

Lahir pakar pemakanan terlatih

● Pelajar UCSI perlu ikuti tiga latihan industri bersama agensi berkaitan

Oleh Mohd Khairul
Anam Md Khairudin

khairul.anam@bh.com.my

■ Kuala Lumpur

Pakar pemakanan yang berkualiti sememangnya diperlukan di negara ini terutama untuk mencegah pelbagai penyakit kronik seperti obesiti, diabetes, darah tinggi dan jantung daripada terus menular.

Menyedari keperluan itu, UCSI University, di sini, terdorong untuk menggalakkan pelajar lepasan Sijil Pelajaran Malaysia (SPM) mengikuti program Sarjana Muda Sains (Kepujian) Sains Makanan bersama Nutrisi yang ditawarkan.

Dekan Fakulti Sains Gunaan universiti itu, Prof Dr Bimo Ario Tejo, berkata program selama tiga tahun itu mendedahkan pelajar mengenai kepentingan dan hubungan pemakanan dengan kesihatan manusia secara lebih menyeluruh.

Latihan industri

"Sebanyak 50 peratus daripada kurikulum kursus ini adalah berdasarkan pembelajaran di dalam makmal.

"Pelajar juga didedahkan dengan kemahiran

keusahawanan terutama untuk menggalakkan mereka membangunkan sesuatu produk baharu," katanya kepada BH SKOR, baru-baru ini.

Prof Bimo berkata, keistimewaan program berkenaan antara lain membolehkan pelajar mengikuti latihan industri sebanyak tiga kali bersama agensi berkaitan.

"Dalam tempoh tiga tahun pengajian ini, pelajar berpeluang menjalani latihan amali pada setiap tahun dan mereka boleh memilih sama ada mengikutinya pada Januari, Mei atau September," katanya.



Pembelajaran secara amali mampu mendedahkan pelajar dengan pelbagai kemahiran untuk memenuhi pasaran kerjaya"

Prof Dr Bimo Ario Tejo,
Dekan Fakulti Sains Gunaan
UCSI University



Program Sarjana
Muda Sains Makanan
bersama Nutrisi

- **Mendapat** akreditasi penuh daripada Agenzia kelayakan Malaysia (MQA)
- **Syarat** kelayakan termasuk kredit lima subjek SPM termasuk matematik dan dua subjek sains
- **Pelajar** perlu mengikuti program asasi selama setahun
- **Kemudahan** makmal berteknologi tinggi dan dilengkapi peralatan moden
- **Prospek** kerjaya meluas termasuk dalam bidang penyelidikan dan pembangunan (R&D) serta kaunseling pemakanan



Prof Bimo (kanan) bersama pensyarah Dr Rachel Tan Choon Hui (kiri) melihat eksperimen dijalankan pelajar.