



FAKULTI SAINS DAN TEKNOLOGI MAKANAN
FACULTY OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY
 فاكولتي ساءين س دان تيكنولوگي ماكنن



PLAYBOOK KETERJAMINAN MAKANAN FSTM 2024



Pertanian • Inovasi • Kehidupan
Berilmu Berbakti



ISI KANDUNGAN

Ucapan Aluan Dekan	02
Garis Masa Penubuhan Fakulti	03
Jawatankuasa Pengurusan Fakulti	04
Sidang Editorial <i>Playbook</i> Keterjaminan Makanan FSTM 2024	06
Landskap Kecemerlangan Fakulti	08
Empat Tunjang Keterjaminan Makanan FAO	09
Dasar Sekuriti Makanan Negara	10
Pelan Tindakan Dasar Sekuriti Makanan Negara 2021-2025	11
Pelan Strategik UPM 2021-2025	12
Dasar Strategi <i>True North</i> UPM	14
<i>Blueprint</i> Keterjaminan Makanan UPM	15
Pelan Strategik FSTM 2021-2025	16
Sumbangan dan Pencapaian Agenda Keterjaminan Makanan FSTM	24

"...The world produces enough to feed everyone, yet more than 700 million people live in extreme poverty and about 828 million people go to bed hungry each night. Food insecurity has been rising due to conflicts, climate variability and extremes, and economic downturns..."

– FAO

UCAPAN ALUAN YANG BERBAHAGIA DEKAN FSTM

Assalamualaikum W.B.T. dan salam sejahtera seluruh warga FSTM,

Dewasa ini, isu keterjaminan makanan telah menjadi polemik hangat sama ada di peringkat kebangsaan mahupun antarabangsa. Pertubuhan Makanan dan Pertanian (*Food and Agriculture Organization, FAO*) menakrifkan keterjaminan makanan sebagai "...*apabila semua orang, pada setiap masa, mempunyai akses fizikal, sosial, dan ekonomi kepada makanan yang mencukupi, selamat, dan berkhasiat yang memenuhi keperluan diet dan keutamaan makanan mereka untuk menyokong kehidupan yang aktif dan sihat...*". Universiti Putra Malaysia (UPM), selaku peneraju agenda keterjaminan makanan negara, telah mengambil langkah proaktif dengan mengagagas dan menerbitkan *Blueprint* Keterjaminan Makanan UPM pada Jun 2024.



Sejajar dengan hasrat yang digariskan dalam *Blueprint* Keterjaminan Makanan UPM 2024 dan Pelan Tindakan Dasar Sekuriti Makanan Malaysia 2021-2025, Fakulti Sains dan Teknologi Makanan (FSTM), yang ditubuhkan pada tahun 1976, dan yang pertama menawarkan program pengajian dalam bidang sains dan teknologi makanan di Malaysia, juga turut merangka pelan strategik ke arah pencapaian agenda keterjaminan makanan.

Ribuan ucapan tahniah dirakamkan kepada Jawatankuasa Pengurusan Fakulti serta para pensyarah, pegawai, staf, dan pelajar FSTM yang sentiasa mempamerkan kecemerlangan ilmu dan ketersediaan dalam mendukung dan menjayakan wawasan, visi, misi, dan aspirasi UPM selaku peneraju agenda keterjaminan makanan negara ini.

Tahniah juga diucapkan kepada Sidang Editorial *Playbook* Keterjaminan Makanan FSTM 2024 atas daya dan usaha mengumpul dan mendokumentasikan pelan strategik dan pencapaian FSTM yang selari dengan agenda keterjaminan makanan UPM dan negara.

Adalah menjadi harapan saya bahawa *Playbook* Keterjaminan Makanan FSTM 2024 ini menjadi rujukan dan panduan seluruh warga FSTM ke arah penghayatan yang mendalam, pelaksanaan yang berterusan, dan pencapaian yang memberangsangkan seperti yang dihasrat dan digariskan dalam *Blueprint* Keterjaminan Makanan UPM 2024 dan Pelan Tindakan Dasar Sekuriti Makanan Malaysia 2021-2025.

Saya yakin dan percaya, dengan ketekunan dan kecekalan seluruh warga FSTM, wawasan, visi, misi, dan aspirasi UPM dalam mewujudkan negara yang mempunyai bekalan makanan yang sihat, selamat, berkhasiat, dan mencukupi akan terlaksana.

"MALAYSIA MADANI"
"BERILMU, BERBAKTI"

PROF. DR. ANIS SHOBIRIN MEOR HUSSIN
Dekan FSTM

GARIS MASA PENUBUHAN FAKULTI

1976

Jabatan Sains dan Teknologi Makanan telah ditubuhkan di bawah Fakulti Pertanian, menawarkan satu program sarjana muda; **Bachelor Sains dan Teknologi Makanan**, selaras dengan keperluan negara untuk memenuhi kekurangan pekerja mahir dalam bidang makanan berasaskan sains.

1982

Jabatan Sains dan Teknologi Makanan telah dinaik taraf kepada Fakulti Sains dan Teknologi Makanan dengan mempunyai dua Jabatan; Jabatan Sains Makanan dan Jabatan Teknologi Makanan.

1986

Fakulti Sains dan Teknologi Makanan telah dinamakan kepada Fakulti Sains Makanan dan Bioteknologi dengan penubuhan Jabatan Bioteknologi yang menawarkan **Bachelor Sains (Bioteknologi)** dengan enam modul iaitu Alam Sekitar, Biologi Molekul, Industri, Makanan, Pengurusan, dan Tumbuhan.

1996

Bachelor Sains (Pengajian Makanan) mula ditawarkan dengan tiga opsyen iaitu Mutu Makanan, Pengurusan Makanan, dan Perkhidmatan Makanan.

2000

Bachelor Sains (Pengajian Makanan) mula menawarkan opsyen keempat iaitu Pemasaran Makanan.

2004

Fakulti Sains Makanan dan Bioteknologi dinamakan semula kepada Fakulti Sains dan Teknologi Makanan apabila Jabatan Bioteknologi dikeluarkan bagi menubuhkan fakulti berasingan iaitu Fakulti Bioteknologi dan Sains Biomolekul.

2005

Jabatan Perkhidmatan dan Pengurusan Makanan telah ditubuhkan dan mula menawarkan **Bachelor Sains (Pengurusan Perkhidmatan Makanan)**.

2012

Master Teknologi Makanan (secara kerja kursus) mula ditawarkan.

2014

Master Keselamatan Makanan dan Pemastian Kualiti (secara kerja kursus) mula ditawarkan.

2020

Bachelor Sains Operasi Pembuatan Makanan dengan Keujian mula ditawarkan.

2023

Master Reka Bentuk Makanan Fungsian (secara kerja kursus) mula ditawarkan.

JAWATANKUASA PENGURUSAN FAKULTI

YBhg. Prof. Dr. Anis Shobirin Meor Hussin

Dekan

Prof. Madya. Dr. Radhiah Shukri

Timbalan Dekan (Akademik dan Hal Ehwal Pelajar)

Prof. Madya Dr. Rabiha Sulaiman

Timbalan Dekan (Siswazah, Penyelidikan dan Inovasi)

Prof. Madya Dr. Nur Hanani Zainal Abedin

Timbalan Dekan (Pembangunan dan Jaringan)

Prof. Madya Dr. Rashidah Sukor

Ketua Jabatan Sains Makanan

Prof. Madya Dr. Ismail Fitry Mohammad Rashedi

Ketua Jabatan Teknologi Makanan

Dr. Ungku Fatimah Ungku Zainal Abidin

Ketua Jabatan Pengurusan dan Khidmat Makanan

Pn. Rozi Tamin

Ketua Penolong Pendaftar

Pejabat Dekan

Pn. Zaireen Zakaria

Penolong Pendaftar Kanan

Pejabat Timbalan Dekan (Siswazah, Penyelidikan dan Inovasi)

Pn. Marzieana Ab Rahman

Penolong Pendaftar

Pejabat Timbalan Dekan (Akademik dan Hal Ehwal Pelajar)

En. Hamezan Muhammad @ Ahmad

Pegawai Sains Kanan

Pejabat Timbalan Dekan (Siswazah, Penyelidikan dan Inovasi)



HADAPAN: YBhg. Prof. Dr. Anis Shobirin Meor Hussin

BELAKANG DARI KIRI: Pn. Marzieana Ab Rahman, Pn. Zaireen Zakaria, Prof. Madya Dr. Rashidah Sukor, Dr. Ungku Fatimah Ungku Zainal Abidin, Prof. Madya Dr. Rabiha Sulaiman, Prof. Madya. Dr. Radhiah Shukri, Pn. Rozi Tamin, En. Hamezan Muhammad @ Ahmad, Prof. Madya Dr. Ismail Fitry Mohammad Rashedi, Prof. Madya Dr. Nur Hanani Zainal Abedin

SIDANG EDITORIAL *PLAYBOOK* KETERJAMINAN MAKANAN FSTM

- Penaung : **YBhg. Prof. Dr. Anis Shobirin Meor Hussin**
Dekan FSTM
- Penyelaras / Editor : **Prof. Madya Dr. Nik Iskandar Putra Samsudin**
- JK Data dan Statistik : **Pn. Rozi Tamin**
Pejabat Dekan
- : **Pn. Fatin Farhana Mohamad Ariffin**
Pejabat Dekan
- : **Pn. Marzieana Ab Rahman**
Pejabat Timbalan Dekan (Akademik dan Hal Ehwal Pelajar)
- : **Pn. Zaireen Zakaria**
Pejabat Timbalan Dekan (Siswazah, Penyelidikan dan Inovasi)
- : **Cik Nor Shuhada Mohamad**
Pejabat Timbalan Dekan (Pembangunan dan Jaringan)
- : **Pn. Wan Nur Ain Wan Ali**
Jabatan Sains Makanan
- : **Pn. Zurainy Mohd Shariff**
Jabatan Teknologi Makanan
- : **Pn. Suhaiza Mohd Sobre**
Jabatan Pengurusan dan Khidmat Makanan
- JK Grafik : **Cik Nur Syakirah Jasni**
Pejabat Timbalan Dekan (Pembangunan dan Jaringan)

24 Jun 2024:

Edaran Blueprint Keterjaminan Makanan UPM diterima dari Pejabat Naib Canselor UPM. PTj diminta untuk menghasilkan playbook yang mendokumentasikan aktiviti dan program di peringkat PTj yang menyokong agenda Keterjaminan Makanan UPM.

04 September 2024:

Penyelaras Penyediaan Playbook dilantik dalam Mesyuarat JKPF FSTM.

11 September 2024:

Jawatankuasa Penyediaan Playbook dibentuk.

15 Disember 2024:

Playbook FSTM dihantar ke Pejabat Naib Canselor UPM.



HADAPAN DARI KIRI: Pn. Zaireen Zakaria, Prof. Madya Dr. Nik Iskandar Putra Samsudin, Pn. Rozi Tamin, Pn. Marzieana Ab Rahman

BELAKANG DARI KIRI: Pn. Suhaiza Mohd Sobre, Pn. Wan Nur Ain Wan Ali, Cik Nor Shuhada Mohamad, Cik Nur Syakirah Jasni, Pn. Zurainy Mohd Shariff, Pn. Fatin Farhana Mohamad Ariffin

LANDSKAP KECEMERLANGAN FAKULTI



PERJAWATAN

Akademik

- 1 Profesor Emeritus
- 6 Profesor
- 19 Profesor Madya
- 29 Pensyarah Kanan
- 2 Felo Perunding
- 3 Profesor Adjung

Bukan Akademik

- 10 Pegawai
- 66 Staf



PRASISWAZAH

4 Program Bachelo

- Bachelo Sains dan Teknologi Makanan dengan Kepujian
- Bachelo Sains (Pengajian Makanan) dengan Kepujian
- Bachelo Sains (Pengurusan Perkhidmatan Makanan) dengan Kepujian
- Bachelo Sains Operasi Pembuatan Makanan dengan Kepujian



PASCASISWAZAH

7 Program MSc / PhD (dengan Penyelidikan)

- Bioteknologi Makanan
- Keselamatan Makanan
- Pengurusan Makanan
- Pengurusan Perkhidmatan Makanan
- Sains Makanan
- Sekuriti Makanan dan Perubahan Cuaca
- Teknologi Makanan

3 Program MSc (dengan Kerja Kursus)

- Master Keselamatan dan Pemastian Kualiti Makanan
- Master Reka Bentuk Makanan Fungsian
- Master Teknologi Makanan

8 Kumpulan Penyelidikan

- Biopemprosesan Makanan
- Keselamatan Makanan Kimia dan Mikrobiologi
- Kualiti dan Pengurusan Makanan
- Lemak dan Minyak
- Makanan Fungsian
- Pemprosesan dan Pengawetan Makanan
- Pengurusan Makanan
- Perkhidmatan Makanan dan Pengurusan



JARINGAN

5 MoU luar negara (aktif)

- Ministry of Agriculture and Rural Affairs, China
- South China Uni. of Technology, China
- Uni. Sultan Moulay Slimane, Maghribi
- Uni. of Queensland, Australia
- Uni. of Sargodha, Pakistan

3 MoU dalam negara (aktif)

- MARDI
- TDC Holdings Sdn. Bhd.
- Wellous Sdn. Bhd.

