

해커스 식품안전기사 초보합격 가이드

GUIDE



목차

해커스 식품안전기사 초보합격가이드

자격증 교육 1위 해커스자격증 | pass.hackers.com



I 식품안전기사 소개

01 자격증 소개	4
02 시험 안내	10

II 학습전략

01 필기 학습방법	19
02 필기 과목별 학습전략	20
03 실기 학습방법	31
04 실기 학습전략	32

III 2025 합격전략

01 합격 커리큘럼	34
02 합격지원 시스템	35

IV 합격후기

39



식품안전기사 소개

01 자격증 소개

02 시험 안내



1. 개요

최근 사회발전과 생활 형태의 변화에 따라 식품에 대한 욕구도 양적인 측면보다 질적인 측면이 강조되고 있습니다. 식품안전기사는 이러한 사회발전 및 생활 형태 변화 및 식품제조·가공기술의 발달로 인한 식품제조 공장 규모의 증대 및 점차 복잡해지는 제조공정을 적절하게 유지·관리하기 위한 전문인력입니다.

2. 진로 및 전망

(1) 식품안전기사

음식에 대한 소비욕구의 다양화와 추세로 인해 맛과 영양, 위생안전 등을 고려한 다양한 식품이 개발되고 있으며, 기업간 경쟁도 치열해지고 있습니다. 이로 인해 식품의 재료와 제품에 관한 연구 개발, 효율적인 운영뿐만 아니라 식품제조공정의 급속한 발전과 더불어 위생적인 관리를 위해 전문기술인력이 요구되고 있습니다.

자격증 취득

- 식품 재료와 제품에 관한 연구·개발과 제조공정의 효율적인 운영 및 위생 관리 관련 업무
- 식품제조·가공업체, 즉석판매제조·가공업, 식품첨가물제조업체, 식품연구소 및 학계나 정부기관 등으로 진출
- 식품위생법에 의한 식품위생감시원으로 채용 가능

(2) 취업 후 실무

- 식품재료의 선택에서부터 새로운 식품의 기획, 개발, 분석, 검사 등의 업무
- 식품제조 및 가공과정, 식품의 보존과 저장공정에 대한 관리, 감독의 업무 수행

3. 취득 절차

원서접수부터 자격증이 나오기까지 다음의 과정에 따라 진행이 되며, 보통 필기 시험 합격 이후 실기 시험까지는 약 4 ~ 6주 정도의 기간이 있습니다.



