

GTQid (그래픽기술자격-인디자인)

급수	문제유형	시험시간	수험번호	성 명
1급	А	90분		

수험자 유의사항

- 🎱 수험자는 문제지를 받는 즉시 응시하고자 하는 과목 및 급수가 맞는지 확인한 후 수험번호와 성명을 작성합니다
- 파일명은 본인의 "수험번호-성명-문제번호"로 공백 없이 정확히 입력하고 답안폴더(내 PC₩문서₩GTQ)에 파일 저장규칙으로 저장해야 하며, '다른 파일 형식과 버전으로 저장하였을 경우', '패키지로 저장할 경우' 0점 처리 됩니다. 답안문서 파일명이 "수험번호-성명-문제번호"와 일치하지 않거나. 답안 파일을 전송하지 않아 미제출 로 처리될 경우 불합격 처리됩니다.
- 🎱 수험자 정보와 저장한 파일명, 저장 위치가 다를 경우 전송이 되지 않으므로, 주의하시기 바랍니다.
- 답안 작성 중에도 주기적으로 '저장'과 '답안 전송'을 이용하여 감독위원 PC로 답안을 전송하셔야합니다. (※ 작성한 내용을 저장하지 않고 전송할 경우 이전의 저장내용이 전송되오니 이점 반드시 유념하시기 바랍니다.)
- 🎱 답안문서는 지정된 경로 외의 다른 보조기억장치에 저장하는 행위. 지정된 시험 시간 외에 작성된 파일을 활용한 행위, 기타 통신수단(이메일, 메신저, 네트워크 등)을 이용하여 타인에게 전달 또는 외부 반출하는 행위는 부정으로 간주되어 **자격기본법 제32조에 의거 본 시험 및 국가공인 자격시험을 2년간 응시할 수 없습니다.**
- 췤 시험 중 부주의 또는 고의로 시스템을 파손한 경우와 <수험자 유의사항>에 기재된 방법대로 이행하지 않아 생기는 불이익은 수험자의 책임임을 알려 드립니다.
- 시험을 완료한 수험자는 최종적으로 저장한 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
- 내 PC₩문서₩GTQ₩Image폴더의 첨부파일을 사용하여 답안을 작성하시고 최종답안을 답안폴더(내 PC ₩문서₩GTQ)에 저장하여 답안을 전송하시고. 이미지의 크기가 다른 경우 감점 처리됩니다.
- 배점은 총 100점으로 이루어지며, 점수는 각 문제별로 차등 배분됩니다
- 각 문제의 기본 단위는 'mm(밀리미터)'이며 지시조건에 맞게 답안을 작성하셔야 합니다.
- 🍑 그 외 지시되지 않는 조건(레이아웃, 색상, 문자, 규격 등)은《결과파일》,《출력형태》를 참고하여 첨부 파일을 활용하여 작성하십시오. 위 언급한 내용을 충족하지 못했을 경우에는 0점 또는 감점 처리됩니다. (※《결과파일》은 내 PC₩문서₩GTQ₩Output 폴더에서 확인)
- 문제 조건에 서체의 지정이 없을 경우 한글은 굴림, 돋움, 영문은 Arial로 작성하십시오. 임의 서체로 작성할 경우 감점될 수 있으니 유의하시기 바랍니다.
- 🌰 문제 조건에 형태(크기, 색상, 선 굵기 등)에 대한 지정이 없을 경우 《결과파일》,《출력형태》를 참고하여 작업해 주시기 바랍니다.
- 🍑 Image Mode(이미지 모드)는 별도의 처리조건이 없을 경우에는 CMYK로 작성하십시오.
- 🎱 조건에서 제시한 기능의 속성을 해지할 경우 해당 요소는 0점 처리됩니다.



문제1 [기능평가] 신문 제작

[25점]

다음의 《조건》에 따라 아래의 《출력형태》와 같이 작업하시오.

