2021학년도 중등학교교사 임용후보자 선정경쟁시험

조 리

수험 번호 : ( )　　**성 명 : ( )**

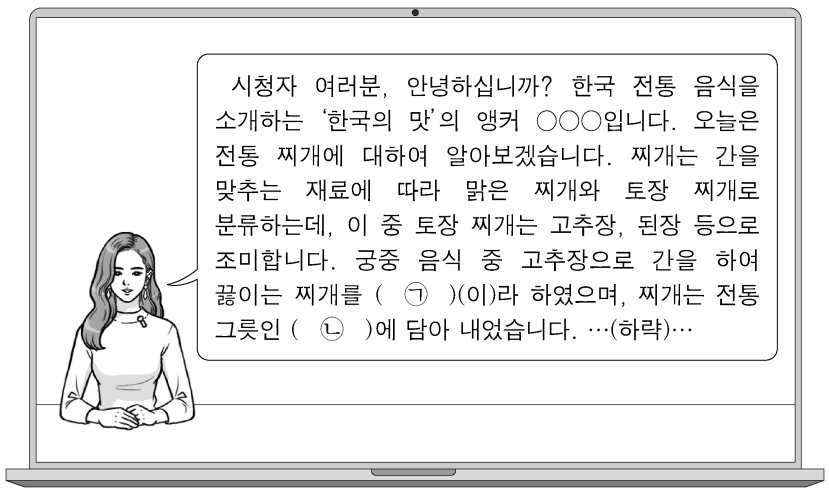
제1차 시험	2교시 전공A	12문항 40점	시험 시간 90분

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

1. 다음은 2015 개정 교육과정의 음식 조리 전문 교과 교육과정(교육부 고시 제2018-150호) 중 '서양 조리' 과목에 대한 설명이다. 괄호 안의 ㉠, ㉡에 해당하는 내용을 순서대로 1가지씩 쓰시오. [2점]

> (가) '서양 조리' 과목의 내용 영역인 '양식 기초 조리 실무'에는 기본 칼 기술 습득하기, 기본 기능 습득하기, (㉠) 습득하기의 내용 영역 요소가 포함된다.
> (나) '서양 조리' 과목의 내용 영역 중 (㉡)의 'S등급 성취 수준'은 '양식 조리에 필요한 양질의 식재료, 조리기구, 장비를 적절한 시기에 공급하고 최소한의 비용으로 구입하는 능력을 다른 사람에게 예를 들어 설명하면서 조리 실무에 적용할 수 있다.'이다.

2. 다음은 한국 전통 음식을 소개하는 장면이다. 괄호 안의 ㉠, ㉡에 해당하는 용어를 순서대로 1가지씩 쓰시오. [2점]



3. 다음은 일식 조리 기능사 실기 품목인 '꼬치 냄비'를 만드는 방법의 일부이다. <작성 방법>에 따라 쓰시오. [2점]

▣ 재료 및 분량

재료명	분량	단위	재료명	분량	단위
각종 어묵	180	g	(㉠)	50	g
당근	60	g	무	70	g
쑥갓	30	g	건다시마	1	장 (5×10 cm)
가다랑어포 (가쓰오부시)	10	g	달걀	1	개

▣ 만드는 방법
① (㉠)은/는 길이 7 cm, 폭 3 cm로 잘라서 가운데 칼집을 내고, 그 사이로 한쪽 끝을 집어넣고 뒤집어 꽈배기 모양을 만든다.
② 무는 데쳐서 은행잎 모양으로 썬 다음, 다른 재료와 함께 끓일 때 모양이 부스러지지 않도록 (㉡)을/를 하고, 당근도 데쳐서 벚꽃 모양을 만든다.
③ 가다랑어포 다시(だし)에 양념을 하여 어묵 국물을 만들고, 무와 달걀, (㉠)을/를 넣어 색과 간이 배도록 끓여 준다.
… (하략) …

<작성 방법>
○ 괄호 안의 ㉠에 해당하는 재료명을 1가지 제시할 것.
○ 괄호 안의 ㉡에 해당하는 썰기 방법을 1가지 제시할 것.

4. 다음은 '다쿠아즈'를 만드는 방법의 일부이다. <작성 방법>에 따라 쓰시오. [2점]

▣ 배합표

재료명	비율※(%)	무게(g)
달걀 흰자	100	330
(㉠)	30	99
아몬드 분말	60	198
분당	50	165
박력분	16	53

※ 달걀 흰자를 100% 기준으로 나타낸 비율이다.

