

UPM bangun papan permainan HAR-GO

Penyelidik Universiti Putra Malaysia (UPM) berjaya membangunkan Papan HACCP Ready Go (HAR-GO), iaitu permainan berkaitan Keselamatan Makanan Menurut Sistem Analisis Bahaya dan Titik Kawalan Kritikal (HACCP) berdasarkan permainan klasik monopoli.

HAR-GO yang menjadi pelaksanaan sistem pengurusan keselamatan makanan menyediakan cabaran yang perlu dihadapi pemimpin pasukan HACCP untuk membangun dan melaksanakan rancangan pelaksana itu dalam pengeluaran produk makanan.

Ketua kumpulan pe-nyelidik dari Jabatan Sains

Makanan, Fakulti Sains dan Teknologi Makanan UPM, Profesor Madya Dr Maimunah Sanny berkata, HACCP adalah modul yang diajar secara formal di institusi pengajian tinggi (IPT).

Katanya, inovasi itu alat bantuan pengajaran dan pembelajaran yang sangat berguna kerana dapat membantu pelajar mengenal pasti kekuatan serta kelemahan pengetahuan asas mereka dalam topik HACCP.

“Pendidik berdepan cabaran untuk mendapat perhatian pelajar ketika proses pengajaran dan pembelajaran.

“Oleh itu, permainan papan seperti HAR-GO memperkenalkan pembaharuan ke dalam kurikulum yang

menyeronokkan dan interaktif serta sesuai digunakan sebagai bahan pembelajaran campuran (blended learning),” katanya.

Papan HAR-GO yang pertama kali diketengahkan ketika pameran Hari Pendidik UPM 2018 turut boleh digunakan dalam industri farmaseutikal dan kosmetik.

Dr Maimunah berkata, permainan papan HACCP direka bentuk bagi menilai pembelajaran dalam kalangan pelajar sains dan teknologi makanan secara formatif berikutan modul yang diajar serta sebelum penilaian sumatif dibuat.

Katanya, melalui papan permainan itu, pemain uta-



DR MAIMUNAH (kiri)
menunjukkan
Papan HAR-GO.



SEKUMPULAN pelajar bermain papan permainan HAR-GO.

ma-
akan
ber-
peranan
sebagai Ketua
Pasukan HAC-
CP dan bergerak
mengelilingi
HAR-GO untuk

membangunkan sistem pengurusan keselamatan makanan syarikat mereka bekerja.

“Jika pemain berhenti di mana-mana Peti Tindakan, mereka perlu mengambil satu kad yang menentukan tindakan mereka.

“Kad tindakan memerlukan pemain merujuk kepada dokumen Pembangunan Rancangan HACCP yang telah disediakan bagi satu siri produk makanan dan juga merujuk kepada dokumen Malaysia Standard MS 1480 2019 Keselamatan Makanan Menurut Sistem HACCP.

“Pelajar dapat melihat bagaimana keperluan Standard MS 1480 dapat dikaitkan dengan aplikasi praktikal dan mereka dapat memahami konsep HACCP yang diperkenalkan kepada mereka semasa kuliah,” katanya.