



coffee)이다.

- ④ 결점두(Defect bean)의 종류와 명칭은 커피 생산국 모두가 통일된 기준을 사용한다.

14. 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)

15. 커피체리를 수확하는 방법 중 스트리핑(Stripping)방식에 대한 설명 가운데 틀린 것은?

- ① 핸드 피킹(Hand-picking) 방식에 비해 인건비 부담이 적다.
- ② 나뭇잎 등의 이물질이 섞일 가능성이 크다.
- ③ 워시드 커피(Washed coffee)를 생산하는 지역에서 주로 사용하는 수확 방법이다.
- ④ 가장 중요한 것은 수확시기 결정이다.

16. 다음은 커피 체리를 가공하는 방식에 관한 내용 중 옳은 것은?

- ① 커피체리를 가공하는 방식은 습식법(Wet processing), 건식법(Dry processing), 펄프드 내추럴(Pulped natural) 등이 있다.
- ② 일반적으로 습식법(Wet processing) 가공 커피는 결점두들이 섞여 있을 가능성이 높다.
- ③ 습식법(Wet processing)은 커피 체리를 물로 씻은 다음 건조시킨 후 파치먼트를 제거하는 방식이다.
- ④ 건식법(Dry processing)은 파치먼트를 제거한 후 씨앗을 다시 세척하여 건조시키는 방식이다.

17. 커피 가공과정에서 생두 크기에 의한 선별 작업을 무엇이라 부르는가?

- ① Hulling                      ② Screening
- ③ Polishing                    ④ Cleaning

18. 커피는 가공 단계 별로 명칭이 다양한 데 그 중 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 탈곡에 들어가기 직전, 내과피가 남아있는 상태의 커피를 말한다.
- ④ 건조까지 마치고 탈곡을 한 후 얻어진 생두 상태를 말한다.

19. 내추럴 커피(Natural coffee)와 워시드 커피(Washed coffee)의 특성에 대한 설명 가운데 잘못된 것은?

- ① 내추럴 커피(Natural coffee)는 생산단가가 싸고 친환경적이다.
- ② 워시드 커피(Washed coffee)는 일반적으로 품질이 높고 균일하다.
- ③ 내추럴 커피(Natural coffee)는 단맛이 강하게 나타나는 편이며 복합적인 맛을 느낄 수 있다.
- ④ 워시드 커피(Washed coffee)는 신맛이 좋으며 향이 좋고 일반적으로 바디(Body)가 강하다.

20. 수확한 체리의 가공, 건조방법으로 올바른 설명은?(문제 오류로 실제 시험장에서는 모두 정답 처리되었습니다. 여기서는 1번을 누르시면 정답 처리 됩니다.)

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

21. 다음 중 Peaberry에 대한 설명으로 옳은 것은?

- ① 언어권에 따라 "Caracol", "Caracoli", "Caracolillo"라고도 불린다.
- ② 일반 콩과 품질이 비슷하나 크기는 Screen size 15 이상이다.
- ③ 커피체리 안에 한 개의 콩이 있는 경우로 현재 저급 커피로 인식되고 있다.
- ④ Peaberry의 발생원인은 유전적 결함, 잘못된 건조과정 또는 의도적인 품종개량 등이다.

22. 커피 생두의 스크린 사이즈(Screen size) 단위에 대하여 올바른 것은?

- ① 1/44 inch                      ② 1/54 inch
- ③ 1/64 inch                      ④ 1/74 inch

23. 커피와 관련된 용어 중 '핸드 소팅(Hand Sorting)'은 무엇을 말하는가?

- ① 손을 이용하여 생두의 크기를 측정하는 작업
- ② 생두에 포함된 결점두(Defect bean)를 제거하는 작업
- ③ 생두의 센터컷(Center cut)의 상태를 조사하는 작업
- ④ 손으로 익은 체리만을 골라 따는 수확방법

24. 커피 생두의 등급을 정하기(Grading) 위해 고려되어야 하는 조건이 아닌 것은?

