

JADUAL KURSUS TEKNOLOGI PEMROSESAN MAKANAN BAGI TAHUN 2016
ANJURAN KEMENTERIAN PEMBANGUNAN PERINDUSTRIAN SARAWAK DENGAN
KERJASAMA MARDI SARAWAK

BIL	BAHAGIAN	KAWASAN PILIHAN	TARIKH	KURSUS
1.	Kuching	MARDI Kuching	13-14/1/2016	Pemprosesan Hasilan Mi dan Hasilan Kacang Soya
2.	Sebuyau	Ladong	2-3/3/2016	Pemprosesan Kerepek dan Hasilan Udang
3.	Sadong Jaya	Kampung Semera	29-30/3/2016	Pemprosesan Hasilan Ikan dan Kelapa Jeli
4.	Bintulu	Pekan Tatau	13-14/4/2016	Pemprosesan Hasilan Sos dan Hasilan Mi
5.	Kuching	MARDI ,Kuching	18-20/4/2016	Pemprosesan Hasilan Daging
6.	Kuching	Padawan	26-27/4/2016	Pemprosesan Hasilan Kordial Berperisa dan Hasilan Kerepek
7.	Sibu	Kanowit	10-11/5/2016	Pemprosesan Hasilan Sos dan Hasilan Kordial Berperisa
8.	Kuching	MARDI Kuching	23-26/5/2016	Pemprosesan Hasilan Pasri dan Roti
9.	Miri	Niah	26-27/7/2016	Pemprosesan Hasilan Mi dan Sos
10.	Kapit	Song	16-17/8/2016	Pemprosesan Snek Bergoreng dan Hasilan Sos
11.	Kuching	MARDI Kuching	5-7/9/2016	Pemprosesan Hasilan Mi dan Sejuk Beku
12.	Betong	Bungin	21-22/9/2016	Pemprosesan Snek Bergoreng dan Hasilan Jeruk
13.	Sri Aman	Lubuk Antu	4-5/10/2016	Pemprosesan Hasilan Sos dan Kerepek
14.	Mukah	Matu	19-20/10/2016	Pemprosesan Kordial Berperisa dan Hasilan Jeruk

❖ Hanya Mereka Yang Berjaya Sahaja Akan Dihubungi Untuk Mengikuti Kursus