

## UNTUK MAKLUMAT LANJUT, SILA HUBUNGI:-

### Pejabat Am

Fakulti Sains Makanan dan Pemakanan

Tel : 6088 - 320256

Faks : 6088 - 320259

E-mel : pejfsmp@ums.edu.my

## PENGENALAN

Fakulti Sains Makanan dan Pemakanan telah ditubuhkan pada tahun 1997 sebagai Sekolah Sains Makanan dan Pemakanan bermula dengan hanya dua (2) program iaitu Program Sains Makanan dan Pemakanan (HS04) dan Program Teknologi Makanan dan Bioproses (HY07). Pada tahun 2009, satu lagi program telah ditawarkan iaitu Program Perkhidmatan Makanan (HG09). Pada 1 Jun 2014 Sekolah ini telah dinaiktaraf kepada Fakulti Sains Makanan dan Pemakanan. Program Pemakanan (HS05) telah mula ditawarkan pada tahun 2018.

## VISI

Fakulti Sains Makanan dan Pemakanan bertekad untuk mencapai kecemerlangan ilmiah dalam bidang sains dan teknologi makanan untuk mencapai pengiktirafan antarabangsa menerusi pengajaran dan pembelajaran, penyelidikan, penerbitan dan khidmat masyarakat di samping dapat membekalkan tenaga mahir dalam bidang berkaitan industri makanan untuk menghasilkan produktiviti dan kualiti yang tinggi dalam konteks pembangunan negara.

## MISI

- Menyediakan kurikulum pengajaran yang bertaraf antarabangsa.
- Menyediakan suasana penyelidikan yang kondusif bagi mendorong penglibatan kakitangan akademik dalam aktiviti penyelidikan dan penerbitan ilmiah.
- Menyediakan kakitangan akademik dengan kepakaran dan pengalaman yang secukupnya supaya berkelayakan sebagai pakar perunding dan pakar rujuk dalam bidang pengkhususan tertentu.

## OBJEKTIF

- Menghasilkan graduan yang lengkap dengan pengetahuan sebagai ahli profesional terlatih yang beretika dan bernilai murni untuk mendukung pelbagai tanggungjawab dalam bidang sains dan teknologi makanan, sains makanan dan pemakanan, pemakanan serta perkhidmatan makanan.

# FAKULTI SAINS MAKANAN DAN PEMAKANAN (FSMP)

- Menjadi pusat pengajian, penyelidikan latihan dan perundingan yang terunggul dalam bidang sains dan teknologi makanan, sains makanan dan pemakanan serta perkhidmatan makanan di peringkat Kebangsaan dan antarabangsa.

## MATLAMAT

- Menghasilkan graduan yang lengkap dengan pengetahuan dan ketrampilan yang diperlukan untuk memikul pelbagai tanggungjawab yang merangkumi bidang sains dan teknologi makanan, sains makanan dan pemakanan pengurusan dan Perkhidmatan Makanan;
- Menghasilkan ahli sains dan profesional yang beretika dan bernilai murni dalam jawatan-jawatan tertentu di dalam sektor swasta, perkhidmatan awam atau persendirian;
- Menjadikan Fakulti Sains Makanan dan Pemakanan, UMS sebagai pusat terunggul dalam Pendidikan tinggi, latihan dan penyelidikan Sains Makanan dan Pemakanan di peringkat kebangsaan dan antarabangsa.

## PROGRAM PENGAJIAN

### HS04 SAINS MAKANAN DAN PEMAKANAN

Program ini direkabentuk untuk menghasilkan saintis makanan dengan pengkhususan dalam sains makanan dan pemakanan. Pelajar program ini akan mempelajari aspek fizikal, mikrobiologi dan kimia makanan dengan penekanan kepada sains makanan (toksikologi makanan, makanan berfungsi, inovasi makanan, enzim dalam pemprosesan makanan, ingredien makanan) dan kandungan nutrien makanan, fungsi nutrisi makanan dan kesannya kepada kesihatan. Pelajar-pelajar dikehendaki mengikuti latihan industri di luar universiti untuk mendapatkan pengalaman bekerja dan peluang untuk mengaplikasikan pengetahuan teori dan kemahiran praktikal. Graduan program ini berpeluang mendapat pekerjaan di dalam industri makanan, agensi kerajaan/bukan kerajaan, dan sektor pendidikan dan penyelidikan. Program ini tidak membawa kepada kelayakan untuk bekerja sebagai pakar pemakanan (*nutritionist*) di Malaysia.

