 실무 과목도 검토하여 교육과정에 편성한다.
>
> 마. (㉡)의 기초 과목과 실무 과목을 체계적으로 구성하여 이론을 바탕으로 실무를 창의적으로 수행할 수 있도록 교육과정을 편성·운영하여야 한다.

2. 다음은 버터쿠키 실습 후 쿠키의 퍼짐성을 줄이기 위한 방법을 토의하는 장면이다. 괄호 안의 ㉠, ㉡에 해당되는 내용을 순서대로 쓰시오. [2점]



3. 다음은 가공 유지에 대한 설명이다. 이에 해당되는 가공 유지의 명칭을 쓰시오. [2점]

○ 라드(lard) 대용품으로 미국에서 발명되었다. ○ 다른 가공 유지에 비해 수분 함량이 적다. ○ 유화 작업이 없고 혼합 과정으로 제조된다. ○ 가소성, 크림성, 점조성 등의 특성이 있다.

4. 다음은 A 고등학교 조리과의 '이태리 음식 실습 보고서'이다. 괄호 안의 ㉠, ㉡에 해당하는 용어를 순서대로 쓰시오. [2점]

이태리 음식 실습 보고서

○ 실습명 : 여러 가지 버섯과 크림 소스로 맛을 낸 푸질리
(Fusilli with Assorted Mushrooms and Cream Sauce)

○ 소요 시간 : 30분

○ 재료 및 분량(1인분)

재료명	단위	분량	재료명	단위	분량
푸질리	g	100	버터(무염)	g	5
버섯류	g	50	백포도주	ml	10
양파	g	30	소금	g	2

○ 만드는 방법

① 파슬리는 다진 후 물에 씻어 물기를 제거한다.

② 마늘, 타임, 마조람은 다지고 양파는 채 썬다.

③ (㉠) 모양의 푸질리는 끓는 물에 소금을 넣고, (㉡) 상태로 삶는다.

… (하략) …

5. 다음은 튀김조리(deep fat frying)에 사용하는 기름을 재사용할 때 나타날 수 있는 현상에 대한 설명이다. 괄호 안의 ㉠, ㉡에 들어갈 용어를 순서대로 쓰시오. [2점]

○ 튀김 기름을 여러 번 재사용하면 기름의 발연점이 낮아진다. 그 이유 중의 하나는 식품 속의 수분이 고온의 기름 속으로 빠져나와 지질의 가수분해를 촉진시켜 (㉠)의 함량이 높아지기 때문이다. ○ 또한, 기름 성분인 지방(산)이 산화, 중합 반응이 일어나서 분자량이 커지면 (㉡)이/가 증가하고 지속성 거품이 발생하는 물리적 특성 변화가 나타난다.

6. 다음은 조리기구, 포장용기 등에서 식품으로 용출되는 유해 물질에 관련된 설명이다. 괄호 안의 ㉠에 공통으로 들어갈 유해 물질의 명칭을 쓰시오. [2점]

○ (㉠)은/는 유아용 우유병, 급식용 식판, 생수용기, 휴대용 물병 등에서 검출되어 현재 안전성 문제로 논란이 되고 있다. ○ (㉠)은/는 고온·고압 하에서 용기나 기구 제조 시 불완전한 반응으로 폴리카보네이트(polycarbonate) 플라스틱 용기에 잔존할 수 있어 식품으로 용출될 수 있다. ○ (㉠)에 과도한 노출 시 암이 유발되거나 피부와 눈의 염증, 발열, 태아 발육이상 등의 증상이 발생할 수 있다.

한국교육과정평가원

7. 다음은 A 급식업체의 선임조리사와 신입조리사 간의 신입직원 교육에 대한 대화이다. (　　) 안의 ㉠과 밑줄 친 ㉡에 해당하는 용어를 순서대로 쓰시오. [2점]



8. 다음은 시장(market)의 종류와 기능에 대한 설명이다. 괄호 안의 ㉠, ㉡에 들어갈 용어를 순서대로 쓰시오. [2점]

○ 시장은 상품과 소유권이 생산자에서 소비자에게 인도되는 장소이며, 생산된 상품의 수송, 가공, 포장, 판매까지의 모든 경로를 포함한다. ○ (㉠)은/는 소비되는 장소에 근접한 시장으로 산지시장에서 대규모로 상품을 반입한 후 지역시장에 물량을 반출하는 유통이 이루어지는 장소를 의미한다. ○ 또한, 취급하는 식품의 종류에 따라 크게 (㉡), 수산물시장, 농수산물시장, 청과물시장, 축산물시장으로 분류된다.

