

1과목 : 커피학 개론

1. 다음은 커피 발전과정에 관한 내용들이다. 이 중 사실과 다른 것은?

- ① 커피 문화가 급속도로 확산된 17세기부터 19세기에는 프랑스의 계몽 운동과 이탈리아 르네상스 운동이 싹튼 시기로서, 커피 하우스는 사회 여론을 모으고 여과하는 장소로서 적합했다.
- ② 네덜란드인이 커피나무를 자바와 서인도 섬에 재배를 시작한 시기는 12세기 말경이다.
- ③ 18세기 말 경 미국은 영국 홍차 대신 커피 마시기를 독립 운동으로 권장했다.
- ④ 한국의 최초 커피하우스는 손탁호텔 이다.

2. 원산지 에티오피아로부터 커피가 전파되어 최초로 경작을 시작한 나라는?

- ① 인도 ② 예멘
- ③ 네덜란드 ④ 인도네시아

3. 다음 괄호 안에 들어갈 인물은?

졸음을 쫓고 집중력을 모으는데 탁월한 효과가 있는 커피는 많은 예술가들로부터 사랑을 받았다. 특히 프랑스의 문호()는(은) '인간희곡'등의 대작을 남긴 위대한 작가인데, 매일 12시간동안 약 80잔의 커피를 마시면서 글을 썼다고 한다. 아마도 이 초인적인 작가()에게 커피는 두뇌 노동의 근원이 되었을 것이다.

- ① 발자크 ② 스탕달
- ③ 바흐 ④ 베토벤

4. 다음 커피나무에 관한 내용 가운데 옳은 내용은?

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

5. 체리 속 생두는 보통 두 개가 서로 마주보고 있다. 이 경우 서로 마주보는 방향은 평평한데 이런 형태의 생두를 무엇이라 하는가?

- ① 피베리(Peaberry) ② 커플 빈(couple bean)
- ③ 플랫 빈(Flat bean) ④ 홀 빈(Whole bean)

6. 커피에 관련된 용어의 설명 중 부적합한 것은?

- ① Flavor는 커피를 마신 다음, 혀에 남아있는 커피의 류 성분으로부터 생긴 증 기로부터 느끼는 향기이다.
- ② 2)커피열매구조의 명칭은 외피-Outer Skin, 과육 pulp, 내과피 -Parchment, 은피 -Silver skin, 생두 bean이다.
- ③ Demitasse는 에스프레소 용 잔으로 30~50ml정도의 커피를 담을 수 있다.
- ④ Mocha라는 명칭은 예멘에서 생산되는 커피나 초콜릿이 들어간 음료에 이용된다.

7. 다음 중 아라비카종에 대한 설명으로 부적합한 것은?

- ① 원산지는 에티오피아(Ethiopia)로, 1753년 스웨덴 식물학자 칼 폰 린네(Carl von Linné)에 의해 처음으로 학계에 등록되었다.
- ② 가장 많이 알려진 품종으로 티피카(Typica)와 버번(Bourbon)이 있으나, 커피재배가 확대되면서 카투라(Caturra), 문도 노보(Mundo Novo), 블루마운틴(Blue Mountain) 등 품종도 다양해졌다.
- ③ "커피나무의 귀족"이라고도 불리며, 2쌍의 염색체를 갖고, 꽃이 핀 후 11개월 이후가 지나서야 커피체리가 빨갛게 익는다.
- ④ 15~24℃의 기온에서 연평균 강우량1,500~2,000mm의 지나치게 습하지 않은 규칙적인 비와 직사광선은 아니지만 충분한 햇볕을 받아야한다.

8. 아라비카 원종에 가장 가까운 품종으로 콩의 모양이 긴 편이며 좋은 향과 신맛을 가지고 있으며 그늘 경작법(Shading)이 필요하며 생산성이 낮은 품종은?

- ① 티피카(Typica) ② 카투라(Caturra)
- ③ 문도노보(Mundo-Novos) ④ 켄트(Kent)

9. 커피 생두를 장기 저장하였을 때 콩의 색, 풍미 및 지질의 산가가 변화된다. 이들 현상에 대한 설명 중 틀린 것은?

- ① 커피 생두에 함유된 지질의 산가는 증가한다.
- ② 커피 생두의 색은 녹색에서 갈색으로 변화된다.
- ③ 커피 생두의 산가의 변화는 단백질의 가수분해 때문이다.
- ④ 커피 생두의 색, 풍미 및 산가의 변화는 저장 조건과 밀접하다.

