

1과목 : 커피학 개론

- 원산지 에티오피아로부터 커피가 전파되어 최초로 경작을 시작한 나라는?  
① 인도                      ② 인도네시아  
③ 예멘                      ④ 브라질
- 영국의 커피하우스에서 발전되어 오늘날 세계적인 기업으로 성장한 보험사는?  
① 런던 보험회사                      ② 메릴린치 보험회사  
③ 메트 라이프 보험회사                      ④ 로이드 보험회사
- 다음 중 모카(Mocha)의 설명에 해당되지 않는 것은?  
① 모든 브라질커피의 다른 이름  
② 초코렛(초코시럽)이 들어간 메뉴의 총칭  
③ 예멘의 커피 수출 항구 이름  
④ 커피를 일컫는 다른 말
- 커피가 공기 중의 산소와 반응하여 변패되는 현상을 자동산화라 한다. 아래 성분 중에서 자동산화반응을 일으키는 커피의 성분은?  
① 포화지방산                      ② 불포화지방산  
③ 아미노산                      ④ 카페인
- 커피가 건강에 미치는 효과를 설명한 것 중 틀리게 설명한 것은?  
① 커피에는 체내의 지방을 분해하는 다이어트 촉진 효과가 있다.  
② 카페인은 스트레스를 감소시키는 효과가 있다.  
③ 커피는 아로마테라피(향기치료)로 활용될 수 있다.  
④ 커피는 활성산소 증가 효과를 가지고 있다.
- 다음 중 식자재의 관리 중 가장 기본이 되는 방법은?  
① 먼저 들어온 식자재를 먼저 사용한다.  
② 비싼 식자재를 먼저 사용한다.  
③ 모든 식자재는 가능한 하나의 커다란 용기에 함께 보관하여 사용한다.  
④ 유통기간이 가까워지는 식자재는 냉동보관 후 필요한 만큼만 해동해 사용한다.
- 바리스타는 커피와 같은 식음료의 품질관리 차원에서 HACCP 제도에 대한 지식이 갖추어져야 한다. 이 제도에 대한 설명으로 옳은 것은?  
① 유해한 미생물이 손, 기구, 용기 등에 전이되는 정도를 분석하는 제도  
② 식품의 위해요소를 미리 확인, 예방함으로써 식품의 안전성을 관리하는 위생제도  
③ 소비자들에게 공중 보건 상 건강을 해칠 수 있는 요인들을 공지하는 제도  
④ 식품과 음료를 대상으로 대장균이 증식하는 정도를 측정하는 제도
- 스탠더드 레시피(Standard recipe)를 설정하는 목적에 대한 설명 중 틀린 것은?  
① 원가계산을 위한 기초를 제공한다.  
② 품질과 맛을 유지시킨다.

