



정보기술자격(ITQ)시험

아래 한글
2007/2010

과 목	코드	문제유형	시험시간	수험번호	성 명
아래 한글	1111	B	60분		

수험자 유의사항

- 수험자는 문제지를 받는 즉시 문제지와 **수험표상의 시험과목(프로그램), 버전이 동일한지 반드시 확인**하여야 합니다.
- 파일명은 본인의 “수험번호-성명”으로 입력하여 답안폴더(내문서WITQ 또는 라이브러리W문서 WITQ)에 하나의 파일로 저장해야 하며, 답안문서 파일명이 “수험번호-성명”과 일치하지 않거나, 답안파일을 전송하지 않아 미제출로 처리될 경우 실격 처리합니다(예:12345678-홍길동.hwp).
- 답안 작성을 마치면 파일을 저장하고, ‘답안 전송’ 버튼을 선택하여 감독위원 PC로 답안을 전송하십시오. 수험생 정보와 저장한 파일명이 다를 경우 전송되지 않으므로 주의하시기 바랍니다.
- 답안 작성 중에도 **주기적으로 저장하고, ‘답안 전송’**하여야 문제 발생을 줄일 수 있습니다. 작업한 내용을 저장하지 않고 전송할 경우 이전에 저장된 내용이 전송되오니 이점 유의하시기 바랍니다.
- 답안문서는 지정된 경로 외의 다른 보조기억장치에 저장하는 경우, 지정된 시험 시간 외에 작성된 파일을 활용할 경우, 기타 통신수단(이메일, 메신저, 네트워크 등)을 이용하여 타인에게 전달 또는 외부 반출하는 경우는 부정 처리합니다.
- 시험 중 부주의 또는 고의로 시스템을 파손한 경우는 수험자가 변상해야 하며, <수험자 유의사항>에 기재된 방법대로 이행하지 않아 생기는 불이익은 수험생 당사자의 책임임을 알려 드립니다.
- 시험을 완료한 수험자는 답안파일이 전송되었는지 확인한 후 감독위원의 지시에 따라 문제지를 제출하고 퇴실합니다.

답안 작성요령

- **온라인 답안 작성 절차**
수험자 등록 ⇒ 시험 시작 ⇒ 답안파일 저장 ⇒ 답안 전송 ⇒ 시험 종료
- **공통 부문**
 - 글꼴에 대한 기본설정은 바탕 또는 함초롬바탕, 10포인트, 검정, 줄간격 160%, 양쪽정렬로 합니다.
 - 각 문항에 주어진 <조건>에 따라 작성하고 언급하지 않은 조건은 출력형태와 같이 작성합니다.
 - 용지여백은 왼쪽오른쪽 11mm, 위쪽아래쪽머리말꼬리말 10mm, 제본 0mm로 합니다.
 - 그림 삽입 문제의 경우 내문서WITQWPicture 폴더에서 지정된 파일을 선택하여 삽입하십시오.
 - 삽입한 그림은 반드시 문서에 포함하여 저장해야 합니다(미포함 시 감점 처리).
 - 각 항목은 지정된 페이지에 출력형태와 같이 정확히 작성하시기 바라며, 그렇지 않을 경우에 해당 항목은 0점 처리됩니다.
 - ※ 페이지구분 : 1페이지 - 기능평가 I (문제번호 표시 : 1. 2.), 2페이지 - 기능평가 II (문제번호 표시 : 3. 4.), 3페이지 - 문서작성 능력평가
- **기능평가**
 - 문제와 <조건>은 입력하지 않으며 문제번호와 답(<출력형태>)만 작성합니다.
 - 4번 문제는 묶기를 했을 경우 0점 처리됩니다.
- **문서작성 능력평가**
 - A4 용지(210mm×297mm) 1매 크기, 세로 서식 문서로 작성합니다.
 - □ 표시는 문서작성에 대한 지시사항이므로 작성하지 않습니다.

기능평가 I (150점)

1. 다음의 <조건>에 따라 스타일 기능을 적용하여 <출력형태>와 같이 작성하십시오. (50점)

- <조건> (1) 스타일 이름 - kimchi
(2) 문단 모양 - 왼쪽 여백 : 10pt, 문단 아래 간격 : 10pt
(3) 글자 모양 - 글꼴 : 한글(돋움)/영문(궁서), 크기 : 10pt, 장평 : 95%, 자간 : -5%

<출력형태>

Seoul Metropolitan Government would like to invite people with love and enthusiasm for Kimchi to a sampling party to taste a variety of Kimchi dishes.

