

IMU推出食品科學創新榮譽理學士課程

重新定義食物健康全新理念



IMU首个2U1i工作导向学习课程正式启动。

(吉隆坡7日讯) 国际医药大学 (IMU) 首个以工作导向学习为核心的本科课程，食品科学创新荣誉理学士学位课程 (Bachelor of Science (Hons) in Food Science Innovation) 正式启动，课程将于2025年9月迎来首届入学生。



食品科学创新荣誉理学士学位课程采用IMU首创的2U1i工作导向学习模式，即学生将在前两年于大学课堂学习，最后一年进入食品行业进行长达12个月的企业实习。

该课程以“重新思考健康，重新定义食物”为主打口号，标志着IMU在“一体健康” (One Health) 理念上的又一重要进展，透过食品科学的创新方式，连接人类、动物与环境的整体健康。

此前瞻性课程旨在培育新一代食品专业人才，使其具备引领食品系统创新的能力，涵盖食品配方、安全性、可持续性、包装与消费者洞察等多个关键领域，全面应对全球对安全、可持续以及健康为核心食品解决方案日益增长的需求。

2U1i实习模式提升就业力

该课程采用IMU首创的2U1i工作导向学习模式，即学生将在前两年于大学课堂学习，最后一年进入食品行业进行长达12个月的企业实习。课程内容由本地与国际顶尖食品企业共同设计，确保学生掌握符合当今市场所需的实用知识与技能。

在校学习期间，学生将深

入学习可持续发展、法规事务、感官科学、消费者研究、食品加工技术等核心知识；并在位于校园的食品科学创新实验室获得实践经验，实验室配备先进设备，专为产品研发与实践学习打造。

课程亦提供四大选修方向，包括：可持续发展、法规事务、感官与消费者研究，以及食品加工技术，让学生能根据兴趣与职业规划做出选择。

S.I.H.A.T.理念打造新一代食品人才

该课程亦秉持S.I.H.A.T.价值观——可持续 (Sustainable)、创新 (Innovative)、健康 (Healthy)、可负担 (Affordable) 与美味 (Tasty)，致力于培养能应对地球与人类健康开发食品方案的人才。

IMU表示，课程的推出不仅加强其在营养学、饮食治疗学及健康科学等领域的跨学科合作，也进一步巩固其在学术生态系统中的领导地位。

多元职业路径广阔前景

毕业生将具备投身食品饮料、农业食品、法规监管、咨询顾问等行业的能力，并具备创业潜能。未来职业选择包括产品开发执行员、感官科学家、食品安全与法规合规专员、可持续发展顾问。

包装技术专家、科学传播者等。

IMU强调，该课程的开发充分体现了校方与食品行业之间密切而卓有成效的合作关系。

首届入学奖学金开放申请

凡申请2025年9月首届入学课程的学生，皆有机会获得RM10,000入学奖学金，该奖学金由大学根据甄选标准颁发，须符合相关条款与细则。IMU保留最终决定权。

欢迎有兴趣者浏览官网：www.imu.edu.my

或电邮至：start@imu.edu.my

亦可致电：03 - 2731 7272了解更多资讯。