

유제품(치즈, 요구르트) 제조 과정

교육목표	○ 우유 및 유제품의 이해와 가공 실습을 통한 유가공산업의 활성화						
교육대상	○ 농업인, 유제품 가공(희망)자	교육인원	20명				
교육기간	○ 2023. 6. 2.(1일)	교육시간	6시간				
교육내용	교육영역	프 로 그 램		이론	사례	토론	실습 견학
	제조이론	○ 유제품의 이해와 발효유제품(1시간) ○ 미생물의 이해(1시간)		○			○ ○
	가공실습	○ 치즈, 요구르트 제조 현장 실습(4시간)					○
	기 타	○ 교육생 등록 및 교육 설문(1시간)				○	
기타사항	○ 교재 등 : 강사제공 자료 ○ 기타사항 : 교육내용 등은 사정에 따라 변경될 수 있음						