

(ITQ)

MS
2003

	1142	E	60		

수험자 유의사항

- _____ (),
- _____ “ ” (ITQ)
- _____ “ ” (ITQ 12345678- .ppt).
- _____ PC
- _____
- _____ (,)
- _____ 가 , < >
- MS-Office 2003
- _____

답안 작성요령

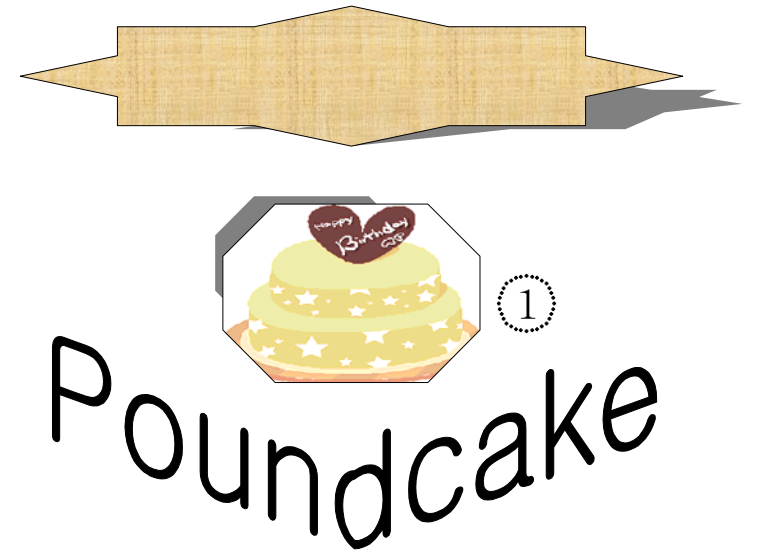
- _____
- A4 Paper
- 6 1
- 60
- _____
- _____ (1).
- 2~6 (1).
- _____ ()
- _____
- _____ ITQ Picture」

[슬라이드 1] <<제목 슬라이드>>

(40점)

- (1) : (12) + (- , 40pt,), (-)
- (2) : (- , 40pt)
- (3) : 「 ITQ Picture 1.jpg」

- ① 도형 안에 그림 삽입
그림자 스타일 9

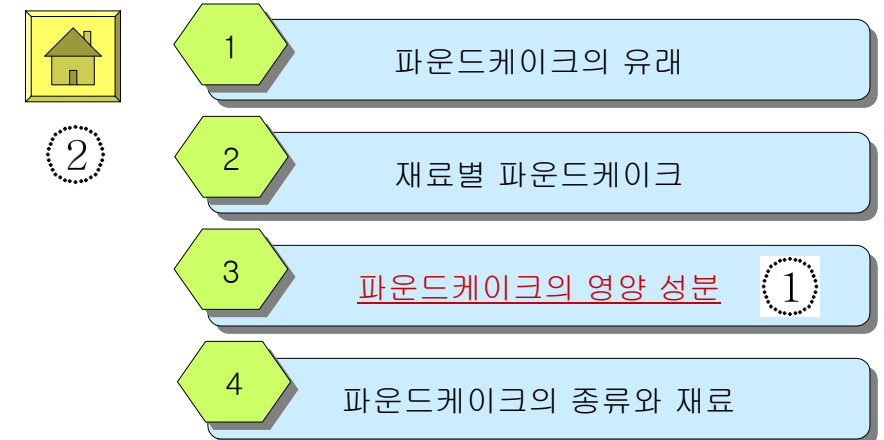


[슬라이드 2] <<목차 슬라이드>>

(60점)

- (1) 2~6 , (, 40pt,), (-)
- (2) (6) (- , 24pt).

- ① 텍스트에 하이퍼링크 적용
-> '슬라이드 5'
- ② 실행단추 -> 첫째 슬라이드



[슬라이드 3] <<텍스트 슬라이드>>

(60점)

- (1) : (❖, ✓) (, 24pt, : 1.5), ✓ (, 20pt, : 1.3)

① 그림삽입 : 「내문서WITQWPictureW그림3.gif」 (희미하게)

❖ About pound cake

- ✓ Pound cake refers to a type of cake traditionally made with a pound of each of four ingredients: flour, butter, eggs, and sugar
- ✓ However, the quantity is often changed to suit the size of the cake that is desired

❖ 재료와 명칭의 유래

- ✓ 달걀에 버터, 우유, 설탕, 밀가루 등을 넣어 반죽한 후 건포도나 호두를 곁들여 구운 케이크
- ✓ 영국에서 처음 만들었으며, 재료의 기본 배합을 각각 1파운드씩 한 데서 유래한 명칭

파운드케이크

3쪽

[슬라이드 4] <<표 슬라이드>>

(80점)

- (1) (- , 18pt).

