체험수기

새로운 출제기준에 따른 국가기술자격증(식품기사) 학습 및 합격 수기

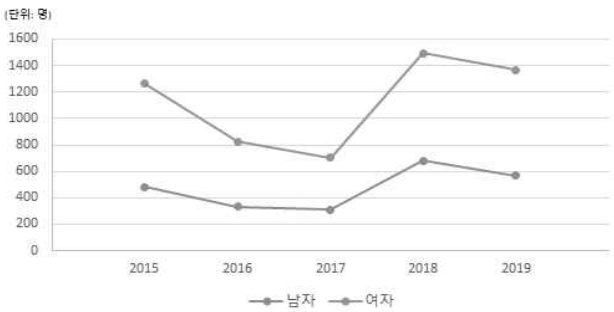
권 희 연

강원대학교 식품생명공학과

본 체험수기는 2020년 국가기술자격증(식품기사) 출제 기준이 새롭게 제정됨에 따라 합격률이 급격히 낮아져(2020년 1회 0.45% 합격) 식품기사 필기시험 학습에 어려움을 겪고 있는 수험자들에게 조금이나마 도움이 되고자, 학습 노하우 및 합격 수기를 공유하고자 한다.

먼저 국가기술자격이란, 특정 분야에 대하여 국가가 개인의 기술·기능의 정도를 평가하여 그 능력이 일정한 수준에 있음을 공인하여 주는 제도를 말한다. 이 중에 식품기사는 한국산업인력공단에서 시행하는 국가기술자격증으로 매년 3회 실시되는 시험이다. 사회발전과 생활의 변화에 따라 식품에 대한 소비자의 요구도 양적 측면보다 질적 측면이 강조되고 있어, 식품제조 및 가공기술의 급격한 발달로 이를 적절하게 유지, 관리할 수 있는 기술 인력이 필요하게 되어 자격제도가 제정되었다. 1974년 식품제조가공기사로 신설되어 1991년 식품제조기사, 1999년 현재의 식품기사로 바뀌었으며, 필기와 실기로 나누어 총 두 차례 시험을 보게 되는 자격제도이다.

최근 5년간 연도별 식품기사 자격취득자의 추이를 살펴보았을 때, 2017년도에 전체 합격자가 1,013명으로 가장 적었으며, 2018년 여성 1,492명, 남성 682명으로 가장 많은 합격자가 있었다(그림 1). 성별에 따라서는 전체적으로 여성 합격자의 비율이 남성 합격자보다 높은 것으로 집계되었다.



(단위: 명)

	2015년	2016년	2017년	2018년	2019년
남자	481	331	311	682	569
여자	1,264	824	702	1,492	1,369

그림 1. 성별에 따른 연도별 식품기사 자격증 취득현황.
출처: 한국산업인력공단, 2020.

2002년부터 식품기사 필기 및 실기 시험에서의 합격률을 살펴보았을 때, 2006년에 60.1%로 가장 높은 합격률을 나타내었으며, 그동안 식품기사 시험은 다른 자격시험과 유사하게 30~60%의 통상적인 합격률을 보이며 진행되었다(그림 2). 하지만 2020년도 식품기사 자격제도의 실기 부분이 기존 실기 채점기준(필답형 40%+작업형 60%)에서 필답형 100%로 변경되며 2020년도 1회차 시험에 합격률 0.45%라는 이례적인 기록을 나타내어 많은 수험자 및 예비 수험자들에게 큰 충격을 안겨주었다(그림 3). 이로 인해, 식품 전공자들에게 취업 준비 스트레스와 더불어 자격증 취득에 있어서까지 하나의 커다란 근심으로 여겨지고 있다.

나는 필기시험에서는 2018년에 처음 식품기사에 응시하였고, 두 번의 도전 끝에 2019년 1회차 필기시험에 합격하였다. 필기시험은 식품위생학(20), 식품화학(20), 식품가공학(20), 식품미생물학(20), 생화학 및 발효학(20)으로 구성되어 있으며, 객관식 4지 택일형 시험이다. 과목당 20문항이며, 합격기준은 과목별 40점 이상, 전체 평균