10. 건식법(Dry processing)으로 생산된 생두를 창고를 열어 계절풍을 쐬어서 가공한 커피로 신맛이 적고 입에서의 느낌이 묵직하고 독특한 향을 느낄 수 있는 인도산 커피는?

- ① Aged Coffee ② Old Coffee
- ③ Organic Coffee ④ Monsooned Coffee

11. 풍미가 가득한 양질의 커피를 마시기 위하여 커피콩을 보관할 때, 가루로 만들기 보다는 콩 상태로 보관하는 것이 좋다. 그 이유는 무엇일까?

- ① 원두상태로 보관하면 커피에 함유된 이산화탄소의 방출을 줄여서 커피 향미를 향상시킨다.
- ② 가루상태의 커피는 표면적 확대로 인해 산화가 촉진되며 각종 휘발성분의 손실을 초래한다.
- ③ 원두상태로 보관하면 커피에 함유된 영양성분들이 촉합 반응을 일으켜 커피의 영양을 상승시킨다.
- ④ 가루상태의 커피는 함유된 열량 영양소와 무기질의 분해를 초래함으로써 커피의 영양을 감소시킨다.

12. 커피재배조건에 대한 설명 중 틀린 것은?

- ① 유기질이 풍부한 화산성 토양이 적당하다.
- ② 배수가 잘되는 지역이 적합하다.
- ③ 지역에 관계없이 표고가 높을수록 재배 적지이다.
- ④ 수확 시점에선 건조한 기후가 필요하다.

13. 특정 생두에 '셰이드 그로운 커피(Shade-grown coffee)'라는 명칭이 붙게 되는데 그 의미는 무엇인가?

- ① 작은 커피 묘목의 일조량 조절을 목적으로 그늘 막을 설치하였다.
- ② 커피종자 씨앗을 삼베포, 짚 등으로 덮어 그늘을 유지하

였다.

- ③ 커피나무의 개량 및 다수확을 목적으로 일정기간 그늘막을 설치하였다.
- ④ 커피나무의 일조시간을 줄이기 위해 키 큰 나무들의 그늘아래에서 경작되었다.

14. 커피종자를 개량하는 목적으로 옳은 것으로 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. 커피 체리를 수확하는 방법 중 틀린 설명은?

- ① 스트리핑(Stripping) 방식은 핸드 피킹(Hand-picking)방식에 비해 인건비 부담이 적다.
- ② 핸드 피킹(Hand-picking)방식은 커피의 품질(Quality)을 떨어뜨린다.
- ③ 스트리핑(Stripping) 방식은 한 번에 모든 체리를 훑어 수확하는 방법이다.
- ④ 핸드 피킹(Hand-picking)방식은 잘 익은 체리만을 선택적으로 수확하는 방식이다.

16. 생두 가공법 중에 건식법(Dry processing)에 대한 설명으로 옳은 것은?

- ① 습식법에 비해 좋은 품질의 커피를 생산할 수 있다.
- ② 수확한 체리를 그대로 건조시킨 후, 건조된 체리로부터 생두를 분리한다.
- ③ 수확한 커피 체리에서 생두를 분리하여 수분함량이 17~18% 정도로 만든다.
- ④ 덜 익은 커피 열매를 수확하여 저온에서 숙성한 후, 생두를 분리하여 건조 시킨다.

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

- ① Pulping→Fermentation→Washing→Drying→Hulling→Cleaning→Grading
- ② Pulping→Fermentation→Washing→Hulling→Drying→Grading→Cleaning
- ③ Pulping→Fermentation→Drying→Washing→Hulling→Cleaning→Grading
- ④ Pulping→Hulling→Drying→Fermentation→Washing→Grading→Cleaning

18. 커피제조에 필요한 재료를 보관하는 냉동·냉장고의 관리 및 사용에 대한 설명 중 틀린 것은?

- ① 냉장고, 냉동고의 온도를 주기적으로 측정한 후 기록한다.
- ② 교차오염 예방을 위해 식품을 분리 보관한다.
- ③ 냉장고, 냉동고는 내부 용적의 90% 이하로 식품을 보관한다.
- ④ 주 1회 이상 청소와 소독을 한다.