《조건》

첨부Ⅱ	타일	GTQ₩I	GTQ₩Image₩1급-1.ai, 1급-2.jpg, 1급-3.jpg, 1급-4.psd, 1급-5.txt			
파일	<u> </u>	크기 동일		323 x 470 mm		
	파르 더장규칙	indd	파일명	GTQ₩수험번호-성명-1.indd		
시성기		pdf	파일명	GTQ₩수험번호-성명-1.pdf		

1. 기본 설정

- ① 1쪽(Pages), 2단(Columns), 단 간격(Gutter) 13mm, 여백(Margin) : 상하 20mm, 좌우 15mm, 도련(Bleed) 3mm
- ② PDF 내보내기 : 모든 프린터 표시(All Printer's Marks)

2 작업 방법

- ① 1급-1.ai : 효과(Effects) 그림자(Drop Shadow). 경사와 엠보스(Bevel and Emboss)
- ② 1급-2.jpg : 효과(Effects) 그레이디언트 페더(Gradient Feather)
- ③ 1급-3.jpg : 텍스트 감싸기(Text Wrap) 6mm, 선/획(5pt, Y100 → M100)
- ④ 1급-4.psd : 클리핑 패스(Clipping Path) 가장자리 감지(Detect Edge). 효과(Effects) 그림자(Drop Shadow)
- ⑤ 선/획: 120mm, 수직 빗금선(Straight Hash), 10pt, C100Y100
- ⑥ 도형: 원(230 x 115mm, C60, 효과(Effects) 그레이디언트 페더(Gradient Feather))

3. 문자 효과

- ① Taean World Tulip Festival (Arial, Bold, 42pt, Y100 → M100, 효과(Effects) 그림자(Drop Shadow))
- ② 수백만 송이 튤립꽃의 향연 (궁서, 25pt, 자간 -50, M100)
- ③ 산두리해안사구, 꽃지해수욕장, 갯벌체험 (돋움, 16pt, 자간 -50, M80Y100)
- ④ 1급-5.txt : 단락스타일 설정

전문 (바탕, 15pt, 행간 26pt, 자간 -50, C100M70),

본문1 (굴림, 13pt, 행간 24pt, 자간 -50, K100, 시작표시문자 2줄).

본문2 (바탕, 14pt, 행간 24pt, 자간 -50, K100)

《출력형태》



《조건》

첨부파일	일 GTQWImageW1급-6.ai, 1급-7.png, 1급-8.jpg, 1급-9.jpg, 1급-10.jpg, 1급-11.jpg, 1급-12.jpg, 1급-13				
пгог	크기 동일		160 x 195 mm		
파일 저장규칙	indd	파일명	GTQ₩수험번호-성명-2.indd		
1 N O T 4	epub	파일명	GTQ₩수험번호-성명-2.epub		

1. 기본 설정

- ① 6쪽(Pages), 2단(Columns), 단 간격(Gutter) 5mm, 여백(Margins) : 상하 25mm, 좌우 15mm, 도련(Bleed) 3mm
- ② EPUB 고정 레이아웃(Fixed Layout) 내보내기 : 첫 페이지 래스터화(Rasterize First Page)

2. 작업 방법

- ① 1급-6.ai : 효과(Effects) 그림자(Drop Shadow). 내부 그림자(Inner Shadow).
- 1급-7.png : 효과(Effects) 그림자(Drop Shadow), 1급-11.jpg : 응용 및 배치
- ② 1급-8.jpg : 모퉁이 둥글게(Rounded) 6mm, 텍스트 감싸기(Text Wrap) 4mm.
 - 1급-9.jpg : 효과(Effects) 그레이디언트 페더(Gradient Feather)

다음의 《조건》에 따라 아래의 《출력형태》와 같이 작업하시오.

- ③ 1급-10.jpg, 1급-12.jpg : 클리핑 패스(Clipping Path) 포토샵 패스(Photoshop Path),
 - 효과(Effects) 그림자(Drop Shadow), 텍스트 감싸기(Text Wrap) 5mm
- ④ 도형: 원 (60 x 60mm, 160 x 160mm, Y100 → C50, 효과(Effects) 기본 페더(Basic Feather)), 사각형 (60 x 28mm, 선/획(7pt, M70Y90), 효과(Effects) - 그림자(Drop Shadow)), 삼각버튼 (5 x 5mm, M70Y90)
- ⑤ 마스터 페이지 설정 : 페이지 번호 설정, 짝수 페이지 삼각버튼 배치
- ⑥ 상호작용(Interactive) 설정
 - : 하이퍼링크 (license.kpc.or.kr 로 페이지 이동, 새 창으로), 이전과 다음 페이지로 이동(삼각버튼)