- ① 생두의 크기                      ② 생두의 밀도
- ③ 생두의 함유율                      ④ 생두의 수확시기

25. 커피를 분류하는 방법이 다른 세 나라와 다른 국가는?

- ① 콜롬비아                      ② 과테말라
- ③ 온두라스                      ④ 엘살바도르

26. 우유를 높은 온도에서 가열할 때 생기는 가열취(加熱臭)의 원인이 되는 유청 단백질은 무엇인가?

- ① 카제인                              ② 알파-락트알부민
- ③ 베타-락토글로불린                      ④ 락토펜린

27. 디카페인 커피(Decaffeinated Coffee)에 대한 설명 중 틀린 것은?

- ① 카페인 제거 방식은 독일에서 가장 먼저 개발하였다.
- ② 용매추출법은 카페인 이외의 성분도 추출되는 단점이 있다.

- ③ 초임계 추출법으로 카페인의 선택적 추출이 가능하다.
- ④ 가공 과정에서 생두조직에 손상을 입히기도 하지만, 커피향은 손실되지 않는다.

28. 커피에 첨가되는 설탕과 유지방의 열량비율에 대한 설명 중 옳은 것은?

- ① 유지방 1g의 열량이 설탕 1g보다 크다.
- ② 설탕 1g의 열량이 유지방 1g보다 크다.
- ③ 설탕 1g과 유지방 1g의 열량은 동등하다.
- ④ 설탕 1g은 유지방 1g보다 3배 이상의 열량을 가진다.

29. 아래의 내용 공란에 적합한 용어는 무엇인가?

서비스를 제공하는 종업원과 미를 받아들이는 고객 간의 원활한 상호작용이 이루어지는 시점을 ( )이라 하며, 고객의 만족도는 이 시점에서 최대가 되므로 서비스업은 이에 대한 관리에 최선을 다해야 한다.

- ① 서비스 기대점            ② 서비스 순환점
- ③ 서비스 접점            ④ 서비스 시발점

30. 커피전문점에서 사용하는 행주를 소독하는 가장 좋은 방법은?

- ① 살균력이 강한 자외선에서 소독한다.
- ② 85℃의 열풍에서 15~20분 동안 소독한다.
- ③ 염소계의 차아염소산나트륨 또는 역성비누를 이용하여 소독한다.
- ④ 중성세제에 세척한 후 100℃에서 5분 이상 열탕 소독한다.

**2과목 : 로스팅과 향미 평가(커피 배전)**

31. 다음은 커피를 로스팅할 때 일어나는 변화를 설명한 것이다. 옳은 내용은?

- ① 무게가 증가한다.        ② 갈변이 일어난다.
- ③ 밀도가 커진다.        ④ 부피가 줄어든다.

32. 다음 중 로스팅에 대하여 바르게 설명한 것은?

- ① 추출을 할 수 있도록 생두에 열을 가해 세포 조직을 분해하여 여러 가지 성분들을 발현시키는 과정이다.
- ② 로스팅 정도에 따라서 진한 갈색에서 점차 연한 갈색으로 변화하며, 맛과 향도 달라진다.
- ③ 라이트 로스트(Light roast)는 가장 진하게 볶아진 상태를 말하며, 맛이 매우 강해 북미 지역에서는 에스프레소와 카푸치노 베리에이션에 사용하고 있다.
- ④ 로스팅 과정에서 열에 의해 조직이 팽창되어 부피가 3~4배 증가한다.

33. 로스팅 과정에 따른 변화 및 관련 작업에 대한 아래 설명 중에 옳게 묘사한 내용은 어느 것인가?

- ① 생두가 열을 계속 흡수하면 조직이 수축하고 색상은 푸른색으로 변한다.
- ② 프렌치 로스트는 원두가 계피 색을 띠며 신맛이 뛰어나다.
- ③ 생두의 탄수화물, 지방, 단백질, 유기산 등은 화학반응을 일으켜 커피의 맛과 향기 성분으로 변화된다.
- ④ 일반적으로 강한 맛을 강조하는 커피를 원하면 약하게

로스팅을 하고, 맛의 미묘한 변화와 감미로운 향미의 조합을 원한다면 강하게 로스팅 한다.