2 MoU luar negara (dalam proses)

- Jinan Uni., China
- Saga Uni., Japan

1 MoU dalam negara (dalam proses)

- QSR Brands (M) Holdings Sdn. Bhd.

9 MoU luar negara (tamat)

- Chiang Mai Uni., Thailand
- Cornell Uni., USA
- Iowa State Uni. of Science and Technology, USA
- Islamic Uni. of Gaza, Palestin
- Jiangnan Uni., China
- Mae Fah Luang Uni., Thailand
- Nong Lam Uni., Vietnam
- Rajamangala Uni. of Technology Tawan-ok, Thailand
- Tohoku Uni., Japan

1 MoU dalam negara (tamat)

- El Fresco Marketing Sdn. Bhd.

<http://www.food.upm.edu.my/>

EMPAT TUNJANG KETERJAMINAN MAKANAN FAO

AVAILABILITY

The availability of sufficient quantities of food of appropriate quality, supplied through domestic production (agriculture, aquaculture) or imports (including food aid).

KETERSEDIAAN

Ketersediaan kuantiti makanan yang mencukupi dengan kualiti yang sesuai, yang dibekalkan melalui pengeluaran domestik (pertanian, akuakultur) atau import (termasuk bantuan makanan).



STABILITY

To be food secure, a population, household, or individual must have access to adequate food at all times. They should not risk losing access to food as a consequence of sudden shocks (e.g. an economic or climatic crisis) or cyclical events (e.g. seasonal food insecurity). The concept of stability can therefore refer to both the availability and access dimensions of food security.

KESTABILAN

Untuk menjamin makanan, penduduk, isi rumah, atau individu mesti mempunyai akses kepada makanan yang mencukupi pada setiap masa. Mereka tidak seharusnya berisiko kehilangan akses kepada makanan akibat kejutan mendadak (cth. krisis ekonomi atau iklim) atau peristiwa kitaran (cth. ketidakcukupan makanan bermusim). Oleh itu, konsep kestabilan boleh merujuk kepada kedua-dua konsep ketersediaan dan kebolehcapaian dalam keterjaminan makanan.

ACCESS

The access by individuals to adequate resources (entitlements) for acquiring appropriate foods for a nutritious diet. Entitlements are defined as the set of all commodity bundles over which a person can establish command given the legal, political, economic (affordability), and social arrangements of the community in which they live (including traditional rights such as access to common resources).

KEBOLEHCAPAIAN

Kebolehcapaian oleh individu kepada sumber yang mencukupi (hak kelayakan) untuk memperoleh makanan yang sesuai untuk diet berkhasiat. Hak kelayakan ditakrifkan sebagai set semua kumpulan komoditi di mana seseorang boleh menetapkan perintah berdasarkan aturan undang-undang, politik, ekonomi (mampu milik), dan sosial masyarakat di mana mereka tinggal (termasuk hak tradisional seperti akses kepada sumber bersama).

UTILISATION

The utilisation of food through adequate diet, clean water, sanitation, and health care to reach a state of nutritional well-being where all physiological needs are met. This brings out the importance of non-food inputs in food security.

KEBERGUNAAN

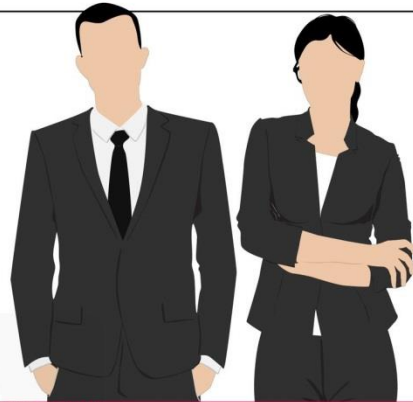
Pengambilan makanan melalui diet yang mencukupi, air bersih, sanitasi, dan penjagaan kesihatan untuk mencapai keadaan kesejahteraan pemakanan di mana semua keperluan fisiologi dipenuhi. Ini menunjukkan kepentingan input bukan makanan dalam keterjaminan makanan.

"...The four food security pillars are interconnected, and must be fulfilled simultaneously to ensure that individuals and communities are food secure...."

– FAO

DASAR SEKURITI MAKANAN NEGARA

- Jawatankuasa Kabinet Mengenai Dasar Sekuriti Makanan Negara ditubuh susulan impak COVID-19
- Dipengerusikan oleh Perdana Menteri bagi meneliti isu sekuriti makanan secara menyeluruh
- Akan memantapkan tadbir urus sekuriti makanan negara, transformasi sektor agromakanan & memastikan bekalan makanan terjamin
- Dianggotai oleh 11 ahli tetap, 3 ahli jemputan dan dibantu Jawatankuasa Eksekutif



5 KERTAS KERJA STRATEGI UNTUK:



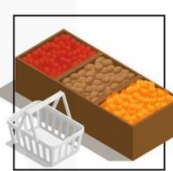
Memperkukuh sektor agromakanan negara berlandaskan peningkatan pengeluaran domestik



Memperluas teknologi moden



Mengurangkan kebergantungan import



Meningkat kualiti



Mengoptimumkan sumber sedia ada

4 KLUSTER AKAN DITUBUH DI BAWAH 3 KEMENTERIAN & 1 AGENSI:

1 KEMENTERIAN PERTANIAN & INDUSTRI MAKANAN

Kluster Ketersediaan di bawah Sekretariat Majlis Penasihat Pertanian Negara (MPPN)

2 KEMENTERIAN PERDAGANGAN DALAM NEGERI & HAL EHWAL PENGGUNA

Kluster Kebolehcapaian di bawah Sekretariat Majlis Tindakan Sara Hidup Negara (NACCOL)

3 KEMENTERIAN KESIHATAN MALAYSIA

Kluster Keselamatan Makanan & Pemakanan di bawah Sekretariat Majlis Keselamatan Makanan & Pemakanan Kebangsaan (MKMPK)

4 KEMENTERIAN PERTANIAN DAN INDUSTRI MAKANAN & MAJLIS KESELAMATAN NEGARA

Kluster Kestabilan & Kemampunan

Sumber: Pejabat Perdana Menteri

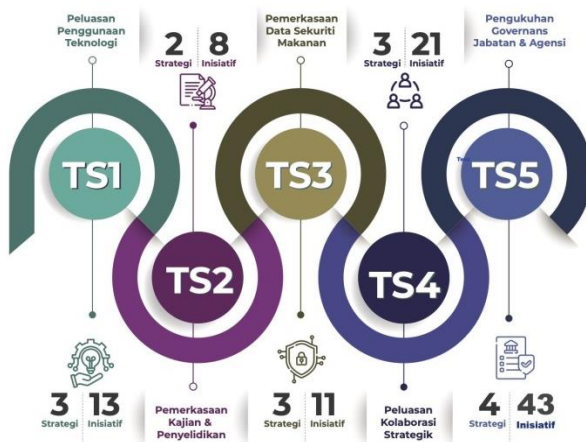
Diterbitkan: 8 Sept 2020
Infografik Bernama

"...Memenuhi keperluan makanan populasi global seramai hampir lapan bilion orang merupakan cabaran paling getir yang sedang kita hadapi dalam era modenisasi dan pasca pandemik COVID-19...."

PELAN TINDAKAN DASAR SEKURITI MAKANAN NEGARA 2021-2025

Pelan Tindakan Dasar Sekuriti Makanan 2021-2025 telah dibangunkan bagi memperkukuh sekuriti makanan negara dengan mengambil kira isu dan cabaran di sepanjang rantaian bekalan makanan bermula daripada input pertanian hingga ke sisa makanan.

Pelan Tindakan Dasar Sekuriti Makanan Negara (Pelan Tindakan DSMN) 2021-2025 yang merangkumi 5 teras strategik, 15 strategi dan 96 inisiatif ini dijangka akan dapat memastikan kesinambungan bekalan makanan negara pada setiap masa, khususnya dalam menghadapi situasi di luar jangkauan.



AGIHAN MENGIKUT KLUSTER



<https://www.kpkm.gov.my/bm/dasar-agromakanan/pelan-tindakan-dasar-sekuriti-makanan-2021-2025>

PELAN STRATEGIK UPM 2021-2025

Pelan Strategik UPM 2021-2025 (PSUPM) ini dibangunkan sebagai usaha untuk meneruskan legasi kecemerlangan UPM sebagai kesinambungan kepada Pelan Strategik 2014-2020. Ia juga menzahirkan komitmen berterusan dalam memastikan bahawa UPM mempunyai daya saing yang tinggi dalam menawarkan perkhidmatan pengajian tinggi pada peringkat tempatan dan juga antarabangsa.

Secara ringkas, PSUPM ini menghuraikan cabaran, nilai-nilai bersama, matlamat, objektif strategik, pelan tindakan dan sasaran keberhasilan UPM untuk meningkatkan sumbangan, peranan dan kecemerlangan dalam aspek akademik, penyelidikan, keunggulan pelajar, pasyarakatatan ilmu, pembangunan pertanian, pengukuhan institusi, nilai dan tadbir urus serta pembangunan lestari yang akan dilaksanakan untuk tempoh 2021 hingga 2025.

VISI

Menjadi Sebuah Universiti Bereputasi Antarabangsa

MISI

Memberi Sumbangan Bermakna kepada Pembentukan Kemakmuran dan Pembangunan Negara serta Kesejahteraan Manusia Sejagat Menerusi Penerokaan dan Penyebaran Ilmu

MATLAMAT PENDIDIKAN

Melahirkan Graduan Bitara yang Holistik, Ihsan, Patriotisme, dan Berdaya Tahan

NILAI TERAS

Ihsan, Kepelbagaian, dan Kelestarian

PELAN STRATEGIK UPM 2021-2025

LIMA KERANGKA SASARAN KEBERHASILAN UTAMA

1. INSAN DAN BAKAT MASA HADAPAN

- Melahirkan graduan yang berdaya saing dalam mengharungi cabaran mendatang
- Melahirkan graduan bitara yang holistik, ihsan dan patriotisme

2. PENARAFAN DAN PENGANTARABANGSAAN

- Top 200 dalam senarai penarafan QS World University Rankings
- Top 200 dalam Times Higher Education (THE) Impact World University Rankings
- Top 30 dalam senarai penarafan QS Asia University Rankings
- Top 20 UI-Greenmetric World University Rankings
- 2% subjek dalam Top 100 dan 20% subjek dalam Top 200
- Top 50 by Subject, dalam senarai penarafan QS World University Rankings untuk bidang Pertanian dan Perhutanan;
- 5 Star dalam QS Rating
- MyRA dan SETARA

3. PERTANIAN BERTEKNOLOGI TINGGI

- Menjadi Pusat Rujukan Inovasi Sekuriti Makanan dan Perladangan Lestari
- Menjadi Pusat Rujukan Pengembangan Pertanian Tropika
- Menyerlah sebagai pemangkin industri pertanian negara berpaksikan teknologi tinggi

4. KESEJAHTERAAN MASYARAKAT DAN KEMAKMURAN NEGARA

- Menjadi institusi yang membudayakan penyelidikan terkehadapan
- Jaringan industri dan masyarakat yang prihatin kepada pembangunan lestari
- Menjadi peneraju amalan kelestarian hijau
- Inovasi penyelidikan menyumbang kepada pembentukan kekayaan negara

5. KEMAMPANAN GOVERNAN DAN TADBIR URUS

- Melagang Kampus Pintar dan Pendigitalan
- Transformasi Pendigitalan Sistem Sokongan Kewangan
- Kemampuan kewangan Universiti melalui platform Wakaf, Zakat dan Endowmen
- Institusi mapan berdaya tahan melalui keberkesanan pengurusan risiko

LIMA MATLAMAT

MATLAMAT 1

Melahirkan Watak Graduan Berdaya Tahan Mendepani Cabaran Mendatang

MATLAMAT 2

Mewujudkan Hab Penyelidikan dan Inovasi yang Menjanakan Nilai Berteraskan Ekosistem Lestari

MATLAMAT 3

Melestarikan Ekosistem Jaringan Industri dan Masyarakat

MATLAMAT 4

Memperkasakan Pertanian dan Ketahanan Sekuriti Makanan

MATLAMAT 5

Memperteguh Tadbir Urus Institusi, Kemampuan Kewangan dan Amalan Kelestarian Hijau

https://pspk.upm.edu.my/pelan_strategik_upm_2021_2025-2998?L=bm

DASAR STRATEGI TRUE NORTH UPM



APA PERANAN KITA?



