



정보기술자격(ITQ) 시험

한컴오피스

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

수험자 유의사항

- 수험자는 문제지를 받는 즉시 문제지와 수험표상의 시험과목(프로그램)이 동일한지 반드시 확인하여야 합니다.
- 파일명은 본인의 “수험번호-성명”으로 입력하여 답안폴더(내 PCW문서WITQ)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.
- 문제의 조건은 한컴오피스 2020 버전으로 설정되어 있으며 한컴오피스 NEO는 【 】에 표기되어 있습니다. 이와 관련하여 작성한 답안의 출력형태가 문제지와 다를 수 있습니다.
- 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 함초롬바탕, 10포인트, 검정, 줄간격 160%, 양쪽정렬로 합니다.
 - 색상은 조건의 색을 적용하고 색의 구분이 안 될 경우에는 RGB 값을 적용하십시오.
(빨강 255,0,0 / 파랑 0,0,255 / 노랑 255,255,0).
 - 각 문항에 주어진 <조건>에 따라 작성하고 언급하지 않은 조건은 <출력형태>와 같이 작성합니다.
 - 용지여백은 왼쪽·오른쪽 11mm, 위쪽·아래쪽·머리말·꼬리말 10mm, 제본 0mm로 합니다.
 - 그림 삽입 문제의 경우 「내 PCW문서WITQWPpicture」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 작성하시오. (50점)

<조건> (1) 스타일 이름 - kimchi

(2) 문단 모양 - 왼쪽 여백 : 15pt, 문단 아래 간격 : 10pt

(3) 글자 모양 - 글꼴 : 한글(굴림)/영문(돋움), 크기 : 10pt, 장평 : 95%, 자간 : 5%

<출력형태>

Lactic acid bacteria produced by the fermentation process helps control harmful bacteria, and the spicy lactic acid bacteria not only adds to the flavor of Kimchi.

김치는 소금에 절인 채소에 젓갈과 양념을 혼합하여 저온에서 발효시킨 식품으로 각종 비타민과 무기질이 풍부하여 소화를 돕고 식욕을 증진하며 암을 예방하는 역할을 한다.

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

<표 조건> (1) 표 전체(표, 캡션) - 돋움, 10pt

(2) 정렬 - 문자 : 가운데 정렬, 숫자 : 오른쪽 정렬

(3) 셀 배경(면색) : 노랑

(4) 한글의 계산 기능을 이용하여 빈칸에 합계를 구하고, 캡션 기능 사용할 것

(5) 선 모양은 <출력형태>와 동일하게 처리할 것

<출력형태>

연도별 김치 수출 현황(단위 : 톤)

국가	2021년	2022년	2023년	2024년	합계
일본	18,210	19,800	20,172	8,275	
미국	8,254	8,569	10,660	5,638	
홍콩	6,988	7,934	1,756	1,057	
네덜란드	1,489	1,574	1,539	852	

<차트 조건> (1) 차트 데이터는 표 내용에서 연도별 일본, 미국, 홍콩의 값만 이용할 것

(2) 종류 - <묶은 세로 막대형>으로 작업할 것

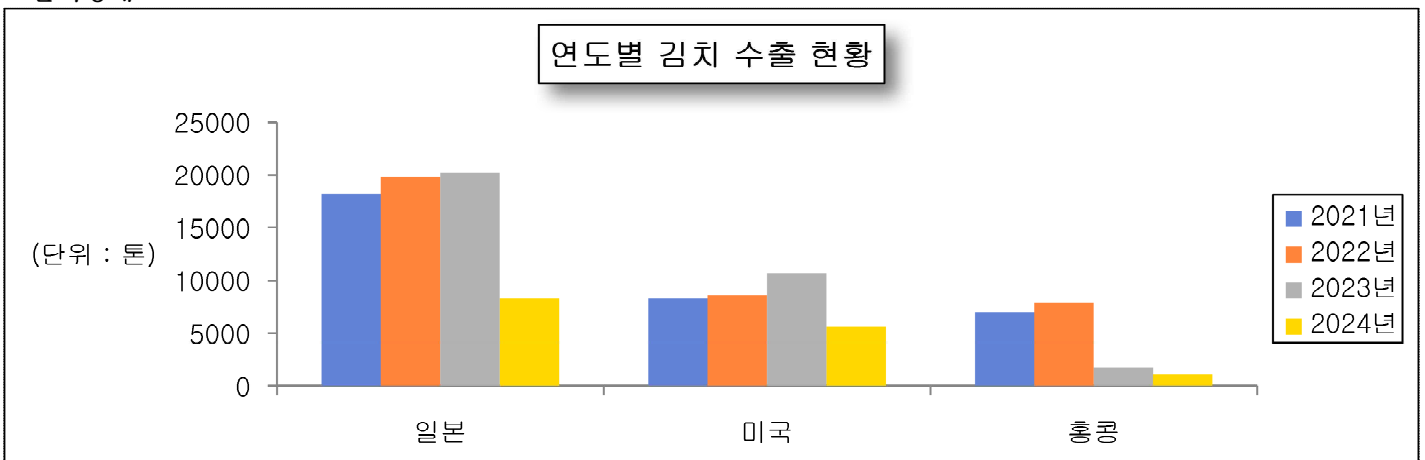
(3) 제목 - 굴림, 진하게, 12pt, 속성 - 채우기(하양), 테두리, 그림자(대각선 오른쪽 아래)

