

Maklumat Kursus

1. **Kod Kursus** : **STKM2022/3022**
2. **Nama Kursus / Course Title** : **Kualiti, Keselamatan dan Perundangan Makanan
Food Law, Quality and Safety**
3. **Kredit** : **2**
4. **Taraf Kursus** : **Wajib**
5. **Sinopsis / Synopsis** :

Pengawalan kualiti makanan, pengurusan kualiti keseluruhan (TQM) dan pengurusan keselamatan makanan dalam industri makanan dibincangkan dalam kursus ini. Pelajar didedahkan mengenai sistem keselamatan makanan seperti Amalan Pengeluaran Baik (GMP), Amalan Kebersihan Baik, Analisis Bahaya dan Titik Kawalan Kritikal (HACCP) serta ISO 22000. Kursus ini juga membincangkan penggunaan kaedah statistik berkaitan dengan pengawalan kualiti serta aspek kebersihan dan sanitasi premis makanan. Pelajar juga diperkenalkan mengenai pembangunan Perundangan dan Piawaian Makanan termasuklah perkara-perkara utama dalam Akta Makanan 1983 dan Peraturan Makanan 1985 serta Piawaian Malaysia bagi pelbagai kategori produk makanan. Peranan Codex Alimentarius Commission dalam membangunkan pelbagai piawai dan panduan mengenai pengeluaran makanan dijelaskan.

Food quality control, total quality management (TQM) and food safety management in food industry are discussed in this course. Students are exposed to food safety systems such as Good Manufacturing Practice (GMP), Good Hygiene Practices, Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) and ISO 22000. This course also discussed the application of specific statistical techniques related to quality control procedures and factory hygiene and sanitation. Students are also being introduced to the development of Food Laws and Standards and the salient features of the Food Act 1983 and Regulations 1985 as well as Malaysian Standards for various food products. The role of Codex Alimentarius Commission in the development of various standards and guidelines pertaining to food production are also being explained.

6. **Pra-Keperluan:**

Tiada.

7. **Keperluan Kursus¹ untuk Menduduki Peperiksaan / Course Requirements to sit for Examination** (Rujuk Peraturan UKM Pengajian Sarjanamuda pindaan 2009).

Pelajar perlu memenuhi 70%² keperluan komponen pentaskiran kursus tetapi tidak termasuk komponen pentaskiran peperiksaan akhir dengan menghadiri/menghantar item pentaskiran tersebut semasa minggu pengkuliahahan.

8. **Rujukan:**

Mortimore, S. & Wallace, C. 2013. HACCP: A Practical Approach. Ed. ke-3. New York: Springer.

Albert I. & Gustavo, V. B.C. 2014. Introduction to Food Process Engineering (Food Preservation Technology). 1st Edition. Boca Raton: CRC Press.

Shearsett, A. & Bevoc, L. 2016. Food Safety For Food Processors. NutriNiche System LLC.

Akta Makanan 1983 dan Peraturan-peraturan Kebersihan Makanan 2009.

9. **Senarai Hasil Pembelajaran Kursus/ Course Learning Outcomes List**

HPK1 : Berkebolehan mengamalkan konsep kualiti, keselamatan dan perundangan makanan;

Ability to apply the knowLedge of the basic concepts of food quality, safety and regulations;

HPK2 : Berkebolehan mempamerkan konsep sistem keselamatan makanan terhadap produk makanan;

Ability to demonstrate the food safety system for a food product;

HPK3 : Berkebolehan memberi maklum balas terhadap permasalahan kualiti dan keselamatan makanan.

Ability to give response regarding problem of food quality and safety.

¹ Keperluan Kursus boleh meliputi peratusan kehadiran, bilangan/peruntukan markah tugas/laporan yang telah dihantar, bilangan/peruntukan markah ujian yang telah diduduki serta komponen pentaksiran lain sepanjang minggu pengkuliahahan. Pelajar yang dihalang untuk menduduki peperiksaan perlu dikenal pasti selewat-lewatnya 2 minggu sbelum peperiksaan bermula dan tertakluk kepada kelulusan Timbalan Pendaftar Akademik.

² 80% untuk FKAB dan 100% untuk FPER.

10. Rancangan Mengajar:

Bil.	Hasil Pembelajaran Kursus (HPK)	Kaedah Pengajaran & Pembelajaran	Kaedah Pentaksiran	Jam Bersemuka ³ (Jam)	Jam Pentaksiran (Jam)
1	Berkebolehan mengaitkan prinsip dan terminologi dengan penilaian sensori; <i>Ability to relate the principles and terminologies with sensory evaluation;</i>	Kuliah dan perbincangan	Ujian Pertengahan Semester/ Peperiksaan Akhir	9	Pep: 2
2	Berupaya membezakan kaedah penilaian sensori dan menilai kewajaran penggunaan kaedah tersebut mengikut kondisi dan situasi tertentu; <i>Ability to differentiate between sensory methods and techniques applicable to various situations and conditions;</i>	Kuliah, perbincangan dan tugas	Projek/ Peperiksaan Akhir	9	Pep: 2
3	Berkebolehan membangunkan aktiviti penilaian sensori produk bermula dari peringkat penyediaan hingga peringkat analisis data. <i>Able to develop product's sensory evaluation from the preparation stage until analysis of data.</i>	Kuliah dan perbincangan	Laporan	10	Projek: 1 Pemb: 1