9. 다음은 데니시 페이스트리(Danish pastry)를 만들기 위한 공정이다. ㉠~㉥ 단계 중 잘못된 설명 1가지를 찾아 바르게 고친 후 그 이유를 서술하고, 밑줄 친 ㉦ 단계의 명칭을 쓰고 방법을 서술하시오. [4점]

㉠ 재료 계량 : 충전용 유지는 따로 계량한다.
⇩
㉡ 반　　죽 : 최종 단계까지 반죽한다.
⇩
㉢ 냉장 휴지 : 반죽을 냉장고에 휴지시킨다.
⇩
㉣ 밀어 펴기 : 충전용 유지를 넣고, 밀어 펴기 및 접기를 한다.
⇩
㉤ 정　　형 : 재단하여 원하는 형태로 만든다.
⇩
㉥ 팬　　닝 : 일정한 간격으로 팬에 올려 놓는다.
⇩
㉦ _____ : _____.
⇩
㉧ 굽　　기 : 오버베이킹(over baking)하지 않는다.

10. 다음은 '초밥 전문 일식당'에서 조리사와 손님이 나눈 대화이다. <작성 방법>에 따라 서술하시오. [4점]



<작성 방법>

- ○ 밑줄 친 ㉠에 들어갈 내용을 스테인리스 용기와 비교하여 서술할 것.
- ○ 밑줄 친 ㉡에 들어가는 배합초의 기본 재료 3가지를 제시할 것.
- ○ 괄호 안의 ㉢에 들어갈 초밥명을 쓰고, 만드는 방법을 간단히 서술할 것.

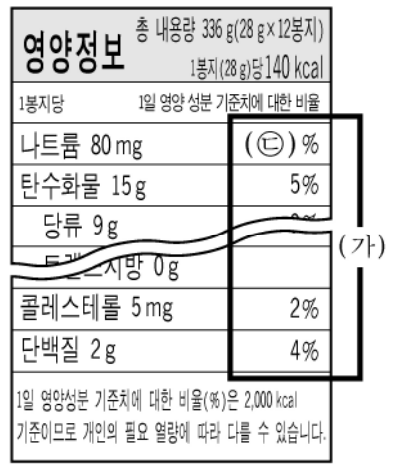
11. 다음은 '식품과 영양' 수업 중 '영양정보'에 대해 교사와 학생이 나누는 대화이다. <작성 방법>에 따라 서술하시오. [4점]

학생 : 일상에서 섭취하는 당류에는 어떤 것이 있나요?

교사 : ㉠ 설탕, 유당, 맥아당, 액상과당 등이 있어요.

학생 : 그런데, 단 것을 많이 먹으면 안 좋은가요?

교사 : 당연하지요. 그래서 식품의약품안전처는 식품의 조리 및 가공 시 사용하는 ㉡ 첨가당 섭취를 총 열량의 10% 이내로 권장하고 있어요.



학생 : 영양정보표에 표시된 (가)의 각 영양성분별 비율은 어떤 기준에서 나왔나요?

교사 : 영양성분별 비율은 1일 영양성분 기준치에 대한 비율이에요.