Majlis Perutusan 100 Hari Naib Canselor UPM, YBhg. Dato' Prof. Dr. Ahmad Farhan Mohd. Sadullah, dan Penyampaian Amanat 2024 (24 Januari 2024)

BLUEPRINT KETERJAMINAN MAKANAN UPM

RASIONAL: UPM perlu mengoptimumkan sumbangannya terhadap keterjaminan makanan melalui modal insan yang terlatih, inovasi yang dapat meningkatkan produktiviti, dan pemindahan teknologi termaju kepada komuniti tani.

OBJEKTIF: Menjadi rujukan dan panduan kepada warga UPM ke arah peningkatan sumbangan kepada keterjaminan makanan negara dan global.



https://upm.edu.my/content/blueprint_keterjaminan_makanan_upm-79725

PELAN STRATEGIK FSTM 2021-2025

PELAN TINDAKAN MATLAMAT 1:

Melahirkan Watak Graduan Berdaya Tahan Mendepani Cabaran Mendatang

PENERAJU: Timbalan Dekan (Akademik dan Hal Ehwal Pelajar)

Objektif Strategik (OS)		Pelan Tindakan (PT) PTJ		Petunjuk Prestasi (PP)		Sasaran 2024
OS1:	Memperkukuh jati diri, perpaduan dan semangat patriotisme selari dengan aspirasi nasional	PT1:	Menjalankan aktiviti berkaitan sambutan Hari Kebangsaan dan <i>World Food Day</i>	PP1:	Bilangan program yang memperkukuh jati diri menjurus kepada aspek patriotik, perpaduan dan nilai murni	2
		PT2:	Menggalakkan program kesukarelawanan dan komuniti di kalangan pelajar	PP2:	Bilangan program yang melibatkan pelajar dalam aktiviti kesukarelawanan dan komuniti	2
		PT3:	Melaksanakan kursus aktiviti SULAM dalam setiap program	PP3:	Bilangan program dalam aktiviti yang menjurus kepada perpaduan dan nilai murni	2
OS2:	Membentuk watak dan potensi graduan yang holistik	PT1:	Melaksanakan program yang dianjurkan oleh pelajar pada peringkat antarabangsa	PP1:	Bilangan program yang dianjurkan oleh pelajar pada peringkat antarabangsa <i>Summer school</i>	1 1
		PT2:	Melaksanakan program yang dianjurkan oleh pelajar pada peringkat universiti yang menawarkan program berkaitan sains dan teknologi makanan	PP2:	Bilangan program yang dianjurkan oleh pelajar pada peringkat kebangsaan/negeri.	1
		PT3:	Menerapkan elemen keusahawanan kepada pelajar dalam kursus di Fakulti	PP3:	Bilangan kursus yang berunsurkan keusahawanan	4
		PT4:	Melaksanakan program perkongsian keusahawanan untuk menggalakkan pelajar menjadi usahawan	PP4:	Bilangan program perkongsian yang berunsurkan keusahawanan	1
		PT5:	Melaksanakan program kesedaran yang merangkumi aspek situasi semasa yang melibatkan jaminan makanan	PP5:	Bilangan program kesedaran yang merangkumi aspek situasi semasa yang melibatkan jaminan	1

					makanan	
OS3:	Menambahkan nilai dan meningkatkan keberkesanan program akademik sepadan dengan keperluan semasa	PT1:	Meningkatkan promosi program melalui UPM dan Fakulti (menambah brosur promosi di laman web dan media sosial, <i>Open Day</i>)	PP1 a:	Enrolmen pelajar prasiswazah antarabangsa	15
				PP1 b:	Enrolmen pelajar siswazah antarabangsa	70
		PT2:	(a) Mewujudkan persekitaran pembelajaran kondusif di Fakulti (infrastruktur dan alatan makmal); (b) Meningkatkan kompetensi staf makmal dalam bidang yang boleh menyokong program pascasiswazah Fakulti; dan (c) Meningkatkan kualiti penyeliaan pelajar oleh pensyarah melalui latihan/kursus	PP2:	Bilangan graduan PhD dikeluarkan setiap tahun	13
				PP3:	Bilangan graduan PhD yang menamatkan pengajian dalam tempoh 7 semester (IGOT)	1
				PP4:	Bilangan graduan PhD yang menamatkan pengajian dalam tempoh 8 semester (IGOT)	2
PP5:	Bilangan graduan Master yang menamatkan pengajian dalam tempoh 4 semester (IGOT)	52				
OS4:	Melahirkan pelajar yang kompeten dan berdaya saing peringkat global	PT1:	Melaksanakan kolaborasi dengan universiti antarabangsa untuk menjalankan program akademik (seperti IPB, Kasetart dll)	PP1:	Jumlah pelajar yang menjalani program mobiliti inbound	70
		PT2:	Meningkatkan promosi program mobiliti di kalangan pelajar	PP2:	Jumlah pelajar yang menjalani program mobiliti outbound	38
		PT3:	Mengadakan jaringan dengan universiti dan perbadanan antarabangsa untuk menjayakan program mobiliti	PP3:	Jumlah peratusan pelajar bergraduat yang telah menjalani program outbound	10
		PT4:	Memperkasakan program bersama industri	PP4:	Peratusan program prasiswazah (4 program) yang melibatkan industri dalam Pengajaran dan Pembelajaran	100%

PELAN TINDAKAN MATLAMAT 2:

Mewujudkan Hab Penyelidikan dan Inovasi yang Menjanakan Nilai Berteraskan Ekosistem Lestari

PENERAJU: Timbalan Dekan (Siswazah, Penyelidikan, dan Inovasi)

Objektif Strategik (OS)		Pelan Tindakan (PT) PTJ		Petunjuk Prestasi (PP)	Sasaran 2024	
OS1:	Menjanakan nilai melalui ekosistem RDCE yang mantap dan lestari ke arah pemerkasaan budaya penyelidikan terkehadapan	PT1:	<p>Memfokuskan kepada 5 research framework :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Functional Food and Nutraceutical 2. Innovative Food Processing Food Technology 3. Food Analog 4. Food Safety 5. Heritage Food and Food Culture <p>1. <u>Future foods and sustainability</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Analog daging berasaskan tumbuhan • Ramuan makanan baharu daripada sumber tumbuhan dan haiwan <i>edible and biodegradasi food packaging</i> <p>• Makanan sebenar (real food)/ makanan terproses secara minima</p> <ul style="list-style-type: none"> • 3D printing and food for elderly <p>2. <u>Innovation as a way forward for the Halal Industry</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Ramuan makanan halal dan pengurusan <p>3. <u>High value products from food waste</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Pengekstrakan daripada food waste <p>4. <u>Food security, safety and resilience</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Tanaman tempatan yang kurang digunakan (under utilised) 	PP1:	Bilangan artikel jurnal terindeks setiap staf	3 (162 artikel)

			<ul style="list-style-type: none"> Bahan tambahan makanan dan inovatif teknologi pemrosesan Kontaminasi dalam makanan 			
OS1:	Menjanakan nilai melalui ekosistem RDCE yang mantap dan lestari ke arah pemeraksanaan budaya penyelidikan terkehadapan	PT2:	Menyediakan kemudahan penyelidikan dan sumber <ul style="list-style-type: none"> Penyusunan semula makmal (penyelidikan, perkhidmatan dan am), ketua makmal dan ahli makmal Pembelian peralatan baharu bagi makmal tertentu dan penyelenggaraan/baikpulihan alatan sedia ada Menggalakkan penyelidik untuk memohon dana awam/ swasta/ antarabangsa 	PP1:	Peratusan staf sebagai penyelidik utama geran penyelidikan	77.5
				PP2:	Jumlah geran penyelidikan yang diterima	1,110,000
OS2:	Menghasilkan inovasi ke arah penjanaan nilai untuk universiti, industri dan masyarakat sejagat	PT1:	Menyediakan kemudahan penyelidikan dan sumber <ul style="list-style-type: none"> Penyusunan semula makmal (penyelidikan, perkhidmatan dan am), ketua makmal dan ahli makmal Pembelian peralatan baharu bagi makmal tertentu dan penyelenggaraan/baikpulihan alatan sedia ada Mengalakkan penyelidik untuk memohon dana awam/swasta/ antarabangsa 	PP1 a:	Harta intelek	2
				PP1 b:	Pensijilan paten	0
				PP1 c:	Pemfailan paten	0
				PP1 d:	HI lain	2
		PT2:	Mengalakkan penyelidik untuk mempatenkan inovasi dan ke arah pengkomersilan <ul style="list-style-type: none"> Mengenalpasti projek yang berpotensi untuk digunakan oleh masyarakat Melaksanakan kajian validasi pasaran bagi produk 	PP2 a:	Bilangan harta intelek yang dikomersialkan	0
				PP2 b:	Pelesenan teknologi atau <i>know-how</i> jualan terus	0
				PP2 c:	Produk dikomersialkan	0
				PP3	Penjanaan pendapatan produk dikomersial pelesenan teknologi atau <i>know-how</i> jualan terus	0

**PELAN TINDAKAN MATLAMAT 3:
Melestarikan Ekosistem Jaringan Industri dan Masyarakat**

PENERAJU: Timbalan Dekan (Pembangunan dan Jaringan)

Objektif Strategik (OS)		Pelan Tindakan (PT) PTJ		Petunjuk Prestasi (PP)		Sasaran 2024		
OS1:	Melestarikan ekosistem jaringan industri dan masyarakat dengan memanfaatkan kepakaran	PT1:	(a) Membangunkan inisiatif berimpak daripada inisiatif JTM@industri, JSM@industri, JPKM@industri dan FSTM@masyarakat. (b) Meningkatkan ekosistem jaringan industri dan masyarakat melalui pelantikan CEO@FSTM dan memantapkan Jawatankuasa Jaringan Industri dan Masyarakat FSTM (c) Membangunkan jaringan industri antarabangsa melalui perkongsian bersama multinational company / international company	PP1:	Peratusan jumlah jaringan dan masyarakat yang berprestasi tinggi yang merujuk kepada Projek JINM berimpak tinggi berbanding Projek JINM berimpak	1% (2)		
				PP2:	Bilangan projek jaringan industri berimpak tinggi (2-5 bintang)	23		
				PP3:	Bilangan projek berimpak tinggi (5 bintang)	1		
				PP4:	Bilangan jaringan komuniti berimpak tinggi (2-5 bintang)	15		
				PP5:	Bilangan projek komuniti berimpak tinggi (4&5 bintang)	1		
		PT2:	Memperbanyak projek industri antarabangsa yang mampan dengan mewujudkan program industri di peringkat antarabangsa	PP1:	Bilangan program JINM bertaraf antarabangsa	4		
				PP2:	Bilangan projek industri antarabangsa	3		
				PP3:	Bilangan program antarabangsa bagi khidmat komuniti	1		
		OS2:	Memperkukuh kerjasama strategik dengan industri dan komuniti	PT1:	(a) Mempertingkatkan projek-projek industri makanan dan pertanian yang berimpak untuk membantu merancang pertumbuhan industri makanan dan pertanian. (b) Menambah baik program yang melibatkan sangkutan dan mobiliti bersama Industri untuk staf dan pelajar universiti. (Tempoh masa sangkutan: Staf Akademik 3 - 6 bulan,	PP1:	Bilangan geran industri/ masyarakat dan pengembangan	4
						PP2:	Bilangan geran penyelidikan dan pengembangan komuniti dengan nilai minimum RM 5000.00 (termasuk nilai <i>in-kind</i> untuk kategori geran lain-lain. (Jaringan komuniti) yang aktif pada tahun semasa sahaja	4

			Staf Sokongan 1 Minggu - 3 Bulan)		<ul style="list-style-type: none"> • Industri : Jumlah pendapatan 10K ke atas (sasaran = 3) • Komuniti : Jumlah 5K ke atas (sasaran = 1) 	
OS3:	Memperluaskan impak pendapatan melalui aktiviti jaringan industri dan masyarakat	(a) Berkolaborasi dengan pelbagai agensi untuk mengendalikan latihan pemindahan ilmu dan pengembangan (b) Mempergiat usaha serta inisiatif bersama dermawan industri dan masyarakat dalam mendapatkan sumber untuk membangunkan dan melaksanakan program JINM berimpak. (c) Mewujudkan peluang geran industri dan masyarakat melalui kerjasama aktif bersama industri dan masyarakat	PP1:	Impak sumbangan aktiviti JINM	RM 2,482,700	
			PP2:	Impak penajaan pendapatan Jumlah pendapatan untuk tabung amanah aktiviti JINM	RM 50,000	
			PP3:	Memperhebat penawaran geran KTGS @PTJ	RM 30,000	

PELAN TINDAKAN MATLAMAT 4:

Memperkasakan Pertanian dan Ketahanan Sekuriti Makanan, serta Memperteguh Tadbir Urus Institusi, Kemampuan Kewangan dan Amalan Kelestarian Hijau

PENERAJU: Timbalan Dekan (Siswazah, Penyelidikan, dan Inovasi) dan Timbalan Dekan (Pembangunan dan Jaringan)

Objektif Strategik (OS)		Pelan Tindakan (PT) PTJ		Petunjuk Prestasi (PP)		Sasaran 2024
OS1:	Meningkatkan Keterampilan disiplin pertanian dan modal insan peringkat kebangsaan dan antaranabangsa	PT1:	Meneroka bidang penyelidikan terkini dalam sains dan teknologi makanan	PP1:	Bilangan staf dilantik sebagai panel dengan agensi/institusi/industri peringkat antarabangsa	5
				PP2:	Bilangan staf dilantik sebagai panel dengan agensi/institusi/industri peringkat kebangsaan	10
				PP3:	Bilangan pengucapan/plenary speaker/editorial board dalam jurnal (JCR) di peringkat antarabangsa	9
				PP4:	Kerjasama dalam penyelidikan peringkat kebangsaan (Agensi/industri) <i>Bil MoU/MoA yang telah ditandatangani dan masih aktif bagi tahun semasa</i>	1
				PP5:	Kerjasama dalam penyelidikan/outreach peringkat antarabangsa	1
				PP6:	Kertas dasar yang diterima oleh agensi kerajaan dan swasta.	0
OS2:	Melahirkan graduan yang memiliki atribut keusahawanan tani berteraskan teknologi	PT1:	Menyediakan peralatan penyelidikan yang berteknologi tinggi	PP1:	Bilangan graduan yang terlatih dalam teknologi pertanian/makanan	45
		PT2:	Menggalakkan pelajar menceburi bidang keusahawanan tani/produk makanan dan menjalankan perniagaan berdaftar	PP2:	Bilangan graduan yang menjalankan aktiviti keusahawanan tani (makanan)	15
				PP3:	Bilangan usahawan pelajar dan graduan	2

					yang mendaftarkan syarikat berasaskan pertanian	
				PP4:	Bilangan graduan pertanian yang diterima bekerja di agensi/syarikat Multi National Company	5
OS3:	Menjadi pusat rujukan inovasi sekuriti makanan dan perladangan lestari	PT1:	Menggalakkan pensyarah untuk menfaikkan harta intelek dalam inovasi sekuriti makanan	PP1:	Bilangan teknologi UPM yang diterima pakai oleh industri dan masyarakat	0
		PT2:	Menggalakkan pensyarah menjalinkan kerjasama dengan industri dan masyarakat (ceramah/bengkel/latihan)	PP2:	Bilangan program inovasi pertanian yang dijalankan bersama industri dan masyarakat	2
OS4:	Menjadi pusat rujukan pengembangan pertanian tropika	PT1:	Mempergiat latihan/ kursus jangka pendek dan jangka panjang berkaitan pertanian secara berkala kepada masyarakat/ komuniti	PP1:	Bilangan projek pengembangan pertanian berimpak	4
				PP2:	Bilangan staf terlibat dengan projek 2-5 bintang (Industri)	50
				PP3:	Bilangan staf terlibat dengan projek 2-5 bintang (Komuniti)	50
OS5:	Meningkatkan penjaanaan pendapatan melalui aktiviti pertanian	PT1:	Menggalakkan pensyarah untuk menceburi bidang pertanian yang menjurus kepada bahan mentah penyelidikan dan penjaanaan pendapatan	PP1:	Bilangan projek industri berimpak berfokuskan ekosistem pertanian	6
				PP2:	Bilangan projek komuniti berimpak berfokuskan ekosistem pertanian	6

SINGKATAN

<i>FOSTECH</i>	: <i>Persatuan Mahasiswa Fakulti Sains dan Teknologi Makanan</i>
<i>FSTM</i>	: <i>Fakulti Sains dan Teknologi Makanan</i>
<i>JPKM</i>	: <i>Jabatan Pengurusan dan Khidmat Makanan</i>
<i>JSM</i>	: <i>Jabatan Sains Makanan</i>
<i>JTM</i>	: <i>Jabatan Teknologi Makanan</i>
<i>KJ</i>	: <i>Ketua Jabatan</i>
<i>OS</i>	: <i>Objektif Strategik</i>
<i>PP</i>	: <i>Petunjuk Prestasi</i>
<i>PT</i>	: <i>Pelan Tindakan</i>
<i>PTJ</i>	: <i>Pusat Tanggungjawab</i>
<i>TDAHEP</i>	: <i>Timbalan Dekan (Akademik dan Hal Ehwal Pelajar)</i>
<i>TDSPI</i>	: <i>Timbalan Dekan (Siswazah, Penyelidikan, dan Inovasi)</i>
<i>TDPJ</i>	: <i>Timbalan Dekan (Pembangunan dan Jaringan)</i>

PENCAPAIAN AGENDA KETERJAMINAN MAKANAN FSTM 2024


Sepanjang tahun 2024, sebanyak 33 aktiviti / program yang menyokong agenda keterjaminan makanan UPM telah dilaksanakan di FSTM dengan kerjasama pelbagai industri / agensi / kementerian. Aktiviti ini disusun mengikut tiga Teras Keterjaminan Makanan UPM iaitu (1) Kecemerlangan Akademik (8 aktiviti), (2) Dampak Penyelidikan dan Inovasi (5 aktiviti), dan (3) Keterlibatan Komuniti dan Industri (20 aktiviti).

JANUARY	FEBRUARY	MARCH	APRIL
<ul style="list-style-type: none"> • Tiada program 	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Second Food Science and Technology Undergraduate Colloquium 2024</i> • Bengkel "<i>Fundamentals of Supercritical of Carbon Dioxide (CO₂) Extraction</i>" • Program "<i>Smart Scientist: Introduction to Biodegradable Food Packaging</i>" 	<ul style="list-style-type: none"> • Bengkel Penulisan Buku "<i>Operating and Managing Restaurant in Malaysia: A Practical Guide</i>" • Demonstrasi Masakan "<i>Learn and Lunch Live with Chef Jo</i>" 	<ul style="list-style-type: none"> • Program Mobiliti Pelajar Pascasiswazah ke Jerman "<i>Exploring Packaging Innovation in Germany for Food Security</i>" • Webinar "<i>Advanced Methods in Predictive Modeling for Food Safety</i>" • Seminar Perlabelan Makanan
MAY	JUNE	JULY	AUGUST
<ul style="list-style-type: none"> • Program "<i>Global Learning Odyssey: Putra Food Tech Undergraduate Mobility to Vietnam</i>" • <i>Fifth Food Safety Postgraduate Mobility Program to Vietnam</i> • Kem Sawit Peringkat Kebangsaan • Seminar "<i>Development of Functional Foods and Nutraceuticals</i>" • Seminar "<i>Durian Export to China: Industrial Insights and Farm-to-Table Tips</i>" 	<ul style="list-style-type: none"> • Majlis Pengenalan Produk Makanan Baharu • Taklimat Pengendalian Selamat bagi Pengusaha Makanan Sediaan di Rumah 	<ul style="list-style-type: none"> • Kursus "<i>Nutrition and Functional Food</i>" • Bengkel Perniagaan Makanan Sediaan di Rumah • Kursus Pembangunan Kompetensi Keselamatan Makanan untuk Pegawai Teknologi Makanan • Latihan Pembangunan K-Youth - Program Kompetensi Operasi Dapur dan Pengurusan Stok 	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Third International Food Research Conference 2024</i> • Seminar "<i>Green Extraction of High-Value Components for Functional Food Developments</i>" • <i>Food Safety Management Training</i> • Kursus Pemprosesan Surimi dan Otoshimi
SEPTEMBER	OCTOBER	NOVEMBER	DECEMBER
<ul style="list-style-type: none"> • Kerjasama Penyelidikan Keselamatan Makanan antara NCFS dan FSTM • Bengkel Penulisan Manuskrip • Program "<i>Agro Culinary Challenge MAHA 2024</i>" • Kursus Pemprosesan Produk Ikan Tilapia • Program "<i>Malaysia Book of Record-MAHA 2024</i>" • Kursus Pembangunan Produk Makanan 	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Certified Halal Executive Training</i> • Kursus Penilaian Kualiti dan Sensori 	<ul style="list-style-type: none"> • Kursus Pemprosesan Produk Cili 	<ul style="list-style-type: none"> • Bengkel "<i>Certified Internal Auditor in Quality Management System</i>"

TERAS 1: KECEMERLANGAN AKADEMIK

BIL.	NAMA PROGRAM	PERINCIAN PROGRAM	IMPLIKASI KEWANGAN	IMPAK PROJEK*
1.	<i>Second Food Science and Technology Undergraduate Colloquium 2024 (2nd FOSTUC 2024)</i>	27 - 28 Februari 2024, dilaksanakan secara dalam talian (Zoom)	RM1,760.00 (RM750.00 ditaja oleh alumni FSTM dan Astera Food Sdn. Bhd., RM800.00 daripada komitmen pensyarah)	<p>(a) Memberi nilai tambah kepada pelajar dalam pembangunan modal insan yang cemerlang dan kepakaran dalam keterjaminan makanan ditingkatkan*</p> <p>(b) Hubungan antara UPM, UMT dan UMS dalam penyelidikan berkaitan keterjaminan makanan diperkasa*</p> <p>(c) Bilangan penerbitan berkaitan keterjaminan makanan ditingkatkan*</p> <p>(d) Keterlibatan pelajar dalam aktiviti keterjaminan makanan di peringkat kebangsaan diperkasa*</p> <p>(e) Kebolehpasaran graduan yang mempunyai kemahiran dalam keterjaminan makanan ditingkatkan*</p>

**impak projek kepada agenda Keterjaminan Makanan Negara*



FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY UNDERGRADUATE COLLOQUIUM (FOSTUC) 2024

“STRENGTHENING RESEARCH SYNERGY IN SECURING FOOD SUSTAINABILITY”


27 - 28 FEBRUARY
2024

8.00 AM - 4.30 PM

JOIN US VIA ZOOM






ORGANISERS

FACULTY OF FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY,
UNIVERSITI PUTRA MALAYSIA
FACULTY OF FISHERIES & FOOD SCIENCE,
UNIVERSITI MALAYSIA TERENGGANU
FACULTY OF FOOD SCIENCE & NUTRITION,
UNIVERSITI MALAYSIA SABAH



Scan for Registration

Full papers will be published in Journal of Biochemistry, Microbiology and Biotechnology (MyCite) with Article processing fee of RM 200 (Expected publication on July 2024)

 UniPutraMalaysia
  @uputramalaysia
  uniputramalaysia
  Putra TV
  uniputramalaysia

AGRICULTURE • INNOVATION • LIFE

BERILMU BERBAKTI

WITH KNOWLEDGE WE SERVE

www.upm.edu.my

BIL.	NAMA PROGRAM	PERINCIAN PROGRAM	IMPLIKASI KEWANGAN	IMPAK PROJEK*
2.	Program Mobiliti Pelajar Pra- dan Pascasiswazah ke Luar Negara: "Exploring Packaging Innovation In Germany For Food Security"	19 April - 3 Mei 2024, dilaksanakan secara fizikal di Jerman	RM163,246.00 (tajaan daripada <i>German Academic Exchange Service</i>)	<ul style="list-style-type: none"> (a) Kolaborasi strategik dalam mendukung dan menyumbang bidang keterjaminan makanan* (b) Pendedahan pelajar tentang pengetahuan berkaitan subjek dan bidang inovasi pembungkusan untuk keterjaminan makanan* (c) Hubungan antara UPM dan universiti serta institut penyelidikan di Jerman (d) Pengalaman tentang ekonomi, politik dan budaya kehidupan masyarakat Jerman

**impak projek kepada agenda Keterjaminan Makanan Negara*



BIL.	NAMA PROGRAM	PERINCIAN PROGRAM	IMPLIKASI KEWANGAN	IMPAK PROJEK*
3.	<i>Fifth Food Safety Postgraduate Mobility Program to Vietnam 2024 (5th FOSMOB 2024)</i>	5 - 9 Mei 2024, dilaksanakan secara fizikal di Nong Lam University, Vietnam	RM43,590.00 (sebahagian tajaan daripada HICOE KPT sebanyak RM15,000.00, selebihnya komitmen pensyarah dan pelajar)	<p>(a) Sasaran KPI <i>outbound</i> staf dan pelajar (mobiliti) tahunan di peringkat antarabangsa tercapai</p> <p>(b) Hubungan dua hala UPM dengan universiti di luar negara berkenaan penyelidikan keselamatan dan kualiti makanan diwujudkan*</p> <p>(c) Potensi kolaborasi dalam penyelidikan dan penerbitan berkenaan penyelidikan keselamatan dan kualiti makanan dikenalpasti*</p> <p>(d) Nilai tambah kepada kumpulan penyelidikan dan pelajar dalam pembangunan modal insan yang cemerlang dan kepakaran dipertingkatkan</p>

