

SENARAI 3: KURSUS LUAR JADUAL MENGIKUT KLUSTER

Pakej A (termasuk penginapan, makan minum, nota, alat tulis serta peralatan dan bahan amali)

Kursus hanya dilaksana sekiranya jumlah penyertaan mencapai 15 orang atau lebih.

Tarikh akan ditentukan kemudian

BIL	TAJUK	BIL. HARI	TEMPAT	YURAN (RM)
TEKNOLOGI TANAMAN				
1	Pengeluaran Tanaman Terpilih secara Fertigasi	3	Serdang	950
2	Landskap Taman	4	Serdang	1200
3	Seni Taman dan Simenfero	5	Serdang	1400
4	Pengeluaran dan Pengendalian Lepas Tuai Buah-Buahan Terpilih (mangga,betik, belimbing)	4	Serdang	1000
5	Pengenalan kepada Pertanian Bandar	2	Serdang	600
6	Pengeluaran Tanaman Hiasan untuk Landskap	3	Serdang	1000
7	Pengeluaran dan Pengendalian Lepas Tuai Sayur-Sayuran	3	Serdang	900
8	Landskap Edible Tanaman Terpilih	4	Serdang	1300
9	Sistem Tanaman Organik	3	Serdang	1000
10	Pengeluaran Biji Benih Sayur-Sayuran Berkualiti	3	Serdang	1000
11	Pengeluaran dan Pengendalian Lepas Tuai Tanaman Herba Terpilih	4	Serdang	950
TEKNOLOGI TERNAKAN				
12	Penternakan Lebah Kelulut	2	Serdang	600
13	Penternakan Ayam Kampung dan Ayam Pedaging	4	Serdang	950
14	Pemprosesan Makanan Ternakan berasaskan Sisa Tanaman Berserabut Tinggi	4	Serdang	950

BIL	TAJUK	BIL. HARI	TEMPAT	YURAN (RM)
TEKNOLOGI MAKANAN				
15	Pemprosesan Produk Daging (nuget, burger, sosej)	4	Serdang	1000
16	Pemprosesan Hasil Bakeri (roti, pastri)	4	Serdang	950
17	Pemprosesan Sejuk Beku Pastri (pizza, shepherd's pie, potato cheese bake)	3	Serdang	900
18	Pemprosesan Hasil Bakeri (kek, cookies)	4	Serdang	950
19	Pemprosesan Sos (cili, tomato, pencicah)	3	Serdang	800
20	Pemprosesan Hasil Bakeri (roti, pastri, kek, cookies)	4	Serdang	1200
21	Pemprosesan Sejuk Beku Kuih Tradisional (pau, karipaf, kasturi)	3	Serdang	900
22	Pemprosesan Pes dan Perencah	4	Serdang	1100
TEKNOLOGI LANJUTAN				
23	Kesedaran dan Pengenalan GMP	2	Serdang	550
24	Asas Aditif Makanan	3	Serdang	700
25	Good Hygiene Practices (GHP) dalam Industri Pemprosesan Makanan	4	Serdang	1000
26	Kesedaran dan Pengenalan HACCP	2	Serdang	650
27	Pembiakan Tanaman Orkid dan Pisang secara Kultur Tisu	4	Serdang	1450
28	Prasyarat kepada Implementasi HACCP	4	Serdang	1200
29	Prerequisite to HACCP Implementation	4	Serdang	1200

BIL	TAJUK	BIL. HARI	TEMPAT	YURAN (RM)
TEKNOLOGI LANJUTAN				
30	Good Manufacturing Practices (GMP) untuk Industri Pemprosesan Makanan	4	Serdang	1000
31	Pembungkusan dan Pelabelan Makanan	4	Serdang	1000
32	HACCP and Its Implementation	5	Serdang	1950
33	Jaminan Kualiti & Keselamatan Penyajian Makanan	3	Serdang	900
34	Ke arah Penghasilan Makanan Halal	3	Serdang	900
35	HACCP – Verification and Auditing	5	Serdang	1950
36	Jaminan Kualiti & Keselamatan Pemprosesan Makanan	3	Serdang	900
37	Good Agriculture Practices (GAP)	3	Serdang	900
38	Pemprosesan Minyak Kelapa Dara	3	Serdang	950
39	Pembangunan Usahawan Produk Makanan: Kemahiran Pemasaran Sistem Peruncitan Moden	2	Serdang	600
40	Keusahawanan Dalam Bidang Pertanian Dan Industri Asas Tani	2	Serdang	600
41	Kemahiran Pengurusan UsahaniagaTanaman Industri	2	Serdang	600

SENARAI 4: KURSUS LUAR JADUAL MENGIKUT KLUSTER

Pakej B (termasuk makan minum, nota, alat tulis serta peralatan dan bahan amali. Tanpa penginapan)

Kursus hanya dilaksana sekiranya jumlah penyertaan mencapai 15 orang atau lebih.

Tarikh akan ditentukan kemudian

BIL	TAJUK	BIL. HARI	TEMPAT	YURAN (RM)
TEKNOLOGI TANAMAN				
1	Pengurusan Tanaman Padi	4	Seberang Perai	1000
2	Penanaman Padi Aerob	3	Seberang Perai	800
3	Intergrated Pest Management	3	Seberang Perai	950
TEKNOLOGI TERNAKAN				
4	Penternakan Kambing secara Komersial	4	Kluang	1000
5	Permanian Beradas (AI) dan Pemindahan Embrio ET pada Lembu	3	Kluang	1500
6	Penternakan Kambing Berintegrasi dengan Tanaman Utama	4	Kluang	950
TEKNOLOGI MAKANAN				
7	Pemprosesan Hasil Soya (susu, taufufah, tauhu)	3	J. Bahru	600
8	Pemprosesan Mee, Tauge dan Tauhu	3	Pasir Puteh	650
9	Pemprosesan Jeruk Buah- Buah	3	Pasir Puteh	600
10	Pemprosesan Hasil Surimi (bebola ikan, kek ikan, yong tau fu, sos yong tau fu)	3	K. Terengganu/ K. Kinabalu	800
11	Pemprosesan Produk Salai (ikan salai, frankfurters, sosej ikan sejukbeku)	3	K. Terengganu	800
12	Pemprosesan Snek Ikan (keropok lekor, keropok kering, keropok segera)	4	K. Terengganu	900

BIL	TAJUK	BIL. HARI	TEMPAT	YURAN (RM)
TEKNOLOGI MAKANAN				
13	Pemprosesan Kicap dan Taucu	3	Pasir Puteh	600
14	Pemprosesan Hasil Mee	3	Kuching	800
15	Pemprosesan Kordial, Jus dan Minuman Terus Buah- Buah	3	Johor Bahru/ Kuching	700
16	Pemprosesan Sata Moden, Otak-Otak Surimi, Otak-Otak Sejukbeku dan Otak-Otak Tradisional	3	K. Terengganu	700
TEKNOLOGI LANJUTAN				
17	Pemprosesan Hasil Surimi Berserdak Roti (jejari ikan, nuget, burger ikan)	3	K. Terengganu	850
18	Pemprosesan Filet Ikan, Filet Ikan Sejukbeku dan Kutlet Ikan Berserdak Roti	3	K. Terengganu	600
19	Agropelancongan	3	C. Highlands/ Langkawi	1250