

6. 유제품(치즈, 요구르트) 제조 과정

교육목표	○ 우유 및 유제품의 이해와 가공 실습을 통한 유가공산업의 활성화							
교육대상	○ 농업인, 도시민	교육인원	28명					
교육기간	○ 2018. 7. 13.(1일)	교육시간	7시간					
교육내용	교육영역	프 로 그 램			이론	사례	토론	실습 견학
	창업법규 인허가	○ 축산물 가공업을 위한 절차 - 인허가, 시설기준, 품목신고, 표기사항(1시간)			○	○		
	제조이론	○ 우유 및 유제품의 이해와 발효유제품 미생물의 이해(1시간)			○			
	가공실습	○ 요거트 제조 실습(2시간) ○ 치즈 제조 실습(2시간)						○ ○
	기 타	○ 교육생 등록 및 교육 설문(1시간)					○	
기타사항	○ 교재 등 : 강사제공 자료 ○ 기타사항 : 교육내용 등은 사정에 따라 변경될 수 있음							