### HY07 TEKNOLOGI MAKANAN DAN BIOPROSES

Program ini memberikan pendedahan dari aspek aplikasi sains dan teknologi di dalam penghasilan, penyimpanan dan pembungkusan, bioteknologi, mikrobiologi serta aspek-aspek yang berkaitan dengan operasi dan kejuruteraan pemprosesan makanan. Program ini juga memerlukan pelajar menjalani latihan industri agar mereka lebih memahami dan mempraktikkan ilmu yang telah dipelajari serta membiasakan diri dengan budaya kerja. Program ini dibentuk agar pelajar memperoleh pengetahuan di dalam bidang teknologi makanan serta biopemprosesan makanan. Lulusan dari program ini berpeluang untuk bekerja di industri berasaskan makanan sebagai ahli teknologi makanan, sama ada di sektor swasta, kerajaan atau separa kerajaan, pendidikan serta penyelidikan.

## HG09 PERKHIDMATAN MAKANAN

Program ini membolehkan pelajar memperoleh pengetahuan yang diperlukan dalam bidang sains makanan dan perkhidmatan makanan. Pelajar berpeluang mempelajari pengetahuan asas sains makanan seperti pengawetan makanan, pemrosesan makanan, kawalan mutu dan keselamatan makanan, perundangan dan piawaian makanan serta fungsi zat makanan. Di samping itu, pelajar akan turut memperoleh pengetahuan teori dan kemahiran praktikal dalam bidang perkhidmatan makanan seperti sistem operasi perkhidmatan makanan, keusahawanan dan perakaunan perkhidmatan makanan, asas masakan, penyediaan makanan secara komersil, pembangunan menu, serta susunatur, rekabentuk dan peralatan perkhidmatan makanan. Pelajar dikehendaki mengikuti latihan industri dalam pelbagai industri makanan di organisasi awam dan swasta seperti dalam unit sajian di institusi kesihatan, unit keselamatan dan kualiti makanan di hotel, institusi penyelidikan atau agensi kerajaan lain. Lulusan dari program ini berpeluang untuk bekerja di industri makanan terutamanya di institusi kesihatan, perhotelan, dan industri katering serta institut pendidikan dan penyelidikan.

## HS05 PEMAKANAN

Program ini akan melatih pelajar dalam sains pemakanan untuk mempromosi kesihatan manusia dan mencegah penyakit. Pelajar dalam program ini akan mempelajari kursus-kursus asas dan profesional yang merangkumi pengetahuan saintifik, teknikal serta profesional, bersesuaian bagi pengiktirafan profesional sebagai *nutritionist*. Pelajar wajib menjalankan penglibatan komuniti sepanjang tempoh pengajian program ini dan latihan industri yang akan dijalankan di luar universiti untuk menimba pengalaman bekerja serta peluang untuk mengaplikasi pengetahuan teori dan kemahiran praktikal mereka. Graduan program ini boleh mendapat pekerjaan sebagai nutritionist di agensi kerajaan seluruh Malaysia, dalam sektor swasta sebagai nutritionist industri atau nutritionist produk dalam industri makanan, dalam organisasi bukan kerajaan yang berfokuskan kesihatan awam, dalam bidang akademik dan organisasi penyelidikan sebagai ahli akademik dan penyelidik, sebagai usahawan yang membekalkan keperluan berkaitan permintaan dan keperluan pemakanan bagi pelbagai kumpulan populasi serta sebagai nutritionist dalam kerja komunikasi dan media massa.

## PROSPEK KERJAYA

### Kerajaan

Graduan dalam disiplin ini akan berpeluang bekerja di institusi kerajaan seperti Kementerian Kesihatan, Kementerian Sains, Teknologi dan Inovasi (MOSTI), dan lain-lain institusi penyelidikan yang berkaitan dengan makanan dan pemakanan serta sebagai kakitangan akademik di institusi pengajian tinggi.

### Swasta

Graduan dalam disiplin ini akan berpeluang bekerja di industri makanan yang berkaitan dengan jaminan/kualiti makanan, penghasilan makanan, penyelidikan dan pembangunan makanan serta perkhidmatan makanan.