① 상단 도형 : 2개 도형의 조합으로 작성

② 좌측 도형 : 그라데이션 효과 (임의의 색 지정, 가로), 그림자 스타일 6

③ 표 색 채우기(노랑)

	주요 재료와 분량	핵심 재료	비고
①			
②			
모카 파운드	버터 110g, 설탕 100g, 소금 1/8ts, 달걀 2개, 박력분 120g, 베이킹파우더 1/2ts, 아몬드 슬라이스	커피 원액 1ts	광택제 적당량
밤 파운드	버터 100g, 설탕 80g, 달걀 2개, 우유 60g, 박력분 180g, 베이킹파우더 3g	밤 150g 장식 밤 50g	
레몬 파운드	버터 113g, 설탕 120g, 소금 1/4ts, 달걀 3개, 박력분 180g, 베이킹파우더 1/4ts, 생크림 100g	레몬 1개 레몬 오일 1ts	레몬 조림 준비

파운드케이크

3

4쪽

[슬라이드 5] <<차트 슬라이드>>

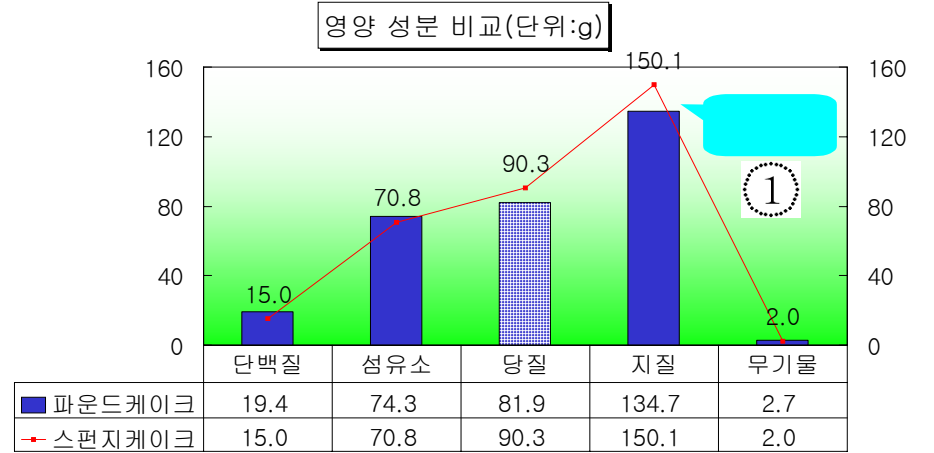
(100점)

- (1) : (, 18pt),

※ 차트설명

- 차트제목 : 굴림, 20pt, 그림자
- 그림영역 : 그라데이션(밝은 녹색, 흰색, 가로)
- 데이터 요소 서식 : 큰 다이아몬드 무늬(파운드케이크 계열의 당질 요소만)
- 값 표시 : 스펀지케이크 계열만
- 데이터 테이블 표시

① 도형을 이용하여 '최고 함량' 표시(파란색 적용, 외곽선 없음, 투명도 50%, 둥글, 18pt)



파운드케이크

5쪽

[슬라이드 6] <<도형 슬라이드>>

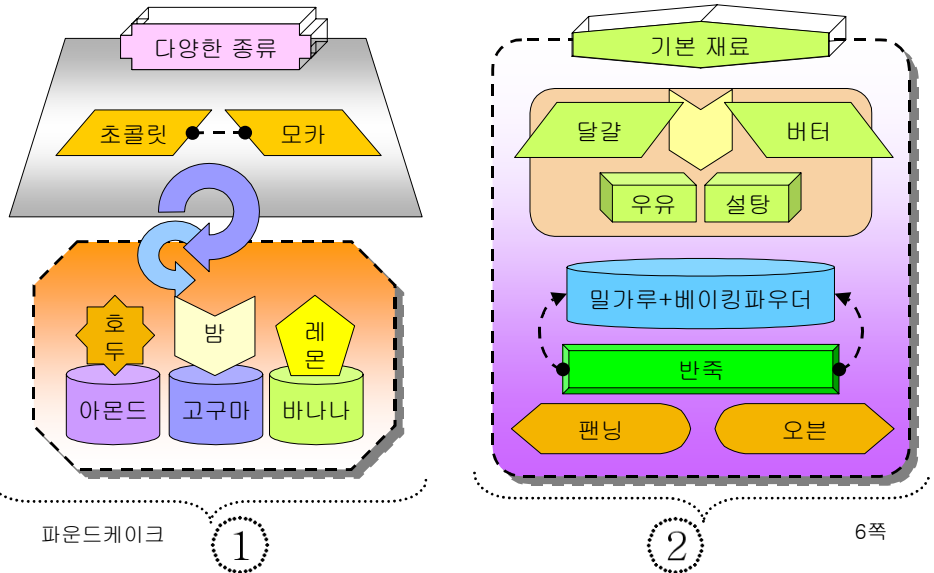
(100점)

- (1) : (- , 18pt).

(2) :

① 그룹화 후 애니메이션 효과 : 날아오기(왼쪽에서)

② 그룹화 후 애니메이션 효과 : 블라인드(세로)



1

2

6쪽