

[내일배움카드(실업자)] 커피 바리스타 과정 1회차 (2025.04.23~2025.12.31) [진행중]

전체보기

개별클릭시 개인별 분석보기

최종평가 ▾

파일 선택

선택된 파일 없음

확인

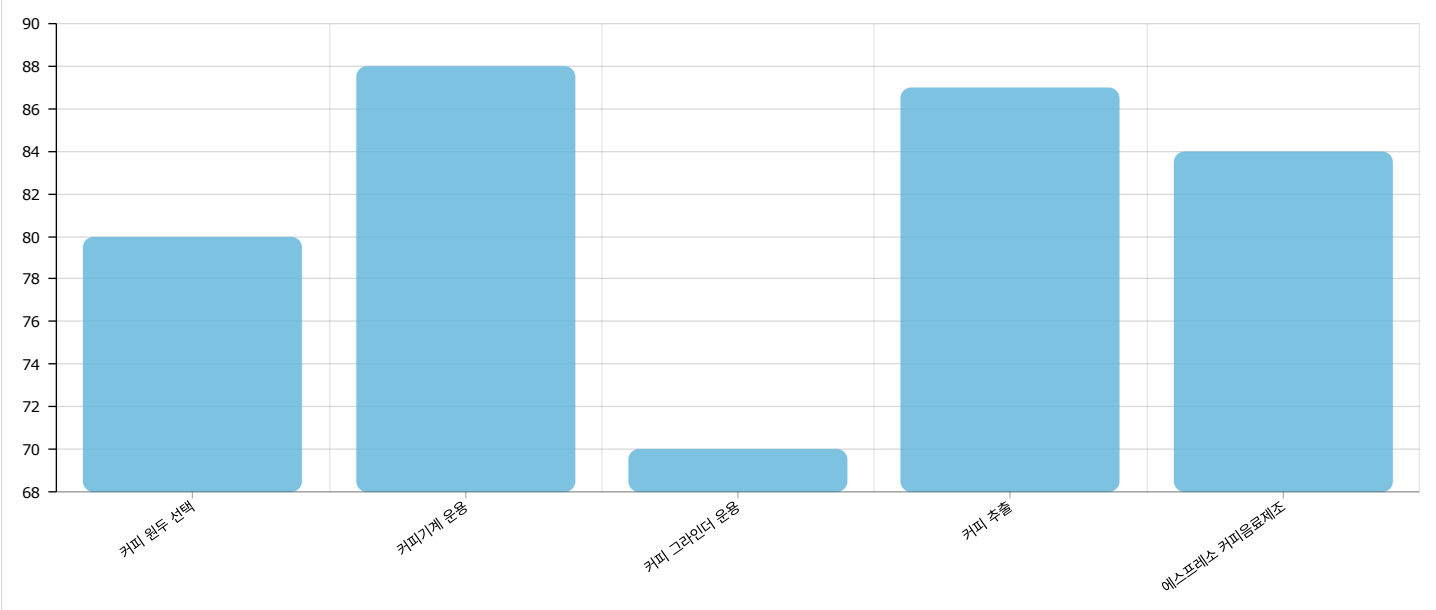
엑셀 그래프 (능력단위별) 다운로드

엑셀 그래프 (훈련생별) 다운로드

수행평가출력

NCS 교육훈련과정 이수증 출력

권지훈 (1985.04.27) - 정상수료



권지훈 평가 종합분석

작성일자	
분석내용	

학생별 훈련과정 종합평가서

훈련과정명	훈련기간	학습자명	최종확인자 (지도교사)
커피 바리스타 과정 1회차	2025.04.23~2025.12.31	권지훈	교사1

교과목명	능력단위명	평가자명	최종평가일	평가결과
바리스타	커피 원두 선택	김교사	2019.04.23	PASS (80)
	커피기계 운용	김교사	2019.02.26	PASS (88)
	커피 그라인더 운용	김교사	2019.02.27	PASS (70)
	커피 추출	김교사	2019.02.28	PASS (87)
	에스프레소 커피음료제조	김교사	2019.12.12	PASS (84)

서술형

확인

훈련생

평가자

교사1

평가일자	2019.04.23	학생명	권지훈 (남/1985.04.27)
교과목	바리스타	평가자	김교사
능력단위명	커피 원두 선택		
능력단위 요소명	커피 원두 선택 이론(최종)		

