

UCSI大學

科研與實踐並重

教 学将生物科技与食品科学及营养学结合，无疑让UCSI大学毕业生在职场上胜任愉快。

应用科学学院院长韩慧敏副教授指出，该大学生物科学系的科研活动，包括与私人科研机构及本地大专共同研发新的物质及研究其功能。该大学食品科学与营养学系的学生目前正与私人界联手积极开发一种能降低血糖的健康食品。

韩副教授说，该大学的教育方针讲求务实。前提是从探讨现今生物科学课题下手，从而引发和培养学生对科研的兴趣。

对3位食品营养学的毕业生来说，在求学时累积的经验，是他们胜任目前工作的主因。

學以致用

吴坤耀在摩迪国际业务发展部任职，负责ISO 9001质量管理和ISO 22000食品安全管理体系的审核认证工作。由于工作范围涉及从供应商到食品制造、加工及后期分销与储存的管控标准和架构不等的食物链，更牵涉到食品卫生安全，所以课堂上所教授的知识都帮上忙。加上他在实习计划下曾跟营养师学习，也在乳制品加工工厂和调味公司实习过，累积的经验让他从容应付目前的工作。

吴荣俊毕业后在Secret Recipe中央厨房工作至今约十个月，负责每日的食品质量管控：从每天原料进货、采用、食品制作到食

物离开中央厨房到各连锁店店面的卫生和安全食用，都在他的工作范围之内。

他说，在工作上，他发现能学以致用，特别是他也对研发食品有兴趣，主管也愿给他机会，让他另外参与新食品的开发工作。

李美仪的第一份工作，是任职知名的调味料机构味之素，并有机会出差到泰国及越南，并从中获得提呈研发结果和建议书的经验。食品厂商或供应商为提升食品的味道而寻求味之素的帮助。美仪的部门在接获询问后，会遵从客户的要求从科研著手，然后将结果化为建议书，一旦建议被接纳，味之素将会把有关调味料卖给客户。

UCSI大学联络电话：03-91018880，
传真：03-910 22614，网站：<http://www.ucsi.edu.my/onlineenquiry/>。

