

15. 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 Polishing 과정 ② Grading 과정
- ③ Hulling 과정 ④ Pre-cleaning 과정

16. 커피 생산국에 따라 생두 분류시스템을 설정하여 품질을 객관화시키고 있다. Supremo, Excelso, UGQ 등으로 생두를 분류하는 나라는?

- ① 브라질 ② 콜롬비아
- ③ 에티오피아 ④ 하와이

17. 커피의 맛과 향을 저하시키는 결점두(Defect bean)에 해당되지 않는 것은?

- ① 곰팡이가 핀 생두
- ② 과 발효한 생두
- ③ 백화(白化)현상이 있는 생두
- ④ 크기가 작은 생두

18. 향미가 풍부한 품질 좋은 커피를 생산하기 위한 방법으로 올바른 것은?

- ① 생두의 수분을 완전히 건조하기 위해 장기간 햇볕에 건조시킨다.
- ② 농약과 화학비료를 사용하지 않는 유기농법으로 가공한다.
- ③ 잘 익은 붉은 색의 체리를 선별 수확한다.
- ④ 수확 후 즉시 파치먼트를 제거한 다음 건조시킨다.

19. 스크린사이즈(Screen size) 18에 해당하는 커피 생두의 크기는?

- ① 5.14mm ② 6.14mm
- ③ 7.14mm ④ 8.14mm

20. 다음 중 서스테이너블 커피(Sustainable coffee)의 인증과 관계없는 단체는 어디인가?

- ① SCAA ② IFOAM
- ③ FLO ④ SMBC

21. 다음 SCAA의 생두 분류 기준이 아닌 것은?

- ① 생두의 크기 ② 결점두의 수
- ③ 컵 퀄리티(Cup quality) ④ 생두의 무게

22. 우유를 마시면 소화가 잘 되지 않는 현상은 우유 중의 어떤 성분에 의한 것인가?

- ① 카제인 ② 무기질
- ③ 지질 ④ 유당

23. 우유는 완전식품인 동시에 생체방어기능에 중요한 역할을 하는 각종 생리활성물질의 보고이다. 이러한 생리활성물질이 생체방어기능(면역반응)을 증진시킨다. 다음 중 우유에 함유되어 있는 항균성분에 해당되지 않는 것은?

- ① 칼슘 ② 락토페린
- ③ 올리고당 ④ 면역글로불린

24. 생두의 카페인 제거 공정 중에 증기로 불린 생두에 유기용매를 이용하여 카페인을 추출하는 방법을 용매추출법이라 한다. 이 추출법의 특징이 아닌 것은?

- ① 유기용매로서 벤젠, 클로로포름, 트리클로로에틸렌 등이 이용된다.
- ② 비용이 적게 들지만, 용매의 잔류성 문제로 인하여 안전성에 문제가 있다.
- ③ 용매추출법은 카페인 이외의 성분도 추출되는 단점이 있다.
- ④ 최근에는 안전성을 고려하여 헬륨, 수소, 이산화탄소 등을 액체 상태로 만들어 이용한다.

25. 커피는 포도당의 흡수 지연, 혈청 콜레스테롤 감소 등을 통한 성인병 예방 효과가 있다고 한다. 다음 중 어떤 성분에 의한 것인가?

- ① 카페인 ② 토코페롤
- ③ 수용성 식이섬유 ④ 테오필린

26. 다음 중 커피에 함유된 카페인의 역할이 아닌 것은?

- ① 피로회복 효과
- ② 위액분비 감소 효과
- ③ 중추신경계의 자극을 통한 각성 효과
- ④ 신장의 혈액량 증가에 의한 이뇨 효과

27. 다음 중 산패가 가장 빨리 일어나는 지방산은 어느 것인가?

- ① 올레산 ② 라우르산
- ③ 리놀레산 ④ 스테아르산

28. 병원체가 음식물, 음료수, 식기, 손 등을 통하여 침입하는 경구전염병에 해당되지 않는 것은?

- ① 세균성 이질 ② 파라티푸스
- ③ 디프테리아 ④ 병원성 대장균

29. 커피전문점에서 영업업무 시작 전에 판매 가능한 양만큼 준비해 두는 각종 재료를 무엇이라고 하는가?

- ① Par Stock ② Coffee Stock
- ③ Pre Stock ④ Ordering Stock

30. 바리스타가 근무 중에 지켜야 할 자세로서 옳다고 할 수 없는 내용은?

- ① 항상 손님 입장에서 근무하며 모든 손님을 공평하게 접대한다.
- ② 영업장에 손님이 없을 때에도 항상 올바른 서비스 자세를 유지한다.
- ③ 손님 취향에 따라 맞춤 서비스를 제공할 수 있도록 최선을 다한다.
- ④ 손님 간에 대화를 할 경우에 적극적으로 손님의 대화에 참여한다.

