

5. 유제품 가공

구 분	▪ 농식품가공분야 / 유제품가공과정						
교육목표	▪ 우유의 이해 및 가공 실습을 통한 유제품 가공의 활성화						
교육대상	▪ 농업인, 유제품 가공 희망자	교육인원	20명				
교육기간	▪ 2014. 4. 2 ~ 3. (2일)	교육시간	14시간				
교육내용	구 분		교 육 방 법				
	교육영역	교 과 목 명	이론	사례	토론	실습 견학	
	유제품 이해 (2시간)	▪ 우유 및 유제품의 이해(1시간) ▪ 발효유제품 미생물의 이해(1시간)	○ ○	○ ○			
	분석실습 (2시간)	▪ 원유 및 유제품의 품질분석실습(2시간)				○	
	가공실습 (6시간)	▪ 저지방 발효유 제조실습(2시간) ▪ 베르크치즈 제조실습(2시간) ▪ 지방대체 아이스크림 제조실습(2시간)				○ ○ ○	
	위생 (2시간)	▪ 우유위생과 오염미생물(2시간)	○	○			
	인허가 마케팅 (2시간)	▪ 인허가 및 기준시설(1시간) ▪ e-비지니스를 통한 마케팅 및 실습(1시간)	○ ○	○ ○		○	
	기타사항	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 교육운영 : 마케팅 및 가공실습 중심 운영 ▪ 교육장소 : 농식품가공교육관/가공교육실, 품질분석실습실, e-마케팅실습실 등 ▪ 교재 등 : 강사제공 자료 및 연구·전문기관 자료 ▪ 기타사항 : 교육내용 등은 사정에 따라 변경 될 수 있음 					