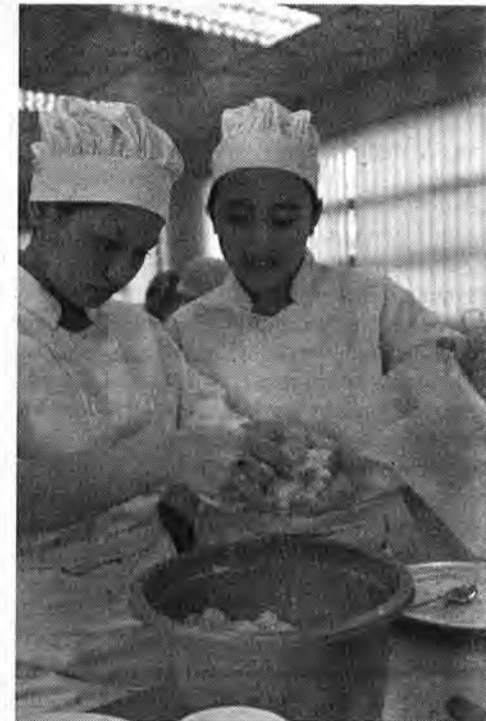


SSMP LAHIRKAN PAKAR MAKANAN



Pencapaian akademik dan kokurikulum pelajar SSMP juga sangat cemerlang. Lapan orang pelajar tahun akhir telah muncul sebagai Johan dan Naib Johan untuk Food Bowl Quiz Competition sewaktu Seminar Sains dan Teknologi Makanan Ke-7 yang dianjurkan di Universiti Monash Kampus Sunway pada Februari 2011 yang turut disertai oleh sembilan IPTA dan IPTS lain yang kebanyakannya merupakan universiti yang senior daripada UMS. Kejayaan pelajar SSMP ini sekaligus membuktikan program Sains dan Teknologi Makanan yang ditawarkan di SSMP adalah yang terbaik di Malaysia. Dengan kejayaan itu, seramai empat orang pelajar telah dipilih mewakili Malaysia untuk ASEAN Food Bowl Quiz 2011 yang dianjurkan sempena 12th ASEAN Food Conference di Bangkok pada 16-18 June 2011. Sekali lagi kualiti pelajar sekolah ini terbukti dengan kejayaan mengalahkan pasukan lawan daripada Singapura, Negara Thai dan Filipina dan muncul sebagai Naib Johan. Sekali lagi terbuhtinya program kurikulum pengajian SSMP sememangnya cukup kompetitif dan setanding dengan program sama yang ditawarkan di institut pengajian tinggi di luar Negara.

Selain itu, pelajar SSMP juga tidak kurang aktifnya dalam aktiviti keusahawanan. Pada tahun 6 Ogos 2010, sebuah kafe - Foodbitez Café telahpun ditubuhkan dibawah Persatuan Mahasiswa SSMP (PMSSMP) yang bertujuan untuk menyediakan satu pelantar kepada pelajar SSMP dalam mempraktikkan teori yang dipelajari sekaligus mampu menerapkan jiwa keusahawanan di dalam diri pelajar. Para pelajar sendiri yang telah menguruskan kafe tersebut bermula dari pembelian bahan mentah, penghasilan produk makanan sehingga penjualan dan urusan kewangan.

Pelajar SSMP turut mempraktikkan ilmu yang dipelajari dalam pelbagai aktiviti yang berkaitan. Antaranya, termasuklah program khidmat masyarakat seperti memberikan khidmat pemeriksaan kesihatan dan antropometri serta khidmat nasihat mengenai tabiat pemakanan dan kebersihan diri. Program tersebut pernah dilaksanakan di kawasan khusus yang dikenalpasti, seperti di kawasan Sepulut, Pensiangan, Jalan Gaya, Kota Kinabalu dan di Tamu Dagang UMS. Selain itu, berpandukan ilmu bakeri yang dipelajari, siswa-siswi sekolah ini dengan kerjasama Kolej Kediaman AB UMS juga telah berjaya mengharumkan nama universiti apabila mencatat nama dalam Malaysia Book of Records dengan menghasilkan Biskut Jalur Gemilang terpanjang (berukuran 18 m panjang dan 3 meter lebar) pada 1 Ogos 2010. Justeru, kepada seluruh graduan Sekolah Sains Makanan dan Pemakanan yang akan berkonvo, selamat maju jaya!

juga bidang Perkhidmatan Makanan malah ada juga yang berjaya di luar bidang makanan seperti pendidikan dan pengurusan. Majoriti graduan telah mendapat pekerjaan yang baik dan menjawat jawatan-jawatan yang penting dalam jabatan masing-masing bukan hanya di Malaysia malahan di luar negara seperti di Singapura dan Negara China.

