

5. 유제품가공

구 분	▪ 농식품가공분야 / 유제품 가공과정						
교육목표	▪ 우유 및 유제품의 이해와 가공 실습을 통한 유가공산업의 활성화						
교육대상	▪ 농업인, 유제품 가공희망자	교육인원	28명				
교육기간	▪ 2017. 4. 27. (1일)	교육시간	7시간				
교육내용	구 분		교 육 방 법				
	교육영역	교 과 목 명	이론	사례	토론	실습 견학	
	창업법규 인허가 (1시간)	▪ 축산물 가공업을 위한 절차 - 인허가, 시설기준, 품목신고, 표기사항(1시간)	○	○			
	제조이론 (1시간)	▪ 우유 및 유제품의 이해와 발효유제품 미생물의 이해(1시간)	○				
	가공실습 (4시간)	▪ 요거트 제조 실습(2시간) ▪ 치즈 제조 실습(2시간)				○ ○	
	기 타 (1시간)	▪ 교육생 등록 및 교육 설문(1시간)			○		
기타사항	▪ 교재 등 : 강사제공 자료 ▪ 기타사항 : 교육내용 등은 사정에 따라 변경 될 수 있음						