▣ 만드는 방법

① 배합표에 따라 재료를 계량한다.

② 달걀 흰자를 믹서볼에 넣고, 60% 정도로 거품을 낸 다음 (㉠)을/를 2~3회 나누어 넣으며, ㉡ 건조피크 머랭을 만든다.

③ 머랭의 1/3에 체 친 아몬드 분말, 분당, 박력분을 넣고 고루 섞는다.

④ 나머지 머랭을 넣고 주걱으로 반죽을 가르면서 살짝 섞는다.

… (하략) …

<작성 방법>

○ 괄호 안의 ㉠에 해당하는 재료명을 1가지 제시할 것.
○ 밑줄 친 ㉡의 상태에 대하여 1가지 제시할 것.

5. 다음은 중식 조리 '화권 만들기' 수업을 위한 교수·학습 지도안의 일부이다. <작성 방법>에 따라 서술하시오. [4점]

단 원 명	3. 중국 음식의 조리 다. 면점 (미엔디엔, 麵點)	
실 습 명	화권 (후아쥐엔, 花捲) 만들기	
학습 목표	밀가루 반죽을 이용하여 여러 가지 꽃 모양의 빵을 만들 수 있다.	
학습 과제	화권 만드는 숙련된 기술 습득하기	
㉠ 교수매체 활용 모형	학습자 분석 → 목표 진술 → 수업 방법, 매체와 자료 선정 → 매체와 자료 활용 → 학습자 참여 유도 → 평가와 수정	
단계	학습 내용	학습 자료
도입	• 위생 및 안전 지도를 한다. • 실습 방법 및 유의 사항, 채점 기준을 안내한다. • 학습 목표와 학습 과제를 제시한다.	교과서, 실습 지시서 등
전개	• ㉡ 화권 실습 동영상을 보여 주며 주요 내용을 설명한다. • 실습 지시서에 따라 화권을 만든다. • 완성된 화권을 보기 좋게 담아 제출한다.	화권 실습 동영상 매체 등
정리	• 평가 기준에 맞추어 평가를 실시한다. … (하략) …	형성 평가지

<작성 방법>

○ 밑줄 친 ㉠에 해당하는 모형의 명칭을 쓰고, 특징을 1가지 서술할 것.
○ 밑줄 친 ㉡과 같이 실습 수업에서 동영상 매체를 활용하는 이유를 2가지 서술할 것.

6. 다음은 김 교사가 작성한 '서양 조리' 교수·학습 지도안의 일부이다. <작성 방법>에 따라 서술하시오. [4점]

<table>
<tr><td colspan="2">수업 주제</td><td>서양 음식 5코스 메뉴별 특징</td><td>수업 모형</td><td>직소 Ⅰ (Jigsaw Ⅰ)</td></tr>
<tr><td colspan="2">학습 목표</td><td colspan="3">(　　㉠　　)</td></tr>
<tr><td colspan="2">학습 과제명</td><td colspan="3"><table><tr><td>과제 구분</td><td>1과제</td><td>2과제</td><td>3과제</td><td>4과제</td><td>5과제</td></tr><tr><td>담당 메뉴</td><td>전체</td><td>수프</td><td>주요리</td><td>(　㉡　)</td><td>음료</td></tr></table></td></tr>
<tr><td rowspan="4">학습 활동</td><td>도입</td><td colspan="3">… (중략) …</td></tr>
<tr><td rowspan="2">전개</td><td colspan="3">• 모집단 1차 활동
모둠 구성원 간 서양 음식 5코스 메뉴별 담당자 지정</td></tr>
<tr><td colspan="3">• (　　㉢　　)
같은 메뉴를 담당한 학생들끼리 모여 자료 수집 및 토의
• 모집단 2차 활동
메뉴별 담당자가 학습 내용을 모집단에게 전달</td></tr>
<tr><td>정리</td><td colspan="3">… (하략) …</td></tr>
</table>

<작성 방법>

○ 타일러(R. Tyler)가 제안한 학습 목표 진술의 2가지 조건을 제시하고, 이를 적용하여 괄호 안의 ㉠에 해당하는 학습 목표를 1가지 작성할 것.
○ 괄호 안의 ㉡에 해당하는 학습 과제명을 1가지 제시할 것.
○ 괄호 안의 ㉢에 해당하는 직소 Ⅰ 모형의 단계를 제시할 것.