**impak projek kepada agenda Keterjaminan Makanan Negara*



BIL.	NAMA PROGRAM	PERINCIAN PROGRAM	IMPLIKASI KEWANGAN	IMPAK PROJEK*
4.	Program "Global Learning Odyssey: Putra Food Tech Undergraduate Mobility to Vietnam"	19 – 25 Mei 2024, dilaksanakan secara fizikal di Can Tho University, Vietnam	RM32,740.00 (Tabung Amanah Insentif T20)	<p>(a) Kolaborasi strategik dalam mendukung dan menyumbang bidang ketenteraman makanan</p> <p>(b) Agropreneur yang boleh menggunakan teknologi dan inovasi serta penyediaan pasaran kompetitif dalam menghasilkan produk pertanian berkualiti tinggi*</p> <p>(c) Ilmu dan teknologi berkaitan makanan serta pembuatan makanan dapat diamalkan di Malaysia</p> <p>(d) Mencapai KPI UPM untuk melahirkan graduan berketerampilan dan berdaya saing tinggi, di peringkat kebangsaan dan antarabangsa</p>

**impak projek kepada agenda Keterjaminan Makanan Negara*



BIL.	NAMA PROGRAM	PERINCIAN PROGRAM	IMPLIKASI KEWANGAN	IMPAK PROJEK*
5.	Kem Sawit Peringkat Kebangsaan dengan kerjasama Majlis Minyak Sawit Malaysia (MPOC)	17-19 Mei 2024, dilaksanakan secara fizikal di Sime Darby Plantations Ecogarden (SDPE), Pulau Carey, Selangor	RM16,200.00 (tajaan Majlis Minyak Sawit Malaysia, MPOC)	<ul style="list-style-type: none"> (a) Kebolehpasaran graduan yang mempunyai kemahiran dalam keterjaminan makanan* (b) Kolaborasi strategik dalam mendukung dan menyumbang bidang keterjaminan makanan* (c) Pengetahuan, pengalaman, kemahiran insaniah, potensi, bakat, semangat daya saing, dan keterlihatan pelajar FSTM dapat dipertingkatkan (d) Jaringan industri sedia ada yang sangat produktif dengan pihak MPOC (e) Peluang kolaborasi baharu dengan pihak industri sawit dan universiti lain yang terlibat dalam projek ini

**impak projek kepada agenda Keterjaminan Makanan Negara*



BIL.	NAMA PROGRAM	PERINCIAN PROGRAM	IMPLIKASI KEWANGAN	IMPAK PROJEK*
6.	Majlis Pengenalan Produk Baharu bagi Kursus Pembangunan Produk Makanan Baharu Fakulti Sains dan Teknologi Makanan	26 Jun 2024, dilaksanakan secara fizikal di Fakulti Sains dan Teknologi Makanan, UPM	RM6,176.00 (Akaun Mengurus dan tajaan industri makanan)	<ul style="list-style-type: none"> (a) Kebolehpasaran graduan yang mempunyai kemahiran dalam keterjaminan makanan* (b) Kolaborasi strategik dalam mendukung dan menyumbang agenda keterjaminan makanan* (c) Keterlihatan program akademik FSTM dalam mengeluarkan kumpulan pelajar yang berkebolehan dan berbakat besar, khususnya berkaitan dengan penyelidikan dan pembangunan produk baharu (d) Keterlihatan FSTM dalam pembangunan produk-produk makanan yang berpotensi untuk bersaing dengan produk-produk sedia ada di pasaran (e) Jaringan pihak FSTM dengan industri makanan dan institusi kerajaan berkaitan makanan diperkukuhkan

**impak projek kepada agenda Keterjaminan Makanan Negara*

UPM
UPM
FAKULTI SAINS DAN TEKNOLOGI MAKANAN
FACULTY OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY
فakulti سائنس دان تكنولوجي ماکانان

Majlis PENGENALAN PRODUK BAHARU 2024

26 JUN 2024 (RABU)
8.00 PAGI - 2.00 PETANG
DEWAN KULIAH TEKNOLOGI MAKANAN 1, FOOD 1,
FAKULTI SAINS DAN TEKNOLOGI MAKANAN

FOOD INNOVATION: TRANSFORMING IDEAS INTO MARKETABLE PRODUCTS

Pertanian • Inovasi • Kehidupan
Berilmu Berbakti

food.upm.edu.my

BIL.	NAMA PROGRAM	PERINCIAN PROGRAM	IMPLIKASI KEWANGAN	IMPAK PROJEK*
7.	"Certified Halal Executive Training" kepada pelajar prasiswazah Tahun Akhir FSTM dengan kerjasama Halal Development Corporation Berhad (HDC), Majlis Perwakilan Fakulti Sains dan Teknologi Makanan (FOSTECH), dan Pusat Pengurusan Wakaf, Zakat dan Endowmen (WAZAN)	1 - 7 Oktober 2024, dilaksanakan secara fizikal di Fakulti Sains dan Teknologi Makanan, UPM	RM45,360 (tajaan WAZAN UPM)	<p>(a) Kebolehpasaran graduan yang mempunyai kemahiran dalam bidang keterjaminan makanan*</p> <p>(b) Kemahiran pelajar diperakui untuk mengambil tanggungjawab sebagai <i>Halal Executive</i> selepas bergraduat</p> <p>(c) Mencapai status <i>industry ready</i> dan meningkatkan peluang pelajar mendapat pekerjaan dan seterusnya meningkatkan <i>graduate employability</i> program yang ditawarkan di UPM</p>

**impak projek kepada agenda Keterjaminan Makanan Negara*



BIL.	NAMA PROGRAM	PERINCIAN PROGRAM	IMPLIKASI KEWANGAN	IMPAK PROJEK*
8.	Bengkel "Certified Internal Auditor (CIA) in Quality Management System" kepada pelajar prasiswazah FSTM dengan kerjasama Pusat Pengurusan Wakaf, Zakat dan Endowmen (WAZAN) dan Majlis Perwakilan Fakulti Sains dan Teknologi Makanan (FOSTECH)	12 - 14 Disember 2024, dilaksanakan secara fizikal di Fakulti Sains dan Teknologi Makanan, UPM	RM24,000.00 (tajaan WAZAN UPM)	(a) Kebolehpasaran graduan yang mempunyai kemahiran dalam bidang keterjaminan makanan (keselamatan dan kualiti makanan) dipertingkatkan*

**impak projek kepada agenda Keterjaminan Makanan Negara*



CERTIFIED INTERNAL AUDITOR (CIA) IN QUALITY MANAGEMENT SYSTEM TRAINING

3 DAYS TRAINING

DATE
 **9, 10 & 12 | DECEMBER 2024**

VENUE
 **BKS 2, FOOD 5**

TIME
 **9AM - 5PM**

FREE! JOIN US WITH ZERO PAYMENT

LIMITED

25 STUDENTS ONLY!

EXCLUSIVE FOR B40 MUSLIM STUDENTS

REGISTER HERE!



FOR ENQUIRIES:

 **DR. AZIRA +60192585520**

COURSE OUTLINE:

- ISO 9001:2015
- INTERNAL AUDIT
- EXAMINATION

CIA CERTIFICATE WILL BE AWARDED TO THE PARTICIPANTS WHO MEET THE MINIMUM GRADE



Pertanian • Inovasi • Kehidupan
Berilmu Berbakti



food.upm.edu.my

TERAS 2: DAMPAK PENYELIDIKAN DAN INOVASI

BIL.	NAMA PROGRAM	PERINCIAN PROGRAM	IMPLIKASI KEWANGAN	IMPAK PROJEK*
1.	Webinar "Advanced Methods in Predictive Modeling for Food Safety" dengan kerjasama United States Department of Agriculture (USDA)	30 April 2024, dilaksana secara atas talian (Zoom)	Tiada	<p>(a) Hubungan antara UPM dan USDA dalam bidang penyelidikan keselamatan dan keterjaminan makanan dipertingkatkan*</p> <p>(b) Pemindahan pengetahuan bagi menggunakan perisian model prediktif <i>USDA Integrated Predictive Modeling Program (IPMP)</i> dan <i>IPMP Global-Fit</i> kepada pelajar dan penyelidik</p> <p>(c) Pendedahan kepada peluang melaksanakan latihan sangkutan atau kolaborasi penyelidikan dalam bidang keterjaminan makanan di USDA*</p>

**impak projek kepada agenda Keterjaminan Makanan Negara*

UPM
UNIVERSITI PUTRA MALAYA
BERSEKUTU BERSAMA SAMA

GUEST SPEAKER

ADVANCED METHODS IN PREDICTIVE MODELING FOR FOOD SAFETY

30 APRIL 2024
9:00 – 10:30 AM
(Malaysia time zone)

zoom

Meeting ID: 941 6431 3780
Passcode: 860610

USDA

DR. LIHAN HUANG
Research Leader
Microbial & Chemical Food Safety unit,
Eastern Regional Research Center (ERRC)
Agricultural Research Service (ARS)
UNITED STATES DEPARTMENT OF
AGRICULTURE (USDA)

MODERATOR

DR. NURUL HAWA AHMAD
ORISE postdoctoral fellow, USDA-ARS-ERRC
Senior lecturer, FSTM
Interim researcher, ITAFoS
Email: nurulhawa@upm.edu.my

PROUDLY ORGANIZED BY:
LABORATORY OF FOOD SAFETY & FOOD INTEGRITY, ITAFoS, UPM
IN PARTNERSHIP WITH
DEPARTMENT OF FOOD SCIENCE, FSTM, UPM

4 GREAT IDEAS | 12 RESPONSIBLE CONSUMER INITIATIVES | 17 SUSTAINABLE FUTURE GOALS

UPM Malaysia | @upm_malaysia | upm.malaysia | Putra TV | upm.malaysia
PERTANIAN • INOVASI • KEHIDUPAN BERSAMA BERSAMA | www.upm.edu.my

BIL.	NAMA PROGRAM	PERINCIAN PROGRAM	IMPLIKASI KEWANGAN	IMPAK PROJEK*
2.	Seminar "Development of Functional Foods and Nutraceuticals"	15 Mei 2024, dilaksana secara hybrid di Fakulti Sains dan Teknologi Makanan, UPM	Tiada	<p>(a) Platform perkongsian ilmu dan peningkatan kesedaran dalam kalangan pelajar, penyelidik, usahawan, dan masyarakat tentang kepentingan penghasilan makanan fungsian yang memenuhi piawaian keselamatan, kesihatan, kualiti, dan khasiat tinggi*</p> <p>(b) Pendedahan kepada teknologi terkini, inovasi dalam penghasilan produk, dan kepentingan kepatuhan kepada piawai keselamatan makanan*</p> <p>(c) Mendorong penerokaan pasaran baharu dalam sektor makanan fungsian, yang semakin mendapat perhatian global</p> <p>(d) Peningkatan imej dan visibiliti UPM dan FSTM selaku peneraju agenda penyelidikan makanan</p>

**impak projek kepada agenda Keterjaminan Makanan Negara*

UPM FAKULTI SAINS DAN TEKNOLOGI MAKANAN
FACULTY OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY
فakulti سائنس دان تكنولوجي ماکانان

SEMILAR ON DEVELOPMENT OF FUNCTIONAL FOODS AND NUTRACEUTICALS

Bilik Kuliah Siswazah 1 (BKS 1) 15 May, 2024
Fakulti Sains & Teknologi Makanan 10:00AM - 12:00pm
/ Online via [Zoom](#)

SPEAKER

Prof. Dr. Farooq Anwar
Phytochemist / Analytical Chemist

MODERATOR

DR MOHD SABRI BIN PAK DEK
Food Science Department,
Faculty of Food Science and Technology

HIGHLIGHTS

- Functional food science
- Functional food vs traditional food
- Functional food and health claims
- Functional food ingredients
- Classification of functional foods
- Global marketing trends
- Research progress and challenges

REGISTER NOW

*Open to 40 physical participants only / 150 online via [Zoom](#)