4. 응시현황 및 합격률

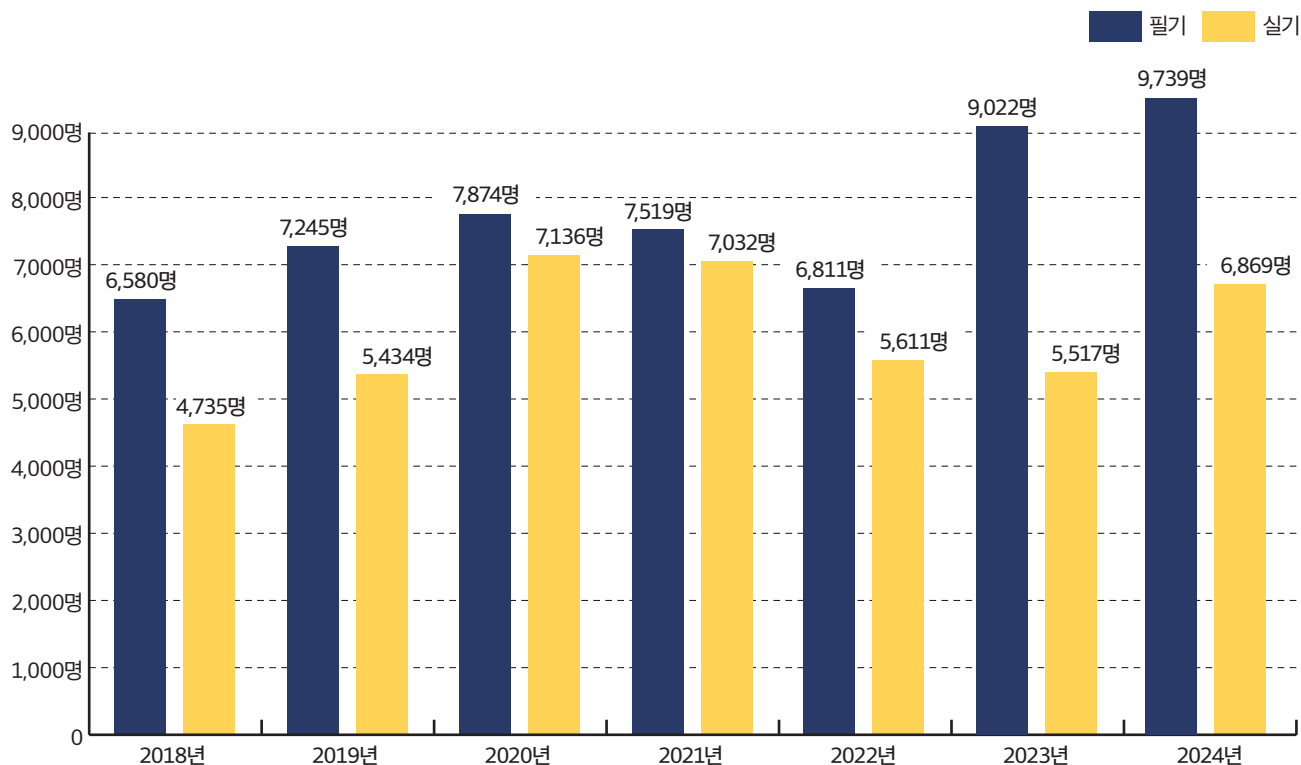
(1) 필기

연도	응시(명)	합격(명)	합격률(%)
2024	9,379	3,762	40.1%
2023	9,022	3,793	42.0%
2022	6,811	2,864	42.0%
2021	7,519	3,673	48.8%
2020	7,874	4,258	54.1%
2019	7,245	3,463	47.8%
2018	6,580	2,952	44.9%
소계	54,430	24,765	45.7%

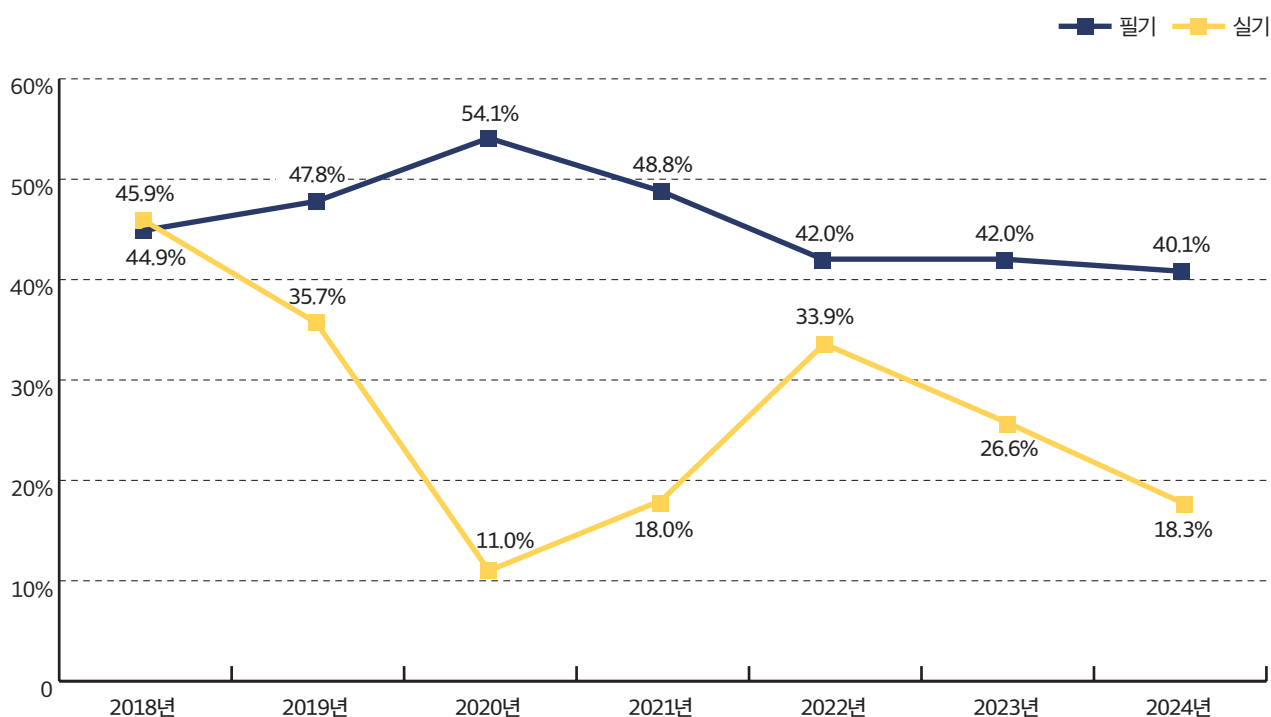
(2) 실기

연도	응시(명)	합격(명)	합격률(%)
2024	6,869	1,255	18.3%
2023	5,517	1,469	26.6%
2022	5,611	1,919	33.9%
2021	7,032	1,264	18.0%
2020	7,136	785	11.0%
2019	5,434	1,938	35.7%
2018	4,735	2,174	45.9%
소계	42,334	10,804	27.1%

식품안전기사 응시현황(2018 ~ 2024)



식품안전기사 합격률(2018 ~ 2024)



1. 시험일정

기사 및 산업기사 자격증 취득을 위한 시험은 고용노동부가 주관하고, 한국산업인력공단(Q-net)에서 시행하고 있으며, 1년에 보통 3회의 시험이 실시되고 있습니다.

