



Selamat Datang
Ke Laman Portal
Universiti Putra Malaysia

UTAMA | FAKTA & ANGKA | DIREKTORI KAKITANGAN | LOKASI | PETA LAMAN | SOALAN LAZIM | HUBUNGI KAMI

CARI



Khamis, Mei 19, 2016

MENGENAI KAMI | PENYELIDIKAN | AKADEMIK | JARINGAN | ANTARABANGSA | KEHIDUPAN KAMPUS | PERKHIDMATAN

| A- | A+ | EN | RU | AR

BERITA »

FSTM, UPM anjur dua program kerjasama pintar



Pelajar-pelajar yang terlibat dalam program "Sustainable Supplier Development Programme (SSDP) di UPM 2016" telah diberikan latihan yang komprehensif juga oleh pihak BKKM

SERDANG - Unit Latihan Industri, Fakulti Sains dan Teknologi Makanan (FSTM), Universiti Putra Malaysia (UPM) menganjurkan dua program kerjasama pintar dengan Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan (BKKM), Kementerian Kesihatan Malaysia (KKM).

Dua program kerjasama pintar ini adalah "Kerjasama Pintar MeSTI BKKM-UPM 2016" dan "Sustainable Supplier Development Programme (SSDP) di UPM 2016" dijalankan selama enam hari setiap program baru-baru ini.

Program Kerjasama Pintar MeSTI BKKM-UPM 2016 ini bertujuan untuk menempatkan pelajar di Enterpris Makanan Kecil dan Sederhana (EKS) yang terpilih bagi membantu industri dalam mewujudkan Program Jaminan Keselamatan Makanan (PJKM) khususnya skim pensijilan "Makanan Selamat Tanggungjawab Industri (MeSTI)" dengan kerjasama pensyarah FSTM dan pegawai BKKM.

Manakala program "Sustainable Supplier Development Programme (SSDP) di UPM 2016" merupakan program kerjasama strategik agensi awam-swasta yang disokong oleh rangkaian pasaraya besar seperti AEON Co., Mydin, Tesco, Giant, AEON Big, dan pengilang makanan EKS yang membekalkan produk makanan untuk pasaraya besar berkenaan.



Sebahagian daripada pensyarah dan pelajar yang terlibat dalam program "Kerjasama Pintar MeSTI BKKM-UPM 2016" telah diberikan latihan yang komprehensif oleh pihak BKKM

Objektif program SSDP adalah untuk mempertingkatkan prestasi keselamatan makanan di sepanjang rantaian makanan, memperkukuhkan aktiviti perdagangan dalam dan luar negara, mempertingkatkan kapasiti pakar teknologi makanan tempatan dan mempromosikan kerjasama awam-swasta.

Penyelaras Latihan Industri, Dr. Maimunah Sanny berkata kedua-dua program ini secara asasnya menjadikan pelajar sebagai medium perantara BKKM dengan industri.

"Pelajar-pelajar ini ditempatkan di kilang-kilang makanan yang telah dikenalpasti di seluruh negara untuk latihan industri selama 6 bulan bermula pada Februari hingga Ogos 2016 berdasarkan modul bersepadu yang telah dibangunkan.

"Program ini telah dapat membantu fakulti menyediakan bidang praktikal kursus Latihan Industri bagi program-program fakulti. Program seumpama ini juga telah dapat melibatkan fakulti dan pelajar dalam aktiviti transformasi enterpris makanan terutamanya EKS," katanya.

