



KEMENTERIAN PENDIDIKAN TINGGI
JABATAN PENDIDIKAN POLITEKNIK DAN KOLEJ KOMUNITI



KOLEJ KOMUNITI
LAHAD DATU

BUKU PANDUAN AKADEMIK

PELAJAR KOLEJ KOMUNITI LAHAD DATU

EDISI 2025

EDITOR:

ASRIANI BINTI KARIM

NUR HAYATI BINTI BADUMINGO

JAMRIN BIN JASMIN



BUKU PANDUAN **AKADEMIK**

PELAJAR KOLEJ KOMUNITI LAHAD DATU
EDISI 2025

EDITOR:
ASRIANI BINTI KARIM
NUR HAYATI BINTI BADUMINGO
JAMRIN BIN JASMIN

©Kolej Komuniti Lahad Datu, Kementerian Pendidikan Tinggi, 2025

Hakcipta terpelihara. Tiada bahagian terbitan ini boleh diterbitkan semula atau ditukar dalam apa jua bentuk dengan cara apa jua sama ada secara elektronik, mekanikal, fotokopi, rakaman dan sebagainya sebelum mendapat kebenaran bertulis daripada Kolej Komuniti Lahad Datu.

Diterbitkan oleh

Kolej Komuniti Lahad Datu
Kementerian Pendidikan Tinggi
MDLD 7211, Lot 245-255,
Jalan Silam, Bandar Sri Perdana,
91110 Lahad Datu, Sabah

Tel: 089-863021

Faks: 089-863023

Web: <https://kklahaddatu.mypolycc.edu.my>



Data Pengkatalogan-dalam-Penerbitan

Perpustakaan Negara Malaysia

Rekod katalog untuk buku ini boleh didapati
dari Perpustakaan Negara Malaysia

eISBN 978-629-94280-0-8

ISI KANDUNGAN

BAB	KANDUNGAN	M/S
	Kata-kata Aluan Pengarah Kolej Komuniti Lahad Datu	i
	Visi dan Misi JPPKK	ii
	Latarbelakang Kolej Komuniti Lahad Datu	iii
	Jawatankuasa Editorial	iv
	Takrifan	v-vii
1.0	PELAKSANAAN PROGRAM PENGAJIAN SIJIL KOLEJ KOMUNITI	1
1.1	Sistem Akademik	2-3
1.2	Pendekatan Pengajaran dan Pembelajaran	4-5
1.3	Pembelajaran Berasaskan Hasil/ <i>Outcome Based Education (OBE)</i>	6-7
1.4	Rekod Kehadiran	8 - 9
1.5	<i>Student Learning Time (SLT)</i>	9
1.6	Status Pelajar	10
1.7	Penangguhan Pengajian	11
1.8	Berhenti Pengajian	11
2.0	SISTEM PEPERIKSAAN DAN PENILAIAN	12
2.1	Bahagian 1 - Peraturan Penilaian	12-15
2.2	Bahagian 2 - Kaedah Penilaian	16-17
2.3	Bahagian 3 - Penganugerahan	18-19

ISI KANDUNGAN

BAB	KANDUNGAN	M/S
3.0	SISTEM LATIHAN INDUSTRI	20
3.1	Penyata Dasar	20
3.2	Objektif LI	20
3.3	Syarat Layak	20
3.4	Syarat Lulus	21
3.5	Tatacara Permohonan Tempat Latihan	21
3.4	Peraturan Semasa Menjalani Latihan Industri	22-23
4.0	SIJIL TEKNOLOGI PEMROSESAN MAKANAN	24
4.1	Pengurusan Program	24
4.2	Pengenalan Program	25
4.3	Sinopsis Program	25
4.4	Prospek Kerjaya	26
4.5	Prospek Diploma	26
4.6	Hasil Pembelajaran Program	27-28
4.7	Senarai Kursus	29-30
4.8	Ringkasan Kursus	31-35
	Rujukan	36
	Galeri Akademik	37-40

KATA-KATA ALUAN PENGARAH KOLEJ KOMUNITI LAHAD DATU

Salam sejahtera dan salam Malaysia Madani,

Syukur kepada hadrat Tuhan kerana dengan izinNya Buku Panduan Akademik Pelajar Kolej Komuniti Lahad Datu Edisi 2025 ini dapat diterbitkan dengan jayanya.

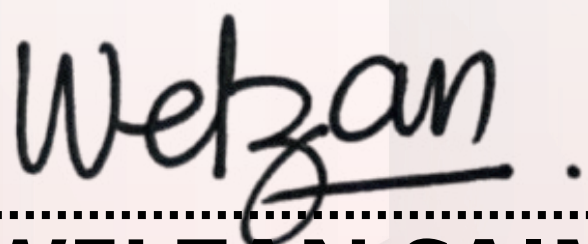
Buku ini menekankan maklumat akademik terkini yang selaras dengan dasar dan aspirasi Kementerian Pendidikan Tinggi (KPT) serta Kerangka Kelayakan Malaysia (MQF). Panduan ini juga merangkumi pelbagai kemudahan pembelajaran berasaskan teknologi, maklumat berkaitan program Sijil Kolej Komuniti dan garis panduan yang komprehensif bagi memastikan pengalaman pembelajaran yang kondusif dan berkualiti.

Adalah menjadi harapan pihak kolej agar buku panduan ini dapat membantu pelajar merancang perjalanan akademik mereka dengan lebih teratur, memahami hak dan tanggungjawab sebagai warga Kolej Komuniti, serta memanfaatkan segala peluang pembangunan diri yang ditawarkan. Dengan semangat Kolej Komuniti Lahad Datu melahirkan juara, saya percaya bahawa kejayaan pelajar bukan sahaja diukur melalui pencapaian akademik, tetapi juga melalui pembentukan sahsiah, kemahiran insaniah, dan nilai-nilai murni yang seimbang.

Akhir kata, setinggi-tinggi penghargaan dan terima kasih diucapkan kepada semua pihak yang telah menyumbang tenaga dan idea dalam penerbitan buku panduan ini. Semoga panduan ini menjadi rujukan yang bermanfaat dan memacu kecemerlangan pelajar Kolej Komuniti Lahad Datu pada masa kini dan akan datang.