- 원서접수시간은 원서접수 첫날 10:00부터 마지막 날 18:00까지 입니다.
- 필기시험 합격예정자 및 최종합격자 발표시간은 해당 발표일 09:00입니다.
- 주말 및 공휴일에는 실기시험 원서 접수가 불가능합니다.

* 시험 일정의 변동에 관련된 사항 및 보다 자세한 시험일정은 Q-Net에서 확인하시기 바랍니다.

구분		원서접수(휴일 제외)	시험일	합격자 발표일
필기	정기 1회	25.01.13(월)~16(목)	25.02.07(금)~03.04(화)	25.03.12(수)
	정기 2회	25.04.14(월)~17(목)	25.05.10(토)~05.30(금)	25.06.11(수)
	정기 3회	25.07.21(월)~24(목)	25.08.09(토)~09.01(월)	25.09.10(수)
실기	정기 1회	25.03.24(월)~27(목)	25.04.19(토)~05.09(금)	25.06.13(금)
	정기 2회	25.06.23(월)~26(목)	25.07.19(토)~08.06(수)	25.09.12(금)
	정기 3회	25.09.22(월)~25(목)	25.11.01(토)~11.21(금)	25.12.24(수)

2. 시험과목

시험과목	식품안전기사
필기	식품안전
	식품화학
	식품가공 · 공정공학
	식품미생물 및 생화학
실기	식품안전관리실무

3. 응시자격

다음은 응시자격에 대한 일반적인 기준이며, 이는 개인 이력에 따라 달라질 수 있으니 보다 자세한 응시자격은 Q-Net에서 정확히 확인하시기 바랍니다.

구분	응시자격
자격 소지	<ul style="list-style-type: none"> • 산업기사 이상 취득 후 1년 • 기능사 이상 취득 후 3년 • 다른 종목의 기사 이상 자격 취득자 • 외국에서 동일 종목 자격을 취득한 자
관련학과 졸업	<ul style="list-style-type: none"> • 대학의 관련학과 졸업(예정)자 • 3년제 전문대학 관련학과 졸업 후 1년 • 2년제 전문대학 관련학과 졸업 후 2년
기술훈련과정 이수	<ul style="list-style-type: none"> • 기사 수준 기술훈련과정 이수(예정)자 • 산업기사 수준 기술훈련과정 이수 후 2년
경력	동일 및 유사 직무분야에서 4년 이상

※ 관련학과 - 대학 및 전문대학의 식품공학, 식품가공학 관련학과
 ※ 동일 및 유사직무분야 - 경영·회계·사무 중 생산관리, 음식서비스

4. 검정방법·합격기준

구분	세부 내용
검정방법	<ul style="list-style-type: none"> • 필기: 객관식 4지 택일형, 과목당 20문제 출제 • 실기: 필답형으로 출제
합격기준	<ul style="list-style-type: none"> • 필기: 과목당 40점 이상, 전 과목 평균 60점 이상 • 실기: 60점 이상

5. CBT 시험 안내

(1) 개요

CBT(Computer Based Test) 시험 방식은 컴퓨터를 이용해 시험에 응시하는 방식으로 기존 기사 시험과 같이 시험지와 OMR 카드를 활용하여 진행되던 PBT(Paper Based Test) 방식과는 달리 문제 확인, 정답 입력 및 성적 처리까지 모두 컴퓨터를 통해 이루어지는 방식입니다. 식품안전기사는 2022년 제3회 시험부터 CBT 방식이 적용되었습니다.

(2) 기존 시험 방식과의 비교

구분	CBT	PBT
출제 방식	문제은행 방식으로 출제	출제자의 문제 제작 및 출제
	응시자별 문제가 모두 다름	모두 동일한 문제가 출제되며, 순서만 다름(A형/B형)
시험 방식	컴퓨터 화면을 통해 문제 확인 및 클릭으로 정답 입력	<ul style="list-style-type: none"> 종이 문제지를 통해 문제 확인 OMR 카드 마킹으로 답안지 기재
	정답 수정 시 클릭을 통해 곧바로 수정 가능	정답 수정 시 OMR 카드를 교체하여 다시 기입
합격 확인	시험 직후 결과 및 합격 여부 확인이 가능	시험 이후 일정 기간(2주 정도)이 소요됨

