



Pelajar Teknologi Makanan Tunjuk Bakat Memasak



Kumpulan Kelima menerima hamper daripada Prof. Madya Dr. Sharifah Kharidah Syed Muhamad dan Prof. Dr. Suhaila Mohamed.

SERDANG, 3 April – Seramai 25 pelajar tiga Bacelor Pengajian Makanan, Fakulti Sains dan Teknologi Makanan (FSTM), Universiti Putra Malaysia (UPM) menunjukkan bakat masing-masing dalam pertandingan Experimental Food di Kompleks Perkhidmatan Makanan UPM baru-baru ini.

Pensyarah Jabatan Pengurusan dan Khidmat Makanan, Prof. Dr. Suhaila Mohamed berkata pelajar terbitat bebas menyediakan hidangan bernutrisi yang sihat untuk pertandingan.

“Pada mulanya mereka mempelajari cara penyediaan makanan di makmal sebelum memasuki pertandingan untuk mendapat markah bagi subjek Experimental Food ini.

“Oleh kerana mereka tidak mempunyai peperiksaan akhir, maka pertandingan ini menjadi platform untuk pensyarah menilai dan memberi markah bagi subjek tersebut,” katanya.

Beliau berkata setiap markah dinilai melalui persembahan makanan dan rasa limahidangan yang disediakan oleh lima kumpulan pelajar yang berbeza.

Dr. Suhaila berkata pelajar tersebut perlu diberi pendedahan melalui pertandingan sains makanan jika ingin memasuki pertandingan masakan peringkat institusi pengajian tinggi.

Pelajar tahun tiga, Chan Wei Leong berkata pertandingan itu banyak memberi pendedahan kepada diri untuk meneroka bidang masakan.

“Resepi hidangan kumpulan kami banyak melihat konsep daripada buku masakan dan dibahsuai mengikut kesesuaian,” katanya.

Juri terdiri daripada pensyarah Jabatan Pengurusan dan Khidmat Makanan FSTM iaitu Ketua Jabatan, Prof. Madya Dr. Sharifah Kharidah Syed Muhamad, Dr. Mohdlin Othman, Dr. Boo Huey Chern dan wartawan Harian Metro, Helmy Razak.

Pada akhir pertandingan tersebut Kumpulan Kelima menjadi johan pertandingan Experimental Food.



Pelajar Bacelor Pengajian Makanan bergambar selepas pertandingan Experimental Food.

Disediakan oleh Seksyen Media dan Publisiti, Bahagian Komunikasi Korporat, UPM.