Sekian, terima kasih.

Saya yang menjalankan amanah,



TS. WELZAN SAIMON

Pengarah
Kolej Komuniti Lahad Datu
Kementerian Pendidikan Tinggi



VISI DAN MISI

JABATAN PENDIDIKAN POLITEKNIK DAN KOLEJ KOMUNITI

VISI

Menjadi Peneraju Institusi TVET yang unggul.

MISI

Menyediakan akses yang meluas kepada program TVET berkualiti dan diiktiraf.

Memperkasa komuniti melalui pembelajaran sepanjang hayat.

Melahirkan graduan holistik, berciri keusahawanan dan seimbang.

Memanfaatkan sepenuhnya perkongsian pintar dengan pihak berkepentingan.

LATAR BELAKANG

KOLEJ KOMUNITI LAHAD DATU

Kolej Komuniti Lahad Datu (KKLD) merupakan sebuah institusi pendidikan tinggi di bawah Kementerian Pendidikan Tinggi (KPT) Malaysia yang berperanan penting dalam memperkasa akses masyarakat kepada pendidikan dan latihan kemahiran. Ditubuhkan dengan matlamat menyediakan peluang pembelajaran sepanjang hayat, KKLD sentiasa berusaha melahirkan graduan berpengetahuan, berkemahiran dan berdaya saing sesuai dengan keperluan industri serta kehendak komuniti setempat.

Sebagai sebuah institusi yang terletak di daerah Lahad Datu, Sabah, KKLD memberi tumpuan kepada penyediaan program-program Sijil, kursus pendek, serta latihan kemahiran yang relevan dengan keperluan setempat. Program teras yang ditawarkan ialah Sijil Teknologi Pemprosesan Makanan, selain pelbagai kursus jangka pendek yang fleksibel dan mesra komuniti dalam bidang kemahiran, keusahawanan, teknologi maklumat, bahasa, serta pembangunan diri.

KKLD turut menekankan pendekatan pembelajaran berasaskan hasil (*Outcome-Based Education, OBE*) yang selaras dengan Kerangka Kelayakan Malaysia (MQF), di mana pelajar bukan sahaja dibekalkan dengan ilmu pengetahuan, tetapi juga kemahiran praktikal, kemahiran insaniah, nilai profesionalisme, dan etika kerja yang tinggi. Sehingga ke tahun 2025, Kolej Komuniti Lahad Datu telah melahirkan seramai 436 orang graduan bermula dari tahun 2012.

Selain itu, kolej ini berperanan sebagai pusat rujukan komuniti setempat melalui pelbagai program khidmat masyarakat, kerjasama dengan agensi kerajaan, industri dan pertubuhan tempatan. Dengan komitmen terhadap aspirasi Malaysia MADANI, KKLD menjadi pemangkin kepada pembangunan modal insan yang berdaya tahan dan mampu menyumbang kepada kemajuan sosioekonomi daerah Lahad Datu khususnya, dan negara amnya.

JAWATANKUASA EDITORIAL

BUKU PANDUAN AKADEMIK PELAJAR KOLEJ KOMUNITI LAHAD DATU EDISI 2025



TS. WELZAN SAIMON

PENGARAH KKLD
PENASIHAT



PN. ZARINAH BINTI ABD BARI

PEMBANTU PUSTAKAWAN
SETIAUSAHA



PN. ASRIANI BINTI KARIM

TIMBALAN PENGARAH (AKADEMIK)
KETUA EDITOR



PN. NURHAYATI BINTI BADUMINGO

PEGAWAI PEPERIKSAAN
EDITOR
PEREKA GRAFIK



EN. JAMRIN BIN JASMIN

PEGAWAI PERHUBUNGAN
INDUSTRI DAN ALUMNI
EDITOR

TAKRIFAN

Dalam peraturan ini, melainkan konteksnya menghendaki maksud lain:

TPA

Timbalan Pengarah (Akademik)

TPP

Timbalan Pengarah (Pengurusan)

PdP

Pengajaran dan Pembelajaran

Kursus

Komponen kurikulum program yang mempunyai kod dan kredit tertentu

Mata Kredit

Hasil darab nilai mata dengan jam kredit bagi sesuatu kursus

Program

Program pengajian mengikut kurikulum yang diluluskan oleh Jabatan Pendidikan Politeknik dan Kolej Komuniti

Pelajar

Sesiapa yang telah menyempurnakan pendaftaran program dan mengikuti pengajian di kolej

Pelajar semasa

Pelajar yang telah mengikuti sekurang-kurangnya satu (1) semester pengajian di kolej

Penilaian/ Pentaksiran

Sebarang bentuk pengukuran pencapaian pelajar bagi Kursus dan Latihan Industri

Jam kredit

Satu pertimbangan yang diberi kepada suatu kursus bergantung kepada satu atau lebih faktor=faktor yang berikut:

- i. Kepentingan kursus tersebut;
- ii. Tahap kesusahan atau kesulitan untuk memahami kursus tersebut;
- iii. Bilangan jam kuliah, tutorial, makmal dan bengkel dalam seminggu
- iv. Masa seminggu seorang pelajar itu membuat kerja-kerja di luar kuliah.

Gred

Satu tahap pencapaian penilaian dalam bentuk abjad bagi menunjukkan prestasi pelajar bagi sesuatu kursus

TAKRIFAN

PNM (Purata Nilai Mata)

Purata nilai mata yang diperoleh pelajar bagi sesuatu semester.

HPNM (Himpunan Purata Nilai Mata)

Purata nilai mata yang diperoleh pelajar bagi semua semester sepanjang pengajian.

OBE (*Outcome-Based Education*)

Pendekatan Pembelajaran yang menumpukan kepada pencapaian hasil pembelajaran yang ditetapkan. Setiap kursus dan program direka bentuk untuk memastikan pelajar mencapai *Course Learning Outcome (CLO)*, *Programme Learning Outcome (PLO)* dan *Programme Educational Objectives (PEO)* selaras dengan Kerangka Kelayakan Malaysia (MQF).