19. 커피 가공 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 Hulling과정 ② Polishing 과정
- ③ Pulping 과정 ④ Grading 과정

20. 생두의 구입 시 포장에 명시된 상품명인 [Brazil Santos NO.2 - Screen 19 - Strictly soft] 에서 NO.2의 의미는?

- ① 결점두의 혼입량
- ② 생두의 형태에 의한 분류
- ③ 투명도의 정도에 의한 분류
- ④ 생두의 크기에 의한 분류

21. 커피에 함유된 카페인에의 역할이 아닌 것은?

- ① 중추신경계의 자극을 통한 각성효과
- ② 신장의 혈액량 증가에 의한 이뇨효과
- ③ 피로회복 효과
- ④ 위액분비 저하효과

22. 커피의 향미를 평가하는 순서로 가장 적당한 것은?

- ① 색깔, 촉감, 맛 ② 향기, 맛, 촉감
- ③ 맛, 향기, 촉감 ④ 촉감, 맛, 향기

23. 다음중 커피 이름과 생산지가 올바르게 연결된 것은?

- ① 에티오피아 - 시다모(Sidamo)
- ② 케냐 - 킬리만자로(Kilimanjaro)
- ③ 콜롬비아 - 만델링(Mandhelling)
- ④ 코스타리카 - 산토스(Santos)

24. 다음 설명에 해당되는 커피산지는?

- 커피의 가공은 습식법만을 사용한다.
- 생두의 등급을 일반적으로 크기에 따라 구분한다.
- 1972년 커피 농부의 권익을 향상하기 위해 FNC가 설립되었으며, 당나귀와 가상의 인물인 후안 발데즈를 배경으로 하는 로고를 개발하여 생산된 커피에 사용중이다.

- ① 온두라스 ② 코스타리카
- ③ 과테말라 ④ 콜롬비아

25. 다음 중 커피가 생산되지 않는 나라는?

- ① 태국 ② 중국
- ③ 터키 ④ 짐바브웨

26. 커피 생두의 평가 기준 중 틀린 것은?

- ① 결점수가 적은 커피가 좋은 커피이다.
- ② 일반적으로 뉴크롭(New crop)일수록 우수하게 평가된다.
- ③ 커피콩의 크기만 크면 품질이 우수하다고 평가된다.
- ④ 일반적으로 고지대에서 생산된 커피가 저지대에서 생산된 커피보다 우수하다.

27. 커피 제조과정에서 디 카페인(Decaffeinated coffee) 공정 중에서 물 추출법이 가장 많이 사용되고 있다. 이 공정의 장점이 아닌 것은?

- ① 추출속도가 빠르기 때문에 회수 카페인의 순도가 높다.
- ② 유기용매가 직접 생공에 접촉하지 않기 때문에 안전하다.
- ③ 수증기 증류에 의하여 용매를 제거할 필요가 없기 때문에 경제적이다.
- ④ 카페인의 선택적 추출이 가능하나 설비에 따른 비용이 많이 드는 단점이 있다.

28. 위해요인분석 중점관리(HACCP) 제도란?

- ① 식품가공업체의 기기 세척에 관한 규칙이다.
- ② 물리적, 화학적, 생물 및 각종 오염에 대한 자율관리 체제이다.
- ③ WTO 체제에 따른 국제적인 위생관리체제이다.
- ④ 미국 FDA 규정에 따른 미생물 오염에 대한 위생관리 체제이다.

29. 우유를 희게 보이게 하는 우유 중의 성분은?

- ① 카제인미셀 ② 유청단백질
- ③ 무기질 ④ 비타민

30. 우유에 들어있는 칼슘의 흡수를 촉진하는 우유 중의 성분은?

- ① 불포화지방산 ② 무기질
- ③ 포화지방산 ④ 유당

2과목 : 로스팅과 향미 평가(커피 배전)

31. 생두를 로스팅 하면 가장 많이 소멸되는 성분은?

- ① 단백질 ② 수분
- ③ 카페인 ④ 지방

32. 커피를 로스팅할 때 일어나는 변화 중 틀린 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,다
- ③ 다,라 ④ 나,다

33. 로스팅 후 원두의 물리적 변화에 대한 설명 중 옳은 것은?