【굴림, 진하게, 12pt, 배경 - 선 모양(한 줄로), 그림자(2pt)】

(4) 제목 이외의 전체 글꼴 - 굴림, 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》

$$(1) Q = \lim_{\Delta t \rightarrow 0} \frac{\Delta s}{\Delta t} = \frac{d^2 s}{dt^2} + 1$$

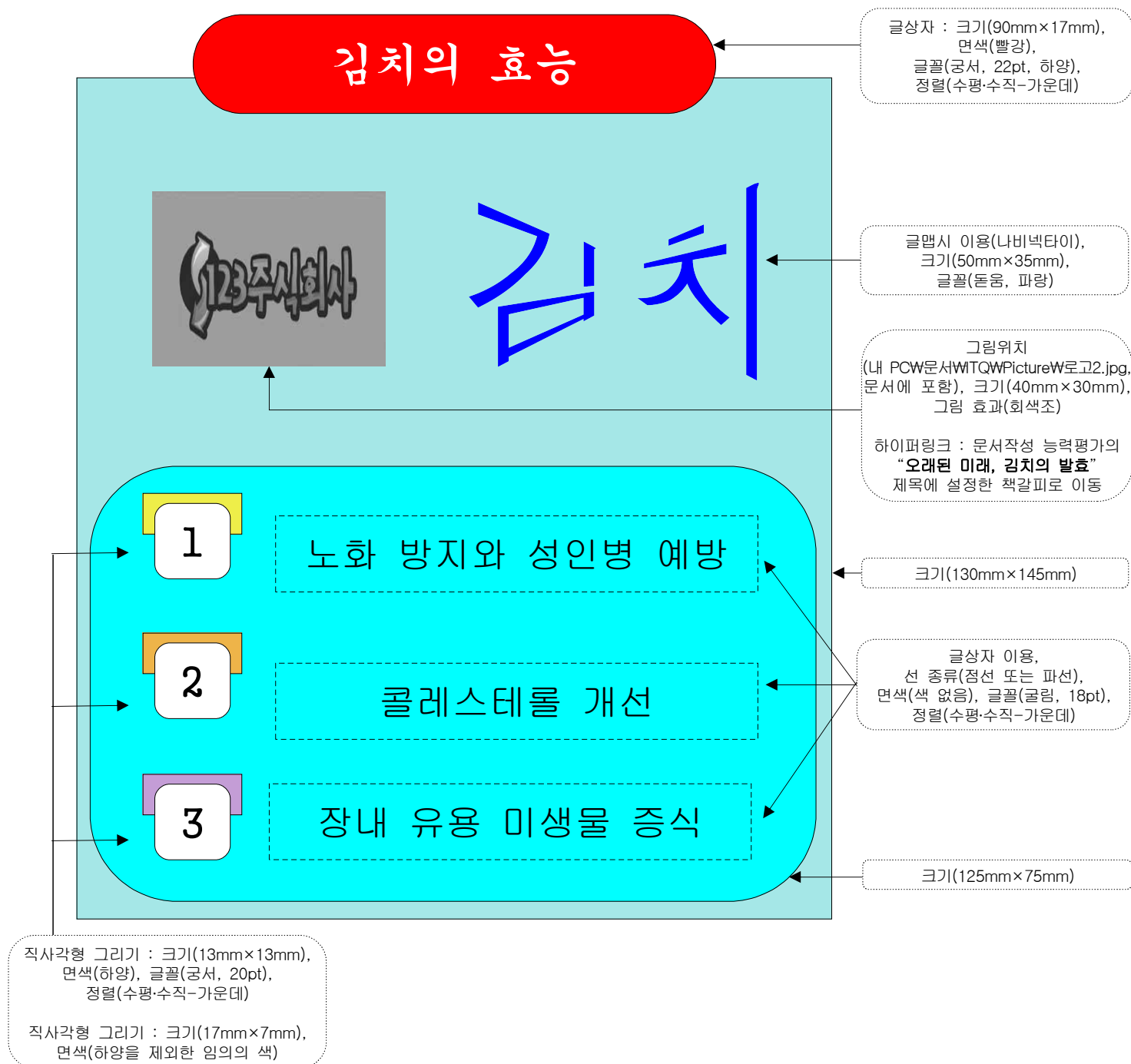
$$(2) F = \frac{4\pi^2}{T^2} - 1 = 4\pi^2 K \frac{m}{r^2}$$