- ③ 노무비를 절감할 수 있다.  
④ 바리스타에 대한 의존도를 높여 준다.
- 메뉴 계획 시 고려할 사항으로 적당하지 않는 것은?  
① 메뉴 품목에 대한 수요 및 공급의 가능성  
② 영업장의 데코레이션 조화를 고려  
③ 각 품목의 판매가격 수준을 고가로 고려  
④ 서비스에 맞는 메뉴 디자인이나 내용을 구성
- 다음의 커피체리에 관한 내용 중 틀린 것은?  
① 성숙한 커피 열매는 색이나 형태가 체리와 비슷해서 'Cherry', 혹은 'Coffee cherry' 라고 불린다.  
② 일반적으로 체리의 껍질 안쪽에 과육이 있고, 과육 안쪽으로 속껍질 안에 두 개의 생두가 들어 있다.  
③ 커피 생두는 한 체리에 보통 두 개가 서로 마주보는 형태로 들어있지만 간혹 세 개 이상 들어있는 경우도 있다.  
④ 가지 끝에 열리는 체리에는 생두가 하나만 들어 있는 경우도 있는데, 이런 체리를 피베리(Peaberry)라고 부른다.
- 체리 속 생두는 보통 두 개가 서로 마주보고 있다. 이 경우 서로 마주보는 방향은 평평한데 이런 형태의 생두를 무엇이라고 하나?  
① 플랫 빈(Flat bean)                      ② 커플 빈(Couple bean)  
③ 홀 빈(Whole bean)                      ④ 피베리(Peaberry)
- 아라비카 원종에 가장 가까운 품종으로서 콩의 모양은 긴 편이며 좋은 향과 신맛을 가지고 있으나 그늘 경작법(Shading)이 필요하며 생산성이 낮은 품종은?  
① 카투라(Caturra)                      ② 문도 노보(Mundo-Novo)  
③ 켄트(Kent)                      ④ 티피카(Typica)
- 로부스타(Robusta) 커피에 대한 설명으로 옳바른 것은?  
① 주로 해발 800m 이상의 산지에서 재배된다.  
② 연평균 기온 24~30℃, 연평균 강수량 1,000mm내외의 열대지역에서 잘 재배된다.  
③ 아프리카 콩고가 원산지로 1895년 처음 학계에 보고되었다.  
④ 재배가 쉽고, 수확량이 아라비카(Arabica)보다 월등히 많은데다 카페인 양도 훨씬 적어 많은 국가들이 점점 그 재배 양을 늘려가고 있다.
- 커피의 품종 중 아라비카(Arabica) 종의 생육조건에 맞지 않는 것은?(문제 오류로 실제 시험장에서는 모두 정답 처리되었습니다. 여기서는 1번을 누르시면 정답 처리 됩니다.)  
① 병충해에 강하며 환경 적응력이 좋다.  
② 해발 800m 이하에서 재배해야 품질이 좋은 아라비카 종을 생산할 수 있다.  
③ 서리는 생육에 치명적이다.  
④ 연평균 기온 24~34℃의 온도가 유지되어야 무난히 경작될 수 있다.
- 특정 생두에 '새이드 그로운 커피(Shade-grown coffee)'라는 명칭이 붙게 되는데 그 의미는 무엇인가?  
① 작은 커피 묘목의 일조량 조절을 목적으로 그늘 막을 설치하였다.  
② 커피종자를 삼베 포, 짚 등으로 덮어 그늘을 유지하였다.

- ③ 커피나무의 개량 및 다수확을 목적으로 일정기간 그늘막을 설치하였다.  
④ 커피나무의 일조량을 줄이기 위해 키 큰 나무의 그늘 아래에서 경작되었다.

16. 커피나무의 경작에 보편적으로 이용되고 있는 방법은?

- ① 파치먼트 파종                      ② 조직배양  
③ 접목(Grafting)                      ④ 직파(直播)

17. 커피종자를 개량하는 목적으로 옳게 묶은 것은?

가) 단위면적당 많은 생산량을 얻기 위한 목적  
나) 키가 큰 커피나무를 개발하기 위한 목적  
다) 병충해에 강한 품종을 개발하기 위한 목적  
라) 소규모 경작을 쉽게 하기 위한 목적

- ① 가,나                      ② 나,다  
③ 다,라                      ④ 가,다

18. 생물의 다양성 보호, 자연환경 보호, 공동체의 발전, 커피근로자 권익 옹호 및 포괄적이며 지속적인 농장경영을 통한 농업 발전을 목적으로 1992년 라틴아메리카 NGO 연합과 공동 설립하여, 1996년부터 200여개의 Checkpoint를 통해 국제인증사업을 하고 있는 민간단체는?

- ① 페어 트레이드 인증(Fair Trade Certified)  
② 버드 프렌드 인증(Bird Friendly Certified)  
③ 유기농 인증 (Organic Certified)  
④ 레인 포레스트 연합(Rain Forest Alliance)

19. 커피체리를 수확하는 방법 중 핸드 피킹(Hand-picking)에 대한 설명으로 옳은 것은?

- ① 내추럴 커피나 로부스타 커피를 생산하는 지역에서 주로 사용하는 방법이다.  
② 한 그루 커피나무에 여러 번 반복해서 수확하므로 수확량이 많다.  
③ 잘 익은 체리만을 골라서 수확하기에 적절한 방법이다.  
④ 주로 브라질처럼 평지에서 커피를 재배하는 곳에서 이용하는 방법이다.

20. 커피 체리 100Kg을 수확한 후 모든 가공과정을 거친 뒤 최종적으로 얻을 수 있는 생두(Green coffee)는 대략 어느 정도인가?

- ① 내추럴 커피 30Kg, 워시드 커피 30Kg  
② 내추럴 커피 20Kg, 워시드 커피 20Kg  
③ 내추럴 커피 30Kg, 워시드 커피 20Kg  
④ 내추럴 커피 20Kg, 워시드 커피 30Kg

21. 생두의 수확 연도를 기준으로 1년지나 2년채 안된 생두에 붙이는 분류법은?