2과목 : 로스팅과 향미 평가(커피 배전)

31. 다음 중 로스팅에 의해 변화하지 않는 것은

- ① 부피의 변화 ② 무게의 변화
- ③ 생산지 고유 특성의 변화 ④ 향의 변화

32. 커피를 풀시티(Full-city) 이상 로스팅 했을 때 원두의 수분

- 함량은 어느 정도가 되는가?
 ① 약 1% ② 약 5%
 ③ 약 7% ④ 약 9%
33. 로스팅 단계 중 L값(명도)이 가장 높은 것부터 순서대로 배열한 것은?
 ① 미디엄 로스트 >라이트 로스트 >풀시티 로스트 >프렌치 로스트
 ② 라이트 로스트 >미디엄 로스트 >풀시티 로스트 >프렌치 로스트
 ③ 풀시티 로스트 >라이트 로스트 >미디엄 로스트 >프렌치 로스트
 ④ 라이트 로스트 >풀시티 로스트 >미디엄 로스트 >프렌치 로스트
34. 다음 로스팅에 의한 커피의 화학적 변화에 대한 설명으로 옳은 것은?
 ① 생두를 로스팅하면 수분 함량이 11%에서 8~9%로 감소된다.
 ② 커피의 신맛을 좌우하는 유기산은 로스팅 전 1%에서 5%로 증가하며, pH도 pH4.9에서 pH6.0으로 증가한다.
 ③ 휘발성 가스 성분은 약 2.04% 생성되는데, 그 중 0.04% 정도가 탄산가스이고, 2.0% 정도는 향기성분으로 800여 가지의 휘발성화합물이 들어있다.
 ④ 로스팅 된 분쇄커피를 추출했을 때 나오는 성분을 '가용성 성분(Water solubles)'이라 하는데, 이것은 커피의 맛과 향을 결정한다.
35. 커피를 로스팅하면 당의 갈변화(Sugar browning)가 일어나 향기성분이 생성된다. 다음 중 로스팅이 가장 많이 진행된 단계에서 생성되는 향기는?
 ① Nutty(고소한 향) ② Caramelly(캐러멜 향)
 ③ Chocolatey(초콜릿 향) ④ Flowery(꽃 향)
36. 커피의 향미를 평가하는 순서로 가장 적당한 것은?
 ① 향기 >맛 >촉감 ② 향기 >촉감 >맛
 ③ 촉감 >맛 >향기 ④ 맛 >향기 >촉감
37. 다음 중 커피의 쓴맛 성분이 아닌 것은?
 ① Caffeine ② Trigonelline
 ③ Quinnic acid ④ Glucose
38. 추출한 커피를 오래 가열하면서 보관할 경우, 단백질 성분이 변화하면서 나타나는 맛의 결함은?
 ① Briny(짠맛) ② Tarry(탄 맛)
 ③ Woody(나무 맛) ④ Vapid(맛없는 맛)
39. (사)한국커피협회에서 시행하는 월드컵 테이스터스 챔피언대회(WCC)의 규정에 의한 경기 진행 제한 시간은?
 ① 3분 ② 5분
 ③ 8분 ④ 10분
40. 컵핑(Cupping)시 물을 부은 후 3~5분 사이에 컵 상층부에 생성된 커피 막을 깨서 향을 맡은 후 채점하는 항목은?
 ① Break ② Clean cup
 ③ Fragrance ④ Uniformity
41. 에스프레소의 관능적 요소에서 바디(Body)의 설명 중 틀린

- 것은?
 ① 입안에서 느껴지는 촉감적인 특성을 의미한다.
 ② 바디가 좋은 경우 Full bodied, Round, Smooth 등으로 표현될 수 있다.
 ③ 커피를 마신 후 혀에 남아있는 커피의 전반적인 향미를 말한다.
 ④ 에스프레소에 있어서 맛의 조화와 함께 중요한 요소이다.
42. 다음 중 향기의 강도를 표현하는 용어와 관계가 먼 것은?
 ① Rich ② Full
 ③ Rounded ④ Heavy
43. 다음 커피의 향기 중 성격이 다른 하나는 무엇인가?
 ① Herby ② Spicy
 ③ Flowery ④ Fruity
44. 다음은 커피의 쓴맛에 대한 설명이다. 틀린 내용은?
 ① 디카페인 커피는 쓴 맛을 나타내지 않는다.
 ② 카페인을 커피 쓴 맛이 1/10을 넘지 않는다.
 ③ 생두를 로스팅하면 새로운 쓴맛 성분이 생성된다.
 ④ 카페인은 커피에 쓴 맛을 부여한다.
45. 커피를 로스팅할 때 열분해 과정에서 나타나는 현상은?
 ① 유리수의 기화 ② 밀도의 상승
 ③ 향미의 생성 ④ 급격한 온도 하락

