

Food Science at TAR UMT

拉曼理工大學食品科學課程

助學生掌握技能 增加就業優勢

食品科学是一门多分支的学科，通过利用化学、营养、生物化学等元素来研究食物，进而了解其属性以及转化为对消费者更安全及更有益的食品。



刘家欣在学习过程中，充分掌握巧克力蛋糕配方的应用，进而拥有更好的保质期。

报读食品科学课程的学生可以通过培养及发挥技能，帮助自己更好地适应相关的食品行业，例如改进现有食品、开发新配方、提供咨询服务以及推介创新食品进入市场，踏上创业之路。

学生参与研发商家食品

东姑阿都拉曼管理及工艺大学（拉曼理工大学）开办的课程经过精心制定和设计，其中食品科学课程除了教导相关的学识，也致力于让学生在过程中掌握未来职场上必备的软技能。

拉曼理工大学应用科学学院（FOAS）联同行业合作伙伴Cloud4Sea私人有限公司成立的创业项目“设计师食品开发”便是一例。参与的学生在讲师的指导下开发适合贩售的食品，而相关成品在完成生产及包装后，可通过校园内的Coolbinet人工智能自动售货机销售。

刘家欣： 学会应市场需求做调整

报读食品科学文凭课程的刘家欣所开发的蛋糕，现已摆在Coolbinet贩售。她说：“我热爱烘焙，FOAS课程主任林利娟博士鼓励我参与这个项目。当初起步维艰，为了在不影响品质与味道的前提下延长食品保质期，以及适合通过自动贩卖机销售，我必须控制脂肪和水分含量来调整巧克力蛋糕的原始配方。”

“这个项目除了让我更加了解食品科学，帮助我在个人成长方面掌握生活技能，比如我学会了如何应付客户的要求，并根据市场需求做出相应调整。Coolbinet这个具备人工智能的自动售货机系统提供分析数据，帮助我追溯销售规律。此外，在和讲师讨论产品质量、营养价值和包装的过程中，间接的增长了我的思考能力和见识，有助于我提升在这个领域的竞争能力。”

另一方面，林利娟博士表示，学习过程在于激发学生创造力、培养创业技能，而这也是拉曼理工大学的“超越教育”营运理念。她说，透过系统化指导，鼓励学生将原型食品推出市场，同时要了解市场趋势，不断改良产品以符合消费者喜好，学习的过程在于激发学生的创造性思考能力以及发挥创新思维。