- ① Past crop                      ② Current crop  
③ New crop                      ④ Old crop

22. 워시드 커피(Washed coffee)의 처리방법으로 옳은 것은?

- ① Pulping→Washing→Fermentation→Drying→Hulling→Cleaning→Grading  
② Pulping→Washing→Fermentation→Drying→Hulling→Grading→Cleaning  
③ Pulping→Fermentation→Washing→Drying→Hulling→

Cleaning→Grading

- ④ Pulping→Fermentation→Washing→Drying→Hulling→Grading→Cleaning

23. 파치먼트 커피(Parchment coffee)에 대한 올바른 설명은?

- ① 수확하고 아직 가공되지 않은 상태의 체리를 말한다.  
② 커피 체리에서 외피와 과육을 제거한 상태를 말한다.  
③ 발효가 끝나고 세척한 후 파치먼트가 남아있는 상태의 커피를 말한다.  
④ 건조까지 마치고 탈곡을 한 후 얻어진 생두 상태를 말한다.

24. 커피 가공과정에 대한 설명 중 옳은 것은?

- ① 습식 가공의 함수율은 11-13%, 건식 가공의 함수율은 10-12% 정도가 보통이다.  
② 건식법(Dry processing)은 파치먼트 상태로 보관한다.  
③ 습식법(Wet processing)은 그린빈 상태로 보관한다.  
④ 건조과정은 커피 맛과 향에 크게 영향을 미치지 않는다.

25. 커피가공 과정에 대한 아래 설명에 해당되는 것은?

- 은피(Silver skin)를 제거하는 과정  
- 상품의 가치를 높이기 위한 선택(Option) 과정  
- 주로 고급 커피인 자메이카 블루마운틴, 하와이 코나 커피에 사용

- ① Hulling 과정                      ② Polishing 과정  
③ Grading 과정                      ④ Pre-cleaning 과정

26. 다음은 생두의 품질을 평가하는 기준을 설명한 것이다. 맞는 내용은?

- ① 생두는 일반적으로 작을수록 고급이고 가격도 비싸다.  
② 색상은 노란색을 띠수록 고급이다.  
③ 평탄하고 온난한 지역에서 자란 커피가 고급이다.  
④ 결점두 수가 적을수록 고급이다.

27. 생두의 밀도와 연관된 설명 중 일반적으로 옳다고 볼 수 있는 것은?

- ① 밀도가 높을수록 커피의 맛과 향이 풍부하다.  
② 생두 크기가 클수록 밀도가 높다.  
③ 고지대에서 재배된 커피나무는 저밀도의 생두를 생산한다.  
④ 생두의 밀도가 높을수록 로스팅(roasting)은 쉬워진다.

28. 스팀을 이용하여 우유 거품(Foamed milk)을 만들 때 거품을 형성하는 우유의 가장 중요한 성분은?

- ① 지방                      ② 단백질  
③ 칼슘                      ④ 비타민

29. 우유를 희게 보이게 하는 우유 중의 성분은?

- ① 카제인 미셀                      ② 비타민  
③ 무기질                      ④ 유청 단백질

30. 커피 제조에 사용되는 우유의 신선도를 감별할 수 있는 방법으로 옳은 것은?

- ① 비중계로 측정 시 15℃에서 비중 2 ~ 5의 범위가 신선하다.

- ② 우유 지방함량의 측정 시, 규격 성분으로서 1% 이상 포함되어야 한다.
- ③ 신선한 우유는 물이 담긴 컵에 한 방울을 떨어뜨리면 유백색으로 구름처럼 퍼지며 강하다.
- ④ 우유에 함유된 칼슘(Ca)량이 200ml 당 5% 이상이어야 한다.

**2과목 : 로스팅과 향미 평가(커피 배전)**

31. 커피를 로스팅 할 때 일어나는 변화 중 옳은 것으로 묶인 것은?

가) 가용성 성분이 증가한다.  
 나) 휘발성 향기 성분이 지속적으로 증가한다.  
 다) 카페인의 양은 현저히 증가한다.  
 라) 원두의 용적 증가는 점차 감소한다.

- ① 가,나                      ② 가,라
- ③ 다,라                      ④ 나,다

32. 커피를 블렌딩하는 기본원칙이다. 관계가 먼 것은?

