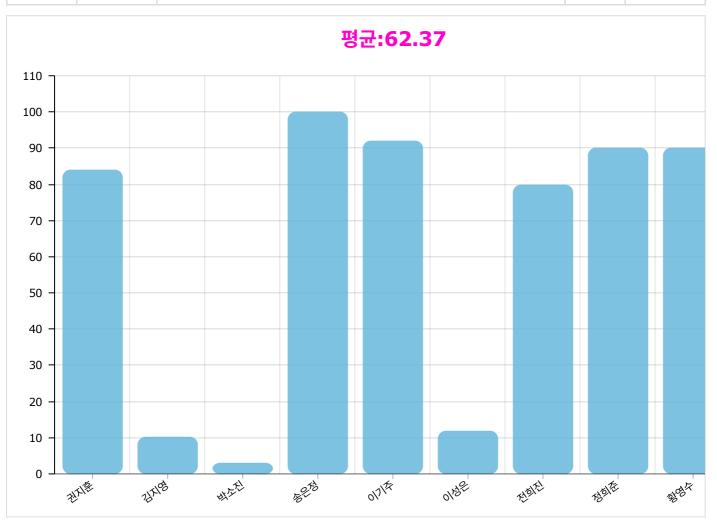
# 능력단위별 평가결과서

(커피 바리스타 과정 1회차)

교과목명	능력단위명	평가자	최종평가일
바리스타	에스프레소 커피음료제조	교사1	2025.06.17

이름	생년월일	에스프레소 커피음료제조	석차	PASS여부
권지훈	1985-04-27	84	<b>5</b> /9	PASS
김지영	1992-05-25	10.33	<b>8</b> /9	-
박소진	1997-04-26	3	<b>9</b> /9	-
송은정	1995-08- 09	100	<b>1</b> /9	PASS
이기주	1965-07-08	92	<b>2</b> /9	PASS
이성은	1994-11-28	12	<b>7</b> /9	-
전희진	1991-06-23	80	<b>6</b> /9	PASS
정희준	1999-02-21	90	<b>3</b> /9	PASS
황영수	1981-09-12	90	<b>3</b> /9	PASS



# 체크리스트



<b>평가일자</b> 2019.12.12 <b>학생명</b> 권지훈 (남/1985.04.27)					
교과목	바리스타 평가자 김교사				
능력단위명	에스프레소 커피음료제조				
<b>능력단위 요소명</b> 커피제조 체크리스트					
<b>성취기준</b> 5점(매우우수), 4점(우수), 3점(보통), 2점(미흡), 1점(매우미흡)					
교수자평가					·평가
	평가내용 성취 점 <del>·</del> 수준 환년				
[NCS훈련과정이해] 1.나는 국가직무능력표준(NCS)가 산업현장에서 직무를 수행하기 위해 요구되는 지식				5	
[NCS훈련과정이해] 2.나는 NCS채용을 통한 기업의 능력중심 인사관리 및 근로자의 평생경력 관리 지원에 활용하는 것을 알고 있다			3		
[NCS훈련과정이하 알고 있다	해] 3.나는 NCS훈련과정은 훈련생 성취도 평가를	위해 능력단위별	평가를 실시한다는 것을	3	
[훈련과정 이해도(	선수학습 및 경력)] 1.나는 해당 훈련과정과 유사현	한 과목을 학교에서	수강한 경험이 있다.	5	
[훈련과정 이해도(선수학습 및 경력)] 2.나는 해당 훈련과정과 유사한 훈련과정을 정규교육과정 이외에 수강한 경험이 있다.			4	84	
[훈련과정 이해도(	선수학습 및 경력)] 3.나는 해당 훈련과정의 훈련	목표를 숙지하고 있	l다.	5	
[훈련과정 이해도(선수학습 및 경력)] 4.나는 해당 훈련과정 수강을 통해 성취도가 향상되리라 생각된다.					
[교육의지] 1.나는 훈련과정과 관련된 수업내용에 관심을 가지고 있다.				4	
[교육의지] 2.나는 훈련과정 수강 중 평가와 관련된 정보를 제공 받길 원한다.			5		
[교육의지] 3.나는 지각			4		
평가의견					
ddddd					
	NCS 첨누	파일 목록			
n2TCltqD5R0rP2	ZqHlq1zz7NLAUmZvkPKH8W_1576133095	5.jpg [18_121220	19_154449.jpg]		

