2020학년도 중등학교교사 임용후보자 선정경쟁시험

조 리

수험 번호 : ( )　　**성 명 : ( )**

제1차 시험	3교시 전공B	11문항 40점	시험 시간 90분

○ 문제지 전체 면수가 맞는지 확인하시오.
○ 모든 문항에는 배점이 표시되어 있습니다.

1. 다음은 한국 음식 중 만두에 대한 설명이다. 괄호 안의 ㉠, ㉡에 들어갈 용어를 각각 순서대로 1가지씩 쓰시오. [2점]

> ○ 만두는 밀가루 또는 메밀가루 반죽을 얇게 밀어 속재료를 넣고 빚어, 찌거나 끓여 먹는 음식으로 추운 북쪽 지방에서 즐겨 먹었다.
> ○ 만두는 빚는 형태에 따라 몇 가지로 나눌 수 있는데, 사각의 만두피로 네모지게 빚는 편수, 원형의 만두피를 반으로 접어 주름을 내지 않고 반달 모양으로 빚는 (㉠), 원형의 만두피에 속재료를 넣어 해삼 모양으로 주름을 잡아 빚는 (㉡) 등이 있다.

2. 다음은 현대 사회에서 성인을 중심으로 증가하고 있는 병적인 증상에 대한 설명이다. 괄호 안의 ㉠, ㉡에 들어갈 용어를 각각 순서대로 1가지씩 쓰시오. [2점]

> ○ (㉠)은/는 성인병 질환의 위험인자인 복부비만, 고중성지방혈증, 낮은 고밀도지단백 콜레스테롤, (㉡), 고혈압이 한 사람에게 동시다발적으로 3가지 이상 나타나는 복합적 증상을 말한다.
> ○ (㉠)이/가 나타나면 당뇨병이나 심혈관 질환으로 진행될 가능성이 높은데, 이를 예방하기 위해서는 꾸준한 운동과 채소류, 현미 등의 전곡류 식품 위주의 식생활이 필요하다.

3. 다음은 ○○고등학교 제과 수업을 위한 <교수·학습 지도안>의 일부이다. <작성 방법>에 따라 서술하시오. [4점]

<교수·학습 지도안>

내용 영역	과자의 제조	수업 형태	시범·실습법	교사	김○○
학습 목표	안전 및 위생 수칙을 준수하여 마카롱을 제조할 수 있다.				
단계	교수·학습 활동			학습 자료	
도입	위생 점검	▪ 위생 수칙 준수 여부를 스스로 점검하도록 한다.		개인위생 체크리스트	
	전시 학습 확인	▪ '다쿠아즈'의 주재료를 질문한다.		PPT	
	㉠ 동기 유발	▪ 마카롱이 부푸는 원리에 대한 질문으로 학생의 탐구적 각성과 호기심을 유발한다. ▪ 마카롱에 대한 흥미로운 동영상 시청으로 지각적 각성을 유도한다.		PPT, 시청각 매체	
	수업 안내	▪ 학습 목표와 수업 내용을 안내한다.		㉡ 실습지시서	
전개	시범	▪ 교사는 마카롱 만드는 방법을 시범 보인다.		제과 도구 및 재료	
	실습	▪ 학생은 마카롱 실습에 참여한다.			
정리	작품 평가	▪ 완성된 마카롱을 평가 기준에 의해 평가한다.		작품 평가 체크리스트	

<작성 방법>

> ○ 학습 목표에 근거하여 교수·학습 지도안의 '도입' 단계에서 보완되어야 할 교사의 지도 내용을 1가지 서술할 것.
> ○ 밑줄 친 ㉠의 교수·학습 활동에 나타난 켈러(J. Keller)의 동기 유발 요소(ARCS) 중 1가지를 제시할 것.
> ○ 실습 수업 시 밑줄 친 ㉡을 활용할 때의 장점을 2가지 서술할 것.

4. 다음은 ○○고등학교 <현장 실습 운영 규정>의 일부이다. <작성 방법>에 따라 서술하시오. [4점]

<현장 실습 운영 규정>

1. 현장 실습은 지역사회 유관 기관들과 연계하여 운영할 수 있으며, 이와 관련된 구체적인 사항은 시·도 교육청이 정한 지침에 따른다.
2. 현장 실습은 교양 교육으로서의 현장 경험과 ㉠ 직업 교육으로서의 현장 경험으로 구분하여 운영한다.
3. 학교와 산업체가 공동으로 현장 실습 프로그램을 개발하고, 학교와 산업체가 과정과 결과를 공동으로 평가하도록 함으로써 학교와 산업체의 책무성을 강화한다.