3과목 : 커피 추출

46. 커피의 추출시간과 분쇄의 관계를 바르게 설명한 것은?
 ① 일반적으로 추출시간이 길 때는 가는 입자가, 짧을 때는 굵은 입자가 적합하다.
 ② 커피의 분쇄는 시간단축을 위해 미리 분쇄해 놓는 것이 좋다.
 ③ 커피를 분쇄할 때 미분이 많이 발생하는 분쇄기가 좋은 그라인더이다.
 ④ 그라인딩 밀(Grinding mill)보다는 커팅 밀(Cutting mill)이 분쇄할 때 열이 더 많이 발생한다.
47. 다음은 커피의 산패에 관한 내용 중 옳바른 것은?
 ① 포장 용기 내에 미량의 산소만 존재해도 그 속의 원두는 완전 산화된다.
 ② 약하게 로스팅 된 커피일수록 산패가 빠르게 진행되는 특성이 있다.
 ③ 10℃ 상승할수록 커피 향기 성분이 두 배로 빠르게 손실되는 특징이 있다.
 ④ 산패는 습도와 무관하여 냉동 상태로 보관하는 것이 좋다.
48. 핸드드립으로 커피를 추출할 경우 고려해야할 사항 중 가장 거리가 먼 것은?
 ① 신선하고 좋은 커피
 ② 추출 양에 적합한 커피의 양
 ③ 드립 포트의 재질
 ④ 물의 온도와 뜸 들이는 시간

49. 에스프레소를 설명한 내용 중 바르지 않은 것은?
 ① 에스프레소는 원두에 뜨거운 물을 통과시켜서 만든 진한 원액으로, 강한 압력을 이용해서 커피를 추출하는 방식이다.
 ② 90-95℃의 온도와 8-10bar 압력의 물이 20-30초 동안 분쇄된 원두를 통과하여 추출된다.
 ③ 에스프레소는 고(高)농도의 향미 성분을 빠르게 추출하는 것이 목적으로 다른 추출 방식보다 분쇄입자를 굵게 하는 것이 좋다.
 ④ 분쇄된 커피를 필터 바스켓에 담아 탬핑 과정을 거쳐 그립헤드에 신속히 장착하여 추출한다.
50. 에스프레소를 50초에 추출하였다. 다음 중 먼저 조절해야 할 사항은?
 ① 원두의 입자를 더 크게 분쇄한다.
 ② 커피투입량을 늘려 준다.
 ③ 보일러 압력을 높여 준다.
 ④ 탬핑 압력을 높여 준다.
51. 다음 중 에스프레소 추출 시 틀린 것은?
 ① 도징 전에 필터 바스켓의 물기를 제거하고 깨끗이 닦아 준다.
 ② 포트필터를 머신에 장착한 후 추출버튼을 곧바로 누른다.
 ③ 태핑(Tapping) 시 최대한 힘을 가하는 것이 중요하다.
 ④ 에스프레소가 추출되는 현상에 따라 분쇄 입자를 조절해 준다.
52. 일반적으로 커피 맛을 가장 잘 음미할 수 있는 적당한 온도는?
 ① 95℃ ② 85℃
 ③ 65℃ ④ 38℃
53. 연수기는 주기적으로 청소를 하는데 무엇으로 하는가?
 ① 소금 ② 뜨거운 물
 ③ 식초 ④ 우유
54. 원두 통(Hopper)을 주기적으로 청소를 해야 하는데 그 주된 이유는 무엇인가?
 ① 실버 스킨 ② 커피 오일
 ③ 온도유지 ④ 습도유지
55. 시각적인 에스프레소 평가 시 크레마(Crema)의 체크 포인트가 아닌 것은?
 ① 크레마 칼라 ② 크레마의 지속력
 ③ 크레마의 두께 ④ 크레마의 온도
56. 다음은 에스프레소 추출 원리를 설명한 것이다. 틀린 것은?
 ① 최상의 농도와 맛의 일관성을 유지하도록 규격화한 방식이다.
 ② 추출되는 불용해성 물질은 유분과 콜로이드가 대표적인 성분이다.
 ③ 고압의 물이 커피를 통과하기 때문에 입자는 미세하게 분쇄해야 한다.
 ④ 용해성 물질은 추출되고 불용해성 물질은 추출되지 않는다.

57. 다음 설명 중 틀린 것은?
 ① 에스프레소는 항상 30ml를 추출해야 한다.
 ② 에스프레소는 온도의 유지와 밀접한 관계가 있다.
 ③ 에스프레소는 크레마의 지속성과 관계가 있다.
 ④ 에스프레소를 위해 분쇄 커피와 공기의 접촉시간을 최소화해야 한다.
58. 다음 중 에스프레소 추출 시간이 기준보다 짧았을 때의 원인이 아닌 것은?
 ① 커피 양을 적게 담았을 때
 ② 오래된 원두를 사용하였을 때
 ③ 물의 온도가 높을 때
 ④ 커피입자가 굵을 때
59. 다음 중 얼음을 이용한 차가운 메뉴는?
 ① 도피오(Doppio)
 ② 카푸치노 프레도(Cappuccino Freddo)
 ③ 카페 코레토(Caffe Corretto)
 ④ 카라멜 마끼야또(Caramel Macchiato)
60. 다음 바리스타(2급) 인증 실기평가 중 불합격 요인이 아닌 것은?
 ① 에스프레소 추출 시 크레마 양이 적어 커피액이 보였다.
 ② 시연 중 바닥에 떨어진 탬퍼를 다시 주워 닦은 후 사용하였다.
 ③ 머신 상부에 물이 담긴 피처를 올려놓았다.
 ④ 에스프레소를 55ml 추출하여 제공하였다.

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