2018학년도 중등학교교사 임용후보자 선정경쟁시험

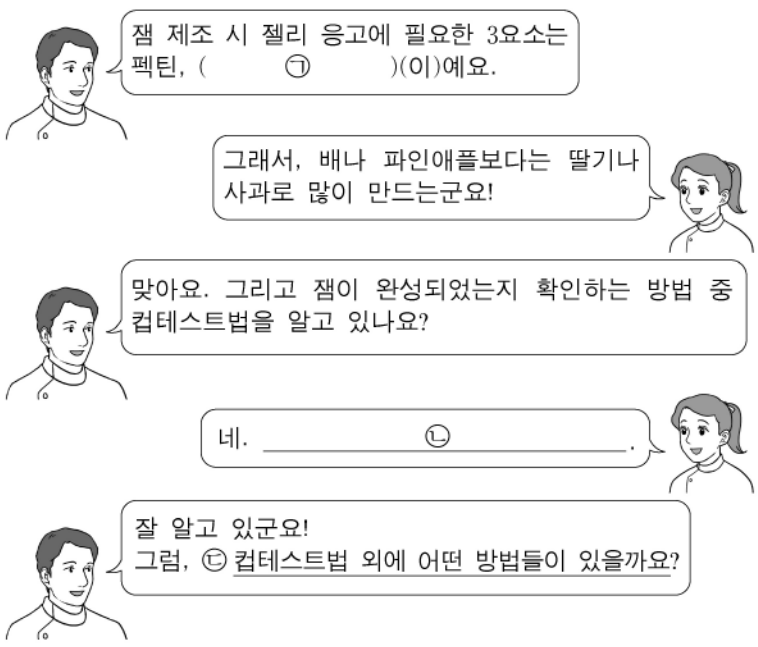
조 리

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 '식품 가공' 수업 시간에 잼이 만들어지는 과정에 대하여 교사와 학생이 나눈 대화이다. <작성 방법>에 따라 서술하시오. [4점]



<작성 방법>

○ 괄호 안의 ㉠에 들어갈 나머지 요소 2가지를 제시할 것.
○ 밑줄 친 ㉡에 들어갈 방법을 구체적으로 서술할 것.
○ 밑줄 친 ㉢에 해당하는 1가지 방법과 그 완성점 확인 방법을 구체적으로 서술할 것.

2. 다음은 A 고등학교 학생이 전통음식박물관 해설사와 나눈 대화이다. <작성 방법>에 따라 서술하시오. [4점]



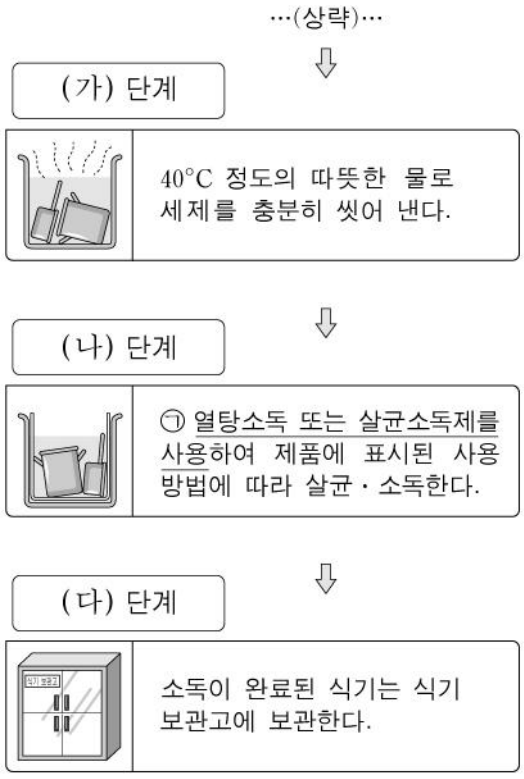
<작성 방법>

○ 밑줄 친 ㉠의 상차림 목적에 대하여 서술할 것.
○ 밑줄 친 ㉡과 국(탕)을 비교하여 차이점 1가지를 서술할 것.
○ '신선로'처럼 음식명과 그릇명이 동일한 음식 1가지를 쓰고, 『진연의궤』 등의 고(古)조리서에 기록된 밑줄 친 ㉢의 다른 이름을 제시할 것.

