

Minat buru ijazah teknologi makanan selepas ikuti program SkillsFuture

► IRMA KAMARUDIN
irmak@sph.com.sg

SEMASA dua tahun pertama menuntut di politeknik dalam jurusan kegunaan sains makanan dan pemakanan, Cik Siti Anisa Abdul Malek langsung tiada minat pada pengajiannya.

Namun, semuanya berubah semasa beliau menjalani program bekerja sambil belajar selama enam bulan di Ingredion Singapore dalam tahun ketiga pengajiannya.

Cik Siti Anisa begitu tertarik melihat bagaimana bahan berlainan digabung dan digunakan bagi menghasilkan satu produk makanan.

Bahkan, pengalamannya itu membuat beliau terus bekerja sebagai teknisyen makmal dengan Ingredion Singapore selepas tamat pengajian, di mana minatnya pada industri teknologi makanan menjadi lebih mendalam.

Hari ini, wanita berusia 23 tahun itu melanjutkan pengajiannya dalam program Sarjana Muda Bersama Institut Teknologi Singapura (SIT)-Univer-

siti Massey dalam Teknologi Makanan, yang dipohonnya menerusi skim Sarjana Muda Kerja-Belajar SkillsFuture.

“Saya mahu mempertingkatkan ilmu saya agar dapat menjadi ahli teknologi makanan. Program SIT-Universiti Massey ini memberi saya peluang baik dan dapat mempersiapkan saya untuk industri,” kata beliau, yang baru memulakan pengajiannya awal bulan ini.

Di bawah skim itu, Cik Siti Anisa bekerja tiga hari di syarikatnya dan belajar dua hari di universiti setiap minggu.

Bagaimanapun, beliau perlu belajar sepenuh masa di universiti selama empat bulan pertama pada tahun pertama sebagai sebahagian daripada aturan pengajian dengan sokongan majikannya.

Cik Siti Anisa berkata beliau memilih mengikuti program tersebut kerana pembelajarannya tertumpu pada industri dan membolehkan beliau meraih pelbagai ilmu baru walaupun sudah tiga tahun bekerja.

Beliau menjelaskan bahawa teknologi makanan adalah sebahagian daripada sains makanan yang melibatkan proses penghasilan membuat makanan.

Misalnya, mereka mengeksperimen bagaimana bahan makanan yang berlainan mempunyai reaksi antara satu sama lain bagi menghasilkan produk makanan.

“Kita ambil contoh produk mi segera. Kalau ditambahkan sukatan tepung, ia mungkin akan menjejaskan tekstur mi itu. Ia mungkin akan menjadi lebih keras atau kering,” ujarnya, yang sebelum ini pernah mengikuti Program Diploma Lanjutan dalam Kegunaan Sains Makanan (Program Bekerja dan Belajar SkillsFuture bersama Ingredion).

Menurut Cik Siti Anisa, majikannya yang menggalak beliau melanjutkan pengajiannya dan memberi beliau sokongan dalam usahanya mempertingkatkan kemahiran.

Meskipun berdepan dengan cabaran perlu menepati tarikh akhir menghantar tugas sekolah, Cik Siti Anisa terus kekal positif dan bijak mengimbangi masanya antara kerja dengan pengajian.

Beliau berkata pembelajaran tidak berhenti tatkala individu tamat pengajian di sekolah dan mula bekerja dan pembelajaran itu adalah sepanjang hayat.

“Anda sentiasa belajar meskipun semasa sedang bekerja dan dalam industri. Oleh sebab itu, mengapa tidak anda pertingkatkan kemahiran dan belajar perkara yang tidak diketahui sebelum ini?”

“Kita perlu keluar daripada zon keselesaan kita agar dapat mempertingkatkan diri,” kata beliau.



PERTINGKAT KEMAHIRAN: Cik Siti Anisa Abdul Malek mengikuti program Sarjana Muda Bersama Institut Teknologi Singapura (SIT)-Universiti Massey dalam Teknologi Makanan supaya dapat mempertingkatkan ilmu dalam bidang tersebut. – Foto SHAHRIYA YAHAYA

PROGRAM SARJANA MUDA KERJA-BELAJAR SKILLSFUTURE

Dilancarkan SIT dan Universiti Sains Kemasyarakatan Singapura (SUSS) tahun ini, program sarjana muda yang ditawarkan menampilkan lebih banyak penglibatan majikan. SIT dan SUSS bekerjasama dengan rakan syarikat untuk mereka dan menyampaikan program tersebut, memilih pelajar dan menilai prestasi pelajar semasa bekerja

► **SIT:** Program terpilih ditawarkan dalam bidang keselamatan maklumat, kejuruteraan sofwe, perniagaan

hospitaliti, teknologi makanan, kejuruteraan kuasa elektrik dan kejuruteraan sivil

► Program SkillsFuture itu disampaikan dalam salah satu daripada dua cara:

1. Pelajar berganti meluangkan masa antara satu hingga dua penggal (atau trimester) di universiti dan di tempat kerja, atau
2. Pelajar bekerja tiga hingga empat hari di syarikat dan belajar satu hingga dua hari di universiti setiap minggu