김치는 익어 가면서 항균 작용을 하게 된다. 숙성 과정 중 발생하는 젖산균은 새콤한 맛을 더해 줄 뿐만 아니라, 장속의 다른 유해균의 작용을 억제하여 이상 발효를 막아주고 병원균을 억제한다.

2. 다음의 <조건>에 따라 <출력형태>와 같이 표와 차트를 작성하십시오. (100점)

- <표 조건> (1) 표 전체(표, 캡션) - 굴림, 10pt
(2) 정렬 - 문자 : 가운데 정렬, 숫자 : 오른쪽 정렬
(3) 셀 배경(면색) : 노랑
(4) 한글의 계산 기능을 이용하여 빈칸에 평균(소수 두 자리)을 구하고, 캡션 기능 사용할 것
(5) 선 모양은 <출력형태>와 동일하게 처리할 것

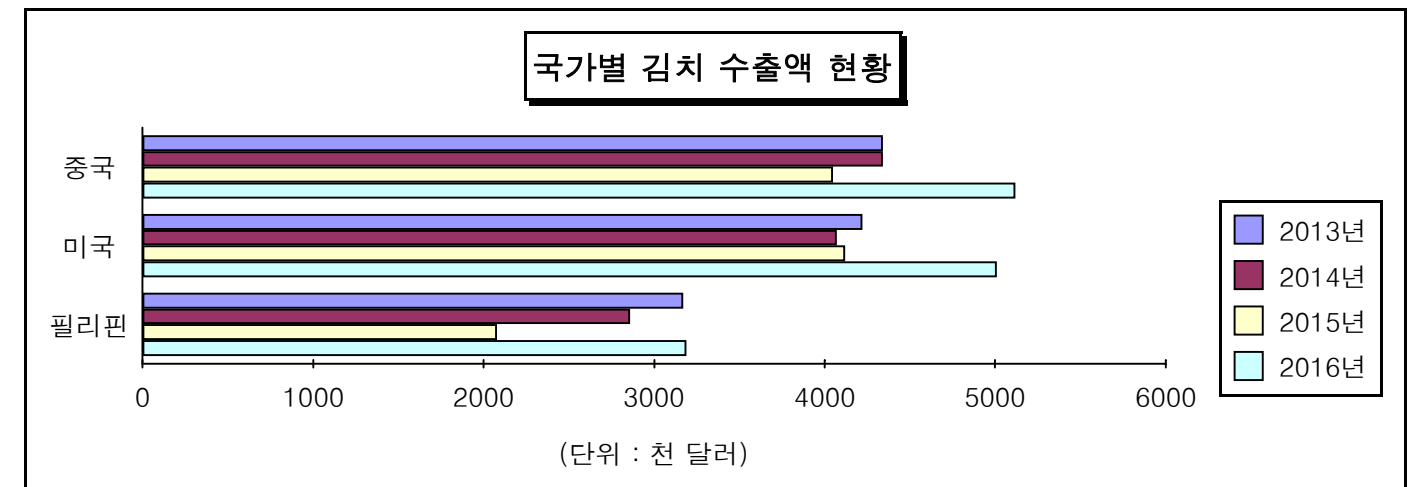
<출력형태>

국가별 김치 수출액 현황(단위 : 천 달러)

구분	2013년	2014년	2015년	2016년	평균
중국	4,340	4,340	4,050	5,120	
미국	4,220	4,070	4,120	5,010	
필리핀	3,170	2,860	2,080	3,190	
호주	2,870	1,390	2,950	2,060	

- <차트 조건> (1) 차트 데이터는 표 내용에서 연도별 중국, 미국, 필리핀의 값만 이용할 것
(2) 종류 - <묶은 가로 막대형>으로 작업할 것
(3) 제목 - 돋움, 진하게, 12pt, 배경 - 선 모양(한 줄로), 그림자(2pt)
(4) 제목 이외의 전체 글꼴 - 돋움, 보통, 10pt
(5) 축제목과 범례는 <출력형태>와 동일하게 처리할 것

<출력형태>



기능평가 II (150점)

3. 다음 (1), (2)의 수식을 수식 편집기로 각각 입력하시오. (40점)

