

UCSI 集科研与实践

提高学子就职业能力

生物科技跟食品科学与营养学的结合所产生的无限可能，无疑的为UCSI大学学子在职场上提供了许多学以致用的发挥空间。

首先，在科研方面，应用科学学院副院长，韩慧敏副教授指出，UCSI大学生物科学系已经着手跟私人科研机构共同研发新的限制性内切酶(Restriction Enzyme)。与此同时，也与本地大专合作，从本地常见的植物中提炼抗氧化、抗癌、抗菌的物质以及探索其功能等。另一方面，通过与私人界联手，UCSI大学食品科学与营养学系的学生也正积极地开发一种能降低血糖的健康食品。

韩副教授同时也指出，UCSI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，从而引发和培养学子对科研的兴趣。比方探讨细胞繁殖和基因改造对人类的影响，又或者从检视自身的生活作息及饮食习惯，理出如何打造一个营养均衡的健康生活等等，改变学子的思维模式之际，也开拓其发挥空间。她更透露，食品科学与营养学系的长远计划是设立自己的附属公司，将其研发的健康食品商业化，进军保健食品市场。

投入研发生产金融全面运作

在整个过程中，UCSI都强调学子的全程积极参与和热忱。学习本科知识之余，也能透过了解整个商业流程，贴近现今就业市场的要求。像食品科学与营养学系的学子在课业上，不仅需要了解食品的营养价值、加工和保存，更需要进行市场调查以确认产品实体化的潜在商业价值。所以产品的制造过程，采用的材料、仪器与方程式，成本预算表，产品推出以前，消费者试吃后的评论与建议、市场推广策略等都是得掌握的关键。这等于是结合了公司研发部、生产部、金融部还有市场部的所有模拟运作。至于生物科技系的学子，在进行培养细胞计划的过程中，可以从前期的设立实验室、采购、财务规划、人际关系与沟通到后期发表研究成果中获取经验。

吴坤耀 从容就业

在UCSI大学累积的经验，对3位食品营养学的毕业生来说，是他们能够胜任目前工作的主要原因。

吴坤耀在摩迪国际旗下担任业务发展(推广食品制造商对ISO认证的重视)，同时也负责ISO 9001质量管理体系和ISO 22000食品安全管理体系的审核

一点都不能马虎。

另外，他透露，应用科学系学生之间相处得非常的融洽，给了他许多学习沟通的良好机会。李美仪的第一份工作，是任职于知名的调味料机构，味之素。

在同样的10个月工作上，她享有出差到泰国以及越南提呈研发结果和建议书的经验。这些食品厂商或者供应商是寻求味之素的帮助，提升食品的味道(比方怎么让咖喱的味道更为浓和香)，通过改变烹调法和调味料的应用，加以改进。

美仪的部门在接获询问后，将会遵从客户的要求从科研着手，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。

对美仪来说，工作范围不仅局限在食品应用中心的开发，还得走出实验室，到外跟客户接洽，在众多客户面前发表，是一项相当具挑战性的工作，但是，这却也有利于提升自己的表达和说服能力。

美仪也希望能够在往后的日子，转往味之素本身的食物开发部门，进一步提升工作能力。

有意修读生物科技和食品科学与营养学的学子，可以亲临UCSI大学，向我们的辅导员询问详情或致电03-91018880，传真03-910 22614，联络UCSI大学市场部以及浏览<http://www.ucsi.edu.my/onlineenquiry/>，获取所需的资讯。



认证工作。

因为过程涉及食物链，从供应商到食品制造、加工流程以及后期的分销与储存的管标准和架构，更牵涉到食品卫生安全，所以课堂上的微生物学，生产流程、食品标签，食品工业知识等都帮上忙。加上他在实习计划下(UCSI大学所有学子每学年将进行为期2个月的在职实习)，曾经跟营养师学习，也在乳制品加工工厂和调味公司实习过，累积下来的宝贵经验，让他顺利的进入这家国际机构就职。

与此同时，课堂外他也是应用科学学会的活跃分子，曾经担任副主席的职位，组织各项活动的经验，也让他这两年来，在应付业务行销方面，显得更为从容。

毕业后，吴荣俊在Secret Recipe 的中央厨房工作至今有10个月，负责每日的食品质量管控；从每天原料的进货、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，他发现能够学以致用，特别是他也对研发食品有兴趣，加上主管也愿意给他学习的机会，让他另外参与新食品的开发工作。他说，食品素质管理这科给了他很大的帮助。「你会发现，通过改变食材，食品的风味和口味能够大大的提升，变得更加的美味。」

对于食品连锁店来说，食物的美味和品质都是顾客重视的一环，所以开发的工作