

# KURSUS ASAS PEMROSESAN HASILAN SOYA (TEMPE)

**24 JULAI 2018**

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

**YURAN  
KURSUS  
RM 50**

## Pengenalan

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


## Metodologi


Kursus ini akan mendedahkan peserta kepada kaedah pengajaran dan pembelajaran yang dilaksanakan terhadap pemprosesan hasilan soya 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**

## Objektif

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