《출력형태》

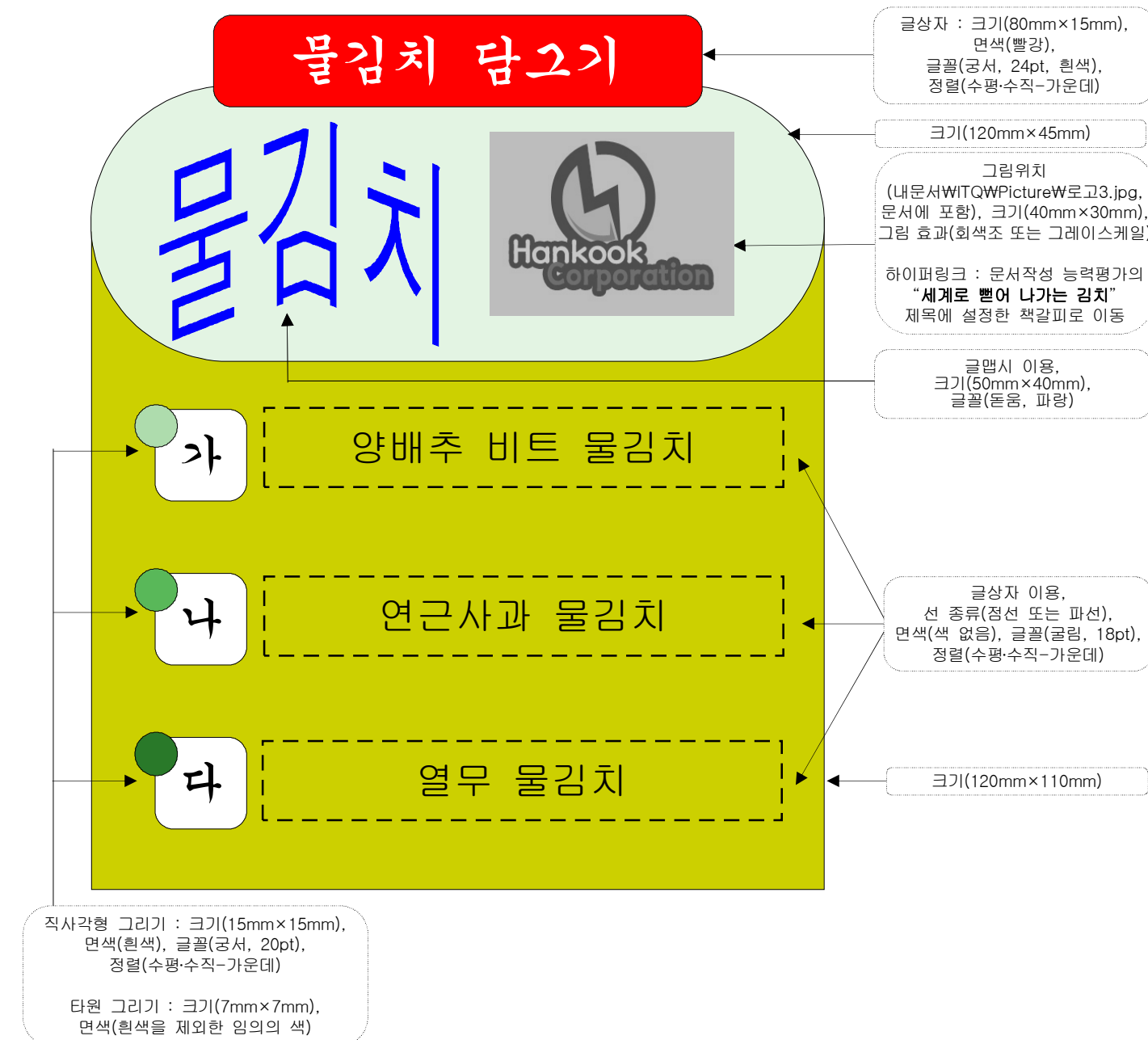
$$(1) \int_a^b A(x-a)(x-b)dx = -\frac{A}{6}(b-a)^3 \quad (2) E = \sqrt{\frac{GM}{R}}, \frac{R^3}{T^2} = \frac{GM}{4\pi^2}$$

4. 다음의 《조건》에 따라 《출력형태》와 같이 문서를 작성하시오. (110점)

《조건》

- (1) 그리기 도구를 이용하여 작성하고, 모든 도형(글맵시, 지정된 그림 포함)을 《출력형태》와 같이 작성하시오.
- (2) 도형의 면색은 지시사항이 없으면 색 없음을 제외하고 서로 다르게 임의로 지정하시오.

