



GAMBAR HIASAN

Kerjaya dalam bidang teknologi makanan

Kuala Lumpur: Bagi pelajar yang berminat dalam bidang makanan tetapi dalam masa yang sama ingin menjalankan penyelidikan lebih mendalam mengenai sesuatu produk itu, pastinya bidang teknologi makanan menjadi pilihan terbaik.

Tidak seperti program pengajian seni kulinari, bidang teknologi makanan membuka ruang lebih luas kepada pelajar untuk meneroka dan membuat kajian mengenai pelbagai aspek makanan.

Kajian itu, termasuklah sains, keselamatan, bioteknologi dan pengendalian makanan, kawalan

kualiti serta pemprosesan dan pembangunan sesuatu produk makanan sebelum ia dipasarkan kepada pengguna.

Di Malaysia, kerjaya graduan yang berkelulusan dalam bidang teknologi makanan ini amat luas sama ada di sektor kerajaan atau swasta.

Jika di sektor awam, lulusan bidang ini boleh bertugas di Kementerian Kesihatan, Kementerian Pertanian dan Industri Asas Tani, universiti atau pelbagai agensi seperti Institut Penyelidikan dan Kemajuan Pertanian Malaysia (MARDI).

Jika ingin menceburi sektor

swasta pula, terdapat banyak syarikat pengeluar makanan yang kecil mahupun besar memerlukan tenaga kerja dalam bidang ini.

Melahirkan graduan berpengetahuan

Graduan dalam bidang teknologi makanan ini boleh bekerja sebagai penganalisis makanan, pegawai keselamatan makanan, pegawai penyelidik, pegawai penguatkuasa makanan halal, pegawai pengeluaran, pegawai pemasaran makanan, eksekutif penyelidikan dan pembangunan produk makanan dan usahawan.

Selain itu, terdapat juga graduan yang berkhidmat di kilang pembuatan makanan seperti Nestle, Ajinomoto, Yeo Hiap Seng, Gardenia, Ramly Burger serta syarikat yang terbabit dalam pengeluaran dan perkhidmatan makanan seperti Mc Donalds dan KFC.

Pelajar yang berminat dalam bidang teknologi makanan ini boleh menyambung pengajian ke universiti awam yang menawarkan program ini antaranya di Universiti Teknologi Mara (UiTM) dan Universiti Putra Malaysia (UPM) atau politeknik dan institusi pengajian tinggi swasta yang menyediakan kursus berkenaan.

Objektif utama program ini ialah menghasilkan graduan yang berpengetahuan, berkemahiran dan

berdaya maju dalam pelaksanaan kerja untuk pelbagai sektor pekerjaan yang terbabit dengan pengeluaran dan pemprosesan makanan.

Antaranya, kawalan kualiti makanan, pengembangan hasil, penyelidikan dan pengurusan serta berkepakaran dalam bidang teknologi makanan dan mampu menjalankan aktiviti industri hiran pertanian secara komersial dan moden selaras dengan keperluan serta perkembangan semasa.

Pelajar yang mengikuti program ini kebiasaannya akan diajar mata pelajaran asas kimia, biologi, fizik, biokimia, kimia organik, mikrobiologi, nutrisi, sains dan teknologi pemakanan, undang-undang, pemprosesan dan kebersihan makanan serta pembangunan produk.