(3) CBT 시험 응시 TIP

- ① 컴퓨터 화면을 통해 문제를 확인합니다.
- ② 남은 시간 및 풀지 않은 문제를 바로 확인할 수 있습니다.
- ③ 문제의 정답을 클릭하여 마킹합니다. 위치가 혼동될 경우 문제의 보기를 직접 클릭하여도 동일하게 마킹됩니다.
- ④ 계산이 필요한 경우 '공학용 계산기'를 클릭하여 활용할 수 있습니다.
- ⑤ 모든 답안을 완성한 후 '제출하기' 버튼을 눌러 답안지를 제출합니다. 답안 제출과 동시에 취득 점수 및 합격 여부를 확인할 수 있습니다.

2025년 정기 1회 식품안전기사 0% (0/120 문항) 남은 시간 179:55 179분 II 2 안 풀 문제 정답 초기화

안전관리론

1. 산업재해 발생시 업무상의 재해로 인정될 수 없는 경우는?

⑤ 업무상 부상이 원인이 되어 발생한 질병
식품의 색을 안정화시키거나 유지 또는 강화시키는 식품첨가물은?

① 발색제
② 안정제
③ 표백제
④ 착색제

답안 표기판

3 1 1 2 3 4
2 1 2 3 4
3 1 2 3 4
4 1 2 3 4
5 1 2 3 4
6 1 2 3 4
7 1 2 3 4
8 1 2 3 4
9 1 2 3 4
10 1 2 3 4
11 1 2 3 4

4

5 제출하기

※ 보다 자세한 사항은 해커스자격증(pass.Hacker.com) 또는 Q-net(www.Q-net.or.kr)에서 확인할 수 있습니다.

6. 출제기준(2025.1.1 ~ 2027.12.31)**(1) 필기**

과목명	주요항목	세부항목
식품안전	1. 식품안전관리인증기준(HACCP)	(1) 식품위생행정과 법규 (2) 선행요건관리 (3) 식품안전관리인증기준(HACCP)관리
	2. 제품검사관리	(1) 안정성 평가시험 (2) 식품위생검사
	3. 식품가공연구개발안전관리	(1) 안전사고예방
식품화학	1. 식품의일반성분	(1) 수분 (2) 탄수화물 (3) 지질 (4) 단백질 (5) 무기질 (6) 비타민
	2. 식품의특수성분	(1) 맛성분 (2) 냄새성분 (3) 색소성분
	3. 식품의물성	(1) 식품의물성
	4. 유해물질	(1) 유해물질
	5. 식품성분분석	(1) 일반(영양)성분분석
	6. 식품첨가물	(1) 식품첨가물 개요
식품가공· 공정공학	1. 농산식품가공	(1) 곡류 및 서류가공 (2) 두류가공 (3) 과채유가공
	2. 축산식품가공	(1) 유가공 (2) 식육가공 (3) 알가공
	3. 수산식품가공	(1) 수산물가공
	4. 유지가공	(1) 유지가공
	5. 식품공정공학	(1) 식품공정공학의 기초 (2) 식품공정공학의 응용 (3) 식품의 포장
	6. 제품개발	(1) 관능평가

과목명	주요항목	세부항목
식품미생물 및 생화학	1. 식품미생물	(1) 식품미생물의 분류, 특징 및 이용
	2. 미생물생리	(1) 미생물의 증식과 환경인자
	3. 미생물의분리보존및균주개량	(1) 미생물의 분리보존 (2) 미생물의 유전자조작
	4. 발효공학	(1) 발효공학기초 (2) 발효식품 (3) 대사생성물의 생성 (4) 균체생산
	5. 생화학	(1) 효소 (2) 탄수화물 (3) 지질 (4) 단백질 (5) 핵산

(2) 실기

과목명	주요항목	세부항목
식품안전관리 실무	1. 식품안전관리인증기준(HACCP)	(1) HACCP 준비단계하기 (2) 식품안전 위해요소 이해하기 (3) 위해 분석 평가하기 (4) 중요관리점 결정, 한계기준 설정하기 (5) 모니터링, 개선조치 수립 (6) 검증, 문서화 관리하기
	2. 제품개발	(1) 시제품 개발하기 (2) 시제품 생산하기 (3) 시제품 평가하기 (4) 제품응용 연구하기
	3. 생산관리	(1) 공정 설정하기 (2) 규격 설정하기 (3) 상품성 평가하기
	4. 품질관리	(1) 상품성 평가하기 (2) 입고검사하기 (3) 공정관리하기 (4) 공정설비 조건 관리하기 (5) 샘플 및 제품검사 관리하기 (6) 관능검사하기 (7) 협력업체 관리 및 평가하기 (8) 식품 품질 개선하기
	5. 안전관리	(1) 식품가공연구개발안전 및 위생 관리하기 (2) 재료 안전성 검사하기 (3) 식품관련 법규 관리하기

