

‘커피인문학 강사’ 자격 관리·운영 규정에 관한 시행안

(최근 개정일: 2019년 10월 24일)

제3장 검정기준 및 방법 (발췌)

자격명	등급	직 무 내 용
커피인문학 강사	1급	<p>* 아래 항목을 주제로 각각 강의를 수행하고, 커피테이스팅 실습 과정을 스스로 디자인하고 운영한다.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 세계사: 커피의 기원에 대한 설화와 역사적 사실 2. 세계사: 커피의 세계적 확산에 관한 시대별 고찰 (아프리카시대-베두인의 시대-무슬림의 시대-오스만 투르크의 시대-교황 클레멘스 8세의 시대-이탈리아 & 프랑스 & 영국 전파 초기의 시대-네덜란드 동인도회사의 시대-프랑스 루이 14세의 시대-카리브해의 시대-남미의 시대-1차 & 2차 세계대전의 시대-현대) 3. 식물학: 커피 품종의 기원과 분화 과정 4. 재배학: 커피 재배의 다양한 조건과 그에 따라 향미 차이 5. 커피열매 가공: 커피 열매 수확 및 발효, 건조 등 가공 과정 6. 물류 및 유통: 커피 산지에서 소비지까지 수출-통관-보관 7. 커피가격 결정: 커피 생두의 가격이 결정되는 메커니즘 8. 인문학: 커피 재배 및 가공 과정에서 나타나는 자연적인 현상을 인간의 본성과 연결 지을 수 있는 생명 현상 및 인지 체계 9. 문화: 커피 국가별 커피 생산의 기원과 발전과정의 문화사 10. 문화: 커피 소비국가에서 커피 응용 문화와 시대별 특징 11. 한국사: 한국 커피의 기원과 시대별 특징 12. 한국의 커피 시장: 세계 커피 시장 규모 분석과 한국 커피 시장의 특징 13. 한국의 커피 문화: 시대별 세계와 한국의 커피 소비 문화 분석 및 비교 14. 물리(열역학): 커피 로스팅의 원리와 향미 생성 원리 비교 15. 화학(센서리): 커피 성분 추출 방식과 향미의 연관성 16. 언어: 커피 테이스팅과 향미의 표현 방식 17. 인물사: 커피를 사랑한 유명한 사례 분석과 시대적 특징 18. 커피의 가치: 공정무역에 관한 이해도 19. 커피의 가치: 윤리적 소비에 관한 이해도 20. 커피의 가치: 미래 커피의 전망

자격명	등급	직 무 내 용
커피인문학 강사	2급	<p>* 아래 항목을 주제로 각각 강의를 수행하고, 디자인되어 주어지는 커피테이스팅 실습을 진행한다.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 커피의 역사: 커피의 기원과 관련한 주장과 물증 2. 시대별 커피의 전파 양상: 카메룬에서 에티오피아, 예멘, 오스만 투르크, 이탈리아, 네덜란드, 프랑스, 인도, 인도네시아, 중남미로의 커피 전파 과정 3. 커피 산지별 재배의 기원과 그 배경 4. 커피 품종의 기원과 분화 과정 5. 커피 재배와 수확, 가공이 커피 음료 품질에 끼치는 영향 6. 커피 가격이 결정되는 요인들 7. 소비지에서 커피 메뉴의 종류와 그 기원 8. 커피 로스팅의 기원과 원리 9. 커피 로스팅 머신에 담긴 과학적 원리 10. 커피 추출의 종류와 원리 11. 한 잔에 담긴 커피의 향미로 품질을 추정하는 법 12. 커피 향미 용어: 한 잔에 담긴 커피의 향미를 표현하기 위한 용어들 13. 커피테이스팅(Coffee Tasting)과 컵핑(Cupping)의 차이에 대한 이해 14. 산지(품종), 가공법, 로스팅 정도, 추출방식에 따른 커피 향미의 차이를 체험케 하는 커피테이스팅 실습을 디자인하고 진행 15. 좋은 커피와 나쁜 커피의 정의와 구별법 16. 스페셜티 커피에 관한 관점 17. 커피가 건강에 미치는 영향에 대한 인식 18. 공정무역과 직접무역의 가치에 관한 설명 19. 친환경 커피의 가치에 관한 설명 20. 새로운 유형의 커피 문화에 대한 설명

