**TENTATIF KURSUS PENYEMBELIHAN HALAL 2015**

**PENGENALAN**

|  |  |
| --- | --- |
| **MASA** | **AKTIVITI** |
| 8.00 pg - 8.30 pg | Pendaftaran Peserta |
| 8.30 pg – 8.45 pg | Taklimat Ringkas – Pengerusi Kursus |
| 8.45 pg – 9.00 pg | Majlis Perasmian |
| 9.00 pg – 10.00 pg | Kuliah 1 Penyembelihan Halal dalam Islam - JAKIM |
| 10.00 pg -10.30 pg | Sesi Fotografi & Minum Pagi |
| 10.30 pg – 11.30 pg | Kuliah 2Isu-isu Semasa Penyembelihan Halal - JAIS |
| 11.30 pg – 12.30 tgh | Kuliah 3Penyembelihan Halal dan Hubungan dengan Kesihatan Umum - JPV  |
| 12.30 ptg – 2.00 ptg | Rehat, Makan Tengahari dan Solat Zohor |
| 2.00 ptg – 3.00 ptg | Kuliah 4Garis Panduan Pusat penyembelihan Ayam,Itik dan UNggas |
| 3.00 pg – 3.15 ptg | Berkumpul dan bergerak ke Rumah Sembelihan JSH, UPM |
| 3.15 ptg – 5.00 ptg | Demonstrasi Penyembelihan |
| 5.00 ptg – 5.30 ptg | Solat Asar, Minum Petang dan Bersurai |

Penyembelihan yang mengikut hukum Syarak membolehkan daging sembelihan itu halal dimakan oleh orang Islam, manakala haiwan yang tidak disembelih mengikut hukum Syarak dianggap sebagai bangkai atau najis. Penyembelihan haiwan mesti dilakukan dengan syarat tertentu mengikut perundangan Islam.

Umat Islam, samada lelaki atau perempuan perlu mengetahui tentang hukum dan syarat penyembelihan yang menghalalkan daging sembelihan. Pengurusan penyembelihan halal yang berkesan bukan sahaja dituntut tetapi juga akan menjamin kualiti daging seterusnya memanjangkan jangka hayat simpanan daging sembelihan. Di samping itu juga, pengurusan penyembelihan merupakan titik tolak bagi pemastian status halal setiap produk yang berasaskan haiwan. Secara keseluruhan, pengurusan penyembelihan merangkumi pengendalian ternakan sebelum sembelih dan proses-proses semasa dan selepas penyembelihan.

Selaras dengan peranannya sebagai pusat rujukan penyelidikan produk halal di Malaysia serta peneraju hab halal Malaysia, Institut Penyelidikan Produk Halal mengorak langkah bagi melaksanakan tanggungjawabnya dengan menganjurkan kursus sembelihan Islam, dengan kerjasama Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (JAKIM), Jabatan Agama Islam Selangor (JAIS), Kementerian Kesejahteraan Bandar, Perumahan dan Kerajaan Tempatan (KPKT) dan Jabatan Sains Haiwan, Fakulti Pertanian, UPM.

Tujuan utama kursus ini adalah untuk memberi pendedahan kepada pengurus dan pengusaha di rumah sembelihan, industri makanan dan masyarakat umum mengenai proses dan konsep pengurusan penyembelihan halal. Peserta kursus akan didedahkan kepada prinsip shariah, isu semasa berkaitan penyembelihan halal, hubungan antara penyembelihan dan kesihatan umum serta garis panduan menjalankan aktiviti rumah sembelihan dan amalan penyembelihan di rumah sembelihan dan loji pemprosesan yang diamalkan oleh industri makanan.

**Hari Rabu, 8 April 2015: Kuliah & Demonstrasi**

|  |  |
| --- | --- |
| **MASA** | **AKTIVITI** |
| 8.00 pg – 9.00 pg | Minum Pagi |
| 9.00 pg – 12.30 tgh | Lawatan Loji Pemprosesan Ayam |
| 12.30 tgh – 2.00 ptg | Makan Tengahari & Solat Zohor |
| 2.00 ptg – 5.30 ptg | LawatanRumah Sembelihan Lembu |
| 5.30 ptg -6.00 ptg | Majlis Penutup, Penyampaian Sijil dan Solat Asar  |

**Hari Khamis, 9 April 2015: Lawatan**