- ① 명도값의 증가 ② 부피의 증가
- ③ 수분 함량의 증가 ④ 압축 강도의 증가

34. 로스팅 단계를 달리한 원두 중에서 L값(명도)이 가장 높은 단계부터 순서대로 올바르게 배열된 것은?

- ① 미디엄로스트 >라이트로스트 >풀시티로스트 >프렌치로스트
- ② 라이트로스트 >미디엄로스트 >풀시티로스트 >프렌치로스트
- ③ 풀시티로스트 >라이트로스트 >미디엄로스트 >프렌치로스트
- ④ 라이트로스트 >풀시티로스트 >미디엄로스트 >프렌치로스트

35. 다음은 로스팅에 관한 내용이다. 바르게 설명된 것은?

- ① 생두의 탄수화물, 지방, 단백질, 유기산 등은 화학반응을 일으켜 커피의 맛과 향기 성분으로 변화된다.
- ② 생두가 열을 계속 흡수하면 조직이 수축하고 색상은 푸른색으로 변한다.
- ③ 프렌치 로스트는 원두가 계피 색을 띄며 신맛이 뛰어나다.
- ④ 일반적으로 맛에 힘을 주는 강한 커피를 원하면 약하게 로스팅을 하고, 맛의 미묘한 변화와 감미로운 향미의 조합을 원한다면 강하게 로스팅한다.

36. 커피의 로스팅은 온도와 시간에 따라 저온장시간 로스팅과 고온단시간 로스팅으로 분류될 수 있다. 다음 중 이 두가지 로스팅의 비교 설명으로 옳은 것은?

- ① 저온-장시간 로스팅은 팽창이 크고 밀도가 작은 반면, 고온-단시간 로스팅은 팽창이 적어 밀도가 크다.
- ② 저온-장시간 로스팅시 1잔당 커피사용량은 10-20% 덜 쓰게되어 경제적이다.
- ③ 저온-장시간 로스팅은 고온-단시간 로스팅보다 수용성 성분이 적어진다.
- ④ 고온-단시간 로스팅의 볶는 온도는 200℃가 좋다.

37. 댐퍼(Damper) 역할과 관계없는 것은?

- ① 은폐를 배출하는 역할
- ② 드럼내부의 열량을 조절 하는 역할
- ③ 드럼내부의 공기 흐름을 조절 하는 역할
- ④ 흡열과 발열 반응을 조절하는 역할

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

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

39. 로스팅공장에서 커피생두의 '로스팅 후 블렌딩(Blending after Roasting)'하는 방법의 특징을 틀리게 설명한 것은?

- ① 각각의 생두를 따로 로스팅을 하고 난 후 블렌딩하는 방법이다.
- ② 로스팅 횟수가 많아 작업이 번거롭다.
- ③ 각각의 생두가 수확연도, 밀도 등에서 차이가 없는 경우 적합하다.
- ④ 블렌딩 비율에 준하여 계획적인 로스팅을 하지 않으면 특정 원두만이 남게 되어 경제성에 문제점이 있다.

40. 다음 커피의 색상과 관련이 없는 성분은?

- ① 캐러멜 ② 카페인
- ③ 타닌 ④ 멜라노이딘

41. 커피의 평가 용어 중 옳은 설명은?

가) Flavor : 입속에 커피를 머금었을 때 느껴지는 맛과 향
나) Fragrance : 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

42. 커피생두에 함유된 유리아미노산에 대하여 잘못 설명한 것은?
① 커피생공에 함유된 유리아미노산은 로스팅 과정 중 거의 변화되지 않는다.
② 로부스타 종은 미숙 콩에 비하여 완숙 콩에 함량이 많다.
③ 아라비카 종은 미숙 콩과 완숙 콩의 함량이 비슷하다.
④ 커피생두의 함량은 약 0.3~0.8%로서 원두 향기의 형성에 중요한 성분이다.
43. 다음은 바디(Body)에 관한 내용이다. 바르게 설명된 것을 고르시오.
① 커피의 산도(Acidity)를 나타내는 용어로 산도가 높은 커피일수록 바디가 강하다.
② 향기를 나타내는 용어로 약배전 한 커피에서 더욱 강하게 느낄 수 있다.
③ 커피를 마신 다음 혀에 남아있는 커피의 향기를 말한다.
④ 입 안에서 느껴지는 촉감과 관련이 깊은 용어로 커피의 지방 성분에 의해 느껴진다.
44. 커피 생두의 30%정도 차지하며 로스팅 시 커피 특유의 갈색으로 변하게 하고 향기와 감칠맛을 증대시키는 역할을 하는 성분은?
① 섬유질 ② 회분
③ 당분 ④ 카페인
45. 다음 로스팅 중 맛 성분의 변화에 대한 설명 중 옳은 것은?