⋮

9. 현장 실습 교육이 이루어지는 동안 현장 지도 교사는 ㉡ 학생 평가서를 작성한다.

<작성 방법>

○ 밑줄 친 ㉠에 해당하는 현장 실습 유형을 1가지 제시할 것.
○ 밑줄 친 ㉠이 학생에게 어떠한 도움이 되는지 1가지 제시할 것.
○ 밑줄 친 ㉡에 포함되어야 할 평가 항목을 2가지 제시할 것.

5. 다음은 심혈관계 질환 및 식사요법에 대한 설명이다. <작성 방법>에 따라 서술하시오. [4점]

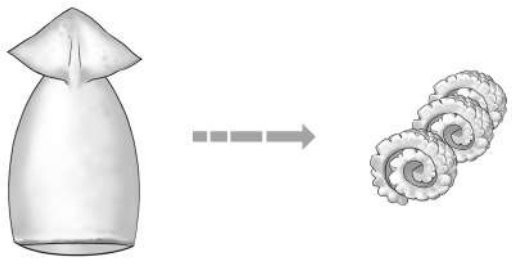
○ 동맥의 벽이 두꺼워지고 탄력성을 잃게 되는 질병을 (㉠)(이)라 하는데, 혈관의 내막에 콜레스테롤 등의 물질이 쌓이거나 막히는 병태를 가진다.
○ 심장에 혈액을 공급하는 혈관이 막히게 되면 심근경색이 나타나고, 뇌에 혈액을 공급하는 동맥이 막히게 되면 (㉡)이/가 일어난다.
○ 식사요법의 기본 방침은 에너지 섭취를 제한하여 적정 체중을 유지하고, 불포화지방산은 적절히 섭취하되 포화지방산은 가급적 줄이고, ㉢ 수용성 식이섬유가 많이 포함된 식품의 섭취를 늘리는 것이다.
○ 이러한 질병에 고혈압이 동반되는 경우, (㉣) 식사가 권장된다.

<작성 방법>

○ 괄호 안의 ㉠, ㉡에 들어갈 질병을 각각 순서대로 1가지씩 제시할 것.
○ 밑줄 친 ㉢의 이유를 1가지 서술할 것.
○ 괄호 안의 ㉣에 들어갈 용어를 1가지 제시할 것.

6. 다음은 오징어의 껍질 및 근육 조직과 오징어 썰기에 대한 설명이다. <작성 방법>에 따라 서술하시오. [4점]

○ 오징어 껍질의 진피층은 결합 조직의 대표적 단백질인 (㉠)(으)로 구성되어 있다.
○ (㉠)와/과 근육 섬유는 직각으로 교차하여 오징어 근육을 고정시키고 있다.
○ 오징어는 볶음과 같은 요리에서 모양을 내기 위하여 주로 ㉡ 솔방울 썰기를 한다.
○ 솔방울 썰기를 잘못한 오징어는 ㉢ 가열 시 아래 그림에서 보이는 것과 같이 돌돌 말리기도 한다.



<작성 방법>

○ 괄호 안의 ㉠에 공통으로 들어갈 용어를 1가지 제시할 것.
○ 밑줄 친 ㉡에서 칼집을 넣는 방법을 서술할 것.
○ 밑줄 친 ㉢의 이유를 오징어 가열 시 수축 방향과 썰기 방향을 포함하여 설명할 것.

7. 다음은 백설기 만들기에 대한 설명이다. <작성 방법>에 따라 서술하시오. [4점]

○ 백설기는 '흰무리'라고도 하며 멥쌀가루로 하얗게 쪄 낸 떡이다.
○ 조직이 부드럽고 달콤한 백설기를 만들기 위해 ㉠ 쌀가루에 물, 소금, 설탕을 넣어 쪄서 맛을 낸다.
○ 백설기의 조직을 부드럽게 하기 위해서는 (㉡)을/를 하여 쌀가루를 고르게 비벼 촉촉하게 해 주고, (㉢)을/를 하여 쌀가루 입자 사이에 공기가 고르게 분산되도록 한다.