34. 커피 로스팅 시 불조절의 방법에 따라 원두의 팽창 상태가 달라진다. 팽창률이 높을수록 커피의 성분이 물에 의해 추출될 수 있는 확률이 높아지는데, 같은 로스터로 원두의 팽창률을 높이는 불 조절을 바르게 설명한 것은 다음 중 어느 것인가?

- ① 약한 화력으로 장시간 볶는다.
- ② 강한 화력으로 단시간에 볶는다.
- ③ 중간 화력으로 중간시간으로 볶는다.
- ④ 초반은 중간 화력으로, 중간은 강한 화력으로, 후반은 약한 화력으로 볶는다.

35. 커피가 공기 중의 산소와 반응하여 품질이 열화(劣化)되는 현상을 산화라 한다. 아래 성분 중에서 산화반응을 일으키는 커피의 성분은?

- ① 포화지방산            ② 단백질
- ③ 탄수화물            ④ 불포화지방산

36. 커피향기와 맛에 깊은 관계가 있는 성분으로 아라비카에는 12~16%가 들어있는 커피내의 주요 성분은?

- ① 지방성분            ② 카페인
- ③ 클로로겐산        ④ 타닌

37. 커피 생두의 30% 정도 차지하며 로스팅 시 커피 특유의 갈색으로 변하게 하고 향기와 감칠맛을 증대시키는 역할을 하는 성분은? 3

- ① 섬유질            ② 회분
- ③ 당분            ④ 카페인

38. 커피콩의 로스팅 후의 변화에 대한 다음 설명 중 적절하지 않은 것은?

- ① 많은 성분들이 열분해를 일으켜 다양한 향미 성분으로 변화한다.
- ② 생두의 당분, 단백질, 유기산이 갈변반응을 일으켜 색깔이 갈색으로 변화한다.
- ③ 유리당류는 강한 볶음으로 진행되면서 대부분 소실된다.
- ④ 가스의 87%는 질소와 이황화가스로 고열로 인한 건열반응에 의해 생성된다.

39. 커피 생두의 단백질과 유리아미노산에 대한 설명 중 바르게 설명한 것은?

- ① 유리아미노산은 로부스타종에 비하여 아라비카종에 더 많이 함유되어 있다.
- ② 커피 미숙콩에 비하여 완숙콩에 더 적게 함유되어 있다.
- ③ 로스팅 생두의 향기성분 형성에 전혀 관여하지 않는다.
- ④ 전체 단백질은 로부스타종에 비하여 아라비카종에 더 많이 함유되어 있다.

40. 커피의 전체적 향기를 일컫는 부케(Bouquet)를 구성하는 것이 아닌 것은?

- ① Fragrance            ② Body
- ③ Aftertaste            ④ Aroma

41. 커피의 다음 성분들 가운데, 커피를 마시는 순간 커피 추출액의 표면에서 생긴 증기에 의해 입속에서 느껴지는 향의 주된 성분은?

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

42. 커피를 너무 짧은 시간 동안에 로스팅해서, 당과 탄소화합물이 정상적으로 생성되지 않았을 때 나타나는 맛의 결함은?

- ① Scorched                      ② Baked
- ③ Green                            ④ Rubbery

43. 컵핑(Cupping)에서 커피에 뜨거운 물을 부었을 때 부풀어 오른 커피의 향기를 평가하는 것은?

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

44. 다음은 무엇에 대한 설명인가?

균일하게 잘 익은 체리를 수확하여야 나타나는 특성이며, 사전적 의미로는 달콤함으로 알려져 있다. 또한 COE(Cup Of Excellence) Cupping Form과 SCAA(Specialty Coffee Association of America) Cupping Form에 들어있는 평가항목 중 하나이며, 달콤하고 구수한 정도가 우수하면 높은 점수를 주는 항목이다.

