dfsg



회의장소	sfdgs	회의일자	2025.07.04	
참석자	sdsgdf			
세부 분석내용				
	sdfgsg			
펴기겨기				

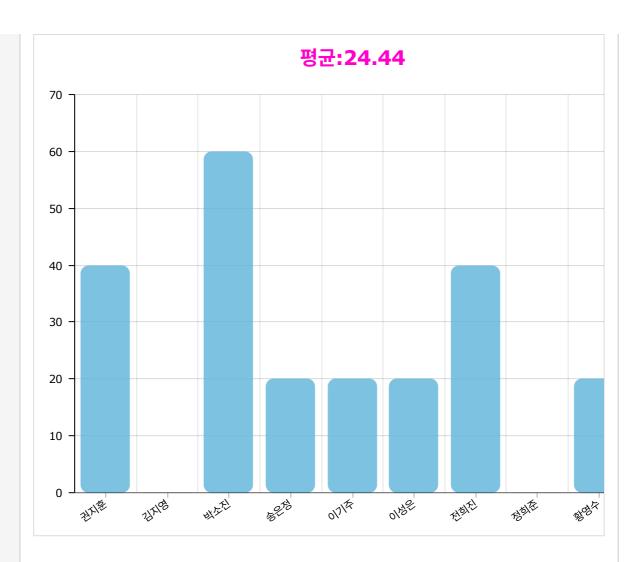
## 평가결과

## 능력단위별 평가결과

(커피 바리스타 과정 1회차)

교과목명	능력단위명	평가자	최종평가일
바리스타	사전평가		2019.02.07

이름	생년월일	사전평가	석차	PASS여부
권지훈	1985-04-27	40	<b>2</b> /9	-
김지영	1992-05-25	-		-
박소진	1997-04-26	60	<b>1</b> /9	PASS
송은정	1995-08- 09	20	<b>4</b> /9	-
이기주	1965-07-08	20	<b>4</b> /9	-
이성은	1994-11-28	20	<b>4</b> /9	-
전희진	1991-06-23	40	<b>2</b> /9	-
정희준	1999-02-21	-		-
황영수	1981-09-12	20	<b>4</b> /9	-



## 체크리스트

평가일자	2019.02.07	출제자	김교사	패스점수	1
교과목	바리스타	능력단위명	사전평가	요소명	바리스타 사전평가

평가관점		학습자평가		교수자평가	
		아니오	예	아니오	
사용목적에 따라 원두 배합 비율과 볶음 정도와 숙성 정도를 평가하여 원두 를 선택 할 수 있다.	1	6	1	6	
커피 추출과 맛의 유지를 위한 커피기계를 관리할수 있다.	4	3	3	4	
커피 추출을 위한 그라인더 관리를 할 수 있다.	2	5		7	
에스프레소, 핸드드립, 사이폰, 더치, 이브릭 커피를 추출 할 수 있다.	4	3	5	2	
에스프레소 커피를 활용하여 여러 방법으로 커피음료를 만들수 있다.	1	6	2	5	