

## 4. 유제품 가공

구 분	· 농식품가공분야 / 유제품 가공과정						
교육목표	· 우유 및 유제품의 이해와 가공 실습을 통한 유가공산업의 활성화						
교육대상	· 농업인, 유제품 가공희망자	교육인원					32명
교육기간	· 2016. 4. 22. (1일)	교육시간					7시간
교육내용	구 분		교 육 방 법				
	교육영역	교 과 목 명	이론	사례	토론	실습 견학	
	유제품의 이해 (2시간)	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 우유 및 유제품의 이해(1시간)</li> <li>· 발효유제품 미생물의 이해(1시간)</li> </ul>	○ ○	○ ○			
	가공실습 (4시간)	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 요구르트 제조실습(2시간)</li> <li>· 치즈 제조실습(2시간)</li> </ul>				○ ○	
	기 타 (1시간)	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 교육생 네트워크 형성(0.5시간) 및 교육 설문(0.5시간)</li> </ul>			○		
기타사항	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 교육운영 : 창업인허가 및 유가공실습 중심 운영</li> <li>· 교육장소 : 농식품가공교육관 / 가공교육실</li> <li>· 교재 등 : 강사제공 자료 및 연구·전문기관 자료</li> <li>· 기타사항 : 교육내용 등은 사정에 따라 변경 될 수 있음</li> </ul>						