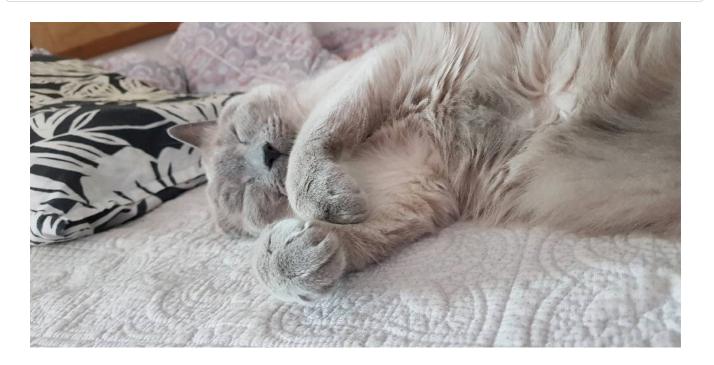
파일: n2TCltqD5R0rPZqHlq1zz7NLAUmZvkPKH8W\_1576133095.jpg



확	평가자
인	ttttt

<b>평가일자</b> 2025.06.17 <b>학생명</b> 김지영 (여/1992.05.25)				
교과목바리스타평가자ttttt				
<b>능력단위명</b> 에스프레소 커피음료제조				
능력단위 요소명 에스프레소 음료 만들기 실습(최종)				
취득점수 7점				
NCS 첨부파일 목록				
idzoKc0x9w3g21pLlhODHVfFFX4VZ1Y65tl_1750118885.jpg [19_17062025_090706.jpg]				

# 파일:idzoKc0x9w3g21pLlhODHVfFFX4VZ1Y65tl\_1750118885.jpg



# 사지선다



평가일자	평가일자  2019.10.30  학생명  김지영 (여/1992.05.25)				
교과목	<b>교과목</b> 바리스타 <b>출제자</b> 김교사				
능력단위명        에스프레소 커피음료제조        평가자        김교사					
<b>능력단위 요소명</b> 커피제조 필기시험					
문항					

#### 화훼장식기능사과정

사전지식 테스트 장정희 100	평가일시	교과목	훈련생	훈련교사	문항배점
		사전지식 테스트		장정희	100

- 1. 다음 중 화훼장식의 설명으로 가장 옳은 것은?
- ① 화훼장식은 절화만 이용한다
- ② 화훼장식 재료는 식물, 비식물 모두 활용한다.
- ③ 화훼장식 재료로 가공화만 활용한다.
- ④ 화훼장식 재료로 분식물만 활용한다.
- ① 플로랄폼
- ② 글루건
- ③ 꽃가위
- ④ 플로랄테이프
- 3. 꽃다발을 포장하는 이유가 아닌 것은?
- ① 장식 역활
- ② 상품 보호
- ③ 수송 편리
- ④ 디자인
- 4. 자연 향을 오래 간직하기 위해서 말린꽃에 향기 나는 식물, 향료 등을 혼합하여 이것을 용기 속에 넣 어 이용하는 장식화훼의 형태는?
- ① 포푸리
- ② 리스
- ③ 부토니아
- ④ 오브제
- 5.식물체의 꽃, 줄기, 잎, 뿌리 등을 물리적인 방법이 나 약품처리를 하는 등의 인공적 기술로 누름건조 시 킨 후 회화적인 느낌으로 구성한 평면 조형예술은?

- 압화
  꽃꽂이
  보존화
  분화
- 6. 투명한 유리 용기 내에 식물을 심어 작은 정원을 꾸며 관상하는 것으로 대기의 자연순환법칙을 그대로 이용한 분화장식은?
- 모아심기
- ② 테라리움
- ③ 토피어리
- ④ 디쉬가든
- 7. 꽃의 기본 구조가 아닌 것은?
- 꽃받침
- ② 꽃잎
- ③ 수술 ④ 줄기

- 8. 화훼장식에 있어 식물재료의 구비조건이 아닌 것은?
- ① 식물 고유의 형질을 유지하고 있어야 한다.
- ② 병충해 피해가 없는 식물이어야 한다.
- ③ 독특한 향을 가져야 한다.
- ④ 유지 및 관리가 쉬워야 한다.
- 2. 화훼장식에 있어서 꽃을 지지하는 역할을 하는 것 9. 노랑색의 나리를 가지고 꽃다발을 제작할 때, 꽃을 보다 강하고 뚜렷하게 보이고자 할 때 포장지의 색상으 로 가장 적당한 것은?

