

Bagi memenuhi keperluan yang menjurus ke arah kecemerlangan pendidikan, para pelajar daripada program Pemprosesan Makanan disediakan pelbagai bentuk kemudahan.



- Terdapat 4 makmal pemprosesan di KVDLM
- Peralatan
- Mesin
- Stor bahan mentah



Pengetahuan dan kemahiran yang pelajar perolehi daripada program ini akan membolehkan mereka untuk mengambil bahagian dalam pasaran kerja sebagai:-

- Penyelia Pemprosesan Makanan
- Penyelia Pengeluaran Makanan
- Penyelia Perkhidmatan Makanan
- Penyelia Kualiti dan Keselamatan Makanan
- Pembantu Penyelidik dan Pembangunan Makanan
- Penolong Pengurus Pengeluaran Makanan
- Usahawan

**KEMUDAHAN DISEDIAKAN**

**PROSPEK KERJAYA**



[kvdml.edu.my](http://kvdml.edu.my)

Keterangan lanjut sila hubungi :

**KOLEJ VOKASIONAL**

**DATO' LELA MAHARAJA**

71300 Rembau, Negeri Sembilan Darul Khusus

Tel : 06-6851218 Faks : 06-6858178



**LOKASI**

**KVDLM**



YOUR JOURNEY START HERE

**PEMROSESAN MAKANAN**



Diploma dalam program Pemprosesan Makanan direka untuk melahirkan individu yang kreatif dan berkemahiran di dalam bidang pemprosesan makanan daripada hasil sayuran, buah-buahan, ternakan dan konfeksionari. Mereka diajar aspek kebersihan dalam penyediaan makanan, penggunaan peralatan yang sesuai, pemprosesan bahan mentah dan seterusnya menghasilkan produk yang bermutu tinggi, berkhasiat dan lazat.

Pelajar juga didedahkan kepada teknik pembungkusan dan perlabelan serta cara terbaik untuk memasarkan produk. Penekanan diberi supaya pelajar boleh menjalankan perniagaan sendiri setelah

tamat latihan. Pada akhir program ini, pelajar dilengkapi dengan kursus-kursus pengkhususan termasuk Standard Kualiti Persijilan Halal, Jaminan Kualiti dan Keselamatan



Makanan, Kawalan Mutu Makanan, Akta Keselamatan dan Kesihatan Pekerjaan, Amalan perkilangan yang Baik (GMP) dan Pengendalian Makanan.



Selain daripada pengetahuan dan kemahiran teknikal, program ini juga memberi penekanan kepada pembangunan potensi individu pelajar

dalam cara yang bersepadu dan holistik melalui kursus seperti pengajian Islam, profesional pekerjaan, ko-kurikulum, kemahiran insaniah dan keusahawanan. Pelajar juga akan didedahkan kepada situasi sebenar dengan menjalani latihan industri (OJT) di industri yang berkenaan.

## MENGENALI PEMROSESAN MAKANAN

SIJIL VOKASIONAL MALAYSIA (SVM)		
SEMESTER	KURSUS	KOD KURSUS
1	KEBERSIHAN DAN KESELAMATAN	GHP 101
	MESIN DAN PERALATAN	GHP 102
	OPERASI PROSES PENGELUARAN	GHP 103
	PEMROSESAN BUAH-BUAHAN	GHP 104
2	PENGISIAN DAN PEMBUNGKUSAN	GHP 201
	PELABELAN DAN PEMBUNGKUSAN PUKAL/KARTON	GHP 202
	ASAS PENGURUSAN AM KILANG	GHP 203
	PEMROSESAN SAYUR-SAYURAN	GHP 204
3	PENGURUSAN BAHAN	GHP 301
	PRA PERSEDIAAN BAHAN MENTAH	GHP 302
	PEMROSESAN BIJIRIN	GHP 303
	REKOD DAN STOK BAHAN	GHP 304
4	PENYEDIAAN BAHAN	GHP 401
	PENGURUSAN MESIN DAN PERALATAN	GHP 402
	PEMROSESAN DAGING, AYAM DAN IKAN	GHP 403
	OPERASI PROSES PENGELUARAN LANJUTAN	GHP 404

## KURSUS

DIPLOMA PEMROSESAN MAKANAN (DPM)		
SEMESTER	KURSUS	KOD KURSUS
1	PENGENALAN INDUSTRI MAKANAN	GHP 5012
	PENGURUSAN AM KILANG	GHP 5023
	AMALAN PERKILANGAN YANG BAIK (GMP)	GHP 5033
	TEKNOLOGI PEMROSESAN MAKANAN	GHP 5043
2	PELABELAN DAN PEMBUNGKUSAN	GHP 6013
	KAWALAN MUTU MAKANAN	GHP 6023
	STANDARD KUALITI DAN PERSIJILAN HALAL	GHP 6033
	APLIKASI TEKNOLOGI PEMROSESAN	GHP 6043
3	PERANCANGAN KERJA PENGELUARAN	GHP 7013
	JAMINAN KUALITI DAN KESELAMATAN MAKANAN	GHP 7023
	ASAS KEJURUTERAAN MAKANAN	GHP 7033
	PENGURUSAN PEKERJA	GHP 7043
	PROJEK I	GHP 7052
4	PELAKSANAAN KERJA PENGELUARAN	GHP 8013
	PENILAIAN KERJA PENGELUARAN	GHP 8023
	PEMBANGUNAN PRODUK	GHP 8033
	PROJEK II	GHP 8044
	LATIHAN INDUSTRI	GHP 8013

## KURSUS