<작성 방법>

- ○ 밑줄 친 ㉠이 가수분해될 때 생성되는 단당류 2가지를 제시할 것.
- ○ 밑줄 친 ㉡에서 하루 총 열량이 2,000 kcal인 사람의 하루 첨가당의 권장량(g)을 계산식과 함께 제시할 것.
- ○ 『영양정보표』에서 괄호 안의 ㉢에 들어갈 비율을 제시할 것. (단, 나트륨의 1일 영양성분 기준치는 2,000 mg임)

한국교육과정평가원

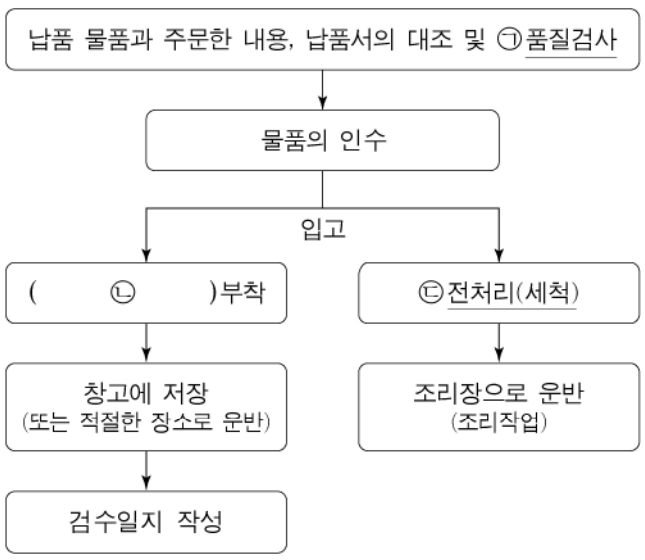
12. 다음은 우유를 활용하여 치즈를 만드는 과정에 대한 설명이다. <작성 방법>에 따라 서술하시오. [4점]

○ 치즈는 우유를 원료로 산(acid)이나 응유효소인 (㉠)을/를 첨가하여 단백질을 응고시킨 후 유청을 분리하여 제조한다.
○ 코티지 치즈(cottage cheese) 제조 시에는 데운 우유를 식힌 후 산을 첨가하면 pH가 카세인(casein) 단백질의 (㉡)에 접근하게 되어 응고현상이 일어난다.
○ 체다 치즈(cheddar cheese) 제조 시에는 응유효소로 알려진 (㉠)을/를 우유에 작용시켜 ㉢ 단백질을 응고시킨다.

<작성 방법>

○ 괄호 안의 ㉠에 공통으로 들어갈 용어와 ㉡에 들어갈 용어를 순서대로 제시할 것.
○ 밑줄 친 ㉢의 단백질 응고 원리를 서술할 것.

13. 다음은 B 외식업체에 입고된 식품을 검수하고 입고 및 보관하는 과정에 대한 설명이다. <작성 방법>에 따라 서술하시오. [4점]



<작성 방법>

○ 밑줄 친 ㉠의 과정에서 납품된 식품의 맛, 색, 향기 등의 품질 특성을 확인하기 위해 가장 많이 사용하는 검수방법을 제시할 것.
○ 괄호 안의 ㉡은 검수 후 저장해야 하는 식품(육류, 가금류, 어류 등)에 부착하며, 재고관리에 도움이 된다. 이에 해당하는 용어를 제시할 것.
○ 밑줄 친 ㉢의 과정에서 육류, 채소류, 가금류, 어류를 1구 싱크대에서 위생적으로 세척·소독하는 순서와 방법을 서술할 것.

14. 다음은 어떤 간 질환에 대한 설명이다. <작성 방법>에 따라 서술하시오. [4점]

○ (㉠)은/는 주로 알코올, 바이러스 등에 의한 손상으로 간세포가 점차 파괴되어 간 기능이 부전상태가 된 말기 질환이다.
○ ㉡ 초기에는 전신 피로감, 식욕 부진, 체중 감소 등이 나타나고, 말기에는 황달, 식도정맥류, 부종, 복수, 혼수 등이 주로 나타난다.
○ 식사요법의 기본 방침은 장기간 고열량, 고단백, 고비타민을 충분히 제공하여 간세포의 활동 능력을 증진시키는 것이다.
○ ㉢ 황달 증상이 보이면 지방 섭취를 제한해야 하며, 기름에 튀기거나 볶은 음식도 가급적 피해야 한다.

<작성 방법>

○ 괄호 안의 ㉠에 들어갈 질환을 제시할 것.
○ 나트륨 제한식이가 필요한 증상을 밑줄 친 ㉡에서 찾아 2가지를 제시할 것.
○ 밑줄 친 ㉢의 이유를 서술할 것.

<수고하셨습니다.>