

1과목 : 커피학 개론

1. 다음 커피나무에 관한 설명 중 옳은 내용은 어느 것인가?

- ① 아라비카 종 커피는 일 년 내내 온도 차이가 크지 않은 고지대에 재배하기 때문에 꽃 피는 시기가 일정하다.
- ② 커피나무에 꽃이 피었다가 지고 체리가 맺히기 시작하면, 이로부터 6-8주 지나야 수확이 가능하다.
- ③ 체리는 익어감에 따라 빨간색이나 노란색에서 초록색으로 변해 간다.
- ④ 커피나무는 체리를 맺기 시작하면 5년 정도 지나야 수확이 안정되며, 경제성 있게 수확할 수 있는 기간은 20-30년이라고 보아야 된다.

2. 다음의 커피체리(Coffee cherry)에 대한 설명 중 틀린 것은 어느 것인가?

- ① 커피체리는 커피종자에 따라 성장속도가 다르다.
- ② 커피 꽃이 지고 체리가 맺혀서 수확할 때까지의 기간은 일반적으로 아라비카 종이 로부스타 종보다 길다.
- ③ 커피체리는 과육, 점액질, 파치먼트, 은피, 생두의 구조로 이루어져 있다.
- ④ 일반적으로 정상적인 체리 안에는 생두가 2개 들어 있다.

3. 다음 중 아라비카 종 커피의 특징은 어느 것인가?

- ① 나무의 성질이 예민해 생산지의 기후환경과 토양조건에 따라 독특한 개성을 지닌다.
- ② 동남아시아, 특히 베트남과 인도네시아에서 주로 생산된다.
- ③ 쓴맛이 강하고 카페인 함유량이 비교적 높다.
- ④ 가격이 저렴해 대부분 블렌딩(blending) 용으로 사용된다.

4. 아라비카 원종에 가장 가까운 품종으로서 콩의 모양은 긴 편이며 좋은 향과 신맛을 가지고 있으나 그늘 경작법(Shading)이 필요하며 생산성이 낮은 품종은 어느 것인가?

- ① 카투라(Catura) ② 문도 노보(Mondo-Novo)
- ③ 티피카(Typica) ④ 켄트(Kent)

5. 다음 중 아라비카 종에 대한 설명으로 부적합한 것은 어느 것인가?

- ① '커피나무의 귀족' 이라고도 불리며, 2쌍의 염색체를 갖고 꽃이 핀 후 11개월이 지나서야 커피체리가 빨갛게 익는다.
- ② 원산지는 에티오피아(Ethiopia)로 1753년 스웨덴 식물학자 칼 폰 린네(Carl von Linne)에 의해 처음으로 학계에 등록되었다.
- ③ 15-24℃의 기온에서 연평균 강수량 1,500-2,000mm의 규칙적인 비와 직사광선은 아니지만 충분한 햇볕을 받아야 한다.
- ④ 가장 많이 알려진 품종으로 티피카(Typica)와 버번(Bourbon)이 있으나, 커피 재배가 확대되면서 카투라(Catura), 문도 노보(Mundo Novo), 블루마운틴(Blue Mountain) 등 품종도 다양해졌다.

6. 다음 중 로부스타와의 교배종은 다음 중 어느 것인가?

- ① 켄트(Kent) ② 카투라(Catura)
- ③ 이카투(Icatu) ④ 문도 노보(Mondo-Novo)

7. 커피나무의 생육 조건에 대한 설명으로 맞는 것은 어느 것인가?

- ① 커피벨트(커피 존)는 위도를 중심으로 한 남, 북위 40°사이이다
- ② 생두의 밀도가 높을수록 깊은 맛과 향을 지닌다.
- ③ 일교차가 작을수록 커피체리의 밀도가 높고 향미가 강한 커피를 생산할 수 있다.
- ④ 일반적으로 저지대에서 재배되는 커피나무일수록 생산량이 적다.

8. 다음 중 모카(Mocha)의 의미로 쓰이지 않는 것은 어느 것인가?

- ① 예멘의 옛 커피 수출항구 이름
- ② 예멘 산 커피의 총칭
- ③ 부드러운 커피의 총칭
- ④ 초콜릿의 의미

9. 그늘 경작법(Shading)에 대한 다음 설명 중 틀린 것은 어느 것인가?

