

유제품(치즈) 제조 과정

(이론+실습)

교육목표	○ 유제품의 이해와 가공 실습을 통한 유가공 기초 제조 기술 이해							
교육대상	○ 농업인, 교육희망자	교육인원	20명					
교육기간	○ 2025. 10. 16. (1일)	교육시간	6 시간					
교육내용	교육영역	프 로 그 램			이론	사례	토론	실습 견학
	제조이론	○ 유제품의 이해와 발효유제품 (1시간) ○ 발효미생물의 이해(1시간)			○			○ ○
	가공실습	○ 치즈 제조 실습(4시간)						○
	기 타	○ 교육생 등록 및 교육 설문					○	
기타사항	○ 교재 등 : 강사제공 자료 ○ 기타사항 : 임실군 치즈연구서에서 교육진행							