정보기술자격(ITQ) 시험

과 목	코드	문제유형	시험시간	수험번호	성 명
아래한글	1111	D	60분		

수험자 유의사항

- 수험자는 문제지를 받는 즉시 응시하고자 하는 과목의 문제지가 맞는지 확인하여야 합니다.
- 파일명은 본인의 "수험번호-성명"으로 입력하여 답안폴더(내문서 \ ITQ \ )에 하나의 파일로 저장해야 하며, 답안문서 파일명이 "수험번호-성명"과 일치하지 않거나, 답안파일을 전송하지 않아 미제출로 처리될 경우 실격 처리합니다(예 : 내문서 \ ITQ \ 12345678-홍길동.hwp).
- 답안 작성을 마치면 파일을 저장(크기 : 1.44Mb 이내로 작성)하고, '답안 전송' 버튼을 선택하여 감독위원 PC로 답안을 전송하십시오(단, 지정된 용량 초과 시 실격 처리됨). 수험생 정보와 저장한 파일명이 다를 경우 전송되지 않으므로 주의하시기 바랍니다.
- 답안 작성 중에도 주기적으로 저장하고 답안을 전송하여야 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**
  - 글자체는 별도의 지시사항이 없는 경우는 바탕(또는 신명조), 글자크기 10포인트로 합니다.
  - 각 문항에 주어진 ≪조건≫에 따라 작성하고 언급하지 않은 조건은 출력형태와 같이 작성합니다.
  - 용지여백은 왼쪽·오른쪽 11㎜, 위쪽·아래쪽·머리말·꼬리말 10㎜, 제본 0㎜로 합니다.
  - 그림 삽입 문제의 경우 내문서 \ ITQ \ Picture 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 (1, 2번 문제번호 표시),
    2페이지 - 기능평가 II (3, 4번 문제번호 표시),
    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(210㎜×297㎜) 1매 크기, 세로 서식 문서로 작성합니다.
  - [ ] 표시는 문서작성에 대한 지시사항이므로 작성하지 않습니다.

한국생산성본부 KOREA PRODUCTIVITY CENTER

기능평가 I (150점)

1. 다음의 ≪조건≫에 따라 스타일 기능을 적용하여 ≪출력형태≫와 같이 작성하시오. (50점)

≪조건≫ (1) 스타일 이름 - **hazard**
(2) 문단모양 - 왼쪽여백 : **10pt**, 문단 아래간격 : **5pt**
(3) 글자모양 - 글꼴 : 굴림, 크기 : **10pt**, 장평 : **105%**, 자간 : **-5%**

≪출력형태≫

This Commission implements the Joint Food and Agriculture Organization of the United Nations and World Health Organization Food Standards Program.

The HACCP system and guidelines for its application were defined by the Codex Alimentarius Commission in the Codex Alimentarius Code of Practice.

2. 다음의 ≪조건≫에 따라 ≪출력형태≫와 같이 표와 차트를 작성하시오. (100점)

≪표 조건≫ (1) 표 전체(표, 캡션) - 굴림, **10pt**
(2) 정렬 - 문자 : 가운데 정렬, 숫자 : 오른쪽 정렬
(3) 셀 배경색 : 노랑
(4) 한글의 계산 기능을 이용하여 빈칸의 평균을 구하고, 캡션 기능 사용할 것
(5) 선 모양은 ≪출력형태≫와 동일하게 처리할 것

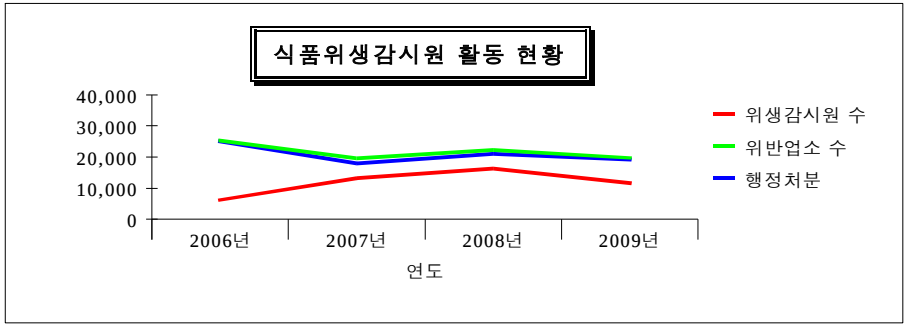
≪출력형태≫

소비자식품위생감시원 활동 현황(단위 : 명, 건)