- ① 이 경작 방법으로 생산된 원두를 '셰이드 그로운 커피(Shade-grown coffee)'라고 한다.
- ② 키 큰 나무의 그늘을 이용하여 커피나무의 일조시간을 줄여줌으로써 생두의 밀도를 높여준다.
- ③ 커피나무에 그늘을 만들어 주기 위해 심는 나무를 셰이드 트리(Shade tree)라고 한다.
- ④ 잎이 넓은 나무를 심어 햇빛을 완전히 차단하는 방법이 다.

10. 커피 재배조건에 대한 다음 설명 중 틀린 것은 어느 것인가?

- ① 햇볕이 강한 지역이 좋다.
- ② 수확 시점에선 건조한 기후가 필요하다.
- ③ 개화 시까지 충분한 강우량이 필요하다.
- ④ 배수가 잘 되는 지역이 적합하다.

11. 수확한 체리의 가공, 건조방법으로 올바른 설명은 어느 것인가?

- ① 수확한 커피의 가공 방식은 크게 건식법(Dry method)과 습식법(Wet method)이 있다.
- ② 건식법에서는 체리의 함유율이 20% 정도가 될 때까지 1-3주간 말리는데, 햇볕이 약하거나 습도가 높은 지역에선 4주까지도 건조시킨다.
- ③ 습식법(Wet method)은 수확한 체리에서 이물질을 바깥에 날려 제거한 다음 체리를 펼쳐놓고 자주 뒤집어가며 햇볕에 말린다.
- ④ 건식법(Dry method)은 비용이 많이 드는 습식법(Wet method)에 비해 훨씬 경제적이고, 커피의 품질이 좋아 브라질 아라비카 전체 생산량의 95%가 이 방법을 사용한다.

12. 습식법(Wet method)을 이용한 가공과정에 대하여 틀리게 설명한 것은 다음 중 어느 것인가?

- ① 물이 풍부한 중남미 지역에서 아라비카 종 생산 시 주로 이용된다.
- ② 수확한 체리는 물을 이용해 가벼운 체리(Floater)와 무거운 체리(Sinker)로 분리한다.
- ③ 발효조에서 16-36시간 정도 발효시키면 pH가 3.8-4.0 범위로 내려간다.
- ④ 건식법에 비해 생산단가가 싸고 친환경적이다.

- ③ 네키세 ④ 파카마라

29. 커피전문점(Cafe)의 경영차원에서 '해피 아워(Happy hour)'를 올바르게 설명한 것은 어느 것인가?

- ① 사은 특별행사 ② 가격할인 시간대
- ③ 여휴의 시간대 ④ 영업시간 이외의 시간대

30. 다음 중 바리스타(Barista)의 기본자세로 틀린 것은 어느 것인가?

- ① 머리는 청결을 유지하고 긴 머리는 묶는다.
- ② 화장은 진하지 않게 하고 손톱은 짧게 깎는다.
- ③ 깨끗한 유니폼과 앞치마를 착용한다.
- ④ 향이 강하고 좋은 향수를 사용하여 손님에게 좋은 인상을 준다.

2과목 : 로스팅과 향미 평가(커피 배전)

31. 커피(Cupping)에서 커피에 뜨거운 물을 부었을 때 부풀어 오른 커피의 향기를 평가하는 용어는 다음 중 어느 것인가?

- ① Crust ② Dry Aroma
- ③ Balance ④ Clean Cup

32. 다음 중 SCAA 커피 품질 평가(Coffee Cupping) 중 평가하지 않는 항목은 어느 것인가?

- ① 밸런스(Balance) ② 후미(Aftertaste)
- ③ 쓴맛(Bitterness) ④ 커피향기(Fragrance/Aroma)

33. 커피의 평가 용어 중 옳은 설명은 어느 것인가?

가) Flavor : 입속에 커피를 머금었을 때 느껴지는 맛과 향
 나) Fragrance : 분쇄된 원두 상태의 커피에서 발산되는 향
 다) Bouquet : 추출된 커피에서 후각으로 느껴지는 다양한 꽃 향기
 라) Aftertaste : 커피가 입안에 있을 때 지속적으로 느낄 수 있는 맛

- ① 가, 나 ② 가, 라
- ③ 나, 다 ④ 다, 라

34. 생두의 화학성분 중에 산화적 스트레스 예방 및 유해 산소류 제거능력 등의 항산화 효능을 보유한 성분으로 옳은 것은 어느 것인가?