7. 다음은 두류의 조리 특성에 대한 설명이다. <작성 방법>에 따라 서술하시오. [4점]

○ 콩이나 팥에는 (㉠)이/가 0.3~0.5% 함유되어 있는데 기포성이 있어서 삶을 때 거품이 일어나고, 다량으로 섭취하면 장을 자극하여 설사의 원인이 될 수 있다.
○ 두유 제조 시에는 불린 콩에 물을 가하여 콩 비린내가 나지 않도록 (㉡)을/를 불활성화시키는 가열 과정이 두유의 품질에 영향을 주는 중요한 제조 공정이다.
○ 두부는 비지를 걸러 낸 뜨거운 콩물에 응고제를 넣어 콩의 글리시닌과 레규멜린 단백질을 응고시켜 압착한 것이다. 두부의 응고제로는 염화마그네슘, 황산칼슘 그리고 ㉢산 응고제인 글루코노델타락톤(glucono-δ-lactone) 등이 있다.

<작성 방법>

○ 괄호 안의 ㉠에 해당하는 물질의 명칭을 1가지 제시할 것.
○ 괄호 안의 ㉡에 해당하는 것을 1가지 제시할 것.
○ 밑줄 친 ㉢을 넣어 제조한 두부의 품질 특성을 2가지 서술할 것.

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

○ 수용성 비타민 중 (㉠)이/가 결핍되면 건성 또는 습성 각기증이 나타날 수 있고, (㉡)의 섭취량이 충분하지 않을 때에는 구내염, 구각염 및 설염 등의 결핍 증상이 나타날 수 있다.
○ (㉠)와/과 (㉡)은/는 공통적으로 (㉢) 과정에서 필수적인 조효소의 구성물질로서 작용한다.
○ (㉡)이/가 풍부한 식품인 우유와 유제품, 영양 강화 시리얼(cereals) 등은 ㉣종이나 불투명 재질로 포장해야 한다.

<작성 방법>

○ 괄호 안의 ㉠, ㉡에 해당하는 용어를 순서대로 1가지씩 제시할 것.
○ 괄호 안의 ㉢에 해당하는 물질대사 과정을 1가지 제시할 것.
○ 밑줄 친 ㉣을 하는 이유를 1가지 서술할 것.

9. 다음은 학생들이 단체 급식소로 현장 실습을 다녀온 후 나누는 대화의 일부이다. <작성 방법>에 따라 서술하시오. [4점]



나는 ○○병원으로 실습을 다녀왔는데, 10일 주기로 식단이 바뀌는 (㉠)을/를 실시하고 있었어.

그래, (㉠)은/는 병원이나 연수원처럼 급식 대상자가 자주 바뀌는 곳에서 시행하기 좋다고 들었어. 나는 ○○초등학교로 실습을 다녀온 적이 있는데, 매일 식단이 바뀌는 (㉡)을/를 제공하고 있더라.





맞아, (㉡)은/는 학교나 유치원처럼 급식 대상자의 변동이 적은 곳에서 사용하기 적합하다고 들었어.

<작성 방법>

○ 괄호 안의 ㉠에 해당하는 메뉴 유형을 제시하고, 그 장점을 1가지 서술할 것.
○ 괄호 안의 ㉡에 해당하는 메뉴 유형을 제시하고, 그 장점을 1가지 서술할 것.

10. 다음은 ○○급식소에서 구매 담당 팀장과 사원이 나누는 대화이다. <작성 방법>에 따라 서술하시오. [4점]

팀장 : 우리 업장에서 다음 달에 사용할 쌀은 발주하셨나요?
사원 : 아직 못했습니다. 정기 발주 방식과 정량 발주 방식 중에서 확인하고 있습니다.
팀장 : 쌀은 매일 사용하는 것이니까 정량 발주 방식으로 합니다.
사원 : 네, 팀장님. 정량 발주 방식은 재고량이 정해 놓은 수준에 이를 때 발주하는 방식이니까 (㉠)(이)라고도 하죠?
팀장 : 네, 맞아요. 아, 그리고 지난달에 들어온 물품에 대해서 재고 조사를 실시해야 합니다.
사원 : 네, 알겠습니다. 현재는 ㉡ 영구 재고 조사 방법으로 확인하고 있지만 조만간 실사 재고 조사도 병행해서 실시할 계획입니다.
팀장 : 잘하고 있네요. 쌀은 정량 발주 방식으로 구매하고 있으니 ㉢ 최소-최대 관리 기법으로 재고를 관리해야 합니다.
사원 : 네, 알겠습니다.