<재료 및 분량>

재료명	분량	단위
쌀가루	500	g
소금	4	g
설탕	80	g
물	120	g

<작성 방법>

○ 밑줄 친 ㉠에서 일어나는 맛의 상호 작용을 제시하고, 이를 설명할 것.
○ 괄호 안의 ㉡, ㉢에 해당하는 조리 동작 용어를 각각 순서대로 1가지씩 제시할 것.

한국교육과정평가원

8. 다음은 초콜릿에 대한 설명이다. <작성 방법>에 따라 서술하시오. [4점]

○ 초콜릿은 카카오나무의 열매를 원료로 하여 만드는데, 일차적으로 카카오 매스(cacao mass)가 만들어지고 이를 압착하면 (㉠)와/과 (㉡)이/가 얻어진다. ○ 초콜릿 제품을 제조할 때는 초콜릿을 ㉢ 안정된 결정 구조 상태로 만들어 단단하게 굳히고 광택을 주기 위한 작업을 해야 한다. ○ 가끔 초콜릿 제품에서 표면이 하얀색으로 얼룩지는 ㉣ 슈거 블룸(sugar bloom) 현상을 볼 수 있는데 이는 초콜릿의 설탕에 기인한 것으로, 초콜릿은 제조뿐만 아니라 보관 시에도 유의를 해야 한다.

<작성 방법>

○ 괄호 안의 ㉠, ㉡에 해당되는 용어를 각각 1가지씩 제시할 것.
○ 밑줄 친 ㉢의 작업 명칭을 제시할 것.
○ 밑줄 친 ㉣이 발생하는 경우를 1가지 서술할 것.

9. 다음은 ○○ 급식 업체에서 식재료를 발주하기 위한 산출 근거 자료이다. <작성 방법>에 따라 서술하시오. [4점]

항목	식품명	폐기율 (%)	1인분량 (g)	예상식수 (명)	비고
저장 품목	쌀	0	90	500	㉠ 적정 재고 수준 유지
비저장 품목	㉡ 조개	60	40	500	㉢ 폐기율 고려

<작성 방법>

○ 밑줄 친 ㉠을 위하여 고려해야 할 비용을 2가지 제시할 것.
○ 밑줄 친 ㉡의 발주량(g)을 산출하고, ㉢의 이유를 1가지 서술할 것.

10. 다음은 ○○ 급식소에서 급식관리자와 조리원이 나눈 대화이다. <작성 방법>에 따라 서술하시오. [4점]

급식관리자 : 오늘 준비할 점심 메뉴는 찰보리밥, 미역국, 소고기장조림, 새우튀김, 감자조림, 배추김치입니다. 이 중에서 새우튀김은 한 번에 다 조리하지 말고, 배식 시간에 맞추어 3회로 나누어 조리해 주세요. 조 리 원 : 네, 알겠습니다.

<작성 방법>

○ 밑줄 친 부분을 의미하는 대량 급식 생산 방법을 제시할 것.
○ 밑줄 친 부분의 적용 시 장점을 2가지 설명할 것.
○ 밑줄 친 부분의 시행 시 유의점을 1가지 서술할 것.

11. 다음은 마케팅 전략 수립을 위해 ○○ 레스토랑의 환경을 SWOT 분석한 내용이다. <작성 방법>에 따라 서술하시오. [4점]

Strength ○ 판매 메뉴의 전문화 ○ 고객을 위한 넓은 주차 공간 운영	**W**eakness ○ 판매 메뉴의 다양성 부족 ○ 고객의 지리적 접근성 낮음
Opportunity ○ 4차 산업의 발달과 전자 상거래의 다각화 ○ 소득 증가로 고품질의 외식 상품 선호	**T**hreat ○ 물가 상승으로 인한 식자재의 원가 관리 어려움 ○ 맞벌이 및 1인 가구 증가로 HMR의 급성장

<작성 방법>

○ SWOT 분석에서 외부 환경 구성 요인을 2가지 제시할 것.
○ 밑줄 친 용어를 설명할 것.
○ ○○ 레스토랑의 환경 분석 내용을 중심으로 W/O 전략을 2가지 서술할 것.

<수고하셨습니다.>