

Bidang kulinari buka peluang jadi usahawan

3/10/19 B/HARIAN MS10

Tawau: Program Sijil Kulinari Kolej Komuniti Tawau bukan sahaja menyediakan pembelajaran teori dan amali mengenai industri itu sebaliknya menggalakan budaya keusahawanan dalam kalangan pelajarnya melalui penjualan roti yang dihasilkan.

Pensyarah kursus Pastrri dan Bakeri 2, Noraizah Mhd Sarbon, berkata ketika ini seramai 17 pelajar Sijil Kulinari 2 (SKU 2) yang sedang mengikuti kursus pastrri dan bakeri sepanjang sesi pengajian mulai Jun 2019.

Beliau berkata, kumpulan pelajar itu didedahkan dengan pengetahuan dan kemahiran secara teori serta amali mengenai pembuatan *yeast product* atau aneka roti *quick bread* seperti *muffin*, *scone*, *brownies*, *waffle*, apam balik dan kaya ball mengikut kaedah tertentu.

"Pada masa sama, kursus ini merangkumi persiapan awal sebelum membuat produk, teknik dan cara mengendalikan mesin dengan betul.

"Kaedah pembuatan roti, piz-

za, dan pembuatan pencuci mulut akan diberi penekanan khusus supaya pelajar akan memahami proses sebenar kaedah terbabit," katanya.

Noraizah berkata, selain melaksanakan proses pengajaran dan pembelajaran secara teori serta amali, produk yang dihasilkan itu dijual kepada orang awam atau pelajar di premis utama Kolej Komuniti Tawau yang terletak di Pusat Komersial Perdana Square, Tawau.

Katanya, pelbagai jenis roti yang dihasilkan pelajar SKU 2 ditempatkan di ruang jualan Koperasi Kolej Komuniti Tawau Berhad pada hari Selasa dan Khamis bermula Julai lalu.

"Secara tidak langsung budaya keusahawanan dapat diwujudkan secara holistik dalam ekosistem pendidikan di Kolej Komuniti Tawau.

"Tempoh dua tahun pengajian peringkat Sijil Kulinari akan dimanfaatkan sepenuhnya agar pelajar dapat memenuhi keperluan industri dalam pasaran pekerjaan," katanya.



Pelatih SKU 2 Kolej Komuniti Tawau sedang menjalani pembelajaran amali pembuatan roti yang juga dijual di tapak premis kolej itu di Tawau.