Dua elemen penting yang saling berkait iaitu infrastruktur yang lengkap dan pensyarah yang berdidikasi telah menyumbang secara langsung kepada kejayaan graduan di sekolah ini. Secara khusus SSMP dilengkapi 20 makmal pengajaran dan pembelajaran yang lengkap berserta peralatan-peralatan yang terkini dan juga sebuah kilang perintis yang akan membantu pelajar lebih memahami teori yang diberikan di dewan syarahan dan digunakan secara pratikal. Kecemerlangan dalam bidang pembelajaran dalam kalangan pelajar turut disumbangkan oleh dedikasi dan usaha tanpa jemu 27 kakitangan akademik dan 29 kakitangan sokongan yang bergabung tenaga untuk membantu pelajar agar lebih memahami dan berupaya mendapatkan ilmu yang sebaiknya.

Kakitangan akademik turut sentiasa bergiat aktif dalam menjalankan aktiviti penyelidikan dan rekapipta. Pada tahun 2011 ini, sebanyak RM1,105,480 telah berjaya diperolehi sebagai dana penyelidikan daripada Kementerian Sains dan Teknologi, Kementerian Pengajian Tinggi dan Jabatan Perikanan. Hampir separuh daripada dana tersebut digunakan untuk penyelidikan produk hiliran, kajian ketoksikan, kajian haiwan menggunakan rumpai laut. Penyelidikan lain merangkumi penghasilan pengawet semulajadi, kajian fundamental struktur-kefungsian kanji disinari serta penghasilan produk makanan menggunakan sumber-sumber asli tempatan. Minda kreatif dan inovatif penyelidik SSMP memang tidak dapat dinafikan di mana hasil rekapipta/inovasi penyelidik SSMP bukan sahaja mendapat pengiktirafan di peringkat kebangsaan, malahan di arena antarabangsa. Penyelidik SSMP sendiri telah pernah memenangi anugerah pingat inovasi di Negara Jerman, Switzerland dan Korea.

hasil dari ladang sehingga menjadi makanan yang siap untuk dihidangkan. Oleh itu para ahli Sains Makanan perlu menguasai ilmu yang luas meliputi pengendalian lepas tuai, pemprosesan, pengawetan, pembungkusan dan penyimpanan makanan dengan mengambilkira khasiat makanan tersebut dan kehendak-kehendak peraturan serta undang-undang makanan. Oleh itu, peluang pekerjaan dalam sektor makanan dilihat mempunyai masa depan yang sangat cerah kerana semakin bertambahnya permintaan kepada makanan berkhasiat, mudah disediakan, selamat dan halal.

Dalam sektor pekerjaan, para graduan SSMP merupakan antara graduan yang cemerlang di UMS. Graduan SSMP telah diterima bekerja di jabatan kerajaan, swasta, separa kerajaan yang berkaitan industri makanan atau bekerja sendiri sebagai usahawan berkaitan makanan. Graduan SSMP secara khususnya layak bekerja di bidang Sains dan Teknologi Makanan, dan



Pada tahun 1997, Sekolah Sains Makanan dan Pemakanan (SSMP) telah ditubuhkan dalam usaha membantu kerajaan untuk melahirkan graduan Sains Makanan yang lengkap dengan pengetahuan dan kemahiran serta mampu bersaing di peringkat global. Sebanyak tiga program pengajian yang ditawarkan peringkat ijazah pertama iaitu Teknologi Makanan dan Bioproses, Sains Makanan dan Pemakanan dan juga Perkhidmatan Makanan. Di samping itu, SSMP juga menawarkan program pasca siswazah berasaskan projek penyelidikan yang turut menjadi penyumbang kepada seramai 1208 orang graduan yang dilahirkan oleh sekolah ini. Bersempena Majlis Konvokesyen UMS yang ke-13 pada tahun ini menyaksikan seramai 173 graduan lagi akan bergraduasi setelah berjaya menyempurnakan pengajian masing-masing. Kesemua graduan ini sememangnya telah menguasai bidang Sains Makanan yang yakni secara amnya adalah pengajian mengenai