

2026학년도 대구광역시 공립 중등학교교사, 보건·사서·전문상담·영양·특수(중등)교사  
임용후보자 선정경쟁시험 사전 예고

2026학년도 대구광역시 공립 중등학교교사, 보건·사서·전문상담·영양·특수(중등)교사  
임용후보자 선정경쟁시험에 대하여 다음과 같이 사전 예고합니다.

2025년 8월 6일

대구광역시교육감

1 선발예정 과목 및 인원

연번	선발예정 과목	선발예정 인원	장애인 구분 모집 선발 여부	연번	선발예정 과목	선발예정 인원	장애인 구분 모집 선발 여부
1	국어	6	○	13	음악	1	×
2	수학	5	○	14	기술	2	×
3	영어	5	×	15	정보·컴퓨터	7	○
4	도덕·윤리	4	○	16	전기	1	×
5	역사	1	×	17	전자	2	×
6	일반사회	4	×	18	기계	2	×
7	지리	2	×	19	특수(중등)	2	×
8	물리	3	×	20	보건	14	○
9	화학	4	×	21	영양	9	×
10	생물	2	×	22	사서	4	×
11	지구과학	1	×	23	전문상담	15	○
12	체육	8	○				
합 계				23과목, 104명			

※ 상기 과목별 선발예정 인원 및 장애인 구분모집 선발 여부는 교육과정 변동 등으로 본 공고의  
선발규모와 일치하지 않을 수 있으므로 추후 확정된 「2026학년도 공립 중등학교교사, 보건·사서·  
전문상담·영양·특수(중등) 교사 임용후보자 선정경쟁시험시행계획 공고문」(2025.10.1.(수) 예정)을  
반드시 확인하시기 바랍니다.

※ 선발 예정 인원에는 장애인 구분모집 선발 인원이 포함되어 있으며, 추후 본 공고 시 확정할  
예정입니다.

## 2

## 시험 일정

시행계획 공고	원서접수 기간	제1차 시험	제2차 시험		
			실기.실험	수업실연	면접
2025.10.1.(수)	2025.10.13.(월) ~10.17.(금)	2025.11.22.(토)	2026.1.14.(수)	2026.1.20.(화)	2026.1.21.(수)

※ 시험 일정은 변경될 수 있으며, 실제 시행일 및 세부 일정은 제1차 시험, 제2차 시험 각 공고문을 확인하시기 바랍니다.

## 3

## 한국사능력검정시험 관련 안내

□ 인정 등급 : 한국사능력검정시험(국사편찬위원회) 3급 이상 인증서

※ 제47회(2020.6.27.(토)) 한국사능력검정시험부터 급수 체계가 개편【(기존) 고급·중급·초급 3종 6등급 ⇒ (개편) 심화·기본 2종 6등급】되었으므로, 제47회 이후 해당 시험에 응시할 경우 심화 3급(만점의 60% 이상) 이상 인증이 필요합니다.

□ 인정 범위 : 제76회 한국사능력검정시험까지 취득한 3급 이상 인증서

※ '한국사능력검정시험 홈페이지'(https://www.historyexam.go.kr)에서 하반기 시험 일정을 반드시 확인하시기 바랍니다.

- 제76회 한국사능력검정시험 합격자 발표일 : 2025.10.31.(금) 예정

## 4

## 출제 범위 안내

□ 제1차 시험 과목별 배점 및 출제범위(내용)

시험 과목 및 유형			문항수	배점	출제 범위(비율) 및 내용
교육학	1교시 (60분)	논술형	1문항	20점	<ul style="list-style-type: none"> <li>교육부 고시 제2021-31호(2021.10.27.)의 [별표2] '교직과목의 세부 이수기준'에 제시된 교직이론 과목</li> <li>- 교육학개론, 교육철학 및 교육사, 교육과정, 교육평가, 교육방법 및 교육공학, 교육심리, 교육사회, 교육행정 및 교육경영, 생활지도 및 상담</li> <li>※ 특수(중등), 비교수 교과도 동일하게 적용</li> </ul>