CLO (*Course Learning Outcomes*)

Hasil pembelajaran yang perlu dicapai oleh pelajar pada akhir sesuatu kursus.

PLO (*Programme Learning Outcomes*)

Hasil yang mesti ditunjukkan oleh pelajar setelah menamatkan sesuatu program.

PEO (*Programme Educational Objectives*)

Matlamat jangka sederhana yang ingin dicapai oleh graduan dalam tempoh beberapa tahun selepas menamatkan pengajian, merangkumi profesionalisme, kemahiran insaniah dan keusahawanan.

SLT (*Student Learning Time*)

Jumlah masa keseluruhan yang diperuntukkan untuk pelajar menguasai hasil pembelajaran kursus, termasuk pembelajaran berpandu (Guided Learning Time - GLT) dan pembelajaran sendiri (Independent Learning - IL). 1 kredit = 40 jam SLT.

GLT (*Guided Learning Time*)

Tempoh pembelajaran berpandu yang melibatkan interaksi langsung antara pensyarah dan pelajar, seperti kuliah, tutorial dan amali.

IL (*Independent Learning*)

Tempoh pembelajaran sendiri tanpa kehadiran pensyarah, seperti membaca nota, menyiapkan tugas dan perbincangan kumpulan.

Pentaksiran Formatif

Penilaian yang dijalankan secara berterusan bagi menilai kemajuan dan kefahaman pelajar terhadap sesuatu pembelajaran.

Pentaksiran Sumatif

Penilaian yang dijalankan pada akhir sesuatu tempoh pembelajaran untuk menentukan tahap pencapaian pelajar.

TAKRIFAN

Latihan Industri (LI)

Komponen wajib pengajian yang memberi peluang kepada pelajar mempraktikkan ilmu dan kemahiran dalam persekitaran kerja sebenar di industri.

Kalendar Akademik

Dokumen rasmi yang menetapkan tarikh aktiviti akademik bagi sesuatu sesi seperti pendaftaran, peperiksaan dan cuti semester.

Jadual Waktu Kelas

Dokumen rasmi yang menunjukkan susunan masa kuliah, amali dan tutorial bagi setiap kursus pada semester semasa.

Penasihat Akademik (PA)

Pensyarah yang dilantik bagi membimbing pelajar dalam aspek akademik, sahsiah dan perancangan pengajian.

Gugur Taraf Pelajar

Status yang diberikan kepada pelajar yang gagal memenuhi syarat pengajian atau tidak melapor diri dalam tempoh ditetapkan.

Penangguhan Pengajian

Kebenaran rasmi yang diberikan kepada pelajar untuk menangguh pengajian atas sebab kesihatan atau sebab munasabah yang diluluskan oleh Pengarah Kolej.

BKPKK (Bantuan Kewangan Pelajar Kolej Komuniti)

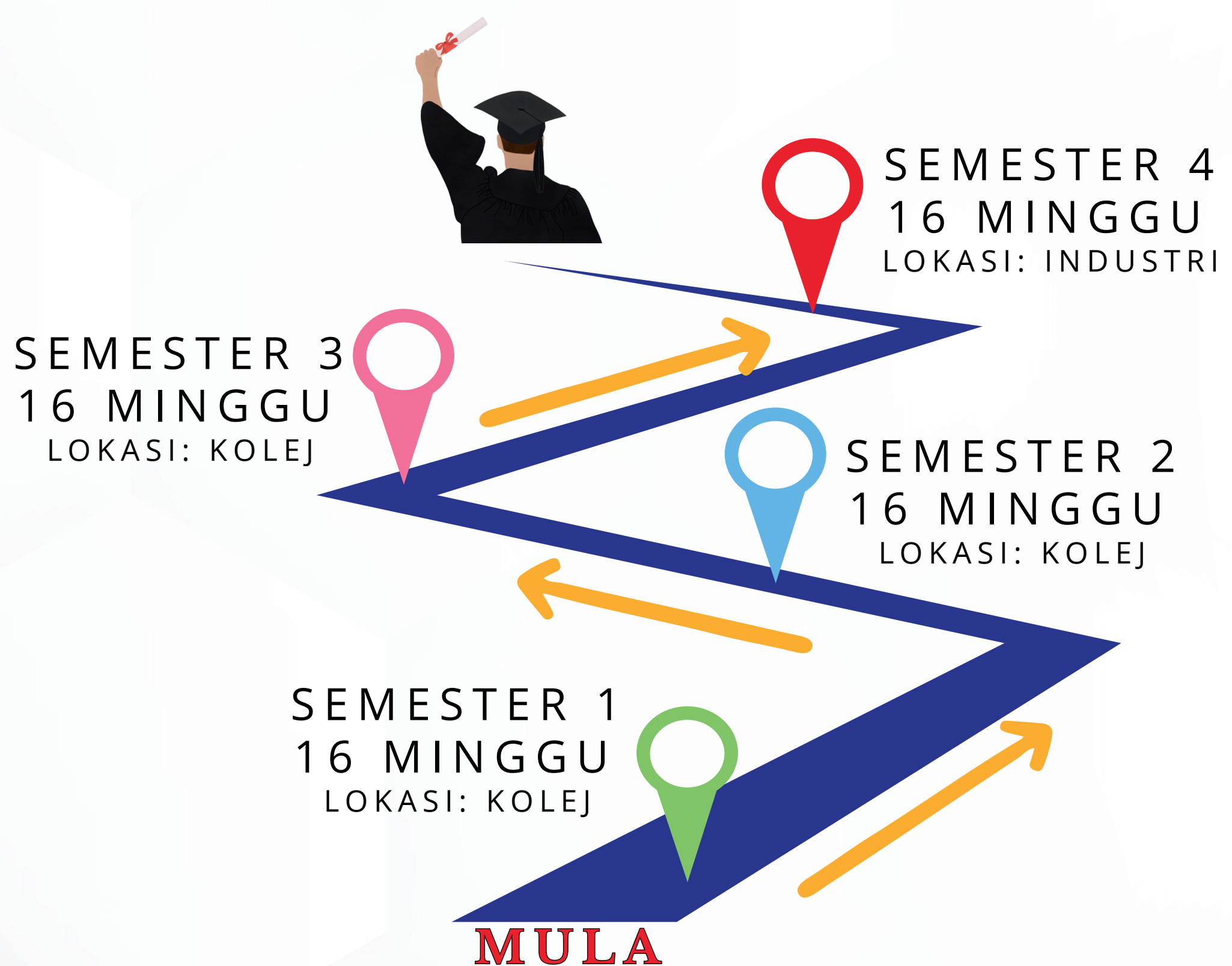
Bantuan kewangan oleh Kementerian Pendidikan Tinggi kepada pelajar yang layak bagi menampung kos sara diri sepanjang pengajian.