  - ① 보라 ② 노랑
- ③ 파랑
- ④ 자주
- 10. 꽃, 열매에 가장 필요한 비료는?
- ① 질소 ② 인산 ③ 칼륨 ④ 마그네슙

수고하셨습니다^^^

정답	학생입력답안	취득점수
3	1	0

2	1	0
4	1	4
3	4	0
4	1	0
1	1	10
2	1	0
3		0
1	1	10
2	3	0
	총점	24
	평가의견	
0000		

### 체크리스트

확	평가자
인	

평가일자	2019.11.18	학생명	김지영 (여/1992.05.25)	)	
교과목	<b>교과목</b> 바리스타 <b>평가자</b>				
능력단위명	에스프레소 커피음료제조				
능력단위 요소명 커피제조 체크리스트					
<b>성취기준</b> 5점(매우우수), 4점(우수), 3점(보통), 2점(미흡), 1점(매우미흡)					
교수자평가					诗평가
평가내용				성취 수준	점수 환산
[NCS훈련과정이해] 1.나는 국가직무능력표준(NCS)가 산업현장에서 직무를 수행하기 위해 요구되는 지식					
[NCS훈련과정이해] 2.나는 NCS채용을 통한 기업의 능력중심 인사관리 및 근로자의 평생경력 관리 지원에 활용하는 것을 알고 있다					
[NCS훈련과정이해] 3.나는 NCS훈련과정은 훈련생 성취도 평가를 위해 능력단위별 평가를 실시한다는 것을 알고 있다					
[훈련과정 이해도(	선수학습 및 경력)] 1.나는 해당 훈련과정과 유사현	한 과목을 학교에서	수강한 경험이 있다.		
[훈련과정 이해도(선수학습 및 경력)] 2.나는 해당 훈련과정과 유사한 훈련과정을 정규교육과정 이외에 수강한 경험이 있다.					0
[훈련과정 이해도(선수학습 및 경력)] 3.나는 해당 훈련과정의 훈련목표를 숙지하고 있다.					
[훈련과정 이해도(선수학습 및 경력)] 4.나는 해당 훈련과정 수강을 통해 성취도가 향상되리라 생각된다.					
[교육의지] 1.나는 훈련과정과 관련된 수업내용에 관심을 가지고 있다.					
[교육의지] 2.나는 훈련과정 수강 중 평가와 관련된 정보를 제공 받길 원한다.					
[교육의지] 3.나는 지각					
	NCS 첨부	파일 목록			
JObBd3DhV5FzPWQ6l8illUfYrD324XCLZeW_1574057849.jpg [19_18112019_151723.jpg]					

#### 파일: JObBd3DhV5FzPWQ6l8illUfYrD324XCLZeW\_1574057849.jpg



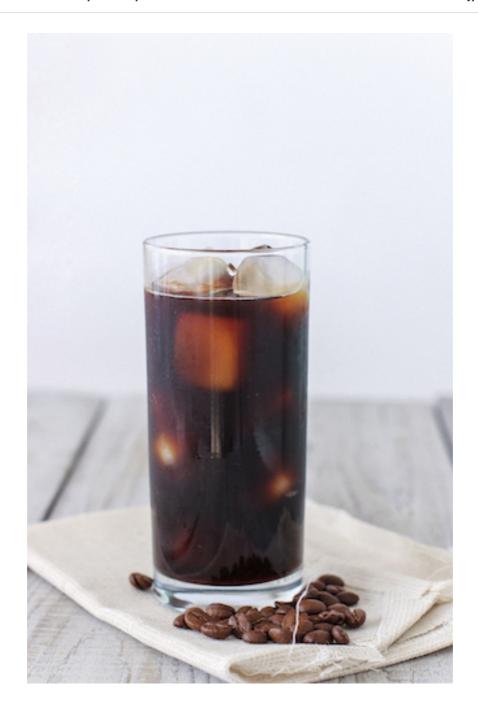
확	평가자
인	ttttt

평가일자	2025.06.17	학생명	박소진 (여/1997.04.26)
교과목	바리스타	평가자	ttttt
능력단위명	에스프레소 커피음료제조		
능력단위 요소명	에스프레소 음료 만들기 실습(최종)		
취득점수	3점		



