

유제품(치즈) 제조 과정

교육목표	○ 유제품의 이해와 가공 실습을 통한 유가공 기초 제조 기술 이해							
교육대상	○ 농업인, 교육희망자	교육인원	15명					
교육기간	○ 2024. 11. 14.(1일)	교육시간	6시간					
교육내용	교육영역	프 로 그 램			이론	사례	토론	실습 견학
	제조이론	<ul style="list-style-type: none"> ○ 유제품의 이해와 발효유제품 (1시간) ○ 발효미생물의 이해(1시간) 			○			○
	가공실습	○ 치즈 제조 실습(4시간)						○
	기 타	○ 교육생 등록 및 교육 설문					○	
기타사항	<ul style="list-style-type: none"> ○ 교재 등 : 강사제공 자료 ○ 기타사항 : 교육내용 등은 사정에 따라 변경될 수 있음 							