- ① 아세트산(Acetic acid)
- ② 글루탐산(Glutamic acid)
- ③ 클로로겐산(Chlorogenic acid)
- ④ 옥살산(Oxalic acid)

35. 로스팅과정 중 커피 생두에 함유된 카페인의 변화에 대하여 바르게 설명한 것은 어느 것인가?

- ① 열에 안정하고, 130℃이상에서는 일부 승화하여 소실되기 시작하지만, 생두에 있던 카페인의 대부분은 원두에 남는다.
- ② 열에 안정하지만, 130℃이상에서는 모두 승화하여 소실된다.
- ③ 열에 안정하고, 130℃이상에서는 일부분이 승화하여 소실되지만, 원두에 함유된 최종 카페인의 양은 증가된다.

④ 로스팅이 진행됨에 따라 유리아미노산에 의하여 카페인이 생합성된다.

36. 다음 중 커피의 갈색 색소의 형성 반응이 아닌 것은 어느 것인가?

- ① 생두에 5~10% 함유된 자당(Sucrose)의 캐러멜화(Caramelization)
- ② 아미노산 및 환원당 사이의 마이야르 반응(Maillard reaction)
- ③ 단백질, 다당류 혹은 클로로겐산(Chlorogenic acid)류, 트리코넨린(Trigonelline) 분해물질들이 결합된 고분자 혼합물
- ④ 커피생두에 함유된 불포화지방산의 자동산화반응

37. 커피 생두의 30% 정도 차지하며, 로스팅 시 커피 특유의 갈색으로 변하게 하고 향기와 감칠맛을 증대시키는 역할을 하는 성분은 다음 중 어느 것인가?

- ① 섬유질 ② 당분
- ③ 회분 ④ 카페인

38. 다음의 내용에 해당하는 것은 어느 것인가?

- 서로 다른 커피를 혼합하여 새로운 맛과 향을 지닌 커피를 만들기 위한 작업이다.
 - 같은 품종이라도 로스팅의 강약 정도를 달리해서 배합하는 경우도 있다.
 - 커피의 품질을 일정하게 유지할 수 있다는 장점이 있다.

- ① Cupping ② Blending
- ③ Roasting ④ Foaming

39. 로스팅에 관한 아래 설명 중 옳은 것은 어느 것인가?

- ① 생두는 로스터 내부에서 100~180℃의 열풍으로 가열된다.
- ② 흡열반응은 2차 팽창 후에 일어난다.
- ③ 생두의 탄수화물, 지방, 단백질, 유기산 등이 분해되기 시작하는 온도는 200℃이후부터이다.
- ④ 생두조직의 내부 온도가 160℃정도에서 수분의 증발이 끝나고, 색상이 황색으로 변하기 시작한다.

40. 다음은 생두를 로스팅 할 때 일어나는 과정을 설명한 것이다. 잘못 설명한 것은 어느 것인가?

- ① 커피의 로스팅 초기에는 수분이 증발하고 신맛이 증가하나 진행이 오래될수록 쓴맛이 점차 증가한다.
- ② 커피 생공을 로스팅하면 팽창이 진행되면서 탁한 느낌을 주는 1차 크랙과 가볍고 날카로운 느낌의 2차 크랙으로, 두 번의 크랙이 일어난다.
- ③ 커피를 로스팅할 때는 수분 증발, 무게 감소, 향미 물질 방출, 부피 감소, 밀도 감소의 현상이 일어난다.
- ④ 로스팅은 수분의 증발, 열분해, 그리고 냉각의 세 단계로 분류할 수 있다.

41. 다음 중 로스팅 진행 중 일어나는 일에 대한 설명 중 틀린 것은 어느 것인가?

- ① 로스팅 정도를 강하게 할수록 원두의 무게는 줄어든다.
- ② 원두 지방성분의 비율은 일정 순간까지 증가한다.
- ③ 이산화탄소는 증가하며 열은 풋 냄새의 향은 감소한다.
- ④ 카페인의 양은 증가한다.

42. 로스팅에 대한 설명 중 틀린 것은 어느 것인가?

- ① 로스팅을 하기 전, 머신은 강한 화력으로 빨리 예열시켜야 한다.
- ② 로스팅을 하기 전, 생두의 수분함량, 밀도, 수확연도, 가공 방법 등을 점검한다.
- ③ 머신의 성능과 자신이 원하는 커피의 특성에 맞춰 생두의 양을 결정한다.
- ④ 로스팅을 하기 전, 로스팅 포인트(Roasting point)를 미리 결정한다.

