

# 首批录取50人 新工大9月推出食品科技课程

新加坡理工大学开办的食品科技荣誉学士学位课程为期四年，培养食品研发、加工及包装技术方面的人才。

许翔宇 报道  
hsiangyu@sph.com.sg

对修读食品科技感兴趣的理工学院和A水准毕业生，今后有多一个大学升学渠道。

新加坡理工大学9月开办自家的食品科技荣誉学士学位课程，培养食品研发、加工及包装技术方面的人才。课程为期四年，首批学生

录取50人，两三年后收生或增至60人。

目前，开办食品科技课程的本地公立大学是新加坡国立大学和南洋理工大学。

国立食品科学与科技课程每年招收约40人；南大和荷兰瓦赫宁厄大学联办食品科学技术课程，开放给主修生物科学、化学与生物分子工程学等课程的南大本科生申请，

收生约30人。

不少对食品科技领域感兴趣的工院毕业生，因本地大学名额有限，往往选择赴海外大学深造。新工大的新课程意味，更多工院毕业生可在本地攻读食品科技学士课程。

新工大食品科技课程主任林美吟副教授说，在人力吃紧的情况下，食品制造业者希望找出可减低成本及更有效率的生产方式，对食品工艺技师（food technologist）有相当高需求。另一方面，近年有不少跨国公司在本地设立食品生产和研究中心，毕业生还可从事食品研

发、食品安全及素质鉴定等领域的工作。

林美吟说，课程注重应用学习，学生须完成28周的“综合学术职场培训”计划，以雇员身份到企业参与实际工作，将职场与课堂所学知识融会贯通。每名学生到了大四，得完成一项有关食品科技的专题研究及一项食品创新设计项目。

“课程希望锻炼学生解决问题的能力。他们在职场实习时发现问题，也可带回新工大的企业与创新研发中心，与教授一起探索解决方案。”

新加坡工院三年级生赖瑞宋

（19岁）有意报读该课程。“新工大课程的实习计划比其他大学同类课程来得长，相信能让我深入接触这个行业，累积更多工作经验。”

## 另有六项新课程招生

食品科技课程是新工大今年推出的七项荣誉学士学位课程的其一。其他新课程包括一项车联网（telematics）课程、一项护理课程及四项综合医疗保健课程。综合医疗保健课程分别为职能治疗、放射诊断、放射治疗和物理治疗。除了护理和物理治疗课程分别与苏格兰格拉斯哥大学和爱尔兰都柏林圣

课程注重应用学习，学生须完成28周的“综合学术职场培训”计划，以雇员身份到企业参与实际工作，将职场与课堂所学知识融会贯通。

——新工大食品科技课程主任林美吟副教授

三一学院联办，其他五项是新工大自家学士课程。

新工大今明两天在新达新加坡国际会议与展览中心举行开放日，介绍课程详情。