BAB 1

PELAKSANAAN PROGRAM PENGAJIAN SIJIL KOLEJ KOMUNITI

1.0 Sijil Kolej Komuniti

Sijil Kolej Komuniti (SKK) dilaksanakan selama 4 semester bersamaan 16 bulan. Pelajar perlu mengikuti semester 1 hingga semester 3 di kolej dan semester 4 di industri. Jumlah kredit SKK yang ditawarkan ialah 60 kredit atau 62 kredit bagi pelajar yang tidak mendapat Kepujian untuk subjek Bahasa Melayu pada peringkat SPM.



1.1 Sistem Akademik

1.1.1 Unit Akademik di Kolej Komuniti Lahad Datu diterajui oleh Pengarah KKLD dan ditadbir oleh Timbalan Pengarah (Akademik).

1.1.2 Di antara unit di bawah Unit Akademik dan Pendidikan Berterusan ialah:

- Unit Peperiksaan dan Penilaian
- Unit Sijil Teknologi Pemprosesan Makanan
- Unit Pengajian Am
- Unit Perhubungan Industri dan Alumni (Latihan Industri)
- Unit Pendidikan Berterusan
- Unit Pembelajaran Digital
- Unit Penyelidikan Inovasi dan Komersialan
- Unit Penasihat Akademik (SPAk)
- Unit Latihan dan Pembangunan Staf
- Unit Jaminan Kualiti
- Penyelaras Jadual Waktu

1.1.3 Unit Akademik adalah unit yang bertanggungjawab menguruskan perihal-perihal berkaitan akademik di Kolej Komuniti Lahad Datu antaranya:

- Pelaksanaan, penyeliaan dan pengurusan Pembelajaran dan Pengajaran (PdP)
- Pelaksanaan program Pembelajaran Sepanjang Hayat (PSH)
- Perancangan dan pengurusan Sistem Pengurusan Kualiti dan Akreditasi
- Pengurusan dasar pentaksiran dan penilaian berpanduan Pembelajaran Berasaskan Hasil (OBE)
- Pengurusan perancangan latihan untuk pensyarah-pensyarah



1.2 Pendekatan Pengajaran dan Pembelajaran

- 1.2.1 Sebagai sebuah jabatan di bawah naungan Kementerian Pendidikan Tinggi (KPT) dan Jabatan Pendidikan Politeknik dan Kolej Komuniti (JPPKK), KKLD telah merangka pelan strategik bagi menyokong matlamat pendidikan tinggi negara.

Dalam Teras Strategik Keempat PSPKK; Menerajui Sistem Pendidikan Melalui TVET 4.0, dua (2) daripada empat (4) objektif strategik adalah berkaitan dengan ciri program pengajian yang dihasratkan iaitu:

- program pengajian yang menepati permintaan industri
- program pengajian yang mendapat pengiktirafan dan/atau akreditasi

Sehubungan dengan itu, pendekatan PdP di KKLD dilaksanakan selaras dengan dua ciri program pengajian tersebut.

- 1.2.2 Proses PdP di KKLD menitikberatkan pendekatan PdP seiring dengan perkembangan industri, sama ada dalam bentuk komponen teknologi atau umum.

Proses PdP di KKLD (setakat Sesi I: 2025/2026) melibatkan 78% komponen teknologi dan 22% komponen teori.

- 1.2.3 Komponen teknologi pula terbahagi kepada tiga, iaitu:

- Kuliah (Komponen teori)
- Amali (Komponen praktikal)
- Tutorial

- 1.2.4 Pelajar akan menjalani proses PdP yang sebahagian besarnya melibatkan praktikal di makmal dan selebihnya teori di bilik tutorial.

- 1.2.5 Proses PdP juga akan menggunakan pendekatan Pembelajaran Berasaskan Hasil / *Outcome-Based Education (OBE)* dimana pembelajaran sebahagian besarnya adalah berpusatkan kepada pelajar (*student-centred learning*).

- 1.2.6 Pentaksiran pula terbahagi kepada dua (2), iaitu:

- **Pentaksiran Formatif:** pentaksiran yang dijalankan secara formal atau tidak formal bagi mengukur kemajuan atau penguasaan pelajar terhadap sesuatu pembelajaran.
- **Pentaksiran Sumatif:** pentaksiran berterusan yang dijalankan pada akhir sesuatu tempoh pembelajaran. Akan menyumbang kepada gred akhir pelajar.

Di KKLD, pentaksiran sumatif melibatkan 100% pentaksiran berterusan (tiada penilaian akhir).

- 1.2.7 Di KKLD, syarat lulus kursus ialah:
- Lulus penilaian berterusan (Minimum 40 markah)
 - Hadir 80% atau lebih jam pertemuan kursus
- 1.2.8 KKLD menawarkan satu (1) program pengajian sahaja iaitu Sijil Teknologi Pemprosesan Makanan (SPK).
- 1.2.9 Tempoh pengajian bagi SPK ialah selama 16 bulan (2 tahun). Tempoh pengajian setiap semester adalah 4 bulan (16 minggu).
- 1.2.10 Kalendar Akademik akan dikeluarkan oleh Jabatan Pendidikan Politeknik dan Kolej Komuniti (JPPKK) setiap tahun dan Kalendar Akademik KKLD akan dikeluarkan dan diedarkan kepada pelajar di setiap permulaan semester.
- 1.2.11 Setelah Kalendar Akademik KKLD disahkan, Jadual Waktu akan dirancang. Jadual Waktu akan diedarkan kepada pelajar pada Hari Pendaftaran Pelajar.
- 1.2.12 Pelajar perlu menghadiri kelas dan sesi penasihat akademik mengikut waktu yang telah ditetapkan di dalam Jadual Waktu.
- 1.2.13 Di dalam Jadual Waktu Kelas, terdapat maklumat Kod Kursus, Pensyarah dan Lokasi Kelas mengikut masa yang ditetapkan.