3. 다음은 '서양 조리' 실습 시간에 교사와 학생이 나눈 대화이다. 괄호 안의 ㉠, ㉡에 들어갈 용어를 순서대로 쓰고, 밑줄 친 ㉢의 이유를 서술하시오. [4점]

학생 : 소고기가 질겨서 부드럽게 하고 싶은데 어떤 방법이 있나요?
교사 : 조리 전에 칼집을 넣어 (㉠)을/를 끊어 주면 도움이 될 거에요.
학생 : 혹시 다른 방법은 없나요?
교사 : 파인애플을 갈아 즙을 내서 쓰기도 하지요.
학생 : 파인애플 즙이 어떻게 고기를 부드럽게 해 주나요?
교사 : 파인애플 즙에는 단백질을 분해하는 (㉡)(이)라는 효소가 들어 있어요. 그런데 ㉢ 통조림에 들어 있는 파인애플은 그런 효과가 없어요.

4. 다음은 단체 급식 조리실에서 수작업으로 진행하는 조리기기 및 식기의 세척·소독 과정의 일부이다. <작성 방법>에 따라 서술하시오. [4점]



<작성 방법>

- ○ 세척과 소독의 주목적을 구별하여 서술할 것.
- ○ (나)의 단계에서 밑줄 친 ㉠을 제외한 조리기기 및 식기의 살균·소독 방법 2가지를 제시할 것.
- ○ 세척을 끝낸 스테인리스 물컵을 (다)의 단계에서 자외선 소독고에 위생적으로 보관할 때의 유의사항 3가지를 서술할 것.

5. 다음은 칼슘(Ca)에 대한 내용이다. 괄호 안의 ㉠, ㉡에 해당하는 질환을 순서대로 쓰고, 밑줄 친 ㉢의 저해 과정을 서술하시오. [4점]

- ○ 칼슘은 인체 내에서 가장 많이 존재하는 다량 무기질이며, 정상적인 뼈와 치아의 발달에 필수적이다.
- ○ 성장기에 칼슘 섭취가 부족하면 골격의 석회화가 충분하지 못해 성장 저해, 뼈 성분의 변화, 뼈의 기형 등이 나타나는 (㉠)에 걸릴 수 있다.
- ○ 특히, 폐경기 여성에게 칼슘이 부족하면 골격대사 이상이 나타날 수 있다. 그중 골질량이 감소하여 뼈 조직의 구조가 치밀하지 못하게 되어 작은 구멍이 생기는 것을 (㉡)(이)라 한다.
- ○ 칼슘은 주로 녹색 채소류, 생선류, 멸치류 등에 풍부하게 함유되어 있다. 특히, 우유 및 유제품은 칼슘 함량이 높고 체내 이용률이 우수한 식품이다.
- ○ 칼슘의 흡수는 ㉢수산(oxalic acid)을 함유하는 무청, 시금치, 근대 등이나 피트산(phytic acid)을 함유하는 밀기울, 콩류 등에 의해서 저해되기도 한다.

6. 다음은 김 교사가 '일식 조리' 수업 시간에 '모듬튀김 만들기'를 실습하기 위하여 작성한 교수·학습 지도안이다. <작성 방법>에 따라 서술하시오. [5점]

단원명	Ⅲ. 일본 음식의 조리
중단원명	3. 일본 음식의 조리 2) 모듬튀김
학습 단계	교수·학습 활동
도입	• 실습 목표 제시
전개	• 준비물 및 복장 점검 • 학습 내용 설명 – 어류 및 채소류 손질법 설명 – ㉠ 바삭하게 튀기기 위한 반죽법과 튀기는 방법 설명 • ㉡ 모듬튀김 조리 과정 중에 필요한 안전 수칙 설명 • 작품 요구 사항 설명 • (㉢) – 교사가 학생들에게 모듬튀김 만들기 과정을 보여주고, 학생들은 관찰과 모방을 통해 학습 활동이 이루어짐 • 학생 실습 • 작품 평가
정리	• 학습 내용 정리 • 설거지 및 뒷정리

<작성 방법>

○ 밑줄 친 ㉠에 해당하는 반죽법 1가지를 쓰고, 그 원리를 서술할 것.
○ 밑줄 친 ㉡에서 튀김 기름을 안전하게 취급하기 위한 방법 2가지를 서술할 것.
○ 괄호 안의 ㉢에 해당하는 교수·학습 방법을 제시할 것.