《출력형태》



문서작성 능력평가 (200점)

글꼴 : 돋움, 18pt, 진하게, 가운데 정렬
책갈피 이름 : 김치
덧말 넣기

머리말 기능
굴림, 10pt, 오른쪽 정렬

한국의 김치

세계로 뻗어 나가는 김치

문단 첫 글자 장식 기능
글꼴 : 궁서, 면색 : 노랑

각주

그림위치(내문서WITQWPictureW그림4.jpg, 문서에 포함)
자르기 기능 이용, 크기(40mm×35mm), 바깥 여백 왼쪽 : 2mm

김치는 무, 배추, 오이 등의 채소를 소금에 절이고 고추, 파, 생강 등 여러 가지 양념을 버무려 담근 염장(鹽藏) 발효 식품으로 다방면의 연구를 통해 암을 예방하고 살이 빠지며 대장 건강과 피부에도 좋다는 효능(效能)이 과학적으로 입증되었다. 미국의 한 건강 관련 잡지는 올리브기름, 쿡, 요구르트와 함께 김치를 세계에서 가장 건강한 식품으로 선정한 바 있다.

김치는 오랜 역사를 자랑하는 것만큼 각 지역의 기후와 재배작물에 따라 다양한 특징을 보이고 있다. 오늘날과 같이 교통이 발달하지 않은 과거에는 해당 지역에서 쉽게 구할 수 있는 재료를 이용해 김치를 담갔다. 또한 각 지역의 기후적 특색에 따라 김치 담그는 방법도 차이를 보이게 되었다. 서울을 비롯한 경기 지역은 짜지도 않고 싱겁지도 않은 중간 맛의 온갖 김치가 다 모여 있다. 경상도는 마늘과 고춧가루를 특히 많이 사용하여 맵고 자극적인 것이 특징이다. 멸치젓썩박지, 부추젓김치, 고추김치, 우영김치, 부추김치 등이 경상도의 별미김치이다. 전라도 김치는 맵고 짭짤하며 진한 맛과 감칠맛이 나는 것이 특징이다. 씹쓸한 맛의 고들빼기김치와 해남의 갯김치, 나주의 동치미 등이 유명하다.

★ 김치의 원료와 계절별 종류

글꼴 : 굴림, 18pt, 흰색
음영색 : 파랑

① 김치의 원료

- (ㄱ) 주원료 : 배추, 무, 오이, 미나리, 가지, 부추, 고들빼기 등
- (ㄴ) 부원료 : 채소류, 과일류, 곡류, 젓갈 등

② 김치의 계절별 종류

- (ㄱ) 봄과 여름 : 미나리김치, 열갈이김치, 열무김치, 오이김치 등
- (ㄴ) 가을과 겨울 : 총각김치, 가지김치, 굴각두기, 백김치, 동치미 등

문단 번호 기능 사용,
왼쪽 여백 : 15pt(1수준), 25pt(2수준),
줄 간격 : 180%

표 전체 글꼴 : 굴림, 10pt, 가운데 정렬,
셀 배경색(그라데이션) : 유형(수평),
시작색(흰색), 끝색(노랑)

★ 김치체험 및 김치교실

글꼴 : 굴림, 18pt, 기울임, 강조점

체험명	김치 종류	세부 교육 내용	대상
김치체험	깍두기, 오이송송이	김치 소개, 모양틀, 안전칼 이용, 양념 만들기	초등학생
일반 단체, 외국인	배추, 양배추김치	김치 소개, 부재료 썰기 등 양념 버무리기	단체 관광객
찾아가는 김치교실	배추김치	김치 소개 및 시연, 절임배추 양념에 버무리기	학교 및 단체
자유학기제 김치교실		김치 소개, 배추 절이기, 양념 준비 및 버무리기	중학생

- 체험 시 담근 김치는 가져가며, 교육 내용은 계절 및 재료 상황에 따라 변경될 수 있습니다.

글꼴 : 궁서, 24pt, 진하게
장평 110%, 오른쪽 정렬

세계김치연구소

① 미생물이 유기 화합물을 분해하여 알코올류, 유기산류 등을 생성하는 작용

쪽 번호 매기기
1로 시작