

UCSI食品科学营养学生

挑战

入得厨房 出得厅堂

入得厨房、出得厅堂向来是对能干的女人的一个嘉许，不过，却是UCSI大学食品科学与营养学系学生的一项必经挑战，男女毕业生都须闯过这一关。

该大学应用科学系和应用科学系学生会联合主办的营养食品义卖会是修读食品加工与保鲜、食品科技、食品微生物学以及营养与新陈代谢4大科目的学期重点作业，即学生所做一切交由10位教授或讲师评分，占科目总积分的20%。

前两科的同学分队研发新食品（共有19组的新产品）并在义卖会当天摆摊展示和售卖；后两组的学生负责设计有关营养学和食品的壁报供展出，并办讲座及向公众讲解，比方修读食品加工与保鲜的学生，第一步不是走入厨房而是先走入企



●食品开发优胜队伍。

业，他们得假设已成立公司，现阶段公司正要推出新产品并呈企划书向有关当局提出申请。

结合公司模拟运作

企划书涵盖公司背景、新产品市场问卷调查统计报告，产品制造过程、用料、仪器、营养值与方程式、成本预算表、公开卖前消费者

试吃评论及建议、市场推广策略等。这等于是结合了公司研发部、生产部、金融部还有市场部的所有模拟运作。

生产的食品须中看好吃（须考虑营养价值与安全性，回教徒可食），须纯属原创（市场还没有）、用本地材料及具市场价值和价钱合理。这部分占整体的32%。

●的「8+1」豆腐蛋糕摊位创新



研发豆腐蛋糕夺冠

这义卖会也是一场比赛，不同组别前3名得奖者获颁奖杯1座。食品开发冠军队伍研发的是市面没有的豆腐蛋糕（mousse type tofu cake）。

许忆萍透露：“我们得绞尽脑汁把摊位设计得抢眼具创意，照顾消费人便利，有效的宣传管道：电子资料，试吃统统不能少。更重要是我们须具信心地能言善道（占分最多），向消费人推销且对答如流。义卖会后还得准备报告做总结，包括生产、包装、盈亏财政报表、市评等。”

有意修读的学子，欢迎亲临UCSI大学吉隆坡校园，向教授和辅导员询问详情。也可拨电03-91018880，传真03-91022614，联络UCSI大学市场部以及浏览 <http://www.ucsi.edu.my/onlineenquiry/>，获取资讯。