43. 원두에서 가장 많이 발생하는 가스의 주성분은 다음 중 어느 것인가?

- ① 질소가스(N₂) ② 탄산가스(CO₂)
- ③ 산소(O₂) ④ 일산화탄소(CO)

44. 다음은 커피의 어떤 성분을 설명한 것인가?

무색의 폴리페놀 성분의 총칭이다. 물에 잘 녹으며 허의 점막 단백질을 응고시켜 강한 떼은맛을 내게 한다. 그러나 미질이 중합되거나 산화되면 물에 녹지 않아 떼은맛이 없어진다. 클로로겐산(Chlorogenic acid), 카테킨류(Catechins)가 이에 속한다. 식물의 갈변 원인 중 하나이다.

- ① 지방산 ② 알데히드류
- ③ 사포닌 ④ 타닌류

45. 같은 종류의 생두를 수확 후 보관년도에 따라 New crop, Past crop, Old crop, Aged bean으로 분류할 수 있다. 이들 중 로스팅 할 때 열량을 가장 많이 공급해 주어야 하는 생두는 어느 것인가?

- ① New crop(뉴 크롭)
- ② Past crop(패스트 크롭)
- ③ Old crop(올드 크롭)
- ④ Aged bean(에이즈드 빈)

3과목 : 커피 추출

46. 추출을 위한 분쇄 방법 중 틀린 설명은 어느 것인가?

- ① 선택한 추출방법에 알맞은 분쇄입자를 선택해야 한다.
- ② 분쇄 입자의 크기가 균일해야 양질의 성분을 일정하게 추출할 수 있다.
- ③ 분쇄된 커피에 미분이 많이 함유되어 있을 때 좋은 맛의 커피를 추출할 수 있다.
- ④ 적합한 분쇄는 양질의 원두, 적절한 로스팅, 올바른 추출법과 함께 좋은 커피를 얻기 위한 중요한 요소이다.

47. 다음은 커피 추출의 상대 원리이다. 순서가 올바른 것은 어느 것인가?

- ① 용해, 침투, 분리 ② 침투, 용해, 분리
- ③ 분리, 침투, 용해 ④ 용해, 분리, 침투

48. 추출할 때 에스프레소의 품질을 결정하는 요소와 거리가 먼 것은 어느 것인가?

- ① 원두의 신선도
- ② 분쇄한 원두의 굵기 정도
- ③ 정수된 물의 표면 장력

④ 추출 속도의 적절성

49. 다음 중 에스프레소 평가 기준으로 옳은 것은 어느 것인가?

- ① 적정 추출량, 크레마의 두께와 지속성, 크레마의 색깔, 향기의 질, 맛의 균형감
- ② 적정 추출량, 전체 1/3 이상의 크레마, 크레마의 색깔, 향기의 질, 맛의 강렬함
- ③ 적정 추출량, 전체 1/3 이상의 크레마, 크레마의 색깔, 톡 쏘는 강한 향기, 맛의 균형감
- ④ 적정 추출량, 크레마의 두께와 지속성, 크레마의 색깔, 향기의 질, 맛의 강렬함

50. 에스프레소 머신의 보일러가 데워지지 않을 때의 원인이 아닌 것은 다음 중 어느 것인가?

- ① 히터가 불량일 때
- ② 압력 스위치가 불량일 때
- ③ 전압이 낮을 때
- ④ 과열 방지 바이메탈이 차단되었을 때

51. 연수기는 주기적으로 청소를 하는데 청소는 무엇으로 하는가?

- ① 소금 ② 우유
- ③ 식초 ④ 뜨거운 물

52. 에스프레소 커피 추출의 특징 중 잘못 설명된 것은 어느 것인가?

- ① 필터홀더에 분쇄된 원두커피 가루를 담아 고르기와 다지기를 끝내고 장착한 후에는 가능한 신속하게 추출 버튼을 눌러야 한다.
- ② 보일러 내의 과열된 물의 온도를 조절하기 위하여 추출 직전 물 흘리기를 하는 것은 커피 맛을 위한 중요한 과정 중 하나이다.
- ③ 에스프레소의 추출 시, 향미 변화를 막기 위하여 예열된 데미타체에 담아서 빙하는 것이 옳다.
- ④ 필터홀더를 늘 그룹헤드에 장착하여 두는 것은 다음 커피 추출에 부담을 주는 것으로 청소가 끝난 후 분리 보관한다.