 KEMENTERIAN PENDIDIKAN TINGGI JAWAHAN PENDIDIKAN POLITEKNIK DATU												 KOLEJ KOMUNITI LAHAD DATU											
NAMA KELAS : SPK 1A												SESI : SESI 1 2024-2025											
PENSYARAH KELAS : AININAZWANI BINTI ABD RAFA												TARIKH KELAS : 29 JULAI 2024											
JADUAL WAKTU KELAS																							
Masa		8.00		9.00		10.00		11.00		12.00		1.00		2.00		3.00		4.00		5.00			
Hari		9.00		10.00		11.00		12.00		1.00		2.00		3.00		4.00		5.00					
ISNIN						SBC 10022								R		SPK 10142							
				ZBS/NQA								MBN											
						MSK										MSM							
SELASA		SUE 10031								SPK 10173				E									
				NQA								AAA											
				BT2								MSM											
RABU						SPK 10163								H									
				HMH								MSM											
								MPM															
KHAMIS						SPK 10183								A									
				HMH																			
				MPSM																			
JUMAAT		SBM 10022								SOLAT JUMAAT/REHAT				T									
				ZBS																			
				BT 1																			

2.00		3.00		4.00	
3.00		4.00		5.00	

SPK 10142		KOD SUBJEK	
MBN		KOD PENSYARAH	
MSM		LOKASI KELAS	

2.00		3.00		4.00	
3.00		4.00		5.00	

SPK 10142		KOD SUBJEK	
MBN		KOD PENSYARAH	
MSM		LOKASI KELAS	

2.00		3.00		4.00	
3.00		4.00		5.00	

SPK 10142		KOD SUBJEK	
MBN		KOD PENSYARAH	
MSM		LOKASI KELAS	

2.00		3.00		4.00	
3.00		4.00		5.00	

SPK 10142		KOD SUBJEK	
MBN		KOD PENSYARAH	
MSM		LOKASI KELAS	

2.00		3.00		4.00	
3.00		4.00		5.00	

SPK 10142		KOD SUBJEK	
MBN		KOD PENSYARAH	
MSM		LOKASI KELAS	

2.00		3.00		4.00	
3.00		4.00		5.00	

SPK 10142		KOD SUBJEK	
MBN		KOD PENSYARAH	
MSM		LOKASI KELAS	

2.00		3.00		4.00	
3.00		4.00		5.00	

SPK 10142		KOD SUBJEK	
MBN		KOD PENSYARAH	
MSM		LOKASI KELAS	

2.00		3.00		4.00	
3.00		4.00		5.00	

SPK 10142		KOD SUBJEK	
MBN		KOD PENSYARAH	
MSM		LOKASI KELAS	

2.00		3.00		4.00	
3.00		4.00		5.00	

SPK 10142		KOD SUBJEK	
MBN		KOD PENSYARAH	
MSM		LOKASI KELAS	

2.00		3.00		4.00	
3.00		4.00		5.00	

SPK 10142		KOD SUBJEK	
MBN		KOD PENSYARAH	
MSM		LOKASI KELAS	

2.00		3.00		4.00	
3.00		4.00		5.00	

SPK 10142		KOD SUBJEK	
MBN		KOD PENSYARAH	
MSM		LOKASI KELAS	

2.00		3.00		4.00	
3.00		4.00		5.00	

SPK 10142		KOD SUBJEK	
MBN		KOD PENSYARAH	
MSM		LOKASI KELAS	

2.00		3.00		4.00	
3.00		4.00		5.00	

SPK 10142		KOD SUBJEK	
MBN		KOD PENSYARAH	
MSM		LOKASI KELAS	

2.00		3.00		4.00	
3.00		4.00		5.00	

SPK 10142		KOD SUBJEK	
MBN		KOD PENSYARAH	
MSM		LOKASI KELAS	

2.00		3.00		4.00	
3.00		4.00		5.00	

SPK 10142		KOD SUBJEK	
MBN		KOD PENSYARAH	
MSM		LOKASI KELAS	

2.00		3.00		4.00	
3.00		4.00		5.00	

SPK 10142		KOD SUBJEK	
MBN		KOD PENSYARAH	
MSM		LOKASI KELAS	

2.00		3.00		4.00	
3.00		4.00		5.00	

SPK 10142		KOD SUBJEK	
MBN		KOD PENSYARAH	
MSM		LOKASI KELAS	

2.00		3.00		4.00	
3.00		4.00		5.00	

SPK 10142		KOD SUBJEK	
MBN		KOD PENSYARAH	
MSM		LOKASI KELAS	

2.00		3.00		4.00	
3.00		4.00		5.00	

SPK 10142		KOD SUBJEK	
MBN		KOD PENSYARAH	
MSM		LOKASI KELAS	

2.00		3.00		4.00	
3.00		4.00		5.00	

SPK 10142		KOD SUBJEK	
MBN		KOD PENSYARAH	
MSM		LOKASI KELAS	

2.00		3.00		4.00	
3.00		4.00		5.00	

SPK 10142		KOD SUBJEK	
MBN		KOD PENSYARAH	
MSM		LOKASI KELAS	

2.00		3.00		4.00	
3.00		4.00		5.00	

SPK 10142		KOD SUBJEK	
MBN		KOD PENSYARAH	
MSM		LOKASI KELAS	

2.00		3.00		4.00	
3.00		4.00		5.00	

SPK 10142		KOD SUBJEK	
MBN		KOD PENSYARAH	
MSM		LOKASI KELAS	

2.00		3.00		4.00	
3.00		4.00		5.00	

SPK 10142		KOD SUBJEK	
MBN		KOD PENSYARAH	
MSM		LOKASI KELAS	

2.00		3.00		4.00	
3.00		4.00		5.00	

SPK 10142		KOD SUBJEK	
MBN		KOD PENSYARAH	
MSM		LOKASI KELAS	

2.00		3.00		4.00	
3.00		4.00		5.00	

SPK 10142		KOD SUBJEK	
MBN		KOD PENSYARAH	
MSM		LOKASI KELAS	

2.00		3.00		4.00	
3.00		4.00		5.00	

SPK 10142		KOD SUBJEK	