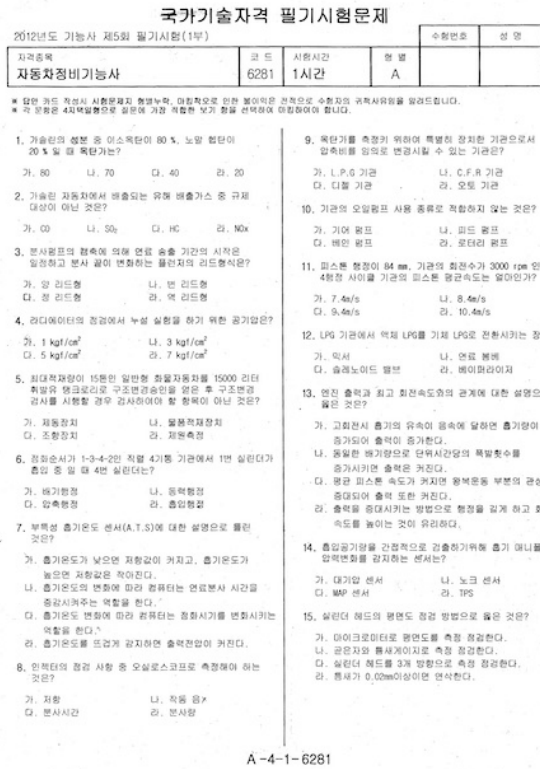
- 능력단위 명칭 : 커피 원두 선택
- 능력단위 정의 : 커피 원두 선택이란 사용 목적에 따라 원두의 배합 비율, 볶음 정도 및 숙성 정도를 확인하고 평가하여 원두를 선택 하는 능력이다.

능력단위 요소	수행준거
1301020302_13v1.1 커피 원두 배합비율(블렌딩) 선택하기	1.1 아라비카종과 로브스타종의 배합 비율을 확인하여 배합된 원두를 선택할 수 있다. 1.2 생산지에 따른 단일품종의 원두를 확인하여 선택할 수 있다. 1.3 블렌딩된 원두의 비율을 확인하여 원두를 선택할 수 있다.
1301020302_13v1.2 커피 원두 볶음정도(로스팅 단계) 선택하기	2.1 색깔에 따라 볶음 정도를 구분할 수 있다. 2.2 맛에 따라 볶음 정도를 선택 할 수 있다. 2.3 메뉴에 따라 볶음 정도를 선택할 수 있다.
1301020302_13v1.3 커피 원두 숙성 정도 선택하기	3.1 원두의 CO2잔존량에 따라 숙성 정도를 확인할 수 있다. 3.2 추출한 음료의 시음을 통해 숙성 정도를 판단할 수 있다. 3.3 추출 방식에 따라 숙성 정도를 선택할 수 있다. 3.4 맛에 따라 숙성 정도를 선택할 수 있다.
1301020302_13v1.4 커피 원두 평가하기	4.1 에스프레소 추출 시 크레마의 색깔과 조밀도를 확인하여 원두의 상태를 평가할 수 있다. 4.2 드립 추출 시 부풀림 정도를 확인하여 원두의 상태를 평가할 수 있 다. 4.3 커피의 맛을 확인하여 원두의 상태를 평가할 수 있다.

- 커피 원두 예시



취득점수	80점
평가의견	
원두 선별에 대한 이해도가 높습니다.	



A-4-1-6281

작업장평가

	훈련생	평가자
학 인		

평가일자	2019.02.26	학생명	권지훈 (남/1985.04.27)
교과목	바리스타	평가자	김교사
능력단위명	커피기계 운용		
능력단위 요소명	커피기계 운용 실습(최종)		

- 능력단위 명칭 : 커피기계 운용

- 능력단위 정의 : 커피기계 운용이란 최상의 커피 추출과 커피 맛을 유지하기 위해 커피기계를 설정하고, 상태를 확인하고, 소모품을 교체하며 세척하는 능력이다.