종목명	연도	필기			실기		
		응시	합격	합격률(%)	응시	합격	합격률(%)
식품기사	2019	7,245	3,463	47.8%	5,434	1,938	35.7%
식품기사	2018	6,580	2,952	44.9%	4,735	2,174	45.9%
식품기사	2017	6,869	2,396	34.9%	4,721	1,013	21.5%
식품기사	2016	6,351	2,801	44.1%	4,820	1,155	24%
식품기사	2015	6,552	2,509	38.3%	4,131	1,745	42.2%
식품기사	2014	6,032	2,028	33.6%	3,465	1,115	32.2%
식품기사	2013	5,221	2,277	43.6%	3,221	1,570	48.7%
식품기사	2012	5,259	1,670	31.8%	2,415	784	32.5%
식품기사	2011	4,794	1,162	24.2%	2,033	897	44.1%
식품기사	2010	4,743	1,628	34.3%	2,480	772	31.1%
식품기사	2009	4,162	1,275	30.6%	1,844	881	47.8%
식품기사	2008	4,146	779	18.8%	1,249	403	32.3%
식품기사	2007	4,011	1,067	26.6%	1,624	585	36%
식품기사	2006	4,353	874	20.1%	1,113	669	60.1%
식품기사	2005	3,679	608	16.5%	886	478	54%
식품기사	2004	2,747	495	18%	792	403	50.9%
식품기사	2003	1,968	583	29.6%	755	307	40.7%
식품기사	2002	1,840	461	25.1%	631	318	50.4%

그림 2. 연도별 식품기사 합격률.
출처: 한국산업인력공단, 2020.


'합격률 0.45%' 식품기사 실기시험에 무슨 일이?

응시생 885명 중 4명만 합격 '집계 이래 최저'...공단 "올해부터 출제방식 달라져서"

2020.07.01(수) 15:16:38

[비즈한국] 신종 코로나 바이러스 감염증(코로나19) 확산으로 연기된 후 올해 처음으로 실시된 식품기사 실기시험의 합격률이 고작 0.45%에 그쳐 그 배경에 관심이 쏠린다. 시험 시행기관인 한국산업인력공단은 "올해부터 달라진 출제 방식 때문"이라고 해명했지만, 수험생들은 "식품기사 시험 범위 자체가 워낙 넓은데 출제방식을 바꾸면서 이를 고려하지 않아 난이도 조절에 실패했다"며 갑론을박이 펼쳐지고 있다.

그림 3. 역대 최저 합격률을 기록한 2020년 1회 식품기사.
출처: 비즈한국, 2020.

60점 이상으로 규정되어 있다. 필기시험은 모든 문항이 객관식으로 구성되어 있고 대부분의 문제가 기존 기출에서 출제되고 있다. 따라서 기출문제와 전공과목 서적만을 이용하여 짧게는 2주, 길게는 1~2달 동안 하루에 일정한 시간을 정해두어 공부하면 어렵지 않게 합격할 수 있으리라 생각된다. 나는 필기시험이 4지선 객관식형이기 때문에 25% 확률로 모르는 문제도 맞힐 수 있겠다고 생각되어, 따로 암기는 하지 않았으며 총 4주간 공부를 진행하였다. 첫 2주 동안은 최근 5년간의 필기 기출문제를 정독하여 문제에 대한 답의 근거를 전공 서적을 통해 찾아보며 문제를 이해하는 시간을 가졌다. 이후 2주간은 하루에 2시간이라는 시간을 정해두고 5년 치 기출문제를 하루에 한 번씩 문제와 정답을 읽고 넘기며 눈에 익숙해지게 하는 방식으로 공부하였다. 이렇게 4주간 공부하여 문제와 답에 친해지고 시험을 치르니, 실제 시험장에서 문제를 보고 문항을 보면 많이 익숙한 보기가 있고 실제로 그것이 정답이었다. 필기는 범위가 상당히 넓고 다섯 가지 과목에 대하여 시험을 보기 때문에, 모든 범위를 공부하기란 쉽지 않다고 생각한다. 따라서 예년도 기출문제를 가능한 한 많이 읽고 눈에 익혀 시험에 들어가는 것이 합격률을 높일 수 있는 하나의 방법이라고 말할 수 있다.