시험 과목 및 유형			문항 수	배점	출제 범위(비율) 및 내용
전공	2교시 (90분)	단답형	4문항	8점	• 교육부 고시 제2021-31호(2021.10.27.)의 [별표3] '교사자격종별 및 표시과목별 기본이수과목(또는 분야)'에 제시된 과목. - 교과교육학(25~35%): 표시과목의 교과교육학(론)과 임용시험 시행 공고일 현재 국가(교육부 등)에 의해 고시되어 있는 총론 및 교과 교육과정까지 - 교과내용학(75~65%): 표시과목의 교과교육학(론)을 제외한 과목 ※ 외국어 과목은 해당 외국어로 출제 ※ 특수(중등)도 동일하게 적용 ※ 비교수 교과는 교과내용학에서 100% 출제
		서술형	8문항	32점	
	3교시 (90분)	단답형	2문항	4점	
		서술형	9문항	36점	
	소계		23문항	80점	
	합계(배점)		24문항	100점	

□ 중등교사 임용시험 교육과정 관련 문항의 출제 범위

구 분	출 제 범 위
기본 원칙	• 임용시험 시행 공고일 현재, 국가(교육부 등)에 의해 고시되어 있는 교육과정까지
중등학교교사 표시과목 교육과정	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 총론: 국가교육위원회 고시 제2024-3호(2024.8.16.)까지</li> <li>• 교과: 국가교육위원회 고시 제2024-3호(2024.8.16.)까지</li> </ul>
특수학교교사 특수교육 교육과정	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 총론: 국가교육위원회 고시 제2024-4호(2024.8.16.)까지</li> <li>※ 점자 관련 문항 출제는 「한국 점자 규정」(문화체육관광부 고시 제2024-5호, 2024.1.29.)을 적용</li> </ul>

※ 자세한 사항은 한국교육과정평가원 홈페이지를 참고하시기 바랍니다.

《 참고 사이트 》

구 분	해 당 사 이 트
출제범위 및 내용	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 국가법령정보센터(<a href="https://www.law.go.kr">https://www.law.go.kr</a>)</li> <li>• 한국교육과정평가원(<a href="https://www.kice.re.kr">https://www.kice.re.kr</a>)</li> </ul>
교육과정 및 교과서	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 국가교육과정정보센터(<a href="https://ncic.go.kr">https://ncic.go.kr</a>)</li> <li>• 교과서민원바로처리센터(<a href="https://www.textbook114.com">https://www.textbook114.com</a>)</li> </ul>

※ 위에 안내된 출제 범위는 교육과정 개정 고시에 따라 변경될 수 있습니다.

## 5

## 2026학년도 임용시험부터 달라지는 제도 안내

□ 실기·실험평가 교과 내용 변경

교과 구분	실기평가 출제범위 및 내용			
	변경 전(2025학년도)		변경 후(2026학년도 이후)	
전자	전자 회로 조립 및 측정	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 간단한 전자 기본 회로도 제시 후 회로 이해, 조립 능력, 기자재 조작 능력을 평가</li> </ul>	전자 회로 조립 및 측정	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 간단한 전자 기본 회로도 제시 후 회로 이해, 조립 능력, 기자재 조작 능력을 평가</li> </ul>
	프로그 래밍 및 마이크 로프로 세서	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 프로그래밍 : 간단한 요구 사항 제시 후 프로그래밍 능력을 평가(파일처리 제외)</li> <li>○ 마이크로프로세서(브레드보드모듈 ATmega128) : 요구 사항 제시 후 브레드보드에서 간단한 H/W 설계 및 제어 프로그래밍 능력을 평가</li> </ul>	마이크로 프로세서	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 아두이노 개발보드, 전자부품, 센서, IC 관련 데이터시트가 주어졌을 때 브레드보드에 회로를 구성하고 아두이노 IDE를 활용한 프로그램 작성과 요구 동작을 수행하는 능력 평가</li> </ul>
기계	선반 가공 (또는 밀링 가공)	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 제시된 조립도와 부품 도면을 보고 범용선반(또는 범용밀링)을 조작하여 가공한 후 제출한 제품을 평가</li> </ul>	선반 가공 (또는 밀링 가공)	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 제시된 조립도와 부품 도면을 보고 범용선반(또는 범용밀링)을 조작하여 가공한 후 제출한 제품을 평가</li> </ul>
	기계 제도	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ CAD프로그램(AutoCAD)을 활용하여 주어진 조립도면과 요구사항을 KS규격 2D도면으로 작성하는 과정과 결과를 평가</li> </ul>	기계 제도	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ CAD프로그램(AutoCAD)을 활용하여 주어진 조립도면과 요구사항을 KS규격에 맞게 2D도면으로 작성하는 과정과 결과를 평가</li> </ul>
재료	금속 열처리	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 주어진 시험편으로 불꽃시험하여 강종을 판정하고 열처리 선도를 작성하며, 담금질과 뜨임처리하고 시험편의 경도를 측정</li> <li>-시험편 종류 : SM45C, STC3, STS3, STD11의 4종 중 1개를 지급</li> <li>-시험편 형태 : 판상시험편 두께 5mm 내외</li> <li>-경도측정 : 로크웰경도계 (3회 측정하여 측정값과 평균값 기재)</li> </ul>	피복 아크 용접	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 주어진 모재를 가지고 피복아크용접을 실시하여 비드의 모양, 백비드의 상태, 굽힘시험을 통하여 용접의 접합상태를 확인함.</li> <li>- 용접 자세 : 아래보기, 수직, 수평의 3자세 중 1자세로 실시</li> <li>- 용접길이 : 사전 제시된 도면상 150mm를 모두 실시</li> <li>- 실시방법 : 6t 모재와 9t 모재를 활용하여 지시한 자세로 용접을 실시</li> <li>- 평가기준 : 비드쌓기 후 비드의 모양 확인, 백비드의 길이 및 두께 확인, 굽힘시험 후 접합상태 유지</li> </ul>
	금속 재료 조직 시험	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 주어진 시험편을 공정 순서에 맞게 연마 및 부식한 다음 광학현미경을 조작하여 조직명과 조직특성을 설명</li> <li>- 시험편 종류 : SM45C, STC3, STS3, STD11, GC250 이상 5종 중 1개를 지급</li> </ul>	금속 재료 조직 시험	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 주어진 시험편을 공정 순서에 맞게 연마 및 부식한 다음 광학현미경을 조작하여 조직명과 조직특성을 설명</li> <li>- 시험편 종류 : SM45C, STC3, STS3, STD11, GC250 이상 5종 중 1개를 지급</li> </ul>

