

<천연발효및건강빵반과정 세부훈련 시간표>

: 2018. 11. 26. ~ 2019. 01. 18 [총 훈련일수 24일(1개월), 72시간]

훈련교·강사 : 김창석

교시	시간	11월26일		11월28일		11월30일		12월03일		12월05일	
		월		수		금		월		수	
1	19:00 ~ 20:00	미생물의 증식	김창석	무화과종	김창석	요거트종	김창석	사워종	김창석	폴리쉬 잡곡빵	김창석
		천연효모 이론-미생물		천연효모 이론-미생물		천연효모 이론-화학		천연효모 이론-화학		빵류 반죽발효	
		실습실402호		실습실402호		실습실402호		실습실402호		실습실402호	
2	20:00 ~ 21:00	발효의 원리	김창석	무화과종 블루베리종	김창석	바질종	김창석	사워종	김창석	폴리쉬 잡곡빵	김창석
		천연효모 이론-미생물		천연발효종 제조		천연발효종 제조		천연효모 이론-화학		빵류 반죽정형	
		실습실402호		실습실402호		실습실402호		실습실402호		실습실402호	
3	21:00 ~ 22:00	건포도 종	김창석	블루베리종	김창석	허브종	김창석	사워종	김창석	폴리쉬 잡곡빵	김창석
		천연발효종 제조		천연발효종 제조		천연발효종 제조		천연발효종 제조		빵류 반죽익힘	
		실습실402호		실습실402호		실습실402호		실습실402호		실습실402호	

<천연발효및건강빵반과정 세부훈련 시간표>

: 2018. 11. 26. ~ 2019. 01. 18 [총 훈련일수 24일(1개월), 72시간]

훈련교·강사 : 김창석

교시	시간	12월07일		12월10일		12월12일		12월14일		12월17일	
		금		월		수		금		월	
1	19:00 ~ 20:00	화이트사워 종잡곡빵	김창석	호밀베네	김창석	오트밀	김창석	블루베리 베이글	김창석	레즈누아	김창석
		빵류 반죽발효		빵류 반죽발효		빵류 반죽발효		빵류 반죽발효		빵류 반죽발효	
		실습실402호		실습실402호		실습실402호		실습실402호		실습실402호	
2	20:00 ~ 21:00	화이트사워 종잡곡빵	김창석	호밀베네	김창석	오트밀	김창석	블루베리 베이글	김창석	레즈누아	김창석
		빵류 반죽정형		빵류 반죽정형		빵류 반죽정형		빵류 반죽정형		빵류 반죽정형	
		실습실402호		실습실402호		실습실402호		실습실402호		실습실402호	
3	21:00 ~ 22:00	화이트사워 종잡곡빵	김창석	호밀베네	김창석	오트밀	김창석	블루베리 베이글	김창석	레즈누아	김창석
		빵류 반죽익힘		빵류 반죽익힘		빵류 반죽익힘		빵류 반죽익힘		빵류 반죽익힘	
		실습실402호		실습실402호		실습실402호		실습실402호		실습실402호	

<천연발효및건강빵반과정 세부훈련 시간표>

: 2018. 11. 26. ~ 2019. 01. 18 [총 훈련일수 24일(1개월), 72시간]

훈련교·강사 : 김창석

교시	시간	12월 19일		12월 21일		12월 24일		12월 26일		12월 28일	
		수		금		월		수		금	
1	19:00 ~ 20:00	요거트크랜	김창석	요거트	김창석	요거트	김창석	로즈마리	김창석	팥오세이글	김창석
		베리식빵		모카번		단팥빵		차아바타		빵류	
		반죽발효		반죽발효		반죽발효		반죽발효		반죽발효	
		실습실402호		실습실402호		실습실402호		실습실402호		실습실402호	
2	20:00 ~ 21:00	요거트크랜	김창석	요거트	김창석	요거트	김창석	로즈마리	김창석	팥오세이글	김창석
		베리식빵		모카번		단팥빵		차아바타		빵류	
		반죽정형		반죽정형		반죽정형		반죽정형		반죽정형	
		실습실402호		실습실402호		실습실402호		실습실402호		실습실402호	
3	21:00 ~ 22:00	요거트크랜	김창석	요거트	김창석	요거트	김창석	로즈마리	김창석	팥오세이글	김창석
		베리식빵		모카번		단팥빵		차아바타		빵류	
		반죽익힘		반죽익힘		반죽익힘		반죽익힘		반죽익힘	
		실습실402호		실습실402호		실습실402호		실습실402호		실습실402호	

<천연발효및건강빵반과정 세부훈련 시간표>

: 2018. 11. 26. ~ 2019. 01. 18 [총 훈련일수 24일(1개월), 72시간]

훈련교·강사 : 김창석

교시	시간	12월31일		1월02일		1월04일		1월07일		1월09일	
		월		수		금		월		수	
1	19:00 ~ 20:00	감피뉴	김창석	통밀빵	김창석	올리브 포카치아	김창석	베이컨 포카치아	김창석	바질 치아바타	김창석
		빵류 반죽발효		빵류 반죽발효		빵류 반죽발효		빵류 반죽발효		빵류 반죽발효	
		실습실402호		실습실402호		실습실402호		실습실402호		실습실402호	
2	20:00 ~ 21:00	감피뉴	김창석	통밀빵	김창석	올리브 포카치아	김창석	베이컨 포카치아	김창석	바질 치아바타	김창석
		빵류 반죽정형		빵류 반죽정형		빵류 반죽정형		빵류 반죽정형		빵류 반죽정형	
		실습실402호		실습실402호		실습실402호		실습실402호		실습실402호	
3	21:00 ~ 22:00	감피뉴	김창석	통밀빵	김창석	올리브 포카치아	김창석	베이컨 포카치아	김창석	바질 치아바타	김창석
		빵류 반죽익힘		빵류 반죽익힘		빵류 반죽익힘		빵류 반죽익힘		빵류 반죽익힘	
		실습실402호		실습실402호		실습실402호		실습실402호		실습실402호	

<천연발효및건강빵반과정 세부훈련 시간표>

: 2018. 11. 26. ~ 2019. 01. 18 [총 훈련일수 24일(1개월), 72시간]

훈련교·강사 : 김창석

교시	시간	1월 11일		1월 14일		1월 16일		1월 18일			
		금		월		수		금			
1	19:00 ~ 20:00	치즈 포카치아	김창석	무화과 브레드	김창석	로즈마리 빠네	김창석	펄퍼니클	김창석		
		빵류 반죽발효		빵류 반죽발효		빵류 반죽발효		빵류 반죽발효			
		실습실402호		실습실402호		실습실402호		실습실402호			
2	20:00 ~ 21:00	치즈 포카치아	김창석	무화과 브레드	김창석	로즈마리 빠네	김창석	펄퍼니클	김창석		
		빵류 반죽정형		빵류 반죽정형		빵류 반죽정형		빵류 반죽정형			
		실습실402호		실습실402호		실습실402호		실습실402호			
3	21:00 ~ 22:00	치즈 포카치아	김창석	무화과 브레드	김창석	로즈마리 빠네	김창석	펄퍼니클	김창석		
		빵류 반죽익힘		빵류 반죽익힘		빵류 반죽익힘		빵류 반죽익힘			
		실습실402호		실습실402호		실습실402호		실습실402호			