평가일자	2019.03.07	학생명	송은정 (여/1995.08.09)	
교과목	바리스타	평가자	김교사	
능력단위명	에스프레소 커피음료제조			
능력단위 요소명	에스프레소 음료 만들기 실습(최종)			
취득점수	100점			
평가의견				
수행 준거에 제시되어 있는 내용을 충분히 수행하고 있습니다.				
NCS 첨부파일 목록				
NR2emqJkuCvpxwXt1FDDccHHUCxvZmBuSUb_1550234540.jpg [20138833.jpg]				

파일 : NR2emqJkuCvpxwXt1FDDccHHUCxvZmBuSUb\_1550234540.jpg





평가일자	2019.03.07	학생명	이기주 (남/1965.07.08)
교과목	바리스타	평가자	김교사
능력단위명	에스프레소 커피음료제조		
능력단위 요소명	에스프레소 음료 만들기 실습(최종)		
취득점수	100점		
평가의견			
수행 준거에 제시되어 있는 내용을 충분히 수행하고 있습니다.			
NCS 첨부파일 목록			
YtRtGAxvQwmoL5VrTZ0DesMXkhqVKhOeZRp_1550234540.jpg [20138836.jpg]			

파일 : YtRtGAxvQwmoL5VrTZ0DesMXkhqVKhOeZRp\_1550234540.jpg

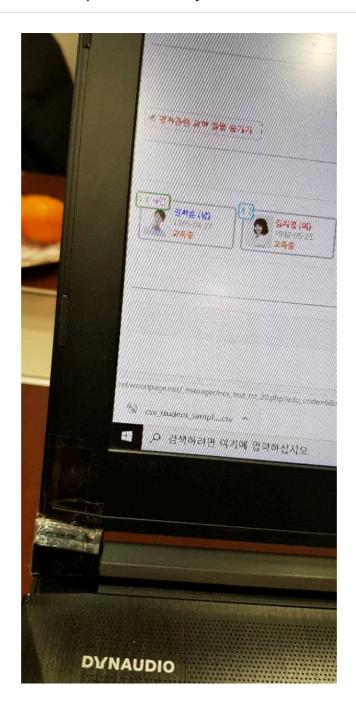


#### 체크리스트



평가일자	2020.01.09 학생명 이기주 (남/1965.07.08)				
교과목	바리스타 평가자 김교사				
능력단위명	<b>능력단위명</b> 에스프레소 커피음료제조				
능력단위 요소명	커피제조 체크리스트				
성취기준	5점(매 <del>우우</del> 수), 4점(유	우수), 3점(보통), 2점	점(미흡), 1점(매우미흡)		
				교수자평가	
평가내용			성취 수준	점수 환산	
[NCS훈련과정이	배] 1.나는 국가직무능력표준(NCS)가 산업현장에	서 직무를 수행하기	l 위해 요구되는 지식	4	
[NCS훈련과정이해] 2.나는 NCS채용을 통한 기업의 능력중심 인사관리 및 근로자의 평생경력 관리 지원에 활용하는 것을 알고 있다					
[NCS훈련과정이해] 3.나는 NCS훈련과정은 훈련생 성취도 평가를 위해 능력단위별 평가를 실시한다는 것을 알고 있다				4	
[훈련과정 이해도(선수학습 및 경력)] 1.나는 해당 훈련과정과 유사한 과목을 학교에서 수강한 경험이 있다.					
[훈련과정 이해도(선수학습 및 경력)] 2.나는 해당 훈련과정과 유사한 훈련과정을 정규교육과정 이외에 수강한 경험이 있다.				4	84
[훈련과정 이해도(선수학습 및 경력)] 3.나는 해당 훈련과정의 훈련목표를 숙지하고 있다.				2	
[훈련과정 이해도(선수학습 및 경력)] 4.나는 해당 훈련과정 수강을 통해 성취도가 향상되리라 생각된다.				5	
[교육의지] 1.나는 훈련과정과 관련된 수업내용에 관심을 가지고 있다.					
[교육의지] 2.나는 훈련과정 수강 중 평가와 관련된 정보를 제공 받길 원한다.					
[교육의지] 3.나는 지각					
평가의견					
fgghhghhhhj					
NCS 첨부파일 목록					
uTgo2Evi2EdH4	uTgo2Evi2EdH4pBAXN90BY49yuvGGZnRHZ9_1578534680.jpg [15_09012020_105047.jpg]				

