

JADUAL 4**SENARAI KURSUS LUAR JADUAL****PAKEJ A:** Termasuk penginapan, makan minum, nota dan alat tulis serta peralatan dan bahan amali

*Kursus akan hanya dilaksana sekiranya jumlah peserta mencukupi 15 orang atau lebih

Tarikh kursus akan ditentukan kemudian

BIL.	TAJUK	JANGKAMASA	TEMPAT	YURAN (RM)
TEKNOLOGI TANAMAN				
1	Landskap Taman <i>Baru!</i>	4 hari	Serdang	1,300
2	Pengeluaran Tanaman Terpilih (sayur dan buah) Secara Fertigasi	3 hari	Serdang	1,000
3	Seni Taman Dan Simenfero <i>Baru!</i>	5 hari	Serdang	1,400
4	Pengeluaran Dan Pengendalian Lepas Tuai Sayur-Sayuran	3 hari	Serdang	1,000
5	Pengeluaran Dan Pengendalian Lepas Tuai Buah-Buahan Terpilih (mangga,betik,belimbing,salak,pitahaya dan tembikai)	4 hari	Serdang	1,000
6	Pengeluaran Tanaman Hiasan Untuk Landskap	4 hari	Serdang	1,000
7	Penternakan Lebah Kelulut <i>Baru!</i>	2 hari	Serdang	600
8	Pengeluaran Sayur- Sayuran Dan Ulam- Ulaman Secara Hidroponik <i>Baru!</i>	2 hari	Serdang	600
9	Landskap Edibel Tanaman Terpilih (buah-buahan, sayur-sayuran dan hiasan) <i>Baru!</i>	4 hari	Serdang	1,300
TEKNOLOGI TERNAKAN				
1	Penternakan Ayam Kampung Dan Pedaging	4 hari	Serdang	950
2	Pemprosesan Makanan Ternakan Berasaskan Sisa Tanaman Berserabut Tinggi	4 hari	Serdang	950
TEKNOLOGI MAKANAN				
1	Pemprosesan Sejuk Beku Pizza, Shepherd's Pie dan Potato Cheese Bake	4 hari	Serdang	950
2	Pemprosesan Hasil Bakeri (roti dan pastri)	4 hari	Serdang	950
3	Pemprosesan Pelbagai Jenis Sos	4 hari	Serdang	900
4	Pemprosesan Produk Daging (nuget, burger dan sosej)	4 hari	Serdang	1,000
5	Pemprosesan Hasil Bakeri (kek dan cookies)	4 hari	Serdang	950
6	Pemprosesan Hasil Makanan Sejuk Beku Kuih Tradisional (pau, karipaf dan kasturi)	3 hari	Serdang	900
7	Pemprosesan Makanan Sejuk Beku- TV dinner <i>Baru!</i>	3 hari	Serdang	950
8	Pemprosesan Pelbagai Jenis Seri Kaya <i>Baru!</i>	4 hari	Serdang	950
9	Pengurusan Dan Pengendalian Makanan Sejuk Dingin/Beku Di Dapur Pusat <i>Baru!</i>	4 hari	Serdang	1,000

JADUAL 4 (SAMBUNGAN)**SENARAI KURSUS LUAR JADUAL****PAKEJ A:** Termasuk penginapan, makan minum, nota dan alat tulis serta peralatan dan bahan amali

*Kursus akan hanya dilaksana sekiranya jumlah peserta mencukupi 15 orang atau lebih