능력단위 요소	수행준거
1301020303_16v2.1 커피기계 설정하기	1.1 맛에 따라 커피기계의 추출 온도를 설정할 수 있다. 1.2 맛에 따라 커피기계의 추출 압력을 설정할 수 있다. 1.3 맛에 따라 커피기계의 커피 추출량을 설정할 수 있다.
1301020303_16v2.2 커피기계 상태 확인하기	2.1 커피기계 펌프모터 압력게이지의 추출 압력을 확인할 수 있다. 2.2 커피기계 보일러 압력게이지의 스팀 압력을 확인할 수 있다. 2.3 설정된 온도에 맞게 작동되는지 여부를 확인하기 위해 커피기계의 온수 온도를 확인할 수 있다. 2.4 설정된 온도에 맞게 작동되는지 여부를 확인하기 위해 커피 추출용 물의 온도를 확인할 수 있다. 2.5 커피기계의 예열 상태를 확인하기 위해 추출 그룹의 온도를 확인할 수 있다. 2.6 정상적인 추출 압력 유지를 위해 커피기계의 그룹 개스킷 훼손 여부를 확인할 수 있다. 2.7 커피기계의 필터홀더 온도를 확인할 수 있다. 2.8 정상적인 보일러 온도를 위해 커피기계 보일러에 유입된 공기를 제거할 수 있다. 2.9 설정된 커피 추출량 유지를 위해 커피기계 버튼의 작동 상태를 확인할 수 있다. 2.10 커피기계의 배수 상태를 확인할 수 있다. 2.11 커피기계에 유입되는 물의 상태를 확인할 수 있다.
1301020303_16v2.3 커피기계 소모품 교체하기	3.1 그룹 개스킷을 교체할 수 있다. 3.2 스팀 완드를 교체할 수 있다. 3.3 샤워필터를 교체할 수 있다. 3.4 추출 필터를 교체할 수 있다. 3.5 정수기 필터를 교체할 수 있다.
1301020303_16v2.4 커피기계 세척하기	4.1 커피기계의 오염정도를 확인할 수 있다. 4.2 커피기계의 배수장치를 청소할 수 있다. 4.3 커피기계의 세척을 위해 추출그룹을 분해할 수 있다. 4.4 1종 세정제를 이용하여 추출그룹을 청소할 수 있다. 4.5 1종 세정제를 이용하여 필터홀더를 청소할 수 있다. 4.6 세정제를 이용한 청소 후 커피 추출을 통해 잔존 세제를 제거할 수 있다.





취득점수	22점
------	-----

1111

확	훈련생	평가자
인	ㄱ	교사1

평가일자	2025.07.22	학생명	권지훈 (남/1985.04.27)
교과목	바리스타	평가자	김교사
능력단위명	커피기계 운용		
능력단위 요소명	커피기계 운용 실습(최종)		
취득점수	88점		

작업장평가

확	훈련생	평가자
인	3	교사1

평가일자	2019.02.27	학생명	권지훈 (남/1985.04.27)
교과목	바리스타	평가자	김교사
능력단위명	커피 그라인더 운용		
능력단위 요소명	커피 그라인더 운용 실습(최종)		

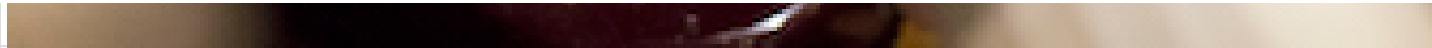
- 능력단위 명칭 : 커피 그라인더 운용
- 능력단위 정의 : 커피 그라인더 운용이란 커피를 추출하기 위해 분쇄할 입 자의 크기와 사용량을 조절하고, 커피 그라인더를 작동하여 원두를 분쇄하며, 사용 후 커피 그라인더를 청소하는 능력 이다.

능력단위 요소	수행준거
1301020304_16v2.1 커피 입자 조절하기	1.1 입자 크기 조절을 위해 볶음 정도를 판단할 수 있다. 1.2 습도를 측정하여 입자 크기를 결정할 수 있다. 1.3 온도를 측정하여 입자 크기를 결정할 수 있다. 1.4 신선도에 따라 입자 크기를 결정할 수 있다. 1.5 입자 크기에 따라 추출 시간을 결정할 수 있다. 1.6 결정한 입자 크기에 따라 커피 그라인더의 날 간격을 조정할 수 있다.
1301020304_16v2.2 커피 사용량 조절하기	2.1 입자 크기에 따라 커피 사용량을 결정할 수 있다. 2.2 신선도에 따라 커피 사용량을 결정할 수 있다. 2.3 물 온도에 따라 커피 사용량을 결정할 수 있다. 2.4 탬핑의 강도에 따라 커피 사용량을 결정할 수 있다. 2.5 커피 사용량에 따라 자동 그라인더 작동 시간을 결정할 수 있다.
1301020304_16v2.3 커피 그라인더 작동하기	3.1 분쇄할 원두를 호퍼에 담을 수 있다. 3.2 반자동 그라인더 도저에 원두를 갈아 담아 놓을 수 있다. 3.3 반자동 그라인더 도저의 조절나사로 분쇄된 원두 투하량을 조절할 수 있다. 3.4 자동 그라인더를 사용하여 필터홀더에 분쇄된 원두를 직접 담을 수 있다. 3.5 자동 그라인더의 작동시간에 따라 분쇄된 원두 투하량을 조절할 수 있다.
1301020304_16v2.4 커피 그라인더 청소하 기	4.1 그라인더 청소를 위해 부품을 분해할 수 있다. 4.2 호퍼의 커피 오일성분을 제거할 수 있다. 4.3 도저 안의 커피가루와 오일성분을 제거할 수 있다. 4.4 전용 세제를 사용하여 그라인더 날을 세척할 수 있다. 4.5 청소를 마친 후 분해된 부품을 조립할 수 있다.