3. 문자 효과

- ① license.kpc.or.kr. '페이지 번호' (Arial. Bold. 12pt. M100Y100K20. C100M20Y100)
- ② Kimchi, 김치의 기원 (궁서, 44pt, 14pt, M70Y90)
- ③ 1. 딤채 명칭 유래, 2. 김치의 역사, 3. 김치의 종류 및 특성 (궁서, 12pt, 행간 18pt, 자간 -50, M70Y90)
- ④ 1급-13.txt : 단락스타일 설정

소제목 (궁서, 12pt, 행간 18pt, 자간 -50, M70Y90, 단락 경계선(물결(Wavy) 2pt)),

본문1 (돋움, 11pt, 행간 18pt, 자간 -50, C100M80),

본문2 (바탕, 9pt, 행간 16pt, 자간 25, K100)



문제3 [실무응용] 단행본/ 매거진

다음의 《조건》에 따라 아래의 《출력형태》와 같이 작업하시오.

《조건》

첨부파일	GTQWImageW1급-14.ai, 1급-15.jpg, 1급-16.psd, 1급-17.psd, 1급-18.jpg, 1급-19.psd, 1급-20.txt			
파일	크기 동일		210 x 280 mm	
저장규칙 indd 파일명		파일명	GTQ₩수험번호-성명-3.indd	

1. 기본 설정

① 2쪽(Pages), 3단(Columns), 단 간격(Gutter) 5mm, 여백(Margins) : 상하 30mm, 좌우 20mm, 도련(Bleed) 3mm

2 작성 방법

- ① 1급-14.ai, 1급-19.psd : 응용 및 배치, 1급-15.jpg : 효과(Effects) 그레이디언트 페더(Gradient Feather)
- ② 1급-16.psd : 클리핑 패스(Clipping Path) 가장자리 감지(Detect Edge). 효과(Effects) 그림자(Drop Shadow)
- ③ 1급-17.psd : 효과(Effects) 그림자(Drop Shadow), 1급-18.jpg : 모퉁이 둥글게(Rounded) 5mm
- ④ 도형 : 원1 (55 x 55mm, C50M70Y100, 텍스트 감싸기(Text Wrap) 7mm),

원2 (35 x 35mm, 110 x 110mm, M20Y50, 효과(Effects) - 그레이디언트 페더(Gradient Feather))

⑤ 마스터 페이지 설정 : B-Master Page 추가. 페이지 번호 설정.

면주 설정 (1페이지 "BREAD", 2페이지 "PART.1", 선/획(60mm, 물결(Wavy) 2pt, C100))

3. 문자 효과

- ① 크루아상, 바게트 (궁서, 30pt, C50M70Y100, 효과(Effects) 그림자(Drop Shadow))
- ② '페이지 번호' (Times New Roman, Bold, 13pt, C50M70Y100)
- ③ '면주' (Times New Roman, Bold, 10pt, C50M70Y100)
- ④ 1급-20.txt : 단락스타일 설정

중제목 (궁서, 22pt, C80M20K20),

소제목 (돋움, 11pt, 행간 16pt, 자간 -25, C50M70Y100, 첫 줄 들여쓰기 4mm, 단락 경계선 0.5pt).

본문1 (돋움, 9pt, 행간 17pt, 자간 -70, C50M70Y100, 시작표시문자 2줄).

본문2 (바탕, 9pt, 행간 16pt, 자간 -100, K100, 첫 줄 들여쓰기 4mm)

《출력형태》





달을 의미한다. 프랑스의 빵으로 알려져 있 합시키다 (4)방합의 바죽은 25cm(109)치) 지만 본래는 역사 깊은 헝가리의 빵이다. 1683년경 헝가리에서 오스트리아로 전해 졌고, 루이 16세의 왕후가 된 오스트리아 의 마리 양투아네트에 의해 프랑스에 전해 졌다. 잘 구어진 빵은 가볍고 속이 충상을 이루는데, 이는 탄산가스층과 접기형 반죽 에서 나타나는 버터중이다. 지방분이 많으 면서도 짭짤하고 담백하여 유럽에서는 아