Tarikh kursus akan ditentukan kemudian

BIL.	TAJUK	JANGKA MASA	TEMPAT	YURAN (RM)
TEKNOLOGI MAKANAN				
10	Pemprosesan Tepung Pracampuran (premix) Kuih Tradisional	4 hari	Serdang	1,000
11	Pemprosesan Sate Secara Mekanikal <i>Baru!</i>	3 hari	Serdang	900
12	Pemprosesan Jeli Konfeksioneri Jenis Pektin, Gelatin Dan Tanpa Gula <i>Baru!</i>	3 hari	Serdang	900
TEKNOLOGI LANJUTAN				
1	Pembungkusan Dan Pelabelan Makanan	4 hari	Serdang	1,000
2	HACCP And Its Implementation	5 hari	Serdang	1,950
3	HACCP – Verification And Auditing	5 hari	Serdang	1,950
4	Good Hygiene Practices (GHP) Dalam Industri Pemprosesan Makanan	4 hari	Serdang	1,000
5	Good Manufacturing Practices (GMP) Untuk Industri Pemprosesan Makanan	4 hari	Serdang	1,000
6	Pembiakan Tanaman Pisang Secara Kultur Tisu	5 hari	Serdang	1,600
7	Prasyarat Kepada Implementasi HACCP	4 hari	Serdang	1,200
8	Prerequisite To HACCP Implementation	4 hari	Serdang	1,200
9	Ke Arah Penghasilan Makanan Halal	3 hari	Serdang	900
10	Jaminan Kualiti & Keselamatan Makanan Penyajian Makanan	3 hari	Serdang	900
11	Pembangunan Usahawan Produk Makanan: Kemahiran Pemasaran Sistem Peruncitan Moden <i>Baru!</i>	2 hari	Serdang	600
12	Keusahawanan Dalam Bidang Pertanian Dan Industri Asas Tani <i>Baru!</i>	2 hari	Serdang	600
13	Pembiakan Tanaman Orkid Secara Kultur Tisu	5 hari	Serdang	1,600
14	Pemprosesan Minyak Kelapa Dara <i>Baru!</i>	3 hari	Serdang	950
15	Kemahiran Pengurusan Usahaniaga Tanaman Industri <i>Baru!</i>	2 hari	Serdang	600
16	Kesedaran Dan Pengenalan HACCP <i>Baru!</i>	3 hari	Serdang	950

JADUAL 5**SENARAI KURSUS LUAR JADUAL****PAKEJ B:** Tanpa penginapan, termasuk makan minum, nota dan alat tulis serta peralatan dan bahan amali

*Kursus akan hanya dilaksana sekiranya jumlah peserta mencukupi 15 orang atau lebih

Tarikh kursus akan ditentukan kemudian

BIL.	TAJUK	JANGKAMASA	TEMPAT	YURAN (RM)
TEKNOLOGI TANAMAN				
1	Penanaman Padi (aerob)	5 hari	Seberang Perai	1,350
2	Pengurusan Perosak Dan Penyakit Padi	2 hari	Seberang Perai	550
3	Penanaman Dan Pengeluaran Kelapa <i>Baru!</i>	2 hari	Hilir Perak	550
4	Mekanisasi Pengeluaran Nanas Pada Tanah Mineral <i>Baru!</i>	2 hari	Kluang	550
TEKNOLOGI TERNAKAN				
1	Penternakan Kambing Boer Secara Komersial	4 hari	Kluang	1,000
2	Pengurusan Lembu Pedaging Secara Fidlot	4 hari	Kluang	1,150
3	Penternakan Kambing Biri- Biri Secara Komersial <i>Baru!</i>	4 hari	Kluang	1,000
4	Pemprosesan Silaj & Hay Sebagai Makanan Lembu <i>Baru!</i>	2 hari	Kluang	550
5	Penghasilan Baja Kompos Dari Bahan Kumuhan Pepejal Ternakan <i>Baru!</i>	2 hari	Kluang	550
TEKNOLOGI MAKANAN				
1	Pemprosesan Hasil Soya (susu, taufufah dan tauhu)	3 hari	Johor Bahru	600
2	Pemprosesan Mi, Tauge Dan Tauhu	3 hari	Pasir Puteh	600
3	Pemprosesan Hasil Surimi (bebola ikan, kek ikan, yong tau fu dan sos yong tau fu)	3 hari	Kuala Terengganu	750
4	Pemprosesan Kordial, Jus Dan Minuman Terus Buah- Buah	3 hari	Johor Bahru	700
5	Pemprosesan Hasil Mi (mi kolok, mi sanggul, mi kering dan mi ikan)	3 hari	Kuching	700
6	Pemprosesan Produk Snek Berasaskan Nanas <i>Baru!</i>	3 hari	Johor Bahru	750
7	Pemprosesan Snek Tradisional Secara Mekanikal	3 hari	Bukit Raya	1,000
8	Pemprosesan Jeruk Buah- Buah	3 hari	Pasir Puteh	600
9	Pemprosesan Produk Salai (ikan salai, franfurters dan sosej ikan sejukbeku)	3 hari	Kuala Terengganu	700
10	Pemprosesan Hasil Ubi Dan Pisang	3 hari	Johor Bahru	650