다음으로 가장 낮은 합격률을 보이는 실기시험에 대하여, 나는 기존의 시험방식(필답형 40%+작업형 60%) 때부터 시험을 치러봤고, 현재 바뀐 필답형 100% 제도에서 합격하게 되었다. 주변 친구들과 많은 졸업생이 대부분 하나씩 가지고 있는 자격증이라 '나 또한 쉽게 합격할 수 있겠지'하는 안일한 생각으로 첫 번째와 두 번째 시험을 치렀으며, 준비가 부족했던 탓에 높은 합격률이었던 회차에서도 불합격했었다. 2019년도 마지막 3회차 시험이 있을 때, 2020년도부터는 시험 제도가 필답형 100%로 바뀐다는 소식을 듣고 이번에는 정말 취득해야겠다는 생각으로 공부도 열심히 하고 시험을 치렀지만, 작업형에서 큰 변수를 만나며 최종점수 58점으로 다시 한번 불합격하게 되었다. 처음으로 필답형 100%로 바뀐 2020년도 1회차 시험을 준비할 때, 출제 범위도 워낙 방대하고 출제유형 또한 예상할 수 없어 많은 어려움이 있었다. 따라서 새로운 공부 방법을 찾기보다는 기존 필답형 기출문제만이라도 외우고 가서 출제 유형을 파악해야겠다는 생각으로 1회차 시험에 응시하였다. 2000년도부터 지금까지 약 20년 동안의 기출문제를 정리하여 암기 후 시험을 치렀다. 기출문제 중에서 출제된 문항도 있었지만, 그 외 문항은 해당 분야 현장에서 활동하는 사람이 아니면 알 수 없을 정도로 생소한 문제들이 출제되었다. 그래도 혹시나 하는 마음으로 합격자 발표를 기다렸지만 역시나 불합격 통지를 받았고 얼마 뒤 뉴스 기사를 보니 합격률이 0.45%였다는 소식을 듣고 앞으로도 이렇게 어려울 것이라는 생각에 큰 좌절감에 빠졌다. 하지만 식품 분야의 전공자로서 꼭 필요한 자격증이라고 생각했기에 다시금 펜을 움켜쥐고 공부 계획을 세우기 시작하였다.

제2회 실기시험은 약 6주간 준비하였으며, 첫 2주간은 1회에서 암기했던 20년 치 기출문제를 다시 머릿속에 집어넣는 시간을 가졌다. 말이 20년 치 기출문제지, 중복되는 문제가 굉장히 많았기 때문에 충분히 암기할 수 있는 분량이었다. 이렇게 20년간의 필답형 기출문제를 모두 외우고 나서, 그 후 2주간 하루에 한 시간씩 암기했던 것을 잊어버리지 않도록 계속해서 정독하며 기억나지 않는 것은 쓰면서 다시 암기하여 완벽하게 나의 것으로 만들었다. 기출문제를 공부할 때, 계산문제들이 눈에 잘 들어오지 않아 함께 암기하기가 어려웠고 자주 까먹었다. 그래서 계산문제만 따로 정리하여 모아놓고 기출문제를 모두 암기한 후 정리해놓은 계산문제만 추가로 암기하니, 이틀 동안 모두 끝낼 수 있었기 때문에 계산문제들은 계산문제만 따로 정리하여 암기하는 것이 하나의 공부 팁이라고 말할 수 있다. 마지막 2주 동안은 기출문제만 해서는 충분하지 않겠다는 생각에 식품공전을 하루에 2시간씩 시간을 정해두고 책을 읽듯이 정독하는 방법으로, 뭐라도 기억나면 쓰겠다는 마음가짐으로 공부하였다. 이렇게 하여 2회 시험은 20년 치 기출문제+식품공전을 공부하여 시험을 치렀다.

실제 시험을 치러보니, 2주간 꾸준히 식품공전을 읽었지만, 공전의 내용이 워낙 방대하기 때문인지 공부했던 식품공전 내용 중에서는 문제가 하나도 출제되지 않아 굉장히 허탈한 기분이 들었다. 하지만 공부했던 기출문제들과 실험실 생활을 하면서 평소에 배우고 듣던 통계분석, 분석 관련 용어를 확실히 적을 수 있었기 때문에 좋은 점수를 받아 합격을 할 수 있었던 것 같다.

2020년도 두 번의 실기 시험을 바탕으로 미루어 보았을 때, 기출문제 40%, 식품분석 및 화학 20%, 식품공전 20%, HACCP 10%, 변별력 문제 10% 정도로 동일하게 두 번의 시험이 진행된 것으로 보아, 앞으로도 이 출제기준이 유지될 가능성이 클 것으로 예상된다. 방대한 출제범위에서 식품공전과 변별력 문제들을 맞히기 위해 많은 시간을 들여 세부적인 공부를 하기보다는, 확실하게 점수를 얻을 수 있는 예년도 기출문제와 HACCP의 기초를 먼저 확실히 해야 한다고 생각한다. 이렇게 약 50~60점을 확보한 다음, 그 밖의 추가 점수들은 통계, 분석 등 전공자로서의 지식과 실제 실험실이나 작업 현장에서 배

울 수 있는 다양한 용어들을 바탕으로 채운다면 저조한 합격률을 기록하고 있는 현재의 식품기사 시험에서 돌파구를 찾을 수 있으리라 생각한다.

앞으로 식품기사를 도전하게 될 수험자들 모두 좋은 결과가 있기를 기원하며, 이상으로 2020년도 새로운 출제기준에 따른 식품기사 학습 및 합격 수기를 마친다.