53. 에스프레소 머신의 일일 점검사항이 아닌 것은 어느 것인가?

- ① 보일러 압력
- ② 물의 온도 체크
- ③ 개스킷의 마모상태
- ④ 디스포션 스크린의 세척상태

54. 에스프레소 추출 원리를 설명한 것이다. 틀린 것은 어느 것인가?

- ① 용해성 물질은 추출되고 불용해성 물질은 추출되지 않는다.
- ② 고압의 물이 커피를 통과하기 때문에 입자는 드립방식보다 미세하게 분쇄해야 한다.
- ③ 주로 높은 온도와 압력을 이용한 추출수율이 높은 방법이다.
- ④ 적절한 농도를 내고 일관성을 유지할 수 있도록 규격화한 방식이다.

55. 다음은 에스프레소 추출에 관한 설명이다. 예문 중 가장 모범적으로 추출된 에스프레소는 어느 것인가?

- ① 30ml 정도 되는 커피에 약간 붉은 빛이 도는 고운 황금색 크레마가 고르게 덮여 있으면서 크레마의 중앙에 하얀 무늬가 1/3 정도 나타나 있다.
- ② 25ml 정도 되는 커피에 은은한 붉은 빛이 도는 고운 황금색 크레마가 전체 추출액의 1/7 정도 덮여 있다.
- ③ 30ml 정도 되는 커피에 검은 테두리가 얇게 깔린 황금색 크레마가 전체 추출액의 1/7 정도 덮여 있다.
- ④ 25ml 정도 되는 커피에 바깥쪽으로는 검은 테두리가 얇게 둘러싸고 있고 안으로는 하얀 무늬의 크레마 표면의 1/3 정도를 덮고 있다.

56. 그라인더(Grinder)에 적절한 굵기의 커피를 분쇄하여 배출 레버의 작동으로 일정한 양의 커피가 배출되도록 하는 동작을 무엇이라 하는가?

- ① Grinding ② Cupping
- ③ Packing ④ Dosing

57. 에스프레소 추출 전 '물 흘려보내기' 동작 중 틀린 것은 어느 것인가?

- ① 그룹 헤드에 묻어 있을 수 있는 찌꺼기를 제거하기 위한 동작이다.
- ② 머신의 정상 작동여부를 확인하는 동작이다.
- ③ 과열되어 있을 수 있는 추출수의 온도를 조절하기 위한 동작이다.
- ④ 드립 트레이(Drip tray)를 씻어내어 잔 밑 부분의 청결을 유지하기 위한 동작이다.

58. 커피 분쇄와 관련한 다음 설명 중 옳은 것은 어느 것인가?

- ① 원두의 로스팅 정도가 강할수록 분쇄속도는 느려진다.
- ② 원두의 함수율이 높아질수록 분쇄속도는 느려진다.
- ③ 분쇄 커피입자가 가늘수록 물의 흐름이 빨라진다.
- ④ 원두의 밀도가 높을수록 분쇄속도는 빨라진다.

59. 다음 탬핑과 태핑에 대한 설명으로 옳은 것은 어느 것인가?

- ① 그라인딩 된 커피를 포트필터에 담는 과정이다.
- ② 태핑이 강해야 좋은 커피를 추출할 수 있다.
- ③ 탬핑이 강하면 추출시간이 길어질 수 있다.
- ④ 탬핑 시 손잡이 쪽으로 약간 기울이는 것이 좋다.

60. 다음은 한국커피교육협회의(KCES) 바리스타(2급) 실기시험 규정이다. 보기 중 중요 불합격 사유로 묶인 것은 어느 것인가?

가) 제공된 4잔의 카푸치노 중 한 잔의 우유거품이 거칠게(직경 1mm) 제공된 경우
 나) 준비평가 시간 동안 잔 받침을 파손한 경우
 다) 제공된 4잔의 에스프레소 중 한 잔의 데미타세 잔에 크레마가 전혀 없이 제공된 경우
 라) 제공된 4잔의 카푸치노 전체 양이 잔의 상부로부터 20mm이하로 제공된 경우
 마) 정리를 하지 못하고 10분 40초 경과 후 시면을 종료 한 경우
 바) 시면 도중 스티밍 후 밀크피처에 우유의 잔량이 남아 있는 상태로 머신 상부에 올려놓은 경우

- ① 가, 라 ② 라, 바
- ③ 다, 바 ④ 가, 마

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