- ① Acidity                         ② Sweetness
- ③ Flavor                         ④ Balance

45. 블렌딩을 하는 이유는 서로 다른 향미 특성을 가진 원두를 적절한 비율로 섞어 맛의 균형을 맞추기 위한 것이다. 블렌딩의 설명으로 틀린 것은?

- ① 로스팅 후 블렌딩 방법은 단종별로 커피의 특성을 제대로 이해한 후 비율을 정해야 한다.
- ② 블렌딩 후 로스팅은 생두의 생산고도와 생두의 경도 등을 면밀히 분석해 배합 비율을 정해야 한다.
- ③ 로스팅 후 블렌딩 방법의 비율에 따른 조절이 어렵다는 점이 단점이다. 이 단점을 보완 하기 위하여 생두의 경도가 비슷한 것끼리 블렌딩 한 후 볶기도 한다.
- ④ 여러 종류의 생두를 블렌딩 후 로스팅하는 방법은 개성 있는 맛을 잘 표현하므로 작은 로스터리 카페에서 자주 사용된다.

**3과목 : 커피 추출**

46. 다음은 커피를 추출하는 물에 대한 내용이다. 바르게 설명된 것은?

- ① 물에 녹아 있는 철이나 동 같은 금속성분은 커피의 맛을 풍부하게 해 준다.
- ② 경도가 높은 물에 녹아 있는 칼슘염, 수돗물에 소독제로 들어 있는 염소는 커피의 성분과 반응하여 맛과 향기를 한층 더해준다.
- ③ 칼슘염은 유기산과 결합하여 커피의 단맛을 더해준다.
- ④ 카페에서 수돗물을 추출기에 직접 연결하여 쓸 때는 반드시 중간에 정수 장치를 연결하여 염소, 유기물, 칼슘 등을 제거한다.

47. 원두 커피의 가치를 최대한 높이기 위한 분쇄방법이 아닌 것은?

- ① 커피 추출방법에 따른 적합한 분쇄도를 선택한다.
- ② 분쇄 시 되도록 그라인더(Grinder)의 마찰열 발생을 최대한 한다.
- ③ 가능한 커피 미분이 많이 발생되지 않도록 한다.
- ④ 그라인더(Grinder)의 정비와 관리를 통하여 커피입자의 분쇄도를 일정하게 유지한다.

48. 커피의 산패에 대한 설명 중 바른 것은?

- ① 커피가 공기 중의 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 느리게 산화된다.
- ④ 멜라노이딘이 형성되면서 진행되는 과정을 말한다.

49. 커피 보관에 영향을 주는 원인들로 옳은 설명은?

- ① 저장 온도가 낮을수록 향기 성분이 빨리 증발한다.
- ② 로스팅한 커피는 공기 중 산소에 의한 영향은 거의 없다.
- ③ 로스팅한 커피가 수분을 흡수하면 휘발성 향기 성분의 산화가 촉진된다.
- ④ 분쇄한 커피는 공기와의 접촉 면적이 커져도 산화가 늦다.

50. 커피 분쇄 방법 중 다음과 같은 단점이 있는 그라인더의 형태는?

- 단위 처리량이 적다.
- 수명이 비교적 짧다.
- 수평형에 비해서는 배출이 좋지 않다.

- ① 롤러형(Roller)                ② 원뿔형(Conical)
- ③ 수평형(Flat)                 ④ 절단형(Vertical)

51. 다음 추출기구의 사용 후 관리 가운데 잘못 연결된 것은?

- ① 용 추출 - 흐르는 물에 깨끗이 씻어 물이 담긴 용기 속에 넣고 냉장 보관한다.
- ② 프렌치 프레스 - 프레스의 망(여과망, Plunger pieces)을 보호하기 위해 수차례 사용 후 깨끗이 세척한다.
- ③ 모카 포트 - 추출이 끝나면 식기를 기다리지 말고 즉시 찬물에 식히면서 해체해 깨끗하게 씻어 물기를 제거한다.
- ④ 더치 드립 - 추출 후 로드나 플라스크는 사용 후 중성 세제로 잘 씻어 준다.