JADUAL 5 (SAMBUNGAN)**SENARAI KURSUS LUAR JADUAL****PAKEJ B:** Tanpa penginapan, termasuk makan minum, nota dan alat tulis serta peralatan dan bahan amali

*Kursus akan hanya dilaksana sekiranya jumlah peserta mencukupi 15 orang atau lebih

Tarikh kursus akan ditentukan kemudian

BIL.	TAJUK	JANGKAMASA	TEMPAT	YURAN (RM)
TEKNOLOGI MAKANAN				
11	Pemprosesan Filet Ikan, Filet Ikan Sejukbeku Dan Kutlet Ikan Berserdak Roti	3 hari	Kuala Terengganu	750
12	Pemprosesan Snek Ikan (keropok lekor, keropok kering dan keropok segera)	4 hari	Kuala Terengganu	850
13	Pemprosesan Snek Bergoreng (maruku, kerepek bawang dan rempeyek)	4 hari	Johor Bahru	850
TEKNOLOGI LANJUTAN				
1	Pengurusan Agropelancongan <i>Baru!</i>	3 hari	Langkawi/ C. Highlands	1,250

JADUAL 6**SENARAI LATIHAN AMALI LUAR JADUAL**

Yuran tanpa penginapan termasuk makan minum semasa latihan serta peralatan dan bahan amali

*Latihan hanya dilaksana sekiranya jumlah peserta mencukupi 15 orang atau lebih

Tarikh latihan amali akan ditentukan kemudian

BIL.	TAJUK	JANGKAMASA	TEMPAT	YURAN (RM)
TEKNOLOGI TANAMAN				
1	Latihan Amali Pembiakan Keratan Ubi Kayu Dan Keledek <i>Baru!</i>	1 hari	Serdang	300
2	Latihan Amali Pembiakan Buah- Buah Melalui Kaedah Cantuman Matatunas Dan Tut <i>Baru!</i>	1 hari	Serdang	300
TEKNOLOGI MAKANAN				
1	Latihan Amali Pemprosesan Hasil Soya (susu, taufufah dan tauhu) <i>Baru!</i>	1 hari	Johor Bahru	400
2	Latihan Amali Pemprosesan Mi Kuning <i>Baru!</i>	1 hari	Pasir Puteh/ Kuching	400
3	Latihan Amali Pemprosesan Kordial Berperisa Dan Minuman Terus Buah-Buahan <i>Baru!</i>	1 hari	Johor Bahru	400
4	Latihan Amali Pemprosesan Kerepek Ubi Dan Pisang <i>Baru!</i>	1 hari	Johor Bahru	400
5	Latihan Amali Pemprosesan Bawang Goreng <i>Baru!</i>	1 hari	Johor Bahru	400
6	Latihan Amali Pemprosesan Sos Cili, Pencicah Dan Cili Boh <i>Baru!</i>	1 hari	Serdang	300
7	Latihan Amali Pemprosesan Daging Burger <i>Baru!</i>	1 hari	Serdang	300
8	Latihan Amali Pemprosesan Kek (kek pound dan kek chiffon) <i>Baru!</i>	1 hari	Serdang	300
9	Latihan Amali Pemprosesan Cookies (coklat cip dan butter cookies) <i>Baru!</i>	1 hari	Serdang	300
10	Latihan Amali Pemprosesan Jeruk Buah-Buahan <i>Baru!</i>	1 hari	Serdang	300
11	Latihan Amali Pemprosesan Sos Buah-Buahan <i>Baru!</i>	1 hari	Serdang	300
12	Latihan Amali Pengeringan Produk Makanan <i>Baru!</i>	1 hari	Serdang	300
13	Latihan Amali Pemprosesan Makanan Peraman- Kicap <i>Baru!</i>	1 hari	Serdang	300
14	Latihan Amali Pemprosesan Makanan Peraman- Nata De Coco <i>Baru!</i>	1 hari	Serdang	300
TEKNOLOGI LANJUTAN				
1	Latihan Amali Pembungkusan Dan Pelabelan Makanan <i>Baru!</i>	1 hari	Serdang	300