구분	위생감시원 수	위반업소 수	행정처분	고발
2006년	6,207	25,200	25,026	3,684
2007년	13,256	19,652	17,966	816
2008년	16,267	22,348	21,063	2,031
2009년	11,648	19,724	19,159	988
평균				

≪차트 조건≫ (1) 차트 데이터는 표 내용에서 연도별 위생감시원 수, 위반업소 수, 행정처분의 값만 이용할 것
(2) 종류 - <2차원 꺾은선>으로 작업할 것
(3) 제목 - 돋움, 굵게, **12pt**, 배경 - 선 모양(두 줄로), 그림자 위치(**2pt**)
(4) 제목 이외의 전체 글꼴 - 돋움, 보통, **10pt**
(5) 기타 나머지 사항은 ≪출력형태≫와 동일하게 처리할 것

≪출력형태≫



PDF created with pdfFactory Pro trial version www.pdffactory.com

기능평가 II (150점)

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

≪출력형태≫

(1) $\overline{AB} = \sqrt{(x_2 - x_1)^2 + (y_2 - y_1)^2}$ (2) $a^2 = b^2 + c^2 - 2bc\cos A \leftrightarrow \cos A = \frac{b^2 + c^2 - a^2}{2bc}$

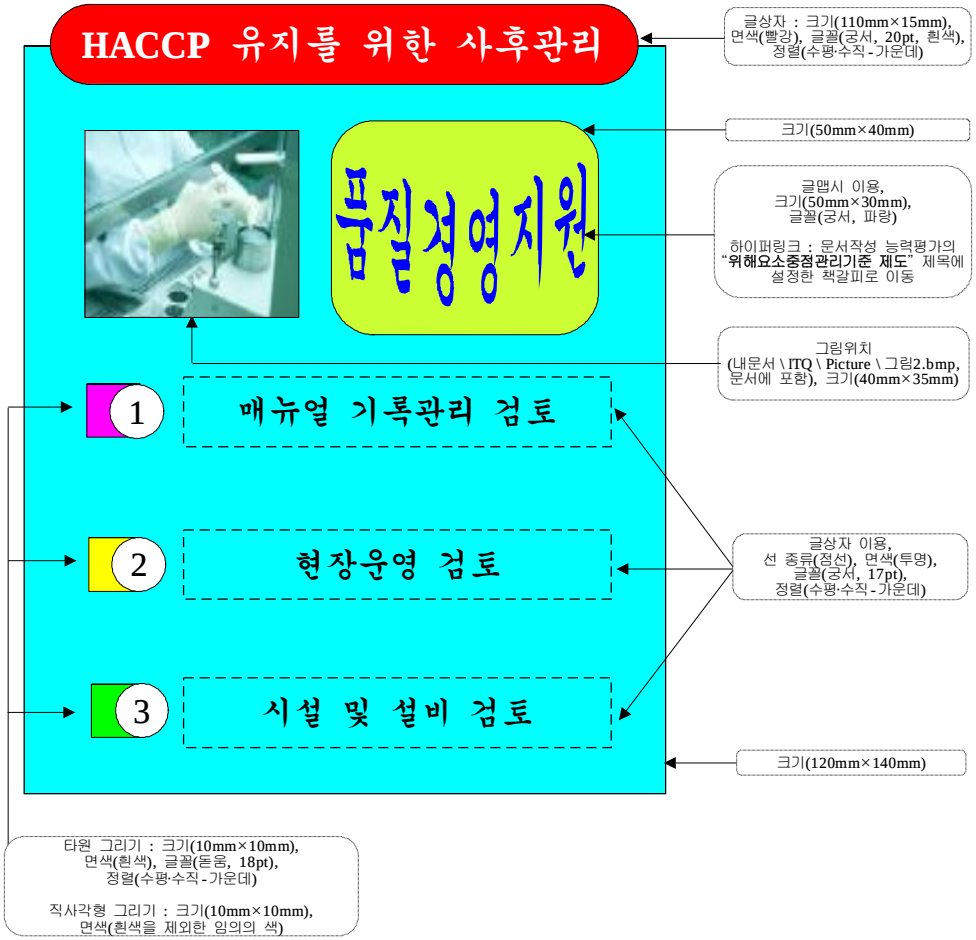
4. 다음의 ≪조건≫에 따라 ≪출력형태≫와 같이 문서를 작성하시오. (110점)

≪조건≫

(1) 그리기 도구를 이용하여 작성을 하고, 모든 도형(글맵시, 지정된 그림 포함)을 ≪출력형태≫와 같이 작성하시오.