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

머리말 기능
돋움, 10pt, 오른쪽 정렬

슈퍼푸드 김치

문단 첫 글자 장식 기능
글꼴 : 궁서, 면색 : 노랑

영양만점 김치 오래된 미래, 김치의 발효

그림위치(내 PCW문서WITQWPictureW그림5.jpg, 문서에 포함)
자르기 기능 이용, 크기(40mm×40mm), 바깥 여백 왼쪽 : 2mm

김치는 발효되는 과정에서 많은 양의 유산균이 생성되고 원재료에 없던 새로운 영양과 기능성 물질을 만들어 내며 시원한 맛과 특유의 향을 지니게 된다. 김치에는 동물성 원료인 젓갈이 들어가기 때문에 세계 어느 채소 발효식품에 비해 깊은 풍미(風味)와 감칠맛이 난다.

김치는 무, 배추, 오이, 열무 등의 채소를 저농도의 소금에 절여 고추, 파, 마늘, 젓갈 등의 양념을 혼합하여 저온에서 발효시킨 식품으로 한국인의 식탁에서 빼놓을 수 없는 음식 중의 하나이다. 여러 종류의 식자재를 이용하여 만든 발효 식품으로 각종 무기질과 비타민이 풍부해 영양학적으로도 우수하다. 젓산균에 의해 정장 작용을 하고 소화를 도와주며, 식욕을 증진(增進)하는 역할도 한다. 특히 김장 김치는 채소가 부족한 겨울철에 비타민의 공급원이 되었다. 김치는 오랜 역사를 자랑하는 것만큼 각 지역의 기후와 재배작물에 따라 다양한 특징을 보이고 있다. 기후가 비교적 따뜻한 남부지방은 소금과 젓갈, 양념류를 많이 사용하여 저장성을 높였으며 비교적 추운 북부지방은 김치가 쉽게 익지 않으므로 소금과 양념류를 적게 사용하여 주재료의 맛과 향을 그대로 살리는 지역별로 특색 있는 김치들이 만들어졌다.



각주

지역별 김치

글꼴 : 궁서, 18pt, 하양
음영색 : 빨강

- 경기도 및 강원도
 - 경기도 : 짜지도 싱겁지도 않은 중간다운 김치맛
 - 강원도 : 동해안의 오징어 등의 생선류를 이용한 김치가 발달
- 경상도 및 전라도
 - 경상도 : 마늘과 고춧가루를 특히 많이 사용하여 맵고 자극적
 - 전라도 : 마른고추를 물에 불려 갈아서 만든 젓국을 많이 사용

문단 번호 기능 사용
1수준 : 20pt, 오른쪽 정렬,
2수준 : 30pt, 오른쪽 정렬
줄 간격 : 180%

표 전체 글꼴 : 굴림, 10pt, 가운데 정렬
셀 배경(그라데이션) : 유형(가로) 【수평】,
시작색(하양), 끝색(노랑)

김치교육 프로그램

글꼴 : 궁서, 18pt, 기울임, 강조점

교과	프로그램명	내용	대상
과학	소금물에 절인 배추의 비밀	삼투 현상 관찰을 통해 생물에서 물질 이동의 원리 이해	5-6학년
	맛있는 김치의 비밀	유산균의 효능, 기체에서 열의 이동 방법(김치냉장고 특성)	
국어	신나는 김치 여행	전국 김치의 이름과 특색 알아보기	3-4학년
	꼬마 탐정들이 만드는 김치	김치를 만드는 재료와 종류 알아보기(김치 낱말 사전 만들기)	

글꼴 : 돋움, 24pt, 진하게
장평 105%, 오른쪽 정렬

김치박물관

각주 구분선 : 5cm

㉠ 생명체의 골격, 조직, 체액 따위에 포함된 칼슘, 인, 철, 요오드, 물 등의 영양소

쪽 번호 매기기
5로 시작

마