II

학습전략

- 01 필기 학습방법
- 02 필기 과목별 학습전략
- 03 실기 학습방법
- 04 실기 학습전략



전공자와 비전공자별 효과적 학습

① 전공자의 학습법

- 전공과목으로 기존에 학습한 경험이 있는 과목의 경우, 우선 기출문제 풀이로 출제 경향을 분석하고, 생소하거나 어려운 문제는 문제의 해설을 이해하고 암기하거나 해당 이론 부분을 찾아 학습합니다.
- 학습 경험이 없거나 다소 어렵다고 느끼는 과목의 경우, 이론을 정독하고 키워드 위주로 학습한 후, 기출문제 풀이로 암기한 내용을 확인합니다.

② 비전공자의 학습법

- 기출문제만 학습하고 답만 외워 시험에 임하게 되면 약간의 응용문제에서도 정답을 맞추기가 어려워집니다.
- 그러므로 먼저 이론 부분을 3회 정도 정독하면서 생소한 용어에 점점 익숙해지고, 전체적인 흐름을 파악하도록 합니다. 정독할 때에는 매번 키워드를 중심으로 기억하는 것이 중요합니다.

표와 키워드 중심 학습

필기시험 과목은 4과목으로 각 과목별 학습 분량도 많은 편이며, 다소 헛갈리고 복잡한 문제도 출제됩니다. 그러므로 **시험에 자주 출제되는 부분과 복잡한 부분은 가급적 표로 정리하여 암기하고, 키워드 중심으로 학습**하는 것이 효과적입니다.

이해와 암기를 적절히 구분

- 반드시 암기해야 하는 내용과 이해하는 것이 좋은 내용을 구분하여 학습하는 것이 좋습니다.
- 예를 들어 HACCP 선행요건 관리기준의 구성요소 8가지는 암기해야 하지만, 세부 기준의 내용은 사례를 하나 떠올려 생각하며 이해하는 것이 좋습니다.
- 계산문제는 반복 출제되는 문제들이 대부분이므로, 처음에는 계산방법을 이해하면서 풀고, 시험 직전에는 문제와 답을 암기하는 것도 하나의 방법입니다.

유기적 연결 학습

- 식품안전, 식품화학, 식품가공공학, 식품미생물 및 생화학 과목은 모두 유기적으로 연결되어 있습니다.
- 기본이 되는 과목이라고 할 수 있는 식품화학과 식품미생물학을 먼저 학습하여 기본기를 다진 후 식품안전, 식품가공, 생화학을 학습하는 것이 더 이해하기 쉽고 효율적입니다.

과락 주의

한 과목이라도 과락이 나오면 불합격되므로, 시험을 대비할 때 편중되어 학습하지 않도록 해야 합니다. 특히 식품가공과 생화학은 난이도가 높으므로 어렵더라도 최소한의 학습은 하여야 합니다.

2025년부터 식품기사가 식품안전기사로 개정되면서 필기시험 과목이 5과목에서 4과목으로 개편되고, NCS(국가직무능력표준)를 기반으로 HACCP 관련 내용이 대폭 강화됩니다. 과목은 줄어들었으나, 기존 5과목의 주요 내용들을 대부분 포함하고 있고, 특히 HACCP 부분의 비중이 높아진 상황이므로, 기존의 이론과 기출을 학습하면서 HACCP를 좀 더 깊이 있게 학습해야 합니다.

1. 식품안전

(1) 개정된 출제기준 분석

기존 식품위생학 과목과 유사한 항목으로 구성되어 있으나, HACCP와 식품위생관련법규 항목의 비중이 매우 높아졌고, 세부적인 내용을 다루는 쪽으로 개정되었습니다. 기존에는 HACCP의 일반적인 개요 위주로 문제가 출제가 되었으나, 개정 이후에는 매우 세부적이고 현장에서 실제 적용 가능한 내용으로 출제될 가능성이 높습니다.

(2) 학습전략

HACCP의 체계적인 학습을 위해 우선 「식품 및 축산물 안전관리인증기준」고시를 정독하고 이와 관련된 「식품위생법」, 「축산물위생관리법」, 「식품등의 기준 및 규격」을 정독하는 것이 좋습니다. 만약 내용이 광범위하고 이해가 어렵다고 생각된다면, 법령의 중요한 내용만 발췌하여 이해하기 쉽게 설명한 해커스 필기 이론 부분을 학습하는 것을 추천합니다.

2. 식품화학

(1) 개정된 출제기준 분석

기존 식품화학 과목과 유사한 항목으로 구성되어 있고, 기존 식품위생학 과목의 유해물질과 식품첨가물 항목이 식품화학에 추가되었습니다.