Contact Us for More Information

+60 17-360 5873
mhsabri@upm.edu.my

Food Tech UPM | Tsm_upm | Foodtech UPM | FoodtechUPM | www.food.upm.edu.my

PERTANIAN • INOVASI • KEHIDUPAN
[BERILMU BERBAKTI]
BINA KUALITI KESELAMATAN

BIL.	NAMA PROGRAM	PERINCIAN PROGRAM	IMPLIKASI KEWANGAN	IMPAK PROJEK*
3.	<i>Third International Food Research Conference 2024</i> (3 rd IFRC 2024)	6 - 8 Ogos 2024, dilaksanakan secara fizikal di Palm Garden Hotel, IOI Resort, Putrajaya	RM289,500.00 (yuran penyertaan konferensi dan bengkel pra-konferensi, sewaan tapak pameran kepada usahawan, dan tajaan pihak industri)	<ul style="list-style-type: none"> (a) Platform amalgamasi antara sains, teknologi, dan inovasi ke arah industri makanan yang lestari terwujud* (b) Peluang penyelidik untuk bertukar pendapat dan pandangan, serta membenteng hasil/penemuan penyelidikan dalam bidang makanan terbuka (c) Peranan perkongsian awam-swasta (<i>public-private partnership</i>) ke arah kelestarian industri makanan dan sekuriti makanan dikenalpasti* (d) Jalinan kerjasama penyelidikan, inovasi, pengkomersialan, dan pengantarabangsaan dipertingkatkan (e) Nama UPM umumnya dan FSTM khususnya selaku peneraju bidang makanan melonjak di peringkat kebangsaan dan antarabangsa (f) Pelajar prasiswazah dan pascasiswazah mendapat peluang untuk menimba pengalaman menganjurkan dan menyertai acara berskala antarabangsa

**impak projek kepada agenda Keterjaminan Makanan Negara*

UPM UNIVERSITI PUTRA MALAYSIA
SEAMEO SARC
3rd IFRC 2024
INTERNATIONAL FOOD RESEARCH CONFERENCE
Sustainable Food Industry through Science, Technology and Innovation
6-8 August 2024 | Palm Garden Putrajaya, Malaysia

BIL.	NAMA PROGRAM	PERINCIAN PROGRAM	IMPLIKASI KEWANGAN	IMPAK PROJEK*
4.	Seminar "Green Extraction of High-Value Components for Functional Food Developments"	12 Ogos 2024, dilaksanakan secara hibrid di Fakulti Sains dan Teknologi Makanan, UPM	Tiada	(a) Pengeluaran makanan yang cekap, optimum, dan lestari dipertingkatkan (b) Reputasi UPM dan FSTM selaku peneraju keterjaminan makanan dari segi pengeluaran, penghasilan, dan pemprosesan makanan diserlahkan*

**impak projek kepada agenda Keterjaminan Makanan Negara*

SEMILAR ON GREEN EXTRACTION OF HIGH-VALUE COMPONENTS FOR FUNCTIONAL FOOD DEVELOPMENTS

Jointly organized by:
FSTM, Universiti Putra Malaysia + University of Sargodha, Pakistan

12th August 2024 (Monday) ⌚ **Time: 10 AM-2.00 PM** 📍 **BKS1 (FSTM)**

FOCUS AREAS:

- Green extraction
- Functional food components
- High-value bioactives
- Application of green extraction methods
- Plant milking technology
- Functional food products

REGISTER NOW!

RSVP Deadline:
10th August 2024

SPEAKERS



Prof. Dr. Farooq Anwar
Phytochemist/Analytical Chemist
Universiti Putra Malaysia, Malaysia



Prof. Dr. Mian Anjum Murtaza
Food Scientist & Technologist
University of Sargodha, Pakistan



Dr. Ahmad Haniff Bin Jaafar
Food Scientist
Universiti Putra Malaysia, Malaysia

MODERATOR



Dr. Mohd Sabri Pak Dek
Plant Biochemist
Universiti Putra Malaysia, Malaysia

Pertanian • Inovasi • Kehidupan
Berilmu Berbakti

food.upm.edu.my

BIL.	NAMA PROGRAM	PERINCIAN PROGRAM	IMPLIKASI KEWANGAN	IMPAK PROJEK*
5.	Bengkel Penulisan Manuskrip Tahun 2024	24 - 25 September 2024, dilaksanakan secara fizikal di Fakulti Sains dan Teknologi Makanan, UPM	Tiada	<p>(a) Meningkatkan bilangan penerbitan dalam jurnal berimpak tinggi (ISI Thompson) berkaitan makanan dan lain-lain jurnal bagi kumpulan sasaran penyelidik iaitu Profesor, Profesor Madya, dan Pensyarah Kanan*</p> <p>(b) Sebagai salah satu usaha bagi memastikan KPI penerbitan FSTM dicapai</p> <p>(c) Menyediakan satu platform bagi pensyarah dan pelajar dapat berkumpul bersama bagi menyiapkan penulisan ilmiah</p> <p>(d) Menyebarkan dapatan penyelidikan para penyelidik FSTM dalam bidang makanan yang boleh menyokong penghasilan, pemprosesan, dan pengeluaran makanan*</p>

**impak projek kepada agenda Keterjaminan Makanan Negara*



UPM
UNIVERSITI PUTRA MALAYA

FAKULTI SAINS DAN TEKNOLOGI MAKANAN
Fakulti Sains dan Teknologi Makanan



Bengkel PENULISAN DAN MANUSKRIP TAHUN 2024

**(Sesi Interaksi Pelajar Bersama Penyelia
Sila bawa draf manuskrip)**

**SELASA & RABU
24 – 25 SEPTEMBER 2024**

9.00 PAGI – 4.30 PETANG

**BKS 1 & 2, FOOD 5
FAKULTI SAINS DAN TEKNOLOGI MAKANAN**

**Anjuran
PEJABAT TIMBALAN DEKAN
(SISWAZAH, PENYELIDIKAN DAN INOVASI)
FAKULTI SAINS DAN TEKNOLOGI MAKANAN
UNTUK MAKLUMAT LANJUT BOLEH HUBUNGI :
PN. ZAIREEN ZAKARIA TEL : 97691964**

ATUR ACARA PROGRAM :

Hari Pertama

8.30 pagi : Pendaftaran Peserta
9.00 pagi : *Publishing in Q1/Q2 Journals* oleh Prof. Madya Dr. Ahmad Faizal Abdull Razis
10.00 pagi : *Writing Tips* oleh Prof. Dr. Farooq Anwar
11.00 pagi : Sesi Interaksi Penyelia dan Pelajar
12.30 tghr : Rehat dan Makan Tengahari
2.30 ptg : Sambungan Sesi Interaksi Penyelia dan Pelajar
4.30 ptg : Sesi Hari Pertama tamat

Hari Kedua

9.00 pagi : Sambungan Sesi Interaksi Penyelia dan Pelajar
10.30 pagi : Minum pagi
11.00 pagi : Sambungan Sesi Interaksi Penyelia dan Pelajar
1.00 petang : Program tamat

Link / QR Code Pendaftaran
<https://shorturl.at/YsTct>



**TARIKH TUTUP
PENDAFTARAN
20 SEPTEMBER 2024**





Pertanian • Inovasi • Kehidupan
Berilmu Berbakti



upm.edu.my

TERAS 3: KETERLIBATAN KOMUNITI DAN INDUSTRI

BIL.	NAMA PROGRAM	PERINCIAN PROGRAM	IMPLIKASI KEWANGAN	IMPAK PROJEK*
1.	Bengkel "Fundamentals of Supercritical of Carbon Dioxide (CO ₂) Extraction" dengan kerjasama Malaysian Bioeconomy Development Corporation Sdn. Bhd.	20 - 21 Februari 2024, dilaksanakan secara fizikal di Fakulti Sains dan Teknologi Makanan, UPM	RM18,444.50 (yuran penyertaan)	<p>(a) Membuka peluang perniagaan kepada individu atau usahawan untuk mempromosikan inovasi/teknologi kepada pasaran*</p> <p>(b) Pendedahan maklumat asas kaedah pengekstrakan menggunakan teknologi hijau dan maju superkritikal karbon dioksida</p> <p>(c) Peserta berpengetahuan dan berkemahiran dalam proses pengekstrakan menggunakan mesin <i>supercritical fluid extraction</i></p>

**impak projek kepada agenda Keterjaminan Makanan Negara*



FAKULTI SAINS DAN TEKNOLOGI MAKANAN
FACULTY OF SCIENCE AND FOOD TECHNOLOGY

Workshop: Supercritical CO₂ Technology as a Sustainable Technique for Food Security

20-21 FEBRUARY 2024

REGISTER NOW



Assoc. Prof. Dr. Chong Gun Hean
Food Engineering & Supercritical Fluids Engineering



Assoc. Prof. Dr. Maimunah Sanny
Food Quality Management



Dr. Norhidayah Suleiman
Food Process Engineering



REGISTRATION FEE:

No.	Category	Session	
		Theory Only (Day 1)	Theory & Practical (Day 1 & 2) **
1	UPM's Student	RM500.00	RM1,800.00
2	Lecturer / UPM's staff / Non-UPM's student	RM600.00	
3	Government Agency	RM650.00	
4	Others	RM700.00	

** Theory & Practical (Day 1 & 2) only limited for 10 seats

CONTACT US:



Fizreena Binti Umanan

fizreena@upm.edu.my

0123576804 / 03-97691352

 Food Tech UPM
  fsm_upm
  FoodTechUPM
  FoodTechUPM
  www.food.upm.edu.my

PERTANIAN • INOVASI • KEHIDUPAN

BUMILAH AJARAH!

BIL.	NAMA PROGRAM	PERINCIAN PROGRAM	IMPLIKASI KEWANGAN	IMPAK PROJEK*
2.	Program "Smart Scientist: Introduction to Biodegradable Food Packaging"	27 - 28 Februari 2024, dilaksanakan secara fizikal di Fakulti Sains dan Teknologi Makanan, FSTM	RM5,280.00 (yuran penyertaan)	<p>(a) Meningkatkan kapasiti dan kemahiran komuniti*</p> <p>(b) Pendedahan kepada pelajar sekolah mengenai penyelidikan pembungkusan makanan terbiodegradasi</p> <p>(c) Bakat penyelidikan pelajar-pelajar sekolah dapat dicungkil</p> <p>(d) Visibiliti UPM khususnya FSTM dalam kalangan generasi muda berkaitan akademik dan penyelidikan berteraskan teknologi pembungkusan makanan dipertingkatkan</p> <p>(e) Peluang kepada pelajar prasiswazah dan pasca siswazah untuk menimba pengalaman menganjurkan acara kepada masyarakat umum berteraskan elemen pembelajaran dan penyelidikan</p>

**impak projek kepada agenda Keterjaminan Makanan Negara*



BIL.	NAMA PROGRAM	PERINCIAN PROGRAM	IMPLIKASI KEWANGAN	IMPAK PROJEK*
3.	Bengkel Penulisan Penerbitan Buku "Operating and Managing Restaurant in Malaysia: A Practical Guide" dengan kerjasama Malaysia Food and Beverage Executives Association (M.F.B.E.A.)	5 Mac 2024, dilaksanakan secara fizikal di Fakulti Sains dan Teknologi Makanan, UPM	RM390 (Tabung Amanah Kompleks Perkhidmatan Makanan)	<ul style="list-style-type: none"> (a) Membuka peluang perniagaan kepada individu atau usahawan untuk mempromosikan inovasi/teknologi kepada pasaran* (b) Melahirkan syarikat pemula yang berdaya saing* (c) Menjadi rujukan tempatan bagi pengurusan makanan dan minuman (F&B) dalam kalangan pengamal industri (pemilik/pengurus restoran) (d) Menjadi bahan rujukan/buku teks di institusi pengajian tinggi dari peringkat asasi, sijil, diploma dan program ijazah bagi program pengajian berkaitan bidang perkhidmatan makanan

**impak projek kepada agenda Keterjaminan Makanan Negara*



BIL.	NAMA PROGRAM	PERINCIAN PROGRAM	IMPLIKASI KEWANGAN	IMPAK PROJEK*
4.	Demonstrasi Masakan "Learn and Lunch Live with Chef Jo"	7 Mac 2024, dilaksanakan secara fizikal di Kompleks Perkhidmatan Makanan (Food 6), Fakulti Sains dan Teknologi Makanan, UPM	RM450 (yuran penyertaan)	<ul style="list-style-type: none"> (a) Memberikan pengalaman pembelajaran praktikal (<i>hands-on</i>) mengenai masakan inovatif dengan cef terkemuka (b) Meningkatkan kemahiran interaksi peserta dengan pemain industri perkhidmatan makanan (c) Mencetus inspirasi kepada peserta dalam bidang pengurusan makanan (d) Memberi pendedahan tentang penghasilan dan penyediaan menu baharu yang sihat, selamat, dan berkhasiat* (e) Merapatkan hubungan kerjasama antara FSTM dan UPM dengan pemain industri perkhidmatan makanan

**impak projek kepada agenda Keterjaminan Makanan Negara*

UPM FAKULTI SAINS DAN TEKNOLOGI MAKANAN
 UNIVERSITY OF PUTRA MALAYSIA
 FACULTY OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY
 فاكولتي سائنس دان تكنولوجي ماکانان

Learn & Lunch
 LIVE WITH
CHEF Jo

7TH MARCH 2024
11.00AM-2.00PM
FOOD SERVICE COMPLEX (FOOD 6), FSTM
FEE: RM50.00

JOIN NOW

- ✓ ECLECTIC CUISINE
- ✓ E-CERTIFICATE TO PARTICIPANT
- ✓ 2 CPD POINTS TO UPM STAFF

LIMITED SEAT

Moh Johari Edrus@Chef Jo
 Adjunct Professor FSTM,
 MasterChef Malaysia Judge & Restaurateur

Register now!