- ① 커피의 품질이 한 종류 이상은 뛰어나야 한다.
- ② 사용하는 커피를 특성 별로 분류해야 한다.
- ③ 로스팅 단계와 특징 별로 분류해야 한다.
- ④ 사용하는 생두의 안정적 확보를 염두 해야 한다.

33. 커피 로스팅 시 생두에 열을 가하는 방식에 따라 로스팅방식이 결정된다. 생두에 열을 전달하는 열의 종류에 해당하지 않는 것은?

- ① 대류에 의한 열              ② 복사에 의한 열
- ③ 전도에 의한 열              ④ 자외선에 의한 열

34. 커피향기와 맛에 깊은 관계가 있는 성분으로 아라비카 종에 12~16%가 들어있는 커피 내의 주요성분은?

- ① 클로로겐산              ② 카페인
- ③ 지방성분              ④ 탄닌산

35. 커피생두에 함유된 탄수화물은 유리당류와 다당류로 나누어진다. 이에 대하여 바르게 설명한 것은?

- ① 커피생두의 유리당류는 원두의 갈색이나 향기의 형성에 영향을 미치지 않는다.
- ② 커피생두의 유리당류를 이루는 주성분은 수크로스(Sucose) 이다.
- ③ 커피생두의 유리당류 함량은 로부스타 종이 아라비카 종보다 많이 함유되어 있다.
- ④ 커피생두의 유리당류의 함량은 로스팅 후에도 거의 감소되지 않는다.

36. 커피를 로스팅하면 당의 갈변화(Sugar browning)가 일어나 향기성분이 생성된다. 다음 향기 중에서 로스팅 정도가 가장 높은 단계에서 생성되는 향기는?

- ① Nutty(고소한 향)              ② Caramelly(캐러멜 향)
- ③ Chocolaty(초콜릿 향)              ④ Flowery(꽃 향)

37. 추출한 커피에 대한 커핑(Cupping) 시 알아야 할 용어에 대한 다음 설명 중 틀린 것은?

- ① Taste - 혀로 느낄 수 있는 커피의 단맛, 신맛 및 쓴맛
- ② Aroma - 후각으로 느낄 수 있는 커피에서 증발되는 향

- ③ Flavor - 입안에 커피를 머금었을 때 후각과 입에 느껴지는 맛과 향
- ④ Aftertaste - 커피가 입안에 있을 때 지속적으로 느낄 수 있는 맛

38. 커피의 다음 성분들 가운데, 마시기 전 커피의 향을 느끼게 하는 성분은?

- ① 케톤(Ketone)이나 알데히드(Aldehyde) 계통의 휘발성 성분
- ② 비휘발성 액체 상태의 유기 성분
- ③ 지질 같은 비 용해성 액체와 수용성 고체 물질
- ④ 에스테르(Ester) 화합물

39. 추출한 커피를 오래 가열하면서 보관하면 커피공의 단백질 성분이 변화하면서 나타나는 맛의 결함은?

- ① Tarry(탄 맛)                      ② Briny(짠맛)
- ③ Scorched(강한 탄내)              ④ Woody(나무 맛)

40. 다음 중 SCAA의 기준에 따른 커피의 기본(Primary) 맛이 아닌 것은?

- ① 신맛                      ② 단맛
- ③ 쓴맛                      ④ 짠맛

41. 다음 향기의 강도를 표현하는 용어 중 맞는 것은?

- ① Flat : 풍성하다. 풍부하고 강하다는 의미.
- ② Full : 풍부하다. 강도가 강한 것은 아니다.
- ③ Rich : 무난하다. 강하지도 다양하지도 않다.
- ④ Rounded : 빈약하다, 향이 거의 없는 경우

42. 커피 추출액에서 소독내가 심하게 나는 맛의 결함으로, 커피 열매가 나무에 달린 채 건조가 진행되어 미생물과 효소가 커피열매에 작용하여 생기는 향미의 결함은? 이런 결함은 브라질의 건식 아라비카 콩에서 주로 나타난다.

- ① Woody                      ② Hidy
- ③ Grassy                      ④ Riory

43. 다음에 설명에서 ( ) 안에 들어간 단어를 제대로 연결한 것은?

음식이나 음료를 섭취하거나 섭취한 후, 입안에서 물리적으로 느껴지는 촉감을 ( )이라 하며, 입안에 있는 말초 신경은 커피의 점도와 미끈함을 감지하는데 이 두가지를 집합적으로 ( )라 부른다.