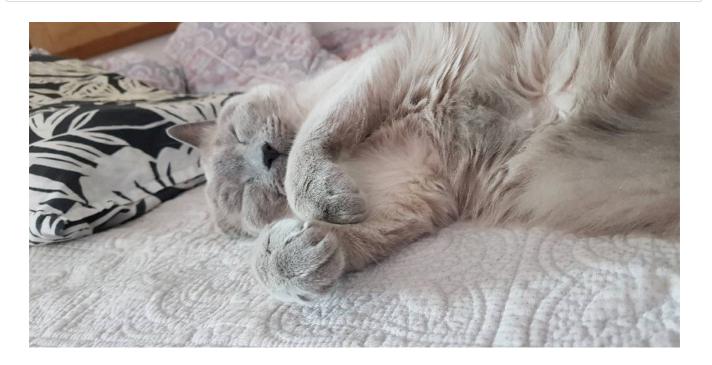
#### 파일: uTgo2Evi2EdH4pBAXN90BY49yuvGGZnRHZ9\_1578534680.jpg



확	평가자
인	ttttt

평가일자	2025.06.17	학생명	이성은 (여/1994.11.28)	
교과목	바리스타	평가자	ttttt	
능력단위명	에스프레소 커피음료제조			
능력단위 요소명	에스프레소 음료 만들기 실습(최종)			
취득점수	<b>점수</b> 12점			
NCS 첨부파일 목록				
Cj0ty3phe9mm3r6LE8mc4kkFyXx6N7ndyHe_1750118888.jpg [12_17062025_090757.jpg]				

파일 : Cj0ty3phe9mm3r6LE8mc4kkFyXx6N7ndyHe\_1750118888.jpg





평가일자	2019.03.07	학생명	전희진 (여/1991.06.23)	
교과목	바리스타	평가자	김교사	
능력단위명	에스프레소 커피음료제조			
능력단위 요소명	에스프레소 음료 만들기 실습(최종)			
취득점수	80점			
평가의견				
수행 준거에 제시되어 있는 내용을 충분히 수행하고 있습니다.				
NCS 첨부파일 목록				
V3GcSs69QDNTvA0lsLGM6irZ2SWeldKRl4G_1550234540.jpg [20512949.jpg]				





평가일자	2019.03.07	학생명	정희준 (남/1999.02.21)	
교과목	바리스타	평가자	김교사	
능력단위명	에스프레소 커피음료제조			
능력단위 요소명	에스프레소 음료 만들기 실습(최종)			
취득점수	90점			
평가의견				
수행 준거에 제시되어 있는 내용을 충분히 수행하고 있습니다.				
NCS 첨부파일 목록				
KoWCq9gNDJbusm5knZCP5ycKkMetjY2hfp6_1550234540.jpg [20612079.jpg]				

파일 : KoWCq9gNDJbusm5knZCP5ycKkMetjY2hfp6\_1550234540.jpg





평가일자	2019.03.07	학생명	황영수 (남/1981.09.12)	
교과목	바리스타	평가자	김교사	
능력단위명	에스프레소 커피음료제조			
능력단위 요소명	에스프레소 음료 만들기 실습(최종)			
취득점수	90점			
평가의견				
수행 준거에 제시되어 있는 내용을 충분히 수행하고 있습니다.				
NCS 첨부파일 목록				
PvjbdOOHm4pb9ijMK0fNvYowjkzVyPABfMS_1550234540.jpg [20678166.jpg]				

파일: PvjbdOOHm4pb9ijMK0fNvYowjkzVyPABfMS\_1550234540.jpg