- 커피 그라인더 예시







취득점수	70점
평가의견	
수행 준거에 제시되어 있는 내용을 충분히 수행하고 있습니다.	











작업장평가

	훈련생	평가자
학 인		

평가일자	2019.02.28	학생명	권지훈 (남/1985.04.27)
교과목	바리스타	평가자	김교사
능력단위명	커피 추출		
능력단위 요소명	에스프레소 추출 실습		

- 능력단위 명칭 : 커피 추출
- 능력단위 정의 : 커피 추출이란 다양한 기계 또는 기구를 활용하여 에스프 레소, 핸드드립, 사이폰, 더치, 이브릭 커피를 추출하는 능력이다.

능력단위 요소	수행준거
1301020305_16v2.1 에스프레소 추출하기	1.1 커피기계의 그룹에서 필터홀더를 분리할 수 있다. 1.2 커피기계의 필터홀더에 분쇄된 원두를 담을 수 있다. 1.3 커피기계의 필터홀더에 담긴 분쇄된 원두를 탬핑할 수 있다. 1.4 커피기계의 필터홀더를 그룹에 장착할 수 있다. 1.5 커피기계를 조작하여 커피를 추출할 수 있다. 1.6 추출 후 필터홀더에 담긴 커피 찌꺼기를 제거할 수 있다.

- 에스프레소 추출 예시





취득점수	21점
평가의견	
수행 준거에 제시되어 있는 내용을 충분히 수행하고 있습니다.	
혼합형(70×30)+100	



작업장평가

	훈련생	평가자
확 인		

평가일자	2019.03.01	학생명	권지훈 (남/1985.04.27)
교과목	바리스타	평가자	김교사
능력단위명	커피 추출		
능력단위 요소명	핸드드립 추출 실습		

- 능력단위 명칭 : 커피 추출
- 능력단위 정의 : 커피 추출이란 다양한 기계 또는 기구를 활용하여 에스프 레소, 핸드드립, 사이폰, 더치, 이브릭 커피를 추출하는 능 력이다.

능력단위 요소	수행준거
1301020305_16v2.2 핸드드립 추출하기	2.1 드립 추출에 사용할 정수된 물을 적당한 온도로 데울 수 있다. 2.2 추출에 필요한 드립기구를 예열할 수 있다. 2.3 추출에 필요한 드립 필터를 알맞은 크기로 접어 드리퍼에 올려놓을 수 있다. 2.4 드립 그라인더를 사용하여 원두를 적당한 굵기와 양으로 분쇄할 수 있다. 2.5 분쇄된 커피를 드리퍼에 올려놓은 드립필터에 담을 수 있다. 2.6 원활한 추출을 위해 뜸들이기를 할 수 있다. 2.7 뜸들이기 후 일정한 속도로 물을 부어 커피를 추출할 수 있다. 2.8 추출 후 커피 찌꺼기가 담긴 드립 필터를 제거할 수 있다.

- 핸드드립 추출 예시



취득점수	40점
평가의견	
수행 준거에 제시되어 있는 내용을 충분히 수행하고 있습니다.	
혼합형(100×40)÷100	



작업장평가

	훈련생	평가자
확 인		

평가일자	2019.03.05	학생명	권지훈 (남/1985.04.27)
교과목	바리스타	평가자	김교사
능력단위명	커피 추출		
능력단위 요소명	사이폰 추출 실습		

- 능력단위 명칭 : 커피 추출
- 능력단위 정의 : 커피 추출이란 다양한 기계 또는 기구를 활용하여 에스프 레소, 핸드드립, 사이폰, 더치, 이브릭 커피를 추출하는 능 력이다.