- ① Flavor, Aftertaste                      ② Mouthfeel, Body
- ③ Aftertaste, Mouthfeel                      ④ Mouthfeel, Flavor

44. 월드 컵 테이스터스 챔피언 대회(WCC) 경기규정의 커피 추출조건을 틀리게 설명한 것은?

- ① 커피의 분쇄는 품종별로 다른 크기로 분쇄된다.
- ② 추출 온도는 92~96℃ 이다.
- ③ 물 1리터(L) 당 60g의 원두를 사용하여 추출한다.
- ④ 각 커피의 추출 시간은 4~6분 정도이다.

45. SCAA의 Specialty Coffee로 구분하는 기준에 대한 것이다. 틀린 것은?

- ① 5%이내의 크기편차.
- ② Category 1의 결점수가 없어야 할 것.

- ③ Quaker가 없을 것.
- ④ Cupping 점수 80점 이상일 것.

### 3과목 : 커피 추출

46. 커피를 살 때 먼저 고려해야 될 사항 두 가지를 꼽는다면 무엇을 고려해야 될까?
- ① 제조 회사와 품종                      ② 커피의 품질과 신선함
  - ③ 커피의 분쇄도와 포장재              ④ 커피의 품질과 가격
47. 커피의 산패에 대한 설명 중 바른 것은?
- ① 커피가 공기 중에 산소와 결합하여 맛과 향이 변화하는 것을 말한다.
  - ② 분쇄 후 일정시간이 경과하여 안정된 이후 추출하는 것이 좋다.
  - ③ 다크 로스트(Dark roast) 된 원두는 라이트 로스트(Light roast) 된 원두보다 서서히 산화된다.
  - ④ 멜라노이딘이 형성되면서 진행되는 과정이다.
48. 다음 설명하는 추출 기구는 무엇을 말하는가?

수동식 에스프레소 추출기구로, 매장보다는 가정에서 많이 사용하는 기구이다. 구조는 상부포트, 하부포트, 안전밸브, 바스켓으로 되어있다. 다른 말로는 '에스프레소 포트'라고도 한다.

- ① 퍼콜레이터(Percolator)
  - ② 프렌치 프레스(French press)
  - ③ 이브릭(Ibrik)
  - ④ 모카 포트(Moka pot)
49. 좋은 커피를 위한 조건이 아닌 것은?
- ① 커피와 물의 적정 비율
  - ② 추출 시간에 따른 정확한 분쇄
  - ③ 추출 기구마다 입자를 0.5~0.6mm로 맞추어 추출
  - ④ 좋은 품질의 물로 최적의 추출 방법
50. 에스프레소 추출 시 펌프모터에서 심한 소음이 일어나는 원인은 무엇인가?
- ① 커피 투입량이 많을 때
  - ② 물 공급이 되지 않을 때
  - ③ 온도가 낮을 때
  - ④ 추출 시간이 길 때
51. 눈앞에 놓인 커피는 이미 그 성격이 결정되어 있다. 따라서 그에 가장 적합한 추출 방법도 결정되어 있다고 말할 수 있다. 에스프레소 기계를 사용하여 커피를 뽑을 때 커피의 맛을 조절할 수 있는 가장 단순한 방법은 무엇인가?
- ① 분쇄 커피의 양을 조절한다.
  - ② 분쇄도를 조절한다.
  - ③ 커피의 추출 액량을 조절한다.
  - ④ 탬핑 강도를 조절한다.
52. 물속에 함유된 칼슘(광물질) 성분은 커피기계의 보일러 내부 벽에 흡착되는데, 물을 직접 끓이게 되면 칼슘이 히터의 표면에 녹아 융착(融着)되기도 하며, 각 부분으로 연결되어 있

는 소규모 파이프 등이 막히는 원인이 된다. 또한 여러 이온 성분의 중금속과 불순물로 인하여 커피의 고유의 맛을 잃게 된다. 이러한 현상을 방지하기 위해 사용되는 장비는 무엇인가?

