

UCSI 大學 專業理念栽培人才

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

应用科学学院副院长韩慧敏副教授指出，UCSI大学生物科学系已著手跟私人科研机构共同研发新的限制性内切酶，并与本地大专合作，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。另外，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。

韩副教授说，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，从而引发和培养学生对科研的兴趣。

食品科学与营养学系的学子在课业上，需了解食品的营养价值、加工和保存，更需进行市场调查以确认产品实体化的潜在商业价值。

至于生物科技系的学子，在培养细胞计划的過程中，可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发成果中获取经验。

在UCSI大学累积的经验，

对3位食品营养学的毕业生来说，是他们能胜任目前工作的主要原因。

實踐重要性

吴坤耀在摩迪国际旗下担任业务发展人员，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认证工作。因过程涉及食物链，从供应商到食品制造、加工流程及后期的分销与储存的管标准和架构，更牵涉食品卫生安全，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。加上他曾跟营养师学习，也在乳制品加工工厂和调味公司实习，累积的宝贵经验，让他顺利进入这家国际机构就职。

毕业后，吴荣俊在Secret

Recipe中央厨房工作至今10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食用，都在他的工作范围之内。

任职味之素的李美仪，工作10个月已拥有出差到泰国及越南提呈研发结果和建议书的经验。对她说，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，是相当具挑战性的工作，但这却也有利于提升自己的表达和说服能力。

有意者欢迎亲临UCSI大学询问详情或拨电：03-91018880或浏览<http://www.ucsi.edu.my/onlineenquiry/>。



■ 品科学与营养学的无限可能！
■ 学生化理论为实践，突破食