

아동요리지도사

문제	보기1	보기2	보기3	보기4	정답
요리는 아동의 모든 발달영역과 연관된 풍부한 ()을/를 제공받을 수 있는 가장 효과적이며 총체적인 활동이다. ()안에 알맞은 말은 무엇인가?	경험	지식	성취감	자신감	1
요리를 통한 교육방법으로써 아동의 심리상태를 파악하여 아동요리의 효과를 끌어올리는 전문가가 무엇인가?	방과후지도사	독서지도사	아동요리지도사	아동미술지도사	3
아동요리의 교육적 가치가 아닌 것은?	오감발달	언어발달	사회·정서발달	만족지연능력 감소	4
아동요리의 효과가 아닌 것은?	자신감 향상	의존감 향상	편식 교정	호기심 증가	2
통합적 요리활동의 기본방향이 아닌 것은?	아동의 발달 수준을 고려해야 한다.	아동의 건강 및 안전을 고려해야 한다.	교사의 개입이 필요하지 않다.	경제성을 고려해야 한다.	3
통합적 요리활동의 전개방향으로 알맞은 것은?	음식을 잘 만드는 데 목적이 있다.	계절적인 특성을 반영하는 것이 바람직하다.	아동들이 선호하는 재료만을 사용해야 한다.	아동들이 직접 뒷정리는 하지 않는다.	2
통합적 요리활동에서 사전활동으로 알맞은 활동은 무엇인가?	다양한 표현활동으로 확장	요리순서도를 보고 요리하기	완성된 요리를 먹으며 느낌을 이야기 나누기	호기심을 갖도록 동기부여	4
통합적 요리활동에서 본활동으로 알맞은 활동은 무엇인가?	요리도구 정리하기, 설거지하기	요리명, 요리도구 및 재료 소개	유의점 및 규칙 정하기	다양한 표현활동으로 확장	1
4세 미만 연령의 요리 활동의 학습 포인트로 바르지 않은 것은?	부모와 함께 활동에 참여한다.	오감을 자극하는 메뉴로 선택한다.	심한 감정변화에 유의한다.	놀이를 겸한 요리활동을 전개한다.	3
8세~13세 연령의 요리 활동의 학습 포인트로 옳은 것은?	주변 환경에 예민하여 적응이 더디다.	좀 더 복잡하고 창의적인 요리 선택한다.	호기심이 왕성한 시기이며 모든 발달의 최적기이다.	심한 감정변화에 유의한다.	2
보기의 설명에 알맞은 요리프로그램은 무엇인가? [<보기> 가장 대중화된 요리이며 식품에 대한 선입견을 교정하는 과정이다.]	놀이 요리	동화 요리	미술 요리	편식 요리	4
보기의 설명에 알맞은 요리프로그램은 무엇인가? [<보기> 흥미로운 놀이를 위한 요리 재료 탐색과 함께 오감발달 및 신체발달에 도움을 주는 과정이다.]	놀이 요리	동화 요리	미술 요리	편식 요리	1
요리활동을 위한 준비과정으로 소집단의 인원 구성 시 고려할 점이 아닌 것은?	진행시기 및 연령	아동들의 친숙도	요리방법의 난이도	요리명	4
요리활동의 진행 시 유의할 사항이 아닌 것은?	요리활동 집단 구성	요리순서도의 활용	수동적 참여	요리 종류의 선택	3
요리활동의 진행 시 건강 및 안전문제와 관련하여 유의할 점이 아닌 것은?	요리 도구는 아동들의 손에 닿는 곳에 보관	아동들의 음식물 알레르기에 대한 기록	감기나 전염병에 걸린 아동들은 요리활동에 제외	요리 하기 전 손 씻기	1
효과적으로 활용할 수 있는 요리순서도의 특징이 아닌 것은?	요리활동에 필요한 재료와 도구를 알려준다.	요리과정에 필요한 재료와 양을 정확한 언어로 알려준다.	요리방법을 반드시 글씨로 나타낸다.	요리과정을 단계로 나누어 순서를 구체적으로 제시한다.	3
요리활동에 필요한 도구에 대한 설명으로 바르지 않은 것은?	청결과 안전이 최우선	아동의 연령에 적절한 용기 및 기구의 선택	열기구 주변에 경계선을 표시하여 교사가 적절히 개입	요리재료가 잘 보이는 유리그릇을 선택	4
요리활동을 위한 환경구성으로 적합하지 않은 것은?	충분한 공간 확보	물의 사용이 용이	사회성 향상을 위한 대 집단 구성	자연채광 및 적절한 밝기의 조명	3
상호작용주의 이론에 입각한 교사의 역할이 아닌 것은?	안내자	지시자	상호작용자	평가자	2
요리활동 사전계획 시 고려할 사항으로 바르지 않은 것은?	주제와 요리는 교사가 단독으로 선정	아동의 연령 및 시기를 고려	요리순서도 준비	교육기관의 시설과 요리도구 점검	1
요리도구의 선택으로 바르지 않은 것은?	도구 대신 아동의 손을 활용	썰기는 반드시 칼을 사용	전기제품 사용 시 안전 교육 및 교사의 도움	아동의 연령에 맞는 크기와 재질 선택	2
요리재료의 선택으로 바르지 않은 것은?	신선한 재료를 구입	알레르기 식품 파악	편식 교정을 위한 식품 활용	계절에 상관없는 식품 활용	4
요리재료의 손질로 바르지 않은 것은?	단단한 야채는 통째로 준비	반조리 할 경우 신선함 유지	햄이나 맛 살 등은 가법게 데치기	양파는 구워서 준비	1
요리활동 시 교사의 마음가짐으로 바르지 않은 것은?	아동의 가치와 존엄성 존중	제스처 사용 삼가	예리한 통찰력	정확한 판단력	2
요리활동 시 교사의 상호작용으로 바르지 않은 것은?	선입견이나 고정관념을 삼가	아동을 존중하고 아동의 입장에 서기	집중하여 대화 듣기	아동의 분노와 수치심 유발	4