52. 드리퍼에 있는 리브(Rib)의 역할을 바르게 설명한 것은?

- ① 필터를 통해 흘러나온 커피가 쉽게 내려가도록 통로 역할을 한다.
- ② 드리퍼의 내구성을 높이는 역할을 한다.
- ③ 접촉면을 높여 물이 빠지는 시간을 길게 하는 역할을 한다.
- ④ 리브가 많을수록 유속이 느려져 보다 진한 커피를 뽑을 수 있다.

53. 갓 로스팅 된 커피 내에 함유된 가스 성분으로 인해 발생하는 현상은?

- ① 향기성분을 방출한다.                      ② 산소를 발생시킨다.

- ③ 음이온을 생성한다.
- ④ 질소를 만든다.

54. 에스프레소 추출 시 물이 커피를 통과하는 시간에 영향을 미치는 다음 요소 중 가장 거리가 먼 것은?

- ① 과도한 태핑
- ② 포트필터 안에 담기는 커피의 양
- ③ 커피가루의 분쇄도
- ④ 탬퍼의 재질

55. 다음은 에스프레소 머신을 구성하고 있는 요소들의 명칭과 설명이다. 바르게 설명된 것은?

- ① 포트필터(Portafilter) - 추출할 때 고온·고압의 물이 새지 않도록 차단하는 역할을 하며, 보통 '팩킹(Packing)'이라 부른다.
- ② 워터 레벨 게이지(Water level gauge) - 원통형 모양의 저장장치로 물과 스팀을 에스프레소에 필요한 적절한 온도로 가열하고 저장하는 역할을 한다.
- ③ 샤워 필터(Shower filter) - 포트 필터에 전체적으로 골고루 물을 분사시키는 역할을 한다.
- ④ 압력 게이지(Pressure gauge) - 보일러에 물이 얼마나 들어있는가를 표시하는 눈금으로, 보통 투명관으로 만들어져 있다.

56. 다음 연결 중 틀린 것은?

- ① Freddo=Hot
- ② Shakerato=Shaking
- ③ Romano=Lemon
- ④ Lungo=Long

57. 크레마에 대한 다음 설명 중 가장 적절한 것은?

- ① 블랜딩에 로부스타를 사용하면 고품 성분의 양이 적어 크레마의 양도 적어진다.
- ② 지속성이 있어야 하며 밝은 색일수록 좋다.
- ③ 커피 양의 30% 이상이면 적당하다.
- ④ 커피에서 나온 지방성분과 고품성분이 결합되어 생성된 미세한 거품이다.

58. 다음은 한국커피교육협의회(KCES) 바리스타(2급) 실기시험 규정이다. 다음 중 중요 불합격 사유로 묶인 것은?

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

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

59. 에스프레소 머신의 관리에 관한 다음 설명 중 가장 거리가 먼 것은?

- ① 포트필터는 커피와 직접 접촉하는 부분이므로 매일 청소해야 한다.
- ② 보일러 압력과 추출압력은 크게 변화하지 않으므로 주 1~2회 정도 점검하면 된다.
- ③ 그룹헤드의 샤워필터는 매일 청소해 주어야 한다.

- ④ 포트필터의 스케일을 방지하기 위해 칼슘제거용 용액을 수 분 간 통과시킨 후 물로 충분히 행군다.

60. 에스프레소 추출과정에 대한 다음의 설명 중 틀린 것은?

- ① 그룹헤드로부터 분리된 포트필터의 필터바스켓의 물기는 마른 행주를 이용하여 제거한다.
- ② 표준량의 커피를 담고 탬핑 후 포트필터의 가장자리 청소는 너박스 위에서 한다.
- ③ 에스프레소 머신의 열수회리기 동작은 반드시 탬핑 후 추출직전에 이루어져야 한다.
- ④ 그룹에 포트필터를 정확하게 장착한 후 신속히 추출버튼을 누른다.

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