

<천연발효및건강빵반과정 세부훈련 시간표>

: 2018. 11. 13. ~ 2018. 12. 14 [총 훈련일수 24일(1개월), 72시간]

훈련교·강사 : 김창석

교시	시간			11월 13일	11월 14일	11월 15일	11월 16일	
				화	수	목	금	
1	14:30 ~ 15:30			미생물의 증식	무화과종	요거트종	사워종	
			김창석	천연효모 이론-미생물	천연효모 이론-미생물	천연효모 이론-화학	천연효모 이론-화학	김창석
				실습실402호	실습실402호	실습실402호	실습실402호	
2	15:30 ~ 16:30			발효의 원리	무화과종 블루베리종	바질종	사워종	
			김창석	천연효모 이론-미생물	천연발효종 제조	천연발효종 제조	천연효모 이론-화학	김창석
				실습실402호	실습실402호	실습실402호	실습실402호	
3	16:30 ~ 17:30			건포도 종	블루베리종	허브종	사워종	
			김창석	천연발효종 제조	천연발효종 제조	천연발효종 제조	천연발효종 제조	김창석
				실습실402호	실습실402호	실습실402호	실습실402호	

<천연발효및건강빵반과정 세부훈련 시간표>

: 2018. 11. 13. ~ 2018. 12. 14 [총 훈련일수 24일(1개월), 72시간]

훈련교·강사 : 김창석

교시	시간	11월 19일		11월 20일		11월 21일		11월 22일		11월 23일		
		월		화		수		목		금		
1	14:30 ~ 15:30	폴리쉬 잡곡빵	김창석	화이트사워 중잡곡빵	김창석	호밀배네	김창석	오트밀	김창석	블루베리 베이글	김창석	
		빵류 반죽발효		빵류 반죽발효		빵류 반죽발효		빵류 반죽발효		빵류 반죽발효		빵류 반죽발효
		실습실402호		실습실402호		실습실402호		실습실402호		실습실402호		실습실402호
2	15:30 ~ 16:30	폴리쉬 잡곡빵	김창석	화이트사워 중잡곡빵	김창석	호밀배네	김창석	오트밀	김창석	블루베리 베이글	김창석	
		빵류 반죽정형		빵류 반죽정형		빵류 반죽정형		빵류 반죽정형		빵류 반죽정형		빵류 반죽정형
		실습실402호		실습실402호		실습실402호		실습실402호		실습실402호		실습실402호
3	16:30 ~ 17:30	폴리쉬 잡곡빵	김창석	화이트사워 중잡곡빵	김창석	호밀배네	김창석	오트밀	김창석	블루베리 베이글	김창석	
		빵류 반죽익힘		빵류 반죽익힘		빵류 반죽익힘		빵류 반죽익힘		빵류 반죽익힘		빵류 반죽익힘
		실습실402호		실습실402호		실습실402호		실습실402호		실습실402호		실습실402호

<천연발효및건강빵반과정 세부훈련 시간표>

: 2018. 11. 13. ~ 2018. 12. 14 [총 훈련일수 24일(1개월), 72시간]

훈련교·강사 : 김창석

교시	시간	11월26일		11월27일		11월28일		11월29일		11월30일	
		월		화		수		목		금	
1	14:30 ~ 15:30	레즈누아	김창석	요거트크랜 베리식빵	김창석	요거트 모카번	김창석	요거트 단팔빵	김창석	로즈마리 차아바타	김창석
		빵류 반죽발효		빵류 반죽발효		빵류 반죽발효		빵류 반죽발효		빵류 반죽발효	
		실습실402호		실습실402호		실습실402호		실습실402호		실습실402호	
2	15:30 ~ 16:30	레즈누아	김창석	요거트크랜 베리식빵	김창석	요거트 모카번	김창석	요거트 단팔빵	김창석	로즈마리 차아바타	김창석
		빵류 반죽정형		빵류 반죽정형		빵류 반죽정형		빵류 반죽정형		빵류 반죽정형	
		실습실402호		실습실402호		실습실402호		실습실402호		실습실402호	
3	16:30 ~ 17:30	레즈누아	김창석	요거트크랜 베리식빵	김창석	요거트 모카번	김창석	요거트 단팔빵	김창석	로즈마리 차아바타	김창석
		빵류 반죽익힘		빵류 반죽익힘		빵류 반죽익힘		빵류 반죽익힘		빵류 반죽익힘	
		실습실402호		실습실402호		실습실402호		실습실402호		실습실402호	

<천연발효및건강빵반과정 세부훈련 시간표>

: 2018. 11. 13. ~ 2018. 12. 14 [총 훈련일수 24일(1개월), 72시간]

훈련교·강사 : 김창석

교시	시간	12월03일		12월04일		12월05일		12월06일		12월07일	
		월		화		수		목		금	
1	14:30 ~ 15:30	팥오세이글	김창석	감파뉴	김창석	통밀빵	김창석	올리브 포카치아	김창석	베이컨 포카치아	김창석
		빵류 반죽발효		빵류 반죽발효		빵류 반죽발효		빵류 반죽발효		빵류 반죽발효	
		실습실402호		실습실402호		실습실402호		실습실402호		실습실402호	
2	15:30 ~ 16:30	팥오세이글	김창석	감파뉴	김창석	통밀빵	김창석	올리브 포카치아	김창석	베이컨 포카치아	김창석
		빵류 반죽정형		빵류 반죽정형		빵류 반죽정형		빵류 반죽정형		빵류 반죽정형	
		실습실402호		실습실402호		실습실402호		실습실402호		실습실402호	
3	16:30 ~ 17:30	팥오세이글	김창석	감파뉴	김창석	통밀빵	김창석	올리브 포카치아	김창석	베이컨 포카치아	김창석
		빵류 반죽익힘		빵류 반죽익힘		빵류 반죽익힘		빵류 반죽익힘		빵류 반죽익힘	
		실습실402호		실습실402호		실습실402호		실습실402호		실습실402호	

<천연발효및건강빵반과정 세부훈련 시간표>

: 2018. 11. 13. ~ 2018. 12. 14 [총 훈련일수 24일(1개월), 72시간]

훈련교·강사 : 김창석

교시	시간	12월 10일		12월 11일		12월 12일		12월 13일		12월 14일	
		월		화		수		목		금	
1	14:30 ~ 15:30	바질 치아바타	김창석	치즈 포카치아	김창석	무화과 브레드	김창석	로즈마리 빠네	김창석	평페니클	김창석
		빵류 반죽발효		빵류 반죽발효		빵류 반죽발효		빵류 반죽발효		빵류 반죽발효	
		실습실402호		실습실402호		실습실402호		실습실402호		실습실402호	
2	15:30 ~ 16:30	바질 치아바타	김창석	치즈 포카치아	김창석	무화과 브레드	김창석	로즈마리 빠네	김창석	평페니클	김창석
		빵류 반죽정형		빵류 반죽정형		빵류 반죽정형		빵류 반죽정형		빵류 반죽정형	
		실습실402호		실습실402호		실습실402호		실습실402호		실습실402호	
3	16:30 ~ 17:30	바질 치아바타	김창석	치즈 포카치아	김창석	무화과 브레드	김창석	로즈마리 빠네	김창석	평페니클	김창석
		빵류 반죽익힘		빵류 반죽익힘		빵류 반죽익힘		빵류 반죽익힘		빵류 반죽익힘	
		실습실402호		실습실402호		실습실402호		실습실402호		실습실402호	