

Maklumat Kursus

1. **Kod Kursus** : **STKM3113**
2. **Nama Kursus / Course Title** : **Pembangunan Produk Makanan
Food Product Development**
3. **Kredit** : **3**
4. **Taraf Kursus** : **Wajib**
5. **Sinopsis / Synopsis** :

Prinsip-prinsip asas dalam penghasilan produk baru akan dihuraikan. Tajuk-tajuk berkaitan seperti penjanaan idea, formulasi produk, pemilihan bahan mentah, pembungkusan, kaedah pemprosesan, penyediaan spesifikasi produk dan kajian penyimpanan akan dibincang. Seterusnya kaedah dan aktiviti dalam mengindustralisasikan produk dari fasa makmal, loji percubaan dan pengeluaran produk di kilang bagi tujuan pengeluaran secara komersial juga akan dihuraikan. Strategi penjualan produk, faktor kejayaan atau kegagalan satu satu produk baru di pasaran akan juga dibincang.

Basic principles in product development will be introduced. Several topics such as process of idea generation, produk formulation, raw and packaging material selection and specifications, storage and keeping quality studies will behighlighted. In addition, lectures will also include activities leading to product industrialisation, i.e samples preparation from the bench to production on for commercialisation on industrial line. Sales strategy including reasons for success or failures of a new product in the market will also be discussed.

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:**

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.

- Sun, D.W. ed., 2016. Handbook of frozen food processing and packaging. Boca Raton: CRC Press.
- Castell-Perez M.E., Dokic L. & Dokic P. 2014. Rheology Applications to Food Quality and Product Development. 1st Ed. United Kingdom. Wiley-Blackwell Publishing.
- Edelstein S. 2013. Food Science, An Ecological Approach. 1st Ed. New York. Jones & Bartlett Publishers.
- Fuller, G.W., 2016. New food product development: from concept to marketplace. Boca Raton: CRC Press.
- Sun, D.W. ed., 2016. Handbook of frozen food processing and packaging. Boca Raton: CRC Press.

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

- HPK1 :** Mengamalkan konsep bagi penjaanaan idea-idea dan kaedah penyelidikan dalam penghasilan produk baru;
Apply the concept of generating ideas and research methods in the production of new products;
- HPK2 :** Berkebolehan berinteraksi dan berkerja dalam pasukan dan memahami proses pengskalaan produk baru di peringkat industri;
Ability to interact and work in teams and understand the process of new product listing at industry level;
- HPK3 :** Mempamerkan prototaip produk baru yang berinovasi dan berkonsep baru.
Exhibit new product innovation and concept prototypes.

10. Rancangan Mengajar:

Bil.	Hasil Pembelajaran Kursus (HPK)	Kaedah Pengajaran & Pembelajaran	Kaedah Pentaksiran	Jam Bersemuka ³ (Jam)	Jam Pentaksiran (Jam)
1	Mengamalkan konsep bagi penjaanaan idea-idea dan kaedah penyelidikan dalam penghasilan produk baru <i>Apply the concept of generating ideas and research methods in the production of new products</i>	Kuliah dan perbincangan	Peperiksaan Akhir	14	Pep: 1
2	Berkebolehan berinteraksi dan berkerja dalam pasukan dan memahami proses pengskalaan produk baru di peringkat industri <i>Ability to interact and work in teams and understand the process of new product listing at industry level</i>	Perbincangan dan projek	Laporan		Projek: 10 Diskusi: 1
3	Mempamerkan prototaip produk baru yang berinovasi dan berkonsep baru <i>Exhibit new product innovation and concept prototypes</i>	Perbincangan dan projek	Pembentangan dan Peperiksaan Akhir		Projek: 11 Pep: 1 Pemb: 1