017-9610627 for more info

ORGANIZED BY:
L'apprenti

www.upm.edu.my [LapprentiUPM](https://www.facebook.com/LapprentiUPM) [lapprenti_upm](https://www.instagram.com/lapprenti_upm) www.food.upm.edu.my
 AGRICULTURE • INNOVATION • LIFE
 BERILMU BERBAKTI
 WITH KNOWLEDGE WE SERVE

BIL.	NAMA PROGRAM	PERINCIAN PROGRAM	IMPLIKASI KEWANGAN	IMPAK PROJEK*
5.	Seminar Perlabelan Makanan di bawah Peraturan Makanan 1985 dengan kerjasama Program Keselamatan dan Kualiti Makanan, Kementerian Kesihatan	30 April 2024, dilaksanakan secara fizikal di Fakulti Sains dan Teknologi Makanan, UPM	RM240	<p>(a) Pendedahan maklumat dan keperluan perlabelan makanan di bawah Peraturan Makanan 1985 kepada pelajar FSTM yang bakal masuk ke industri makanan selepas bergraduat</p> <p>(b) Kebolehpasaran graduan yang mempunyai kemahiran dalam bidang keterjaminan makanan dan perundangan makanan*</p> <p>(c) Platform kerjasama yang lebih erat antara Kementerian yang menerajui agenda keselamatan makanan dan UPM*</p>

**impak projek kepada agenda Keterjaminan Makanan Negara*






MRS. NUR LIYANA BT. MOHAMAD NIZAR
Senior Assistant Director
Food Safety and Quality Division
Ministry of Health Malaysia

**FOOD LABELLING REQUIREMENTS
UNDER THE FOOD REGULATIONS 1985
IN FOOD PRODUCT DEVELOPMENT**

(Keperluan Pelabelan Makanan di bawah Peraturan-peraturan Makanan 1985 dalam Pembangunan Produk Makanan)

TUESDAY, 30 APRIL 2024
12 – 2 PM
FOOD TECHNOLOGY LECTURE HALL 1
(DEWAN KULIAH TEKNOLOGI MAKANAN 1)
FACULTY OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, UPM

[f UniPutraMalaysia](#)
[@uputramalaysia](#)
[uniputramalaysia](#)
[Putra TV](#)
[uniputramalaysia](#)

www.upm.edu.my



BIL.	NAMA PROGRAM	PERINCIAN PROGRAM	IMPLIKASI KEWANGAN	IMPAK PROJEK*
6.	Seminar "Durian Export to China: Industrial Insights and Farm-to-Table Tips" dengan kerjasama Best Penang Durian Sdn. Bhd.	28 May 2024, dilaksanakan secara atas talian (Zoom)	Tiada	<ul style="list-style-type: none"> (a) Platform perkongsian pengetahuan kepada pelajar dan pengusaha mengenai keperluan dan peraturan eksport durian ke China (b) Membuka peluang usahawan durian Malaysia meneroka pasaran ke China (c) Mengukuhkan kedudukan Malaysia sebagai pengeksport durian terkemuka dunia* (d) Memacu pertumbuhan ekonomi negara, meningkatkan daya saing dan keupayaan keseluruhan industri durian, serta menyumbang kepada pembangunan sektor pertanian secara keseluruhan (e) Memperkukuhkan sokongan terhadap sektor pertanian Malaysia, khususnya industri durian, yang merupakan penyumbang penting kepada ekonomi negara* (f) Merangsang jalinan kerjasama UPM dan industri durian negara dan antarabangsa

**impak projek kepada agenda Keterjaminan Makanan Negara*

DURIAN EXPORT TO CHINA: INDUSTRIAL INSIGHTS & FARM-TO-TABLE TIPS

28 May 2024 (Tuesday)
12 PM - 2 PM

BKTM 1, FOOD 1
Faculty of Food Science And Technology

Online via Zoom meeting

REGISTER NOW
Before 26 May 2024

- UPM student/ Staff [FREE]
- Other University/ Government
Physical : RM 80
Online : RM 30
- Industry/ Others
Physical : RM 100
Online : RM 60

Guest Speaker
HERME JUSTIN
Food Safety Manager
Best Penang Durian SDN. BHD.

Contact us for more information
+60 17-360 5873
mindsabri@upm.edu.my

Food Tech UPM | ftrm_upm | Foodtech UPM | FoodtechLUPM | www.food.upm.edu.my

AGRICULTURE • INNOVATION • LIFE
BUMIHUMAMA

BIL.	NAMA PROGRAM	PERINCIAN PROGRAM	IMPLIKASI KEWANGAN	IMPAK PROJEK*
7.	Taklimat Pengendalian Selamat bagi Pengusaha Makanan Sediaan di Rumah sempena National Training Week (NTW) 2024	28 Jun 2024, dilaksanakan secara atas talian (Zoom)	Tiada	<p>(a) Melahirkan syarikat pemula/usahawan tani yang berdaya saing*</p> <p>(b) Pendedahan kepada pengusaha makanan sediaan di rumah tentang kepentingan pengendalian makanan yang selamat bagi mengelakkan risiko keracunan makanan dalam kalangan pengguna*</p>

**impak projek kepada agenda Keterjaminan Makanan Negara*





PENGENDALIAN SELAMAT BAGI PENGUSAHA MAKANAN SEDIAAN DI RUMAH



JUMAAT
28 Jun 2024



WAKTU
10:00 – 11:30 PAGI



LOKASI
Secara atas talian
melalui 

Pada akhir sesi, peserta dapat:

- Pendedahan tentang kepentingan pengendalian makanan yang selamat bagi mengelakkan risiko keracunan makanan dalam kalangan pengguna



Join Zoom Meeting




Terbuka kepada orang awam dan pengusaha *home-based food* (Penyertaan adalah **PERCUMA!**)

DR. NOOR AZIRA BINTI ABDUL MUTALIB
PENSYARAH KANAN
Jabatan Pengurusan & Khidmat Makanan
Fakulti Sains Dan Teknologi Makanan

Pertanian • Inovasi • Kehidupan
Berilmu Berbakti



food.upm.edu.my

BIL.	NAMA PROGRAM	PERINCIAN PROGRAM	IMPLIKASI KEWANGAN	IMPAK PROJEK*
8.	Kursus "Nutrition and Functional Food" dengan kerjasama TDC Holdings Sdn. Bhd.	Siri 1: 17 - 19 Julai 2024, Siri 2: 23 - 25 Julai 2024, dilaksanakan secara fizikal di Fakulti Sains dan Teknologi Makanan, UPM	RM12,972.00 (Akaun Amanah Analisis Jabatan Sains Makanan)	<p>(a) Meningkatkan kapasiti dan kemahiran komuniti*</p> <p>(b) Membuka peluang perniagaan kepada individu atau usahawan untuk mempromosikan inovasi/teknologi kepada pasaran*</p> <p>(c) Peningkatan ilmu pengetahuan dalam bidang pemakanan serta menghubungkan produk keluaran mereka dengan kesihatan berdasarkan maklumat yang betul</p> <p>(d) Bahan atau sumber semulajadi anti-penuaan serta kaedah menganalisis diperkenalkan</p> <p>(e) Jaringan dan hubungan yang lebih baik antara UPM/FSTM dan industri. Dengan adanya hubungan sebegini, UPM/FSTM dapat membantu usahawan bagi meningkatkan kualiti produk makanan tempatan seterusnya mengembangkan pasaran produk mereka di peringkat kebangsaan mahupun antarabangsa</p>

**impak projek kepada agenda Keterjaminan Makanan Negara*



BIL.	NAMA PROGRAM	PERINCIAN PROGRAM	IMPLIKASI KEWANGAN	IMPAK PROJEK*
9.	Bengkel Perniagaan Makanan Sediaan di Rumah di Bawah Projek <i>The Association of Commonwealth Universities (ACU) Gender Grant</i>	13 – 14 Julai 2024, dilaksanakan secara fizikal di Fakulti Sains dan Teknologi Makanan, UPM	RM2,170.00 (Akaun Amanah Projek)	(a) Meningkatkan kapasiti dan kemahiran komuniti* (b) Melahirkan syarikat pemula/usahawan tani yang berdaya saing*

**impak projek kepada agenda Keterjaminan Makanan Negara*

Bengkel

PERNIAGAAN MAKANAN SEDIAAN DI RUMAH

Khusus kepada pekerja wanita UPM (kumpulan pelaksana sahaja) yang mempunyai perniagaan makanan sediaan di rumah

Tiada yuran dikenakan
Terhad kepada 15 peserta



ANJURAN



FAKULTI SAINS DAN TEKNOLOGI MAKANAN

DIBIAYAI OLEH ACU GENDER GRANT



The Association of Commonwealth Universities

Topik:

- ✓ Keselamatan dan kebersihan makanan
- ✓ Pemasaran makanan
- ✓ Nutrisi makanan
- ✓ Pembungkusan makanan

Penceramah :



Prof. Madya Dr. Nur Hanani Zainal Abedin



Dr. Ungku Fatimah Ungku Zainal Abidin



Dr. Ainul Zakiah Abu Bakar



Dr. Nurul Shazini Ramli

 13 - 14 Julai 2024

 9:00 pagi - 2:00 petang (Hari pertama)

 9:00 pagi - 2:00 petang (Hari kedua)

 BKS1 (Blok Food 5)
Fakulti Sains & Teknologi Makanan



Untuk maklumat lanjut, sila emel kepada:
Dr. Siti Fatimah Mohamad
s_fatimah@upm.edu.my

DAFTAR SEKARANG!
shorturl.at/rvUZ5
(sebelum 9 Julai 2024)

BIL.	NAMA PROGRAM	PERINCIAN PROGRAM	IMPLIKASI KEWANGAN	IMPAK PROJEK*
10.	Kursus Pembangunan Kompetensi Keselamatan Makanan untuk Pegawai Teknologi Makanan Jabatan Kesihatan Negeri Perak	24 - 25 Julai 2024, dilaksanakan secara fizikal di Dewan Seminar, Pangkor Village Resort, Pulau Pangkor, Perak	RM7,500.00 (Tajaan Jabatan Kesihatan Negeri Perak)	<p>(a) Memberi latihan keselamatan dan keterjaminan makanan kepada Pegawai Teknologi Makanan di seluruh Pejabat Kesihatan Daerah (PKD) di bawah Jabatan Kesihatan Negeri (JKN) Perak*</p> <p>(b) Meningkatkan imej dan visibiliti UPM dan FSTM selaku peneraju agenda keselamatan dan keterjaminan makanan di peringkat kebangsaan*</p> <p>(c) Memperkenalkan kepakaran pensyarah FSTM di peringkat kebangsaan</p>

**impak projek kepada agenda Keterjaminan Makanan Negara*



BIL.	NAMA PROGRAM	PERINCIAN PROGRAM	IMPLIKASI KEWANGAN	IMPAK PROJEK*
11.	Latihan Pembangunan K-Youth - Program Kompetensi Operasi Dapur dan Pengurusan Stok dengan kerjasama Khazanah Nasional Berhad dan Exzellent Profis Sdn. Bhd.	29 Julai - 6 Ogos 2024, dilaksana secara fizikal di Kompleks Perkhidmatan Makanan, Fakulti Sains dan Teknologi Makanan, UPM	RM24,903.00 (Tabung Amanah Fakulti)	<p>(a) Membantu meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan komuniti tani*</p> <p>(b) Meningkatkan kapasiti dan kemahiran komuniti*</p> <p>(c) Memperkasa dan melahirkan modal insan melalui pendidikan TVET bagi keperluan industri F&B serta membantu dalam penjanaaan pendapatan untuk pencapaian KPI Jabatan</p>

**impak projek kepada agenda Keterjaminan Makanan Negara*

UPM UNIVERSITI PUTRA MALAYSIA
FAKULTI SAINS DAN TEKNOLOGI MAKANAN
 FACULTY OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY
 فاكولتي سايينس دان تكنولوجي ماکانن

K- YOUTH DEVELOPMENT PROGRAMME

HOSPITALITY AND SERVICES: KITCHEN OPERATION AND INVENTORY MANAGEMENT

Assoc. Prof. Dr. Hazrina Ghazali

Dr. Ungku Fatimah Ungku Zainal Abidin

Dr. Siti Nurhayatikhairatun Mohd Sharif

Dr. Sarina Abdul Halim Lim

Date: 29th July 2024 - 6th August 2024 | **Time:** 8:30am - 5:00pm

Location: L'apprenti @ Putra Restaurant

Module 1: Create Event Menu
Module 2: Procure Raw Materials
Module 3: Manage Kitchen Storage
Module 4: Manage Kitchen Logistics