가) 로부스타 종은 유기산이 많아서 쓴맛이 강하다.
나) 신맛은 아라비카 종이 로부스타 종보다 강하다.
다) 쓴맛은 카페인, 트리코넨린 카페익산, 퀴닉산 등에 기인한다.
라) 쓴맛은 라이트, 시나몬일 때 가장 강하다.

- ① 가,나 ② 가,라
③ 나,다 ④ 다,라

3과목 : 커피 추출

46. 커피추출의 정의를 정확히 설명한 것은?
① 커피의 모든 성분을 최대한 많이 뽑아내는 것.
② 잡미를 포함하지 않은 양질의 성분만을 골라내는 것.
③ 적은 양의 커피가루로 많은 양의 커피를 뽑아내는 것.
④ 많은 양의 커피가루를 사용하여 소량의 잔액만을 뽑아내는 것.
47. 다음은 커피를 추출하는 물에 대한 내용이다. 바르게 설명된 것은?
① 물에 녹아 있는 철이나 동 같은 금속 성분은 커피의 맛을 한층 풍부하게 해준다.
② 카페에서 수도물을 추출기에 직접 연결하여 쓸 때는 반드시 중간에 정수 장치를 연결하여 염소, 유기물, 칼슘 등을 제거한다.
③ 칼슘염은 유기산과 결합하여 커피의 단맛을 더해준다.
④ 경도가 높은 물에 녹아 있는 칼슘염, 수도물에 소독제로

들어 있는 염소는 커피의 성분과 반응하여 맛과 향기를 한층 더해준다.

48. 커피 추출기구중 일반적으로 분쇄된 원두의 입자가 작은 순서대로 나열하면?

가) 에스프레소 다) 프렌치프레스	나) 모카포트 라) 이브릭
-----------------------	-------------------

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

49. 커피원두의 가치를 최대한 살리기 위한 분쇄방법이 아닌 것은?

- ① 커피 미분이 많이 발생되지 않도록 한다.
② 커피 추출방법에 따른 적합한 분쇄입도를 선택한다.
③ 분쇄할 때 되도록 그라인더(Grinder)에 의한 마찰열 발생을 최소화 한다.
④ 그라인더(Grinder)의 기계적 정비와 관리를 통하여 커피 입자의 일정한 분쇄도를 유지한다.

50. 추출이 용이하게 적당한량의 분쇄된 커피를 필터 홀더에 담은 일련의 과정을 팩킹(Packing)이라 하는데 이 과정과 관련이 없는 것은?

- ① Infusion ② Dosing
③ Tapping ④ Tamping

51. 에스프레소 추출시 추출시간이 50초 이상 걸렸다. 이를 개선하는 방법 중 맞는 것은?

- ① 커피의 분쇄를 조금 가늘게 조정 한다.
② 추출 시 탬핑(Tamping)압력을 강하게 한다.
③ 모터펌프의 추출압력을 높인다.
④ 사용 원두의 양을 조금 늘린다.

52. 원두의 품위 유지를 위한 포장기술이 아닌 것은?

- ① 진공 포장 ② 탈취형 포장
③ 가스치환 포장 ④ 가스흡수제의 이용

53. 페이퍼 드립퍼에 있는 리브의 역할을 바르게 설명한 것은?

- ① 접촉면을 높여 물이 빠지는 시간을 길게 하는 역할을 한다.
② 커피가루와 드립퍼 사이에 있는 공기를 원활히 배출시키는 역할을 한다.
③ 드립퍼의 내구성을 높이는 역할을 한다.
④ 리브가 많을수록 유속이 느려져 보다 진한 커피를 뽑을 수 있다.

54. 다음 설명하는 추출 기구는?

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

- ① 모카 포트 ② 프렌치 프레스
③ 이브릭 ④ 페콜레이터

55. 핸드드립으로 커피를 추출할 때 커피가루에는 여러 가지 힘이 작용한다. 이것들은 적당히 조절하여야 양질의 커피를

