

**KURSUS PENGHASILAN PRODUK BERASASKAN TERNAKAN – TEKNOLOGI RETORT DAN ‘HANDS-ON’ JABATAN PERKHIDMATAN VETERINAR NEGERI JOHOR**

Hari 1

<b>WAKTU</b>	<b>PERKARA</b>
8.30 am - 9.00 am	kehadiran peserta
9.00 am - 10.30 am	Teori : Pengenalan Retort
10.30 am - 1.00 pm	Teori : Jenis Pembungkusan, SOP Pengendalian Makanan Retort
1.00 pm - 2.00 pm	Makan Tengah hari dan solat
2.00 pm - 3.00 pm	Persediaan Bahan dan Masakan ( Sate goreng/sate bakar dan ayam percik)
3.00 pm - 5.00 pm	Praktikal : Pembungkusan (Filling 7 sealing) Proses Retort (Sterilization)
5.00 - 5.30 pm	Minum petang dan Bersurai

Hari 2

<b>WAKTU</b>	<b>PERKARA</b>
8.30 am - 9.00 am	Kehadiran peserta
9.00 am - 1.00 pm	Praktikal Retort (Minuman Produk Tenusu)
1.00 pm - 2.30 pm	Makan Tengah hari dan solat
2.30 pm - 4.30 pm	kiraan kos dan Perlabelan serta pasaran
4.30 pm - 5.00 pm	soal jawab
5.00 - 5.30 pm	Minum petang dan Bersurai