

Info Program

Program Teknologi Makanan adalah program 4 tahun, bertujuan untuk melahirkan graduan yang berpengetahuan tinggi, terlatih dan mahir untuk berkhidmat dalam industri makanan dan juga sektor awam. Kurikulum program Teknologi Makanan telah disusun untuk melengkapkan pelajar dengan pengetahuan yang berkaitan antaranya; sifat – sifat fizikal dan kimia makanan, analisis komposisi makanan, aspek-aspek pemprosesan dan pengawetan makanan, pembungkusan, jaminan mutu dan keselamatan makan , pembangunan produk makanan, penilaian deria dan perundangan makanan. Graduan yang dihasilkan boleh bekerja dengan pelbagai agensi swasta dan awam dalam bidang yang berkaitan sains dan teknologi makanan termasuk antaranya bidang penyelidikan, pembangunan produk makanan, perundangan dan pendidikan

Info Kerjaya

- Ahli teknologi makanan (kementerian kesihatan), pegawai keselamatan, juruaudit, pegawai HALAL ,
- Pengurus Kawalan Kualiti dan Jaminan Kualiti dalam industri makanan
- Pensyarah (IPTA, IPTS, Kolej, Sekolah)
- Penyelidik di Jabatan dan industri Kerajaan (LKIM, MARDI, FAMA, MPOB, BERNAS, Lembaga Koko)