제8조 검정의 기준은 다음과 같다. (발췌)

자격종목	등급	검정기준
커피인문학 강사	1급	<ol style="list-style-type: none"> 1. 커피의 기원과 관련한 설화와 역사적 사실을 구분해 설명할 수 있다. 2. 한국 커피의 기원과 관련한 주장들을 설명하고 진위에 대한 견해를 논리적으로 설명할 수 있다. 3. 커피 재배지와 그에 따른 품종 결정 과정과 장단점을 설명할 수 있다. 4. 재배 단계에서 친환경, 지속가능한 농법 등 바람직한 재배법과 그 가치를 설명할 수 있다. 5. 커피 수확 방식이 재배지마다 다른 이유를 역사적인 배경과 환경적인 배경으로 나눠 설명할 수 있다. 6. 커피의 가치를 높이기 위한 재배자들의 노력을 가공법을 예로 들어 설명할 수 있다. 7. 커피로스팅의 기원과 방식의 발달 과정을 설명할 수 있다. 8. 커피 생두의 성분과 로스팅을 연결 지어 커피 향미의 생성 메커니즘을 설명할 수 있다. 9. 커피 산지에서 소비지까지 유통과정과 가격 결정 방식에 대해 설명할 수 있다. 10. 커피 생두와 볶은 원두의 보관시 위협적인 요소와 그 이유, 해결법을 설명할 수 있다. 11. 커피 로스팅에서 시간, 속도, 온도가 커피음료의 품질에 끼치는 영향을 설명할 수 있다. 12. 커피 추출에서 다양한 도구의 원리와 방법, 각 방식의 가치와 의미를 설명할 수 있다. 13. 한 잔에 담겨 제공되는 커피의 향미를 평가하고, 특징을 생두의 품종 및 가공법과 연결 지어 설명할 수 있다. 14. 커피 향미를 감상하는 시음자의 입장에서 감각-지각-인지의 순서대로 느껴지는 바를 묘사하고 그렇게 묘사하게 되는 이유를 추정해 논리적으로 설명할 수 있다. 15. 수강생으로 하여금 커피 향미를 음미하고 인지되는 바를 묘사하는 한편 인간이 커피의 맛을 감상하는 의미와 가치를 체득할 수 있도록 커피테이스팅(coffee tasting) 실습을 디자인하고 진행할 수 있다.

자격종목	등급	검정기준
커피인문학 강사	2급	<ol style="list-style-type: none"> 1. 음료로서 커피의 기원과 세계 가지로 전파된 과정을 세계사와 연결 지어 설명할 수 있다. 2. 한국 커피의 기원과 시대별 커피문화의 발전 과정을 설명할 수 있다. 3. 커피 품종의 기원과 재배지 별 기원 및 품종을 설명할 수 있다. 4. 커피 재배-수확-가공의 방법에 따라 한 잔에 담기는 커피의 향미가 어떻게 달라지는지 설명할 수 있다. 5. 커피 로스팅의 기원과 시대별 발전 과정을 설명할 수 있다. 6. 로스팅 전후 커피 향미에 변화가 오는 원인을 이화학적으로 설명할 수 있다. 7. 15세기 이후 커피 추출의 발전 과정을 관련 도구를 연결 지어 설명할 수 있다. 8. 한 잔에 담긴 커피의 품질을 평가하는 지표들을 설명할 수 있다. 9. 커피 향미를 묘사하고 표현하는 용어들을 속성별로 분류하고 구사할 수 있다. 10. 커피테이스팅(Coffee Tasting)과 커피(Cupping) 실습을 준비하고 진행할 수 있다.

