

Ijazah Sarjana Muda Seni Kulinari (Kepujian)

R/811/6/0294(MQA/FA5513)12/27



Agensi Kelayakan Malaysia
Malaysian Qualifications Agency

Mod Penyampaian:
Konvensional

Tempoh Pengajian:
3 tahun (Sepenuh Masa)

Pengambilan

- Januari, April dan September

Jadual Akademik

- Januari : 9 minggu*
- April : 17 minggu*
- September : 17 minggu*

*termasuk tempoh peperiksaan.



Berminat dengan kursus ini?

Kami sedia membantu.

Sila emel atau hubungi kami.

Tel : +603 7627 7200

WhatsApp : +011 1051 2825

Emel : enquiries@unitar.my

 myUNITAR

 UNITARofficial

 myunitar

 UNITAROfficial

 myunitar

 UNITAR Official: UNITARofficial
AskKakNelly @UNITAR:AskKakNelly

 askkaknelly_unitar

Kuasai Secara Professional Kemahiran dan Teknik Kulinari

Ijazah Sarjana Muda Seni Kulinari (Kepujian) adalah kajian dalam bidang penyediaan makanan, kaedah memasak dan teknologi yang digunakan dalam pengeluaran makanan. Kursus ini menyediakan pelajar untuk memasuki dan menguruskan perniagaan kulinari dalam persekitaran yang semakin kompetitif di peringkat global. Program masakan profesional yang maju ini menetapkan pengetahuan, kemahiran dan seni teori dan praktikal yang kuat yang diperlukan untuk bekerja sebagai Cef Profesional atau dalam Industri Kulinari Profesional. Dengan jurusan seperti Seni Kulinari dan Media Kreatif Makanan, Seni Kulinari juga menawarkan 4 mata pelajaran tambahan untuk mendidik dan melatih pelajar untuk menjadi cef profesional dan mahir dengan penguasaan dalam kemahiran dan teknik kulinari, hiasan dan penyajian makanan secara artistik.

Prospek Kerjaya

- Cef Profesional
- Cef Artis
- Cef Pastrri / Bakeri
- Pereka & Artis Kek
- Penyelia Katerer
- Pengurus Jualan
- Pegawai Perolehan
- Jurugaya Makanan
- Penulis Makanan
- Perunding Makanan

Bidang Pengetahuan

Pengetahuan Kulinari

Asas-asas konsep makanan, pemakanan, gastronomi, budaya dan kaedah memasak.

Kemahiran Kulinari Pertengahan / Lanjutan

Penyediaan makanan, teknik memasak dan penyajian makanan.

Seni Reka Bentuk Pastrri dan Kek yang Terperinci

Penciptaan dan hiasan manisan secara kreatif.

Masakan Malaysia, Antarabangsa dan Moden

Peluang untuk meneroka masakan tradisional, moden dan gabungan.

Pengurusan, Kepimpinan dan Keusahawanan

Kemahiran untuk tingkah laku organisasi dan memahami prinsip pengurusan.

Tahukah Anda?

PAKAR YANG BERKELAYAKAN

Belajar dari cef terkenal mengenai seni kulineri yang terbaik.

KEMAHIRAN PRAKTIKAL

Lengkapi diri dengan kemahiran membuat keputusan, penyelesaian masalah dan penyajian yang akan berguna dalam industri hospitaliti abad ke-21.

LATIHAN INDUSTRI

Dapatkan pendedahan terbaik dengan Hotel 5 Bintang.

Mengapa UNITAR?

KUALITI 5-BINTANG

Penarafan 5-BINTANG dalam QS untuk Pengajaran, Pekerjaan, Inklusiviti, Pendidikan Dalam Talian dan Perakaunan dan Kewangan.

BIASISWA DAN BANTUAN KEWANGAN

PTPTN, ZAKAT, HRDF, EPF dan bantuan kewangan lain disediakan.

UNITAR C.A.R.E

Kami memastikan pelajar dilengkapi dengan kemahiran yang sesuai: Kolaboratif, Adaptif, Reflektif dan Keusahawanan.