(2) 학습전략

기존 식품화학 과목에서는 식품의 특수성분, 지질, 탄수화물, 식품의 물성, 단백질 순으로 출제율이 높기는 했지만, 비타민과 무기질을 제외한 모든 항목에서 골고루 출제되는 경향을 보였으므로, 2025년에 추가된 유해물질, 식품첨가물까지 추가하여 균형감 있게 학습하는 것이 좋습니다. 각 chapter별로 주로 출제되는 부분이 있으므로(수분은 수분활성도, 탄수화물은 전분의 호화와 노화, 단백질은 변성, 지질은 유지의 산화) 출제율이 높은 부분 위주로 학습하는 것을 추천합니다.

3. 식품가공·공정공학

(1) 개정된 출제기준 분석

기존 식품가공학과 유사한 항목으로 구성되어 있고, 기존 식품화학 과목의 관능평가 항목이 식품가공·공정공학에 추가되었습니다.

(2) 학습전략

기존 식품가공학 과목에서는 식품의 저장, 곡류서류가공, 유지가공, 과채류가공 순으로 출제율이 높았습니다. 매 시험마다 식품공학 관련 계산문제가 1~2문제 출제되고 살균조건 설정 관련 계산 문제도 종종 출제되었는데, 몇 가지 계산공식과 단위환산 방법만 익혀두면 숫자만 대입하여 충분히 해결할 수 있는 문제들이었으므로 포기하지 말고 학습하시기 바랍니다. 식품가공·공정공학은 기존 필답시험에서 출제율(약36%)이 높았으므로 필기시험 준비 시에 이론부터 충실히 학습하기를 권장합니다.

4. 식품미생물 및 생화학

(1) 개정된 출제기준 분석

기존 식품미생물학 과목과 생화학 및 발효학 과목이 한 과목으로 통합되었습니다.

(2) 학습전략

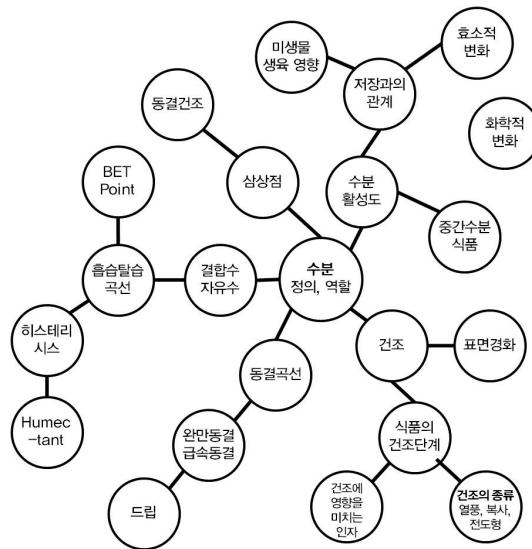
이 과목을 효율적이고 전략적으로 대비하기 위해서 식품미생물과 발효공학 chapter에 조금 더 비중으로 두어 학습하고, 생화학은 기존 출제문제 위주로 중요한 부분만 학습하는 것을 추천합니다. 식품미생물과 발효공학은 식품안전, 식품가공 공정 공학과도 밀접하게 관련되어 있으므로, 이론부터 차근차근 학습하시기 바랍니다. 식품미생물과 발효공학에서 다루는 미생물의 종류가 매우 다양하므로, 모든 미생물을 학습하기가 쉽지는 않습니다. 그러므로, 우선 큰 틀에서 미생물의 분류를 이해하고, 주로 출제되는 중요한 미생물을 별도로 정리하여 두는 것을 권장합니다.

※ 2020년부터 식품안전기사 실기 시험은 필답형으로 시행되고 있습니다.

- 필답형 시험의 경우, 단편적인 기출문제 위주의 학습보다는 체계적인 이론 위주의 학습이 무엇보다 중요합니다. 그런데, 학습해야 할 내용이 방대하므로 우선 각 과목별로 **전체적인 골격을 먼저 이해하고 살을 붙여 나가며 학습하는 것을 추천합니다.**
- 각 챕터별로 학습한 내용을 나만의 키워드 트리로 정리해 두면, 체계적이고 효율적인 암기가 가능하며 실제 시험장에서 문제에 대한 답을 쉽게 서술할 수 있습니다.

(예시)

나만의 키워드
트리 작성



나만의 정리 학습

단 한 줄의 문장이라도 남의 글보다 나의 글이 훨씬 더 기억하기 쉽습니다. 교재를 의미 없이 읽는 것보다는 산재한 여러 자료를 내 방식으로 정리하여 내 것으로 만드는 것이 중요합니다.