MBN		KOD PENSYARAH	
MSM		LOKASI KELAS	

2.00		3.00		4.00	
3.00		4.00		5.00	

SPK 10142		KOD SUBJEK	
MBN		KOD PENSYARAH	
MSM		LOKASI KELAS	

2.00		3.00		4.00	
3.00		4.00		5.00	

SPK 10142		KOD SUBJEK	
MBN		KOD PENSYARAH	
MSM		LOKASI KELAS	

2.00		3.00		4.00	
3.00		4.00		5.00	

SPK 10142		KOD SUBJEK	
MBN		KOD PENSYARAH	
MSM		LOKASI KELAS	

2.00		3.00		4.00	
3.00		4.00		5.00	

SPK 10142		KOD SUBJEK	
MBN		KOD PENSYARAH	
MSM		LOKASI KELAS	

2.00		3.00		4.00	
3.00		4.00		5.00	

SPK 10142		KOD SUBJEK	
MBN		KOD PENSYARAH	
MSM		LOKASI KELAS	

2.00		3.00		4.00	
3.00		4.00		5.00	

SPK 10142		KOD SUBJEK	
MBN		KOD PENSYARAH	
MSM		LOKASI KELAS	

2.00		3.00		4.00	
3.00		4.00		5.00	

SPK 10142		KOD SUBJEK	
MBN		KOD PENSYARAH	
MSM		LOKASI KELAS	

2.00		3.00		4.00	
3.00		4.00		5.00	

SPK 10142		KOD SUBJEK	
MBN		KOD PENSYARAH	
MSM		LOKASI KELAS	

2.00		3.00		4.00	
3.00		4.00		5.00	

SPK 10142		KOD SUBJEK	
MBN		KOD PENSYARAH	
MSM		LOKASI KELAS	

2.00		3.00		4.00	
3.00		4.00		5.00	

SPK 10142		KOD SUBJEK	
MBN		KOD PENSYARAH	
MSM		LOKASI KELAS	

2.00		3.00		4.00	
3.00		4.00		5.00	

SPK 10142		KOD SUBJEK	
MBN		KOD PENSYARAH	
MSM		LOKASI KELAS	

2.00		3.00		4.00	
3.00		4.00		5.00	

SPK 10142		KOD SUBJEK	
MBN		KOD PENSYARAH	
MSM		LOKASI KELAS	

2.00		3.00		4.00	
3.00		4.00		5.00	

SPK 10142		KOD SUBJEK	
MBN		KOD PENSYARAH	
MSM		LOKASI KELAS	

2.00		3.00		4.00	
3.00		4.00		5.00	

SPK 10142		KOD SUBJEK	
MBN		KOD PENSYARAH	
MSM		LOKASI KELAS	

2.00		3.00		4.00	
3.00		4.00		5.00	

SPK 10142		KOD SUBJEK	
MBN		KOD PENSYARAH	
MSM		LOKASI KELAS	

2.00		3.00		4.00	
3.00		4.00		5.00	

SPK 10142		KOD SUBJEK	
MBN		KOD PENSYARAH	
MSM		LOKASI KELAS	

2.00		3.00		4.00	
3.00		4.00		5.00	

SPK 10142		KOD SUBJEK	
MBN		KOD PENSYARAH	
MSM		LOKASI KELAS	

2.00		3.00		4.00	
3.00		4.00		5.00	

SPK 10142		KOD SUBJEK	
MBN		KOD PENSYARAH	
MSM		LOKASI KELAS	

2.00		3.00		4.00	
3.00		4.00		5.00	

SPK 10142		KOD SUBJEK	
MBN		KOD PENSYARAH	
MSM		LOKASI KELAS	

2.00		3.00		4.00	
3.00		4.00		5.00	

SPK 10142		KOD SUBJEK	
MBN		KOD PENSYARAH	
MSM		LOKASI KELAS	

2.00		3.00		4.00	
3.00		4.00		5.00	

SPK 10142		KOD SUBJEK	
MBN		KOD PENSYARAH	
MSM		LOKASI KELAS	

2.00		3.00		4.00	
3.00		4.00		5.00	

SPK 10142		KOD SUBJEK	
MBN		KOD PENSYARAH	
MSM		LOKASI KELAS	

2.00		3.00		4.00	
3.00		4.00		5.00	

SPK 10142		KOD SUBJEK	
MBN		KOD PENSYARAH	
MSM		LOKASI KELAS	

2.00		3.00		4.00	
3.00		4.00		5.00	

SPK 10142		KOD SUBJEK	
MBN		KOD PENSYARAH	
MSM		LOKASI KELAS	

2.00		3.00		4.00	
3.00		4.00		5.00	

SPK 10142		KOD SUBJEK	
MBN		KOD PENSYARAH	
MSM		LOKASI KELAS	

2.00		3.00		4.00	
3.00		4.00		5.00	

SPK 10142		KOD SUBJEK	
MBN		KOD PENSYARAH	
MSM		LOKASI KELAS	

2.00		3.00		4.00	
3.00		4.00		5.00	

SPK 10142		KOD SUBJEK	
MBN		KOD PENSYARAH	
MSM		LOKASI KELAS	

2.00		3.00		4.00	
3.00		4.00		5.00	

SPK 10142		KOD SUBJEK	
MBN		KOD PENSYARAH	
MSM		LOKASI KELAS	

2.00		3.00		4.00	
3.00		4.00		5.00	

SPK 10142		KOD SUBJEK	
MBN		KOD PENSYARAH	
MSM		LOKASI KELAS	

2.00		3.00		4.00	
3.00		4.00		5.00	

SPK 10142		KOD SUBJEK	
MBN		KOD PENSYARAH	
MSM		LOKASI KELAS	

2.00		3.00		4.00	
3.00		4.00		5.00	

SPK 10142		KOD SUBJEK	
MBN		KOD PENSYARAH	
MSM		LOKASI KELAS	

2.00		3.00		4.00	
3.00		4.00		5.00	

SPK 10142		KOD SUBJEK	
MBN		KOD PENSYARAH	
MSM		LOKASI KELAS	

2.00		3.00		4.00	
3.00		4.00		5.00	

SPK 10142		KOD SUBJEK	
MBN		KOD PENSYARAH	
MSM		LOKASI KELAS	

2.00		3.00		4.00	
3.00		4.00		5.00	

SPK 10142		KOD SUBJEK	
MBN		KOD PENSYARAH	
MSM		LOKASI KELAS	

2.00		3.00		4.00	
3.00		4.00		5.00	

SPK 10142		KOD SUBJEK	
MBN		KOD PENSYARAH	
MSM		LOKASI KELAS	

2.00		3.00		4.00	
3.00		4.00		5.	

1.3 Pembelajaran Berasaskan Hasil / *Outcome Based Education* (OBE)