L'apprenti

With Knowledge We Serve

Quality Education | Recent Work and Economic Growth

LapprentiUPM | lapprenti_upm | www.food.upm.edu.my
 Agriculture • Innovation • Life

upm.edu.my

BIL.	NAMA PROGRAM	PERINCIAN PROGRAM	IMPLIKASI KEWANGAN	IMPAK PROJEK*
12.	Program "Food Safety Management Training 2024" dengan Kerjasama Jabatan Pertanian Malaysia	26 Ogos - 2 September 2024, dilaksanakan secara fizikal di Fakulti Sains dan Teknologi Makanan, UPM	RM26,357.00 (tajaan Kementerian Pertanian dan Keterjaminan Makanan)	<p>(a) Meningkatkan kapasiti dan kemahiran komuniti*</p> <p>(b) Melahirkan syarikat pemula/usahawan tani yang berdaya saing*</p> <p>(c) Pendedahan kepada peserta berkaitan dengan pelaksanaan sistem HACCP khususnya melibatkan bahaya keselamatan makanan, mewujudkan titik kawalan kritikal, dan melaksanakan langkah kawalan yang berkesan untuk memastikan pengeluaran produk makanan yang selamat*</p> <p>(d) Peningkatan kemahiran untuk menjalankan audit dalaman, menilai pematuhan piawaian keselamatan makanan, dan bersedia untuk audit luaran oleh agensi atau pelanggan kawal selia, memupuk budaya penambahbaikan berterusan dan pematuhan kepada protokol keselamatan makanan dalam organisasi*</p>

**impak projek kepada agenda Keterjaminan Makanan Negara*

MAFF
MALAYSIA
農林水産省

JAKSA
JAPAN
農林水産省

UPM
UNIVERSITI PERTANIAN MALAYSIA
FACULTY OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY

FOOD SAFETY MANAGEMENT TRAINING 2024 (HACCP & AUDITING)

26-28 AUGUST 2024 (FOOD SAFETY TRAINING)
30 AUGUST & 2 SEPTEMBER 2024 (AUDIT TRAINING)

8.30 AM - 5.30 PM
FACULTY OF FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY, UPM

PROGRAM HIGHLIGHTS:

- Good Hygiene Practice
- Hazards Analysis and Critical Control Point (HACCP)
- HACCP Audit
- Certification Scheme
- Group Work
- Assessment

FREE REGISTRATION!

CONTACT US FOR MORE INFORMATION:

DR. NOOR AZRA BINTI ABDAL MATALIB
+6019-258 5520
n_azra@upm.edu.my

SCAN TO REGISTER

TENTATIVE CURRICULUM

DAY 1

- Japan Food Safety Management
- HACCP JFS B-Standard
- Good Hygiene Practice

DAY 2

- HACCP Principles
- Group Work: HACCP step 1-7 and presentation

DAY 3

- Group work: HACCP step 8-12 and presentation
- Exam and reflection

DAY 4

- Understanding JFSM requirements
- HACCP Audit

DAY 5

- Group work: Audit based on HACCP JFS-B/A
- Certification Scheme
- Mock audit exercise
- Exam and reflection

FOOD SAFETY MANAGEMENT COURSE (HACCP & AUDITING) UNDER THE PROJECT FOR HUMAN RESOURCES DEVELOPMENT IN FOOD-RELATED AREAS THROUGH PARTNERSHIP PROGRAM WITH UNIVERSITIES IN ASEAN REGION UNDER THE FUNDING OF THE MINISTRY OF AGRICULTURE, FORESTRY AND FISHERIES (MAFF), JAPAN

Pertanian • Inovasi • Kehidupan
Berilmu Berbakti

food.upm.edu.my

BIL.	NAMA PROGRAM	PERINCIAN PROGRAM	IMPLIKASI KEWANGAN	IMPAK PROJEK*
13.	Kursus Pemprosesan Surimi dan Otoshimi bersama Lembaga Kemajuan Ikan Malaysia	28 - 29 Ogos 2024, dilaksanakan secara fizikal di Fakulti Sains dan Teknologi Makanan, UPM	RM10,581.25 (tajaan Lembaga Kemajuan Ikan Malaysia, LKIM)	<p>(a) Meningkatkan kapasiti dan kemahiran komuniti*</p> <p>(b) Melicinkan usaha pembangunan komuniti, produk, inovasi kepada kumpulan sasaran*</p> <p>(c) Peningkatan pengetahuan dan kemahiran teknikal dalam pemprosesan surimi/otoshimi, termasuk teknik pengeluaran, pengendalian bahan mentah, dan kaedah penyimpanan untuk memastikan kualiti produk yang tinggi</p> <p>(d) Pemahaman mendalam tentang standard keselamatan dan kualiti makanan yang perlu dipatuhi dalam industri pemprosesan surimi/otoshimi, serta amalan terbaik dalam pengurusan kebersihan dan sanitasi*</p>

**impak projek kepada agenda Keterjaminan Makanan Negara*



BIL.	NAMA PROGRAM	PERINCIAN PROGRAM	IMPLIKASI KEWANGAN	IMPAK PROJEK*
14.	Kerjasama Penyelidikan antara Pusat Keselamatan Makanan Negara (NCFS) dan Fakulti Sains dan Teknologi Makanan (UPM) dalam Bidang Keselamatan Makanan	20 September 2024, dilaksanakan secara fizikal di Bilik Mesyuarat 3, Aras G, Kementerian Ekonomi, Putrajaya	Tiada	<p>(a) Memperkasa hubungan antara UPM/FSTM dengan kementerian/agensi yang menyokong dasar keselamatan dan keterjaminan makanan negara*</p> <p>(b) Meningkatkan imej dan visibiliti UPM dan FSTM selaku peneraju agenda keselamatan dan keterjaminan makanan di peringkat kebangsaan*</p> <p>(c) Merencanakan agenda penyelidikan keselamatan dan keterjaminan makanan negara*</p>

**impak projek kepada agenda Keterjaminan Makanan Negara*



BIL.	NAMA PROGRAM	PERINCIAN PROGRAM	IMPLIKASI KEWANGAN	IMPAK PROJEK*
15.	Program "Agro Culinary Challenge MAHA 2024" dengan kerjasama The Malaysian Food And Beverage Executives Association (M.F.B.E.A.)	11 - 22 September 2024, dilaksanakan secara fizikal di Dewan D2, MAEPS, Serdang, Selangor	RM39,000.00 (tajaan The Malaysian Food And Beverage Executives Association)	<ul style="list-style-type: none"> (a) Meningkatkan kapasiti dan kemahiran komuniti* (b) Industri kulineri melalui kolaborasi akademik dan industri diperkasakan (c) Galakan inovasi dan kreativiti dalam penyediaan dan persembahan makanan (d) Kerjasama antara UPM/FSTM dan industri dalam penganjuran acara berprestij seperti MAHA 2024 dipertingkatkan (e) Peluang kepada pelajar untuk terlibat secara langsung dalam acara yang akan meningkatkan kebolehpasaran mereka dalam industri makanan dan minuman

**impak projek kepada agenda Keterjaminan Makanan Negara*

100 YEARS MAHA 2024
Malaysia Agriculture Horticulture & Agribusiness Show

MAHA 2024 EXPO:
AGRO CULINARY

10 AM - 10 PM
Hall D2, MAEPS, Serdang

from **11/09** to **22/09**

EVENT HIGHLIGHTS:

- Culinary challenge
- Culinary demo
- Culinary talks
- Interactive games
- Culinary podcast
- Food mart

Agrokulinari MAHA 2024

BIL.	NAMA PROGRAM	PERINCIAN PROGRAM	IMPLIKASI KEWANGAN	IMPAK PROJEK*
16.	Kursus Pemprosesan Produk Ikan Tilapia bersama Pusat Kecemerlangan Industri Pertanian (IPR INTAN)	14 dan 21 September 2024, dilaksanakan secara fizikal di Fakulti Sains dan Teknologi Makanan, UPM	RM6,651.00 (tajaan IPR INTAN)	<ul style="list-style-type: none"> (a) Membantu meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan komuniti tani* (b) Meningkatkan kapasiti dan kemahiran komuniti* (c) Melicinkan usaha pembangunan komuniti, produk, inovasi kepada kumpulan sasaran* (d) Memperkasakan UPM dan FSTM dengan menjadikan ia sebagai pusat rujukan bidang sains dan teknologi makanan oleh komuniti usahawan

**impak projek kepada agenda Keterjaminan Makanan Negara*



BIL.	NAMA PROGRAM	PERINCIAN PROGRAM	IMPLIKASI KEWANGAN	IMPAK PROJEK*
17.	Program "Malaysia Book of Record-MAHA 2024" bagi projek penghasilan formasi sandwich tuna membentuk 100 tahun MAHA 2024 sempena 100 tahun MAHA dengan Kerjasama Bahagian Pengembangan Perikanan, Jabatan Perikanan Malaysia	15 - 16 September 2024, dilaksanakan secara fizikal di Laman Agrofood Perikanan, MAEPS Serdang, Selangor	RM3,400.00 (tajaan WAZAN, UPM)	<ul style="list-style-type: none"> (a) Meningkatkan kapasiti dan kemahiran komuniti* (b) Keterlihatan UPM dan FSTM sebagai peneraju program pengajian perkhidmatan makanan (c) Promosi makanan sihat dari ikan tuna yang bernutrisi tinggi, sedap dan selamat dimakan* (d) Ruang kerjasama yang lebih erat antara kementerian dan IPTA

**impak projek kepada agenda Keterjaminan Makanan Negara*



BIL.	NAMA PROGRAM	PERINCIAN PROGRAM	IMPLIKASI KEWANGAN	IMPAK PROJEK*
18.	Kursus Pembangunan Produk Makanan dengan kerjasama Jabatan Pertanian, Kementerian Pertanian dan Keterjaminan Makanan	17 - 19 September 2024, dilaksanakan secara fizikal di Institut Latihan Pengembangan Pertanian (ILPP), Serdang, Selangor	RM3,250.00 (tajaan Kementerian Pertanian dan Keterjaminan Makanan)	<ul style="list-style-type: none"> (a) Membantu meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan komuniti tani* (b) Meningkatkan kapasiti dan kemahiran komuniti* (c) Melicinkan usaha pembangunan komuniti, produk, inovasi kepada kumpulan sasaran* (d) Melahirkan syarikat pemula/usahawan tani yang berdaya saing*

**impak projek kepada agenda Keterjaminan Makanan Negara*



BIL.	NAMA PROGRAM	PERINCIAN PROGRAM	IMPLIKASI KEWANGAN	IMPAK PROJEK*
19.	Kursus Penilaian Kualiti dan Sensori dengan kerjasama Jabatan Pertanian, Kementerian Pertanian dan Keterjaminan Makanan	1 Oktober 2024, dilaksanakan secara fizikal di Fakulti Sains dan Teknologi Makanan, UPM	RM5,043.75 (tajaan Kementerian Pertanian dan Keterjaminan Makanan)	(a) Meningkatkan kapasiti dan kemahiran komuniti* (b) Membuka peluang perniagaan kepada individu atau usahawan untuk mempromosikan inovasi/teknologi kepada pasaran*

**impak projek kepada agenda Keterjaminan Makanan Negara*

KURSUS PENILAIAN KUALITI & SENSORI MAKANAN

1 OKTOBER 2024 (SELASA)

LAB SENSORI, FAKULTI SAINS DAN TEKNOLOGI MAKANAN, UPM, SERDANG, SELANGOR

8.00 A.M - 5.00 P.M

SILA IMBAS UNTUK PERMOHONAN DAN KETERANGAN LANJUT

MAKLUMAT LANJUT

03 - 8870 3394 (EN. KHAIRUL)
khairul@doa.gov.my

BIL.	NAMA PROGRAM	PERINCIAN PROGRAM	IMPLIKASI KEWANGAN	IMPAK PROJEK*
20.	Kursus Pemprosesan Produk Cili bersama Pusat Kecemerlangan Industri Pertanian (IPR INTAN)	16 November dan 14 Disember 2024, dilaksanakan secara fizikal di Fakulti Sains dan Teknologi Makanan, UPM	RM8,735.00 (tajaan IPR INTAN)	<ul style="list-style-type: none"> (a) Membantu meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan komuniti tani* (b) Meningkatkan kapasiti dan kemahiran komuniti* (c) Melicinkan usaha pembangunan komuniti, produk, inovasi kepada kumpulan sasaran* (d) Memperkasakan UPM dan FSTM dengan menjadikan ia sebagai pusat rujukan bidang sains dan teknologi makanan oleh komuniti usahawan

**impak projek kepada agenda Keterjaminan Makanan Negara*