침식사로 많이 이용된다. 1636년 오스트리아의 수도 빈이 오스 리아의 제빵기술자가 장고에 있는 밀가루 를 꺼내러 갔다가 투르고 군대의 공격계시 계획을 우연히 듣고 아군에게 이 사실을 알 려 적은 결퇴하게 하였다. 이 공로로 제빵 기술자는 명문가였던 페데스부르크가의 훈장을 제파적의 실범 마크로 사용할 수 있 는 특권을 부여받았다. 제빵기술자가 이에 대한 답례로 투르크군의 반달기를 본뜬 초 승달 모양의 빵을 만들었다는 일화가 전해



크루아상을 만들 수 있는데, 일반적인 제조 ① 밀가루와 물을 넣어 만든 저배함

크기로 밀어 버터를 잘게 잘라 놓고 나머지

부분을 세번 경치서 다시 밀고 또 다시 경

쳐서 밀어 냉장고에 30분 정도 넣어 둔다.

아상 반죽을 넣고 15분 정도 굽는다.

(lean)의 하드 타입 바게트와 하드를 ② 지 ①입가루와 이스트·설탕·소금·우유·달 방을 많이 넣어 만든 소프트 타입의 브리오 관버터를 준비하여 두고, 큰 볼에서 밀가 슈(brioche), 크루아상(croissant) 등 ③ 모양 루를 2-3회 체진다. ②미지근한 물에 설탕 이 크고 거친 시골빵(country bread) ④ 두 과 이스트를 섞어 15분 정도 발효시킨다. 번 구운 비스코트(biscotte) ⑤ 과자큐인 사 ③다른 볼에 설탕소금 우유 등 등을 넣어 바랭(savarin)이다 녹인다. 여기에 밀가루와 이스트 **혼합물을** 넣고 반죽하여 오랫동안 치댄 후 둥글게 빛 어 불에 담아 발효기에 넣고 1시간 정도 발



기를 반복한다(버터가 잘 퍼져 보이지 않 에서 처음 개발된 빵으로 딱딱하고 매근 은 때까지 이 과정은 반복) 이 과정은 3절 하며 유이 나는 껍질은 가지고 있고 빵 속 3회접기라고 한다. ⑤반죽을 밀어 삼각형 은 증기를 포류(抱留)한 구멍이 많이 나 있 모양으로 자르고 삼각형 모양 반죽을 입면 는 것이 특징이다. 껍질은 딱딱하고 바삭바 부터 삼각형의 포인트쪽으로 말아준 후 양 삭 하지만 속은 부드럽고 쫄깃한 맛을 느 만부르크의 군대에 포위되었을 때, 오스트 라무르크의 군대에 포위되었을 때, 오스트 아 30분간 발효시킨 후 굽기 전에 달걀물 면에 경사진 칼집을 내는 쿠프(coupe) 을 원면에 발라준다(발효 온도 27도 습도 - 것을 거치게 되면 빵의 표면이 구워지면 37%). ⑧오븐을 200°C로 예열한 후에 크루 서 자연스럽고 보기 좋게 터져 빵 맛을 더 욱 좋게 한다. 일반적으로 바게트 빵을 굽 븐(convection oven)을 사용하여 갑자기 빵 반죽이 부풀어 칼집이 터지는 것을 방지히 고 빵이 마르는 것을 막을 수 있다. 바게트 빵을 만들 때에 원료 배합률은 일가루 100%에 물 58~60%, 소금 1.8~2%. 이스트 1.0-2.5%을 넣어 되직하게 반죽한

박게트는 밀가루와 물을 넣고 만든 길 다. 밀가루를 22℃에서 반죽하여 3.5시간 교 딱딱한 저배합 반죽의 빵으로 반죽을 발효시킨 다음 30분쯤 놓아두었다가 350g 350g으로 분할하여 길이 67~68cm로 만든 - 크기로 잘라낸다. 이것을 막대모양으로 빛 것이다. 설탕, 유지, 계란을 거의 사용하지 어 불에 쬐어 말린 후에 칼집을 넣고 250~ 않는 빵을 프랑스빵(french bread)이라고 280°C의 컨벡션 오븐에서 15~20분간 급

[40점]