1.3.1 Definisi dan Tujuan OBE

OBE ialah satu model pendidikan yang mengutamakan pencapaian hasil pembelajaran pelajar. OBE menghendaki pelajar menunjukkan bahawa mereka **TAHU** dan **BOLEH** melaksanakan apa yang dikehendaki oleh hasil-hasil pembelajaran.

OBE dilaksanakan bagi memastikan program akademik, sistem pembelajaran, pentaksiran serta diri anda sendiri sebagai graduan adalah pada tahap kualiti yang tinggi.

1.3.2 Hasil Pembelajaran ialah pernyataan yang menjelaskan apa yang pelajar harus kuasai sama ada dari segi kefahaman kognitif, psikomotor atau afektif.

- **KOGNITIF** : mencakupi pengetahuan dan perkembangan keterampilan intelektual
- **PSIKOMOTOR** : mencakupi pergerakan fizikal, koordinasi dan kemahiran motor
- **AFEKTIF** : mencakupi perasaan, nilai-nilai, apresiasi dan sikap.

1.3.3 Elemen OBE

OBE terbahagi kepada tiga elemen iaitu:

- **Kurikulum** Berasaskan Hasil / *Outcome-Based Curriculum* (OBC)
 - Melibatkan rekabentuk kurikulum yang memastikan semua aspek dalam kurikulum adalah saling menyokong pembangunan pelajar bagi mencapai Visi Misi JPPKK, *Programme Educational Objectives* (PEO), *Programme Learning Outcomes* (PLO) dan *Course Learning Outcomes* (CLO)
- **Pembelajaran dan Pengajaran** Berasaskan Hasil / *Outcome-Based Teaching And Learning* (OBTL)
 - Melibatkan proses pengajaran dan pembelajaran. Pensyarah harus dapat mengaplikasikan cara penyampaian yang sesuai bagi memastikan pelajar mencapai hasil pembelajaran dan mengamankan mereka dengan tanggungjawab proses pembelajaran mereka sendiri.

- **Pentaksiran** Berasaskan Hasil/ *Outcome-Based Assessment (OBA)*

- OBA menumpukan pada menyediakan pelajar dengan pelbagai peluang untuk mempraktikkan perkara yang perlu mereka lakukan bagi membolehkan maklum balas diberikan (formatif). Pelajar mesti menunjukkan pencapaian (sumatif) pada akhir kursus.
- OBA mengukur tahap pencapaian pelajar dalam memenuhi hasil yang diinginkan bagi kursus masing-masing dan program selepas itu.

1.3.4 Prinsip OBE

OBE dilaksanakan berdasarkan **empat (4)** prinsip iaitu:

- **Jangkaan Tinggi / *High Expectations***

- Kurikulum menetapkan tahap prestasi yang tinggi bagi mencabar dan menggalakkan pelajar untuk terlibat secara mendalam dalam sesi pembelajaran.

- **Kejelasan Fokus / *Clarity of Focus***

- Pensyarah dan pelajar jelas terhadap apa yang perlu difahami dan dilaksanakan untuk mencapai hasil pembelajaran

- **Peluang diperluaskan / *Extended Opportunity***

- Peluang pembelajaran yang menepati keperluan dari teknik pelajaran pelajar perlu disediakan. Tidak semua pelajar dapat pelajari perkara yang sama dengan cara yang sama pada masa yang sama.

- **Rekabentuk Menurun / *Design Down***

- Rekabentuk kurikulum bermula dengan mendefinisikan objektif yang jelas yang perlu dicapai oleh pelajar di akhir program.

1.4 Rekod Kehadiran

1.4.1 Pelajar adalah bertanggungjawab untuk menghadiri kelas dan program. Kehadiran pelajar **DIREKOD** di dalam Rekod Kehadiran Kursus. Pelajar diwajibkan hadir **TIDAK KURANG** dari 80% jumlah jam pertemuan kursus.

1.4.2 Dokumen Ketidakhadiran Pelajar

Dokumen ketidakhadiran pelajar disediakan sebagai bukti ketidakhadiran pelajar bagi kelas sesi semasa. Contoh dokumen ketidakhadiran pelajar adalah Surat Rasmi / Memo Kebenaran Pengarah atau Sijil Cuti Sakit.

1.4.3 Ketidakhadiran pelajar terbahagi kepada dua (2) kategori:

- **Ketidakhadiran yang dirancang**

- Pelajar perlu membuat permohonan kepada penasihat akademik dengan mengemukakan dokumen sokongan dan mendapat perakuan daripada TPA selewat-lewatnya **tiga (3)** hari sebelum tarikh ketidakhadiran tersebut.