학습자료를
찾아보는 노력

필답형에 출제되는 식품 관련 법규(식품위생법, 식품의 기준 및 규격 등, 식품첨가물의 기준 및 규격 등)과 작업형에 출제되는 시험법 관련 고시(식품의 기준 및 규격)은 '국가법령정보센터' 사이트 등을 통해 그 내용을 직접 찾아서 한두 번 이상 정독하는 것을 권장합니다.

Sub note를 만들어
최종 암기

시험장에서 모든 것을 다 기억할 수는 없습니다. 핵심내용은 Sub note를 만들어 시험 며칠 전부터 최종 암기하는 데 활용하는 것이 좋습니다.

(1) 개정된 출제기준 분석

2025년부터 식품기사가 식품안전기사로 개정되면서 실기시험 과목이 식품생산관리 실무에서 식품안전관리 실무로 개편되고, NCS(국가직무능력표준)를 기반으로 HACCP 관련 내용이 대폭 강화됩니다. 주요 내용은 HACCP, 품질관리, 안전관리이고, 특히 HACCP 부분의 비중이 높아진 상황이므로, 기존의 이론과 기출을 학습하면서 HACCP를 좀 더 깊이있게 학습해야 합니다.

(2) 지난 20년간 출제비중(식품(안전)기사 필답형)

- ① 식품화학: 18%
- ② 식품위생학: 4%
- ③ 식품 가공 및 저장: 36%
- ④ 미생물 및 발효학: 8%
- ⑤ 식품인증관리(HACCP 포함): 4%
- ⑥ 식품시험법: 18%
- ⑦ 식품관련법령: 12%

※ 그 동안 출제비중과 개정된 출제기준을 고려하여, 출제비중이 높은 부분을 위주로 학습하되 HACCP 부분은 좀 더 체계적이고 깊이있게 학습해야 합니다

(3) 고득점 전략

- ① 출제자의 의도에 맞는 답안 작성: 필답형의 경우 한번에 두 가지 이상의 내용을 질문하는 경우가 있으며, 이때 문제의 내용을 정확히 파악하지 못하면 부적절한 답을 작성하게 되고, 점수를 제대로 받지 못하게 됩니다. 그러므로 문제의 핵심을 정확히 파악하는 연습을 하도록 합니다.
- ② 핵심 키워드 2~5개는 반드시 작성: 채점자는 수험생의 답안에서 키워드 작성의 여부를 기준으로 채점하므로 답안을 작성할 때 내가 작성할 키워드를 염두하여 문장을 작성해야 합니다.
- ③ 답안의 가독성 강화 연습: 채점자가 답안을 보았을 때 내용을 파악하기 쉽도록 문장은 간결하게, 개조식으로, 문법이나 맞춤법에 주의하여 서술하는 연습을 평소에 하는 것이 좋습니다.
- ④ 가점을 위한 +α 작성: 출제문제에 대한 정확한 답을 우선 작성하고 그와 관련된 +α(관련 예시, 응용 방법, 개선 방법 등)를 작성하면 가점을 받을 수 있으므로 평소에 이론을 학습할 때 체계적이고 깊이 있게 학습하는 것이 좋습니다.

III

2025 합격전략

01 합격 커리큘럼

02 합격지원 시스템



기초 학습	2025 개정 완벽 반영한 HACCP 특강을 통한 기초 이론 학습
↓	
필기 이론+문제풀이 본 강의 학습	교재와 학습 부가물을 활용한 이론+문제풀이 동시 학습 → 식품안전, 식품화학, 식품가공·공정공학, 식품미생물 및 생화학
↓	
기출 반복	최신 기출문제와 꼼꼼한 해설강의로 시험 전 출제 경향 완벽 반복
↓	
필기 최종 마무리 학습	<ul style="list-style-type: none"> • 필기 합격 꿀팁 특강 + 벼락치기 특강 • 시험 환경 100% 구현 CBT 모의고사+해설강의 • 시험당일 꿀템 핵심 요약노트
↓	
실기 이론 학습	HACCP 전문가 권유진 선생님의 실기 필답형 전문 강의 → 실기 필수이론 + 문제풀이
↓	
실기 최종 마무리	실기 합격 꿀팁 특강+핵심 요약노트로 시험 전 완벽 대비

1. 자격증 품질만족도 1위 해커스



비교할수록 해커스가 정답입니다.
자격증 1위 해커스는 수치로 증명합니다.