제9조 검정방법 및 검정과목 (발췌)

등급	검정방법	검정과목(분야 또는 영역)
1급	필기 (12과목)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 커피세계사 2. 커피한국사 3. 커피일본사 4. 커피식물학 5. 커피재배학 6. 커피 운송 및 유통 보관 7. 커피 로스팅 8. 커피 추출(Brewing) 9. 후각과 미각의 생리학(Physiology of Aroma & Taste) 10. 아로마 키트 11. 커피 플레이버휠(Flavor wheel) 12. 관능평가(Sensory Evaluation)
	실기 (4과목)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 목적에 맞는 커피테이스팅(Coffee Tasting) 실습 기획과 준비 능력과 테이스팅 진행에 대한 의미를 설명하는 능력 2. 관능평가(Sensory Evaluation): 품종, 가공법, 보관기간, 로스팅 정도, 추출방법별 차별적 감별 능력과 여러 관능평가법이 가지는 의미에 대한 설명 능력 3. 커피 향미 묘사 능력과 향미를 사람마다 달리 감각하고 지각하고 인지하는 이유에 대해 설명하는 능력 4. 지정된 커피인문학 ppt(30분 분량)에 대한 강의능력
2급	필기 (7과목)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 커피세계사 2. 커피한국사 3. 커피재배학 4. 커피 로스팅 5. 커피 추출 6. 아로마 키트 7. 커피 플레이버휠(Flavor wheel)
	실기 (3과목)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 목적에 맞는 커피테이스팅(Coffee Tasting) 실습 기획과 준비 능력과 테이스팅 진행에 대한 의미를 설명하는 능력 2. 커피 향미 묘사 능력과 향미를 사람마다 달리 감각하고 지각하고 인지하는 이유에 대해 설명하는 능력 3. 지정된 커피인문학 ppt(15분 분량)에 대한 강의능력

제10조 응시자격 (발취)

등급	응시자격
1급	- '커피인문학 강사 자격증 2급'을 취득한 자
2급	- 학력과 연령: 제한 없음 - 경력: 1. 커피와 관련한 직종에 5년 이상 종사한 자 2. 커피비평가협회의 바리스타, 커피로스터, 브루잉마스터, 커피테이스터 자격증 중 2종 이상 취득자 3. 커피비평가협회가 위 1과 2항이 요구하는 경험과 능력을 가졌다고 인정한 자

제11조 (유효기간) (☞커피비평가협회가 발급하는 커피인문학 강사의 자격은 취득시부터 5년간 유효기간을 두며 자격취득자는 유효기간 만료시 재등록을 할 수 있고, (☞커피비평가협회는 자격취득자가 재등록을 요청할 시 소정의 발급비용을 받고 자격증을 갱신해주어야 한다.

제12조(검정의 일부 면제) ① 필기시험 또는 실기시험 중 1개만 합격한 경우, 이후에 시행되는 시험에 있어서 연속하여 2회에 한하여 합격한 필기시험 또는 실기시험을 면제한다.

제13조(합격결정 기준) ① 필기시험과 실기시험은 100점 만점 기준 70점 이상 득점자를 합격자로 결정한다.

[별표 1] '커피인문학 강사 자격증' 과목별 시험문항 수 및 시험시간표(제12조 관련)

등급	시험과목	시험형태 및 문항 수			시험시간
		객관식 (사지선다형)	주관식 (단답 및 서술형)	합 계	
1급	필기	30문항(60점)	10문항(40점)	40문항(100점)	40분
	실기	- 커피테이스팅(작업형, 30분) - 강의 시연(체크리스트, 30분)			60분
2급	필기	50문항(75점)	5문항(25점)	55문항(100점)	55분
	실기	- 커피테이스팅(작업형, 30분) - 강의 시연(체크리스트, 15분)			45분