- **Ketidakhadiran yang tidak dirancang**

- Ketidakhadiran yang tidak dirancang adalah seperti berikut:

- Disahkan sakit oleh pegawai perubatan kerajaan atau swasta;
- Menghadapi kes-kes kecemasan seperti kematian keluarga terdekat, kemalangan, bencana alam atau kebakaran dengan pengesahan dari pihak berkuasa, atau;
- Berurusan mana-mana perkara undang-undang dengan pengesahan dari pihak berkuasa; atau
- Menyertai aktiviti yang diluluskan oleh Pengarah dengan mengemukakan surat pengesahan daripada pihak penganjur
- Salinan surat-surat dan dokumen-dokumen rasmi perlulah diserahkan kepada Penasihat Akademik dan mendapat perakuan TPA selepas balik dari bercuti

- Sekiranya pelajar gagal mengemukakan dokumen ketidakhadiran, pelajar akan direkod sebagai Tidak Hadir (TH) dan peratus kehadiran akan ditolak.

1.4.4 Pelajar yang mendapat **kurang dari 90%** kehadiran bagi mana-mana subjek akan dikeluarkan **Surat Amaran Pertama** dari Pensyarah Kursus.

1.4.5 Pelajar yang mendapat **kurang dari 80% kehadiran** bagi mana-mana subjek akan dikeluarkan **Surat Tunjuk Sebab** dari TPA dan Surat Jawapan Tunjuk Sebab perlu dijawab dalam tempoh 3 hari.

Sekiranya sebab yang dikemukakan tidak munasabah, pelajar dikira **GAGAL** kursus tersebut dan perlu mengulang kursus pada semester lain.

1.5 ***Student Learning Time (SLT)***

1.5.1 **SLT** merangkumi semua usaha pelajar dalam melengkapkan sesuatu kursus yang ditawarkan.

1.5.2 SLT sesuatu kursus terdiri daripada jam pembelajaran bersemuka, jam pembelajaran sendiri dan jam pentaksiran formal (sumatif).

1.5.3 Pengiraan SLT adalah berdasarkan kepada reka bentuk (sifat PdP) dan kandungan kurikulum sesuatu kursus.

1.5.4 SLT terbahagi kepada dua komponen iaitu:

- **Pembelajaran Berpandu / *Guided Learning (GL)***

- Tempoh pembelajaran pelajar diajar secara bersemuka (sama ada secara fizikal atau dalam talian) dengan pensyarah

- **Pembelajaran Kendiri / *Independent Learning (IL)***

- Tempoh pembelajaran di mana pelajar belajar sendiri tanpa kehadiran pensyarah

1.5.5 Kaedah-kaedah PdP yang dikira sebagai GL ialah *Lecture (L)* / Kuliah, *Practical (P)* / Amali, Tutorial (T) dan juga *Others (O)* / kaedah lain-lain yang diajar secara bersemuka dengan pensyarah.

1.5.6 Kaedah-kaedah PdP yang dikira sebagai IL ialah seperti membaca nota, melaksanakan tugas, persediaan menjalani kuiz atau ujian, perbincangan dalam kumpulan dan menjawab kuiz dalam talian.

- 1.5.7 Menurut MQA, 1 kredit bersamaan dengan 40 jam SLT. Sebagai contoh, bagi kursus yang mempunyai 3 jam kredit, SLT bagi subjek tersebut ialah (3 jam x 40) iaitu 120 jam. Ini bermakna, untuk mencapai hasil pembelajaran kursus yang optimum, pelajar perlulah menggunakan sebanyak 120 jam untuk mempelajari kursus tersebut. dalam tempoh 14 minggu pengajian.
- 1.5.8 Pelajar akan diberikan taklimat berkenaan SLT oleh pensyarah kursus pada Minggu Pertama PdP. Maklumat SLT juga turut disertakan di dalam Rangka Kursus.

1.6 Status Pelajar

- 1.6.1 Status Pelajar KKLD adalah tertakluk kepada syarat-syarat berikut:
- Mendaftar sebagai pelajar KKLD untuk mengikuti program pengajian yang ditawarkan pada tarikh yang ditetapkan.
 - Menjelaskan yuran pengajian **TIDAK LEWAT** dari tarikh yang ditetapkan; dan
 - Mendaftar kursus seperti yang ditetapkan untuk semester berkenaan dalam tempoh yang ditetapkan.
- 1.6.2 Gugur Taraf Sebagai Pelajar
- Pelajar akan digugurkan taraf sebagai pelajar institusi sekiranya **GAGAL** melapor diri / memohon penangguhan pengajian / memohon berhenti pengajian dalam tempoh 8 minggu selepas tarikh pendaftaran pelajar.
 - Pelajar yang telah digugurkan taraf sebagai pelajar **TIDAK BOLEH** membuat rayuan menyambung pengajian pada sesi semasa.
 - Pelajar **BOLEH** membuat permohonan baharu sebagai pelajar baharu pada sesi seterusnya.
- 1.6.3 Tempoh pengajian maksimum adalah 7 semester. Pelajar yang tidak berjaya menghabiskan pengajian dalam tempoh 7 semester adalah dikira **GUGUR TARAF** sebagai pelajar.

Penyataan di atas perlu dirujuk bersama Garis Panduan Pegawai Pengambilan Pelajar Kolej Komuniti edisi terkini.

1.7 Penangguhan Pengajian

- 1.7.1 Pelajar boleh memohon untuk menangguh pengajian disebabkan masalah kesihatan dan sebab-sebab lain yang diluluskan oleh Pengarah KKLD.
- 1.7.2 Permohonan penangguhan bagi pelajar yang mengalami masalah kesihatan boleh dikemukakan dengan menyertakan pengesahan / sokongan daripada Pegawai Perubatan Hospital Kerajaan sahaja.
- 1.7.3 Tempoh penangguhan tersebut tidak akan diambil kira dalam bilangan tempoh maksimum pengajian.
- 1.7.4 Tempoh penangguhan selain daripada para 1.6.3 di atas akan diambil kira dalam bilangan tempoh maksimum pengajian.
- 1.7.5 Sekiranya pelajar mendapat BKPKK atau mempunyai penaja, salinan surat kelulusan penangguhan perlu dikemukakan kepada Unit Pembangunan Pelajar untuk dikemukakan kepada pihak KPT atau penaja.
- 1.7.6 Pelajar yang telah diluluskan penangguhan pengajian tidak layak menggunakan sebarang kemudahan yang disediakan untuk pelajar oleh kolej komuniti.
- 1.7.7 Penyataan