7. 다음은 박 교사가 '한국 조리' 교과목에서 '호박선 만들기'에 대한 수행평가를 실시하기 위해 작성한 루브릭(rubric)의 일부이다. <작성 방법>에 따라 서술하시오. [5점]

호박선 만들기 수행평가 계획

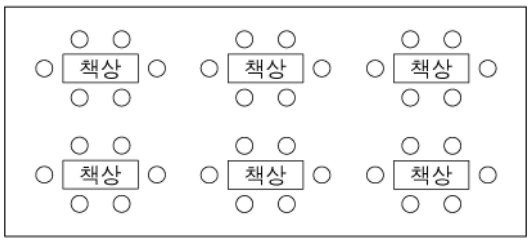
단원명	Ⅳ. 한국 음식의 조리
중단원명	2. 부식류 6) 호박선
평가 목표	○호박선의 조리 원리를 설명할 수 있다. ○호박선을 요구 사항에 따라 만들어 작품을 평가
평가 대상	조리과 1학년

수 준	S등급	A등급	P등급
재료 준비하기	○애호박은 길이로 반을 갈라서 4cm 길이로 어슷썰기를 한 후 3번 칼집을 넣어 소금물에 절였다. ○당근, 소고기, 표고버섯을 채 썰었다.	○애호박 4cm로 어슷 었다. 넣었 ○당근, 다양한 균일하	
(㉮)	○호박의 칼집 사이에 소의 양을 동일하게 채웠다. ○호박의 껍질 색을 파랗게 살려 잘 익혔다. ○달걀은 황·백 지단을 부쳐 채 썰었다. …(중략)… ○40°C 따뜻한 물에 겨자가루를 개어 발효시켜 설탕, 소금, 식초, 간장을 넣어 겨자장을 만들었다.	○소의 칼집부 ○호박 살리 ○달걀은 …(중 략)… ○겨자 식초, 간 설탕, 다. 겨자장	
담아 완성하기	○조리된 호박선 2개를 적당한 온도, 색, 맛, 향을 살려 그릇에 담았다. ㉯	…(생 략)…	
평가하기	㉰	○실습 시 자신의 자신의 안전관리, 안전관에 대해 작품에 하였다. ○실습 에 대해 평가보	

<작성 방법>

○ 괄호 안의 ㉮에 들어갈 내용을 제시할 것.
○ ㉯에 들어갈 3가지 내용을 간략하게 서술할 것.
○ 자기평가 보고서법과 동료평가 보고서법으로 평가하고자 할 때, ㉰에 들어갈 구체적 내용을 각각 1가지씩 서술할 것.

8. 다음은 장 교사가 '급식 관리' 수업 시간에 토의 수업을 위해 작성한 교수·학습지도안이다. 장 교사의 토의 수업 방법에 대해 <작성 방법>에 따라 논술하시오. [10점]

단원명	Ⅳ. 대량 조리와 배식		
중단원명	3. 배식과 음식물 관리		
학습 목표	음식물 쓰레기 관리 방법을 탐색할 수 있다.		
단계	학습의 흐름	교수·학습활동	자료 및 유의점
		교사 활동 / 학생 활동	
도입	학습 목표 제시	• 전시 학습 확인 • 본시 학습 목표 제시 / • 질문에 대답 • 학습 목표 확인	
전개	집단 편성	• 6명씩 소집단 구성 - 토의 방법: ㉠ **여러 개의 소집단이 각각 6~10분 정도 분과 토의를 한 후, 전체 학생들이 모여 대집단 토의를 한다.** 	
	토의 준비	• 역할 배정 안내 / • 자기 소개 • 집단별 사회자, 기록자 선정	
	㉡ 토의 실행	㉢ • 단체 급식소의 음식물 쓰레기 관리에 대한 읽기 자료 제시 … (하략) … / … (상략) … • 읽기자료와 교과서를 읽은 후 분석 • 사회자의 진행에 따라 각 모둠별로 토의 시작	• 그래프 및 신문자료 • 발언 카드
	대집단 토의	㉣ / … (생략) …	
정리	요약 및 정리	• 토의 내용의 종합 및 정리, 전체 결과 발표 • 토의 활동 평가 / • 전체 토의 결과 정리 • 학습 목표 달성 여부 점검	

<작성 방법>

- ㉠의 토의 유형을 제시하고, 장점과 단점을 각각 1가지씩 서술할 것.
- ㉡에서 토의 수업을 효과적으로 진행하기 위한 교사의 전략 2가지를 서술할 것.
- ㉢에 해당하는 교사 활동에 학습 내용을 포함하여 서술할 것.
- ㉣에 해당하는 교사 활동 2가지를 서술할 것.
- 답안을 논리적이고 체계적으로 구성할 것.

<수고하셨습니다.>

한국교육과정평가원