

KURSUS ASAS PEMROSESAN HASILAN TENUSU (YOGURT)

1 OGOS 2018

**MAKMAL POST-HARVEST
JABATAN AGROTEKNOLOGI & BIO-INDUSTRI
POLITEKNIK JELI**

**YURAN
KURSUS
RM 50**

PENGENALAN

Kursus asas pemprosesan hasilan tenusu adalah bertujuan untuk memberi pendedahan kepada peserta terhadap kaedah asas memproses hasilan tenusu menjadi produk hiliran yang boleh dipasarkan ke kawasan setempat serta boleh dijadikan sebagai sumber pendapatan bagi peserta.

OBJEKTIF

- ❖ Meningkatkan kemahiran dalam memproses produk berasaskan hasilan tenusu;
- ❖ Mengetahui kaedah-kaedah yang mudah dan betul dalam menghasilkan pemprosesan hasilan tenusu; dan
- ❖ Meningkatkan keyakinan diri peserta untuk memproses produk hasilan tenusu sendiri.

SASARAN PESERTA

Pengusaha industri kecil dan sederhana tempatan, pengusaha produk makanan persendirian, individu dari sektor awam/swasta, surirumah, dan juga individu yang berminat untuk meningkatkan kemahiran dan pengetahuan dalam teknologi pemprosesan hasilan tenusu.


METODOLOGI


Kursus ini akan mendedahkan peserta kepada kaedah pengajaran dan pembelajaran yang dilaksanakan terhadap pemprosesan hasilan tenusu yang meliputi ceramah, teori asas dan latihan secara praktikal (*hands on*).

HUBUNGI KAMI

Untuk penyertaan dan pertanyaan lanjut:

Encik Mohd Shakirurrahman bin Ismail

 **019-984 6783**

 **shakir@pjk.edu.my**