(2) 도형의 면색은 지시사항이 없으면 색없음을 제외하고 서로 다르게 임의로 지정하시오.

≪출력형태≫



문서작성 능력평가 (200점)

글꼴 : 궁서, 20pt, 가운데 정렬, 책갈피 이름 : HACCP

머리말 기능 돋움, 10pt, 오른쪽 정렬 → 안전한 먹을거리

위해요소중점관리기준 제도

문단 첫 글자 장식 기능 글꼴 : 궁서, 면색 : 노랑

각주

그림위치(내문서 \ ITQ \ Picture \ 그림3.gif, 문서에 포함) 크기(35mm×35mm), 바깥 여백 왼쪽 : 2mm

위해요소중점관리기준**(HACCP)**은 국제식품규격위원회①가 **1993**년 각국에 도입 및 적용을 권고**(**勸告**)**한 사전 예방적, 과학적 식품안전관리 제도이다. 이 제도는 식품 원료에서부터 최종 소비자에 이르기까지 모든 단계에서 인체에 위해를 끼칠 수 있는 요소를 분석하여 중요 관리점을 설정하고 한계 기준을 마련하여 모니터링 및 검증, 기록의 절차를 거쳐 식품안전을 관리하는 시스템이다.

HACCP란 '**Hazard Analysis Critical Control Points**'의 머리글자로서, 일명 '해썹'이라고 부르며 식품의약품안전청에서는 이를 '식품위해요소중점관리기준'으로 번역하고 있다. **HACCP**는 위해 분석**(HA)**과 중요 관리점**(CCP)**으로 구성되어 있는데, **HA**는 위해 가능성이 있는 요소를 찾아 분석, 평가하는 것이며, **CCP**는 해당 위해 요소를 방지, 제거하고 안전성을 확보하기 위하여 중점적으로 다루어야 할 관리점을 말한다. **HACCP** 제도의 도입은 식품업체 전반의 위생관리 수준 향상을 도모하고 식품산업**(**食品産業**)**의 국가 경쟁력을 확보하는 것은 물론 안전한 식품 공급으로 대규모 집단 식중독 등 식품안전사고를 사전에 예방할 수 있는 최적의 대안이라고 할 수 있다.

◐ HACCP 도입 효과

글꼴 : 굴림, 18pt, 진하게, 흰색, 음영색 : 빨강(100%)

A. 업체 측면

1. 위생적이고 안전한 식품의 제조

2. 회사의 이미지 제고와 신뢰성 향상

B. 소비자 측면

1. 안전한 식품을 소비자에게 제공

2. 식품 선택의 기회 제공

문단번호 기능 사용, 왼쪽 여백 : 15pt(1수준), 30pt(2수준), 줄 간격 : 180%

표 전체 글꼴 : 돋움, 10pt, 가운데 정렬, 셀 배경색(그러데이션) : 유형(왼쪽 대각선), 시작색(흰색), 끝색(노랑)

◐ HACCP 적용업소 현황

글꼴 : 굴림, 18pt, 밑줄, 강조점

연번	업소명	지정품목	소재지	지정일	지정번호
1	신림수산	어묵류	서울시 신길동 1060	1999-04-06	32
2	한국항공 기내식	도시락류	서울 강서구 공항동 873번지	2000-11-20	39
3	소사		경북 영천시 봉동	2000-12-29	50
4	영일냉동식품	냉동식품(만두류)	서울 금천구 시흥본동	2003-09-11	60
5	한영식품	식물성 크림	인천 부평구 청천2동		61

- 적용 기준 미설정 식품 : 영업자가 스스로 기준 마련 후 식약청이 평가하여 해당 업소에 지정

식품의약품안전청

글꼴 : 궁서, 26pt, 장평 115%, 진하게, 가운데 정렬

① 국제적으로 통용될 수 있는 식품 규격 기준을 제정, 관리하는 전문 조직

쪽 번호 매기기 5로 시작

PDF created with pdfFactory Pro trial version www.pdffactory.com