<작성 방법>

○ 괄호 안의 ㉠에 해당하는 용어를 1가지 제시할 것.
○ 밑줄 친 ㉡에서 영구 재고 조사와 실사 재고 조사를 병행했을 때의 장점을 1가지 서술할 것.
○ 밑줄 친 ㉢에 대하여 재고량 관리 기준과 발주량을 포함하여 서술할 것.

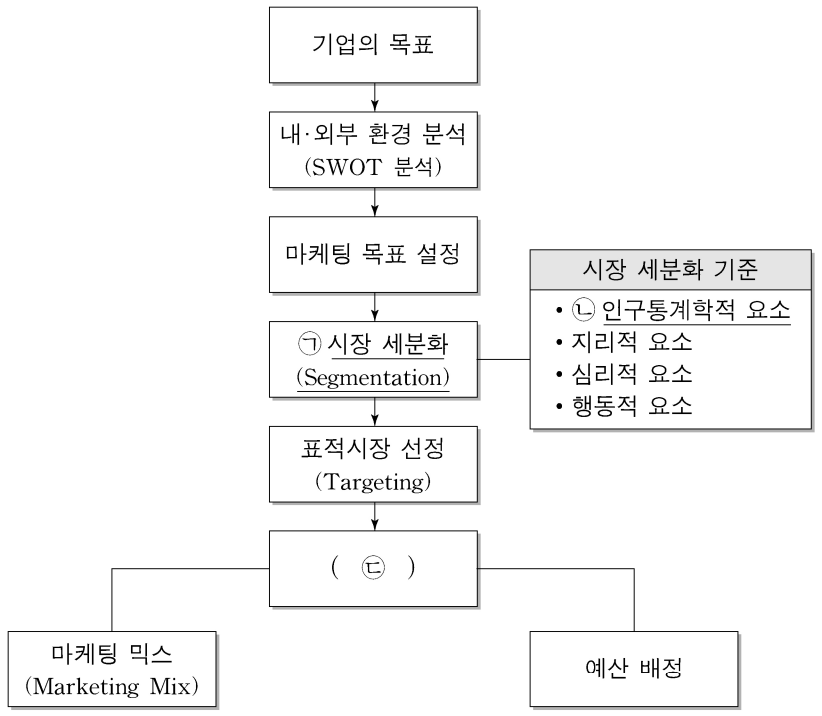
11. 다음은 밀의 제분 공정에 관한 설명이다. <작성 방법>에 따라 서술하시오. [4점]

단계	제분 공정
(가)	겨층과 배유의 분리가 용이하도록 건조한 밀의 수분 함량을 높여 준다.
(나)	밀에 혼입되어 있는 이물질을 제거한다.
(다)	밀 배유부의 (㉠) 색소를 산화시켜 제품 품질을 높이고, 숙성을 통해 제빵 가공 적성을 향상한다.
(라)	밀가루와 밀기울을 분리하는 단계로 조쇄(粗碎), 사별(篩別), 분쇄(粉碎) 등이 있다.

<작성 방법>

- ○ 밀의 제분 공정 단계에 따라 (가)~(라)를 순서대로 배열할 것.
- ○ 괄호 안의 ㉠에 해당하는 색소의 명칭을 1가지 제시할 것.
- ○ 밀을 일반적으로 알곡의 형태가 아닌 가루의 형태로 가공하여 사용하는 이유를 2가지 서술할 것.

12. 다음은 외식 기업의 마케팅 계획 수립 과정의 일부를 도식화한 것이다. <작성 방법>에 따라 서술하시오. [4점]



…(하략)…

<작성 방법>

- ○ 밑줄 친 ㉠에 대한 개념을 서술할 것.
- ○ 밑줄 친 ㉡에 해당하는 것을 2가지 제시할 것.
- ○ 괄호 안의 ㉢에 해당하는 용어를 쓰고, 그 개념을 서술할 것.

<수고하셨습니다.>