[교육그룹 1위] 한국 소비자포럼 선정 '올해의 브랜드대상' 12~16년 연속 교육그룹 부문 1위
[품질만족도 1위] 주간동아 선정 2022 올해의교육브랜드파워 온·오프라인 자격증 부문 1위 해커스
[전기기사 1위] 주간동아 선정 2022 올해의교육브랜드파워 온·오프라인 전기기사 부문 1위 해커스
[KBS한국어 1위] 주간동아 선정 2022 올해의교육브랜드파워 온·오프라인 KBS한국어능력시험 부문 1위 해커스
[강의만족도] 해커스자격증 수강후기게시판간담회 평균을백분율로환산2022.02.18. 기준
[합격후기 수] 해커스자격증 합격후기게시판연간합격후기누적게시글수비교2020 vs 2023)
[환급생 수] 해커스자격증 연간환급인원수비교2020 vs 2023)
[수강생] 해커스자격증 연간결제인원수비교2020 vs 2023)

2. 베스트셀러 교재



[식품기사·산업기사 필기 베스트셀러] YES24 수험서 자격증 베스트셀러 산업응용분야 (2023.01.10, YES24 베스트셀러 기준)
[식품기사 실기 베스트셀러] YES24 수험서 자격증 베스트셀러 산업응용분야 (2023.03.16, YES24 베스트셀러 기준)

3. 최단기합격을 위한 합격 콘텐츠

(1) 합격 자료집



(2) 합격 특강



(3) CBT 모의고사 + 해설강의



[CBT 모의고사 만족도 97.7%] 해커스자격증 전기기사 CBT 모의고사 이용자 대상 설문조사 결과
(2021.10.28 ~ 2022.12.08)

5. 합격에만 집중할 수 있는 최적의 학습환경 제공



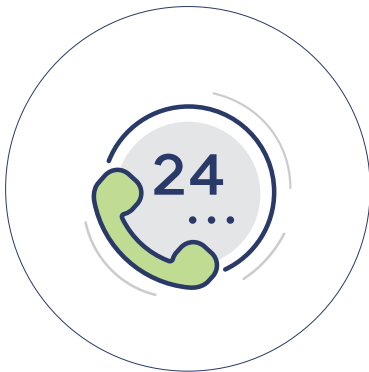
선생님이 직접 답변하는 1:1 Q&A 서비스

궁금한 내용 상시 질문 가능!
과목별 교수진이 확인하여
48시간 이내로 답변!



모바일수강/PC다운로드 무료지원

언제 어디서나
수강에 불편함이 없도록
학습 환경 지원!



연중무휴 고객센터 운영

연중무휴 유선 상담 서비스 제공
*단, 국가공휴일의 경우
1:1 상담게시판 운영



PC 무료점검 / 1:1 원격 기술지원

오류 발생 시
PC 무료점검/동영상 기술상담으로
원활한 강의 환경 조성

IV

합격후기





권유진 선생님

식품의약품안전처 14년 재직
식품위생안전연구소 이사

* 보유자격증
식품기술사, 식품기사, HACCP 지도관

식품 업계 취업을 위해 식품기사 취득! - 합격생 박*석님
시험에 많이 나오는 내용을 족집게처럼 집어주셔서 초석을 다질 수 있었습니다.
교재의 연습 문제로 실전 경험을 기를 수 있었습니다.

대학원 진학을 위해 식품산업기사 취득! - 합격생 유*규님
과목별 시험 출제 비율을 꼼꼼하게 알려주신 점이 인상적이었습니다.
선생님들이 시험에 많이 나온다는 것을 귀담아 듣고 그대로 기출 풀면 됩니다.
기출 풀어나가면서 오답 내용 정리하시고 그것만 계속 보면 합격할 거예요!

50대 중반 직장인도 퇴직 후를 위해 취득! - 합격생 유*구 님
해커스 강의를 듣지 않았다면 광범위한 이론서를 어떻게 봤을지 굉장히 막막하고 중간에 포기해 버렸을 수도 있을 것 같습니다.
핵심적이면서 자세한 강의 덕분에 합격에 도달할 수 있었습니다.

업계 유일 **환급 혜택**
식품안전기사 100% 환급반



* 교재비 환급대상 제외/제세공과금 본인부담



자격증 교육 1위 해커스

주간동아 선정 2022 올해의 교육브랜드 파워 온·오프라인 자격증 부문 1위 해커스



해커스 식품안전기사 100% 환급반

*[0원] 제세공과금, 교재비 제외 / 미선달성시



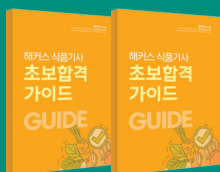
해커스 권유진

합격하면
수강료 0원!



*동차합격+합격후기
작성시/유인사항 확인
제세공과금, 교재비 제외

초보합격가이드
무료!



핵심요약노트
무료!



CBT 모의고사
무료!



CBT 환경
완벽구현!

자격증 교육 1위 해커스 pass.hackers.com

무료혜택 모두 받고 0원합격 ▶

