

3. 유제품 및 육제품가공

구 분	· 농식품 가공분야 / 유제품 및 육제품가공과정					
교육목표	· 우유 및 육가공기술의 이해 및 가공 실습을 통한 유·육제품 가공 활성화					
교육대상	· 농업인, 유제품 및 육제품 가공희망자	교육인원	20명			
교육기간	· 2015. 10. 29. ~ 30. (2일)	교육시간	14시간			
교육내용	구 분		교 육 방 법			
	교육영역	교 과 목 명	이론	사례	토론	실습 견학
	창업법규 (2시간)	· 유·육제품 가공업 HACCP적용 및 인허가, 시설기준 등 (2시간)	○	○		
	유·육 제품이해 (3시간)	· 우유 및 유제품의 이해(1시간) · 발효유제품 미생물의 이해(1시간) · 육 및 육제품의 이해(1시간)	○ ○ ○	○ ○ ○		
	가공실습 (8시간)	· 요구르트 제조실습(2시간) · 치즈 제조실습(2시간) · 햄, 소시지 제조실습(4시간)				○ ○ ○
	기 타 (1시간)	· 교육생 네트워크 형성(0.5시간) 및 교육설문(0.5시간)			○	
기타사항	<ul style="list-style-type: none"> · 교육운영 : 식품위생 및 창업인허가, 가공실습 중심의 교육운영 · 교육장소 : 농식품가공교육관/가공교육실 · 교 재 등 : 강사제공 자료 및 연구전문기관 자료 · 기타사항 : 교육내용 등은 사정에 따라 변경 될 수 있음 					