교과 구분	실기평가 출제범위 및 내용			
	변경 전(2025학년도)		변경 후(2026학년도 이후)	
디자인	러프 스케치	○ 주어진 주제에 맞게 수작업으로 시각 디자인하는 능력을 평가	러프 스케치	○ 시각 디자인 프로젝트의 디자인 콘셉트에 대한 다양한 생각들을 각종 수작업 도구를 사용하여 여러 가지 디자인 시안을 시각적으로 표현하고 전개하며 적용하는 능력을 평가
	컴퓨터 그래픽	○ 완성된 러프 스케치를 보고 컴퓨터 그래픽프로그램(포토샵, 일러스트레이터, 인디자인)을 이용하여 작업하는 능력을 평가	컴퓨터 그래픽	○ 선정된 시안에 컴퓨터 프로그램을 사용하여 프로젝트의 콘셉트에 맞는 일러스트레이션, 사진 촬영, 카피라이팅, 타이포그래피, 레이아웃, 색상 등을 완성하고, 그에 따른 애플리케이션 디자인 능력을 평가
조리	한식 조리	○ 조리 원리를 이해하여 조리 순서에 맞게 작업을 수행하며 한국 음식의 재료 다루기, 기본 조리법, 개인위생, 조리과정, 맛내기과 담아내기, 정리·정돈과 위생 등의 한국 음식 실무 수행 능력을 3가지 요소를 개발하여 항목별로 평가	조리 실무	○ 조리 원리를 이해하여 조리 순서에 맞게 작업을 수행하며 음식의 재료 다루기, 기본 조리법, 조리과정, 맛내기과 담아내기, 정리·정돈과 위생 등의 동·서양 조리 실무수행 능력을 항목별로 평가
	양식 조리	○ 조리 원리를 이해하여 조리 순서에 맞게 작업을 수행하며 서양 음식의 재료 다루기, 기본 조리법, 개인위생, 조리과정, 맛내기과 담아내기, 빵·과자 등을 이용한 다양한 후식 제조 능력, 정리·정돈과 위생 등의 서양 음식 실무수행 능력을 5가지 요소를 개발하여 항목별로 평가	제과 · 제빵 실무	○ 빵류·과자 제품 제조공정의 믹싱, 발효, 성형, 굽기, 장식, 정리·정돈과 위생 등의 제과 제빵 실무 능력을 항목별로 평가

※ 상기 사항은 2025학년도 시험 공고 시 사전 안내한 사항으로 우리 교육청 사정에 따라 변동될 수 있으므로, 2026학년도 대구광역시 공립 중등학교교사 임용후보자 선정경쟁시험 공고문을 확인하시기 바랍니다.