Syarat Kemasukan

Lulus STPM dengan NGMP minima 2.00 atau memperoleh Gred C dalam dua (2) subjek;

ATAU

Lulus STAM dengan gred Jayyid;

ATAU

Lulus UEC dengan Gred B dalam lima (5) subjek;

ATAU

Kelayakan Matrikulasi / Asasi / Pra-Universiti yang diiktiraf dengan PNGK minima 2.00;

ATAU

Diploma (Tahap 4, MQF) yang diiktiraf dengan PNGK minima sekurang-kurangnya 2.00;

ATAU

Lulus Diploma Kemahiran Malaysia (DKM) / Diploma Lanjutan Kemahiran Malaysia (DLKM) / Diploma Vokasional Malaysia (DVM) dengan PNGK minima 2.50 dalam bidang berkaitan tertakluk kepada kelulusan Senat dan WAJIB mengikuti program kursus intensif jangka pendek;

ATAU

Lulus DKM / DLKM / DVM dengan sekurang-kurangnya PNGK 2.00 DAN mempunyai sekurang-kurangnya dua (2) tahun pengalaman kerja dalam bidang yang berkaitan dan WAJIB mengikuti program kursus intensif jangka pendek;

ATAU

Apa-apa kelayakan setaraf lain yang diiktiraf oleh Kerajaan Malaysia;

ATAU

Syarat kemasukan ke program Ijazah Sarjana Muda (Tahap 6, MQF) melalui APEL seperti yang diluluskan oleh Kementerian Pengajian Tinggi (KPT). Pemohon mesti/mempunyai:

1. Warganegara Malaysia; DAN

2. Calon hendaklah berumur lebih dari 21 tahun pada tahun permohonan
3. Pengalaman kerja yang relevan / Pembelajaran yang berasaskan pengalaman terdahulu; DAN
4. Lulus penilaian APEL

KEPERLUAN BAHASA INGGERIS

Pelajar Antarabangsa

1. Skor minima 5.0 untuk IELTS ATAU setaraf dengannya.

Pelajar Tempatan

Dikecualikan dari kursus Bahasa Inggeris Universiti:

1. Lulus dengan cemerlang dalam Bahasa Inggeris SPM / SPMV
2. MUET Band 4, 5 dan 6
3. Lulus kursus Bahasa Inggeris di institusi terdahulu

Perlu mengambil kursus persediaan Bahasa Inggeris 2:

1. Kredit dalam Bahasa Inggeris SPM / SPMV
2. MUET Band 1, 2 dan 3

Perlu mengambil kursus persediaan Bahasa Inggeris 1 dan 2:

1. Tiada kredit dalam Bahasa Inggeris SPM / SPMV

Modul Teras Program

- Kitchen Hygiene, Sanitation and Safety
- Culinary Essential
- Fundamentals of Food Preparation
- Fundamentals of Baking and Ingredients
- Culinary Nutrition
- Basic Pastry and Cake Making
- Malaysia Regional Cuisine
- Foodservice Organisations
- Advance Confectionary
- Modern Garde Manger
- Food and Beverage Service Management
- Food Procurement and Cost Control
- Principle of Gastronomy
- Restaurant Operational Analysis
- Banquet Food Production
- Creative and Contemporary Cuisine
- Food Styling for Photography
- Commercial Food Operation
- Project Paper in Gastronomy

Modul Teras

- English for Academic Purposes
- Business Communication
- Human Resources Management
- Statistic for Social Science
- Entrepreneurship
- Research Methods

Modul MPU

- Hubungan Etnik / Bahasa Melayu Komunikasi 2 (Int)
- TITAS / Pengajian Malaysia 3 (Int)
- Design Thinking / Bahasa Kebangsaan A
- Co-Curriculum

Minor A (Media Kreatif [Makanan])

- Media Design and Graphic
- Culinary Writing (Elective)
- Food in Media, Communication and Visual Art
- Gastronomic Tourism

Minor B (Seni Kulineri)

- Creative Culinary Skills and Arts
- Cake Decorating Artistry
- Food Design and Presentation
- Strategic Menu Management (Elective)

Maju dalam industri kulineri.

Tumpuan yang tinggi pada seni masakan dan kemahiran teknikal.

Belajar dari cef pemenang anugerah mengenai alatan dan bahan segar di dapur piawai industri.

Dapatkan latihan industri di hotel terkemuka dan pengalaman untuk mempelajari seni kulineri antarabangsa.



unitar.my

Universiti Antarabangsa UNITAR (DU004-B)
Tierra Crest, Jalan SS6/3, Kelana Jaya,
47301 Petaling Jaya, Selangor Darul Ehsan, Malaysia