능력단위 요소	수행준거
1301020305_16v2.3 사이폰 추출하기	3.1 사이폰 추출에 사용할 물을 적당한 온도로 데울 수 있다. 3.2 추출에 필요한 사이폰 필터를 로드 에 장착할 수 있다. 3.3 그라인더를 사용하여 원두를 적당한 굵기와 양으로 분쇄할 수 있다. 3.4 분쇄된 커피를 로드 에 담을 수 있다. 3.5 플라스크에 적당량의 물을 담을 수 있다. 3.6 플라스크에 로드 를 비스듬히 올려놓을 수 있다. 3.7 플라스크에 담긴 물을 가열하기 위해 램프를 켤 수 있다. 3.8 플라스크에 담긴 물이 끓으면 로드 를 수직으로 결합할 수 있다. 3.9 플라스크에 있는 물이 로드 로 올라오면 스틱으로 커피를 저어 줄 수 있다. 3.10 커피가 추출되기까지 적당한 시간을 유지할 수 있다. 3.11 램프의 불을 끈 후 추출된 로드 의 커피가 플라스크에 모두 떨어질 때까지 기다릴 수 있다. 3.12 추출 후 로드 에 담긴 커피 찌꺼기와 필터를 제거할 수 있다.

- 사이폰 추출 예시



취득점수	16점
평가의견	
수행 준거에 제시되어 있는 내용을 충분히 수행하고 있습니다.	
혼합형(80×20)÷100	



작업장평가

	훈련생	평가자
확 인		

평가일자	2019.03.06	학생명	권지훈 (남/1985.04.27)
교과목	바리스타	평가자	김교사
능력단위명	커피 추출		
능력단위 요소명	더치/이브릭 추출 실습		

- 능력단위 명칭 : 커피 추출
- 능력단위 정의 : 커피 추출이란 다양한 기계 또는 기구를 활용하여 에스프 레소, 핸드드립, 사이폰, 더치, 이브릭 커피를 추출하는 능력이다.

능력단위 요소	수행준거
1301020305_16v2.4 더치 추출하기	4.1 정수된 상온의 물을 준비할 수 있다. 4.2 그라인더를 사용하여 원두를 적당한 굵기와 양으로 분쇄할 수 있다. 4.3 더치기구에 필터를 장착할 수 있다. 4.4 분쇄된 커피를 필터에 담을 수 있다. 4.5 준비된 물을 더치기구에 담을 수 있다. 4.6 밸브를 사용하여 떨어지는 물의 속도와 양을 조절할 수 있다. 4.7 추출된 커피를 밀폐용기를 사용하여 보관할 수 있다. 4.8 추출 후 더치기구에 담긴 커피 찌꺼기와 필터를 제거할 수 있다.
1301020305_16v2.5 이브릭 추출하기	5.1 정수된 물을 준비할 수 있다. 5.2 그라인더를 사용하여 원두를 적당한 굵기와 양으로 분쇄할 수 있다. 5.3 분쇄된 원두, 물, 설탕을 체즈베에 담을 수 있다. 5.4 체즈베를 적당한 시간 동안 반복하여 가열할 수 있다. 5.5 커피 가루 침전 후 잔에 따를 수 있다.

- 더치 추출 예시



- 이브릭 추출 예시



취득점수	10점
평가의견	
수행 준거에 제시되어 있는 내용을 충분히 수행하고 있습니다.	



체크리스트

	훈련생	평가자
확 인	3	교사1

평가일자	2019.12.12	학생명	권지훈 (남/1985.04.27)
교과목	바리스타	평가자	김교사
능력단위명	에스프레소 커피음료제조		
능력단위 요소명	커피제조 체크리스트		
성취기준	5점(매우우수), 4점(우수), 3점(보통), 2점(미흡), 1점(매우미흡)		
평가내용	교수자평가		84
	성취 수준	점수 환산	
[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		
[NCS훈련과정이해] 3.나는 NCS훈련과정은 훈련생 성취도 평가를 위해 능력단위별 평가를 실시한다는 것을 알고 있다..	3		
[훈련과정 이해도(선수학습 및 경력)] 1.나는 해당 훈련과정과 유사한 과목을 학교에서 수강한 경험이 있다.	5		
[훈련과정 이해도(선수학습 및 경력)] 2.나는 해당 훈련과정과 유사한 훈련과정을 정규교육과정 이외에 수강한 경험이 있다.	4		
[훈련과정 이해도(선수학습 및 경력)] 3.나는 해당 훈련과정의 훈련목표를 숙지하고 있다.	5		
[훈련과정 이해도(선수학습 및 경력)] 4.나는 해당 훈련과정 수강을 통해 성취도가 향상되리라 생각된다.	4		
[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			
dddddd			

