



## KENAPA PERLU MEMILIH KAMI?

Program yang dibangunkan telah mendapat pengiktirafan dan akreditasi Kementerian Pengajian Tinggi (KPT), Jabatan Perkhidmatan Awam (JPA), Agensi Kelayakan Malaysia (MQA) dan Institut Kimia Malaysia (IKM).

Bidang pengkhususan merangkumi teori dan aplikasi yang di tambahbaik untuk keperluan semasa. Prasarana pembelajaran ilmu yang kondusif di universiti yang tersohor di Malaysia. Peluang untuk mengikuti program mobiliti dan sangkutan di universiti luar negara dan industri.

## PROSPEK KERJAYA & PENGAJIAN LANJUTAN

- Saintis
- Jurutera Kimia
- Pegawai Sains
- Penyelidik
- Pensyarah
- Usahawan
- Penggubal Polisi
- Pegawai Forensik
- Pengurus

## PROGRAM PENGAJIAN YANG DITAWARKAN

### KIMIA

terbahagi kepada empat bidang utama, organik, tak organik, fizikal dan analisis. Bidang kimia direkabentuk mengikut kehendak pengguna semasa dan aplikasi kepada hampir ke semua bidang lain yang memerlukan kepakaran kimia.

### TEKNOLOGI KIMIA

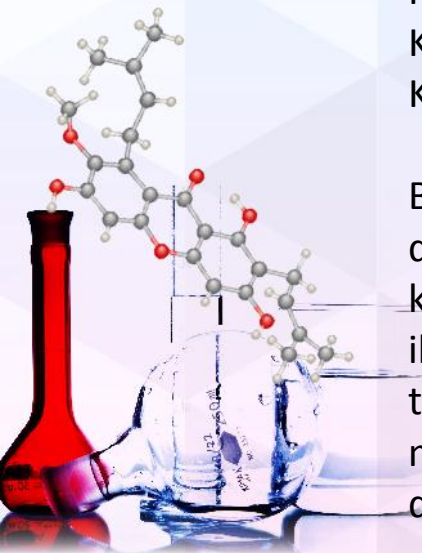
memfokus kepada pemprosesan bahan, polimer dan produk melibatkan sains kimia, kaedah dan peralatan.

penghayatan yang tinggi terhadap teknologi yang akan menyumbang kepada kemajuan sektor perindustrian negara tanpa menyetepikan pengurusan alam sekitar yang lestari.

### OLEOKIMIA

melibatkan pemahaman, pengubahsuaian dan penggunaan bahan-bahan kimia yang berasaskan minyak dan lemak daripada tumbuhan dan haiwan.

Program ini adalah satu-satunya program yang mendukung industri minyak dan lemak negara.





## KENAPA PERLU MEMILIH KAMI?

Mendapat pengiktirafan dan akreditasi daripada hampir kesemua badan pengiktirafan, MoHE/JPA dan MQA. Program Sains Makanan dan Pemakanan diiktiraf sebagai Ijazah Profesional oleh JPA.

Tenaga pengajar berkepakaran dan program kurikulum ke arah industri makanan. Ini akan melengkapkan graduan program untuk menceburi bidang pekerjaan di dalam industri makanan.

## PROSPEK KERJAYA & PENGAJIAN LANJUTAN

- Pegawai Kawalan Mutu Makanan
- Pegawai Pemprosesan Makanan
- Pegawai Pemasaran
- Pegawai Penyelidik
- Pegawai Teknologi Makanan

## PROGRAM PENGAJIAN YANG DITAWARKAN

### SAINS MAKANAN DAN PEMAKANAN

- Sains makanan adalah pengkajian terhadap makanan
- Pemakanan adalah perhubungan di antara makanan dan kesihatan pengguna.

Penggabungan kedua-dua bidang ini akan menghasilkan pelajar yang mahir di dalam kedua-dua bidang.

### SAINS MAKANAN DENGAN PENGURUSAN PERNIAGAAN

Graduan dengan pengetahuan berkenaan sains dan teknologi makanan serta prinsip pengurusan perniagaan seperti perakaunan, pentadbiran dan sebagainya.