- ① 연수기                                      ② 펌프 모터
- ③ 정수기                                      ④ 전원차단기

53. 에스프레소 추출에서 추출 시간이 길어지면 맛은 어떻게 변할까?
- ① 신맛이 강해진다.                      ② 단맛이 강해진다.
  - ③ 짠맛이 강해진다.                      ④ 쓴맛이 강해진다.
54. 다음 예문 가운데 가장 모범적인 에스프레소 추출의 모습은?
- ① 처음엔 천천히 똑똑 떨어지다가 나중엔 가늘게 고르게 나오면서 32초에 28ml가 추출되었다.
  - ② 처음부터 끝까지 고른 두께로 가늘게 나오면서 22초에 25ml가 추출되었다.
  - ③ 조금 굵은 줄기로 나오면서 8초에 추출이 끝났는데, 거품이 1/2 이상 나왔다.
  - ④ 처음부터 끝까지 고른 두께로 35초 만에 30ml가 추출되었다.
55. 추출이 용이하게 적당량의 분쇄된 커피를 필터 홀더에 담는 일련의 과정을 팩킹(Packing)이라 하는데 이 과정과 관련이 없는 것은?
- ① Tapping                                      ② Dozing
  - ③ Tamping                                      ④ Infusion
56. 탬핑(Tamping)을 하는 가장 큰 요인은?
- ① 커피 케이크의 고른 밀도 유지를 통한 물이 균일한 통과를 위해
  - ② 필터에 커피를 잘 채우기 위해
  - ③ 두꺼운 크레마를 얻기 위해
  - ④ 물과의 접촉 면적을 늘리기 위해
57. 다음 중 에스프레소 추출에서 필터홀더의 바스켓과 추출구(Spout)관리에 해당되지 않는 것은?
- ① 탬핑 시 추출구가 작업대 바닥에 닿지 않도록 한다.
  - ② 도징(Dozing up)된 원두를 깎아낼 때 추출구가 도징 챔버(Dozing chamber) 위쪽에 놓이지 않도록 한다.
  - ③ 필터홀더의 바스켓과 추출구를 청소할 때는 반드시 젖은 행주를 사용한다.
  - ④ 바스켓과 추출구를 분해하여 청소할 때는 가능한 따뜻한 물을 사용하는 것이 좋다.
58. 에스프레소 추출 전 '물 흘려보내기' 동작에 대한 내용이다. 틀린 것은?
- ① 그룹 헤드에 묻어 있을 수 있는 찌꺼기를 제거하기 위한 동작이다.
  - ② 머신의 정상 작동여부를 확인하는 동작이다.
  - ③ 과열되어 있을 수 있는 추출수를 제거하기 위한 동작이다.
  - ④ 드립 트레이(Drip tray)를 씻어내어 잔 밑 부분의 청결을 유지하기 위한 동작이다.
59. 에스프레소의 추출시간에 영향을 미치는 여러 가지 요인 중 그라인더의 입자를 바꾸면서 조절해야 하는 요인이 아닌 것

은?

- ① 추출 압력 차이가 있는 경우
- ② 날씨의 변화에 따른 습도변화
- ③ 원두변경에 따른 로스팅 정도의 변화
- ④ 그라인더의 장시간 사용에 따른 그라인더 날의 팽창

60. 다음의 메뉴 중 얼음을 이용한 차가운 메뉴는?

- ① 도피오(Doppio)
- ② 카푸치노 프레도(Cappuccino Freddo)
- ③ 카페 코레토 (Caffe Correto)
- ④ 카라멜 마끼아토(Caramel Macchiato)

전자문제집 CBT PC 버전 : [www.comcbt.com](http://www.comcbt.com)

전자문제집 CBT 모바일 버전 : [m.comcbt.com](http://m.comcbt.com)

기출문제 및 해설집 다운로드 : [www.comcbt.com/x](http://www.comcbt.com/x)

전자문제집 CBT란?

종이 문제집이 아닌 인터넷으로 문제를 풀고 자동으로 채점하며 모의고사, 오답 노트, 해설까지 제공하는 무료 기출문제 학습 프로그램으로 실제 시험에서 사용하는 OMR 형식의 CBT를 제공합니다.

PC 버전 및 모바일 버전 완벽 연동  
교사용/학생용 관리기능도 제공합니다.

오답 및 오탈자가 수정된 최신 자료와 해설은 전자문제집 CBT  
에서 확인하세요.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
③	④	①	②	④	①	②	④	③	②
11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
①	④	③	①	④	①	④	④	③	②
21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
①	③	③	①	②	④	①	②	①	③
31	32	33	34	35	36	37	38	39	40
②	①	④	③	②	③	④	①	①	③
41	42	43	44	45	46	47	48	49	50
②	④	②	①	④	②	①	④	③	②
51	52	53	54	55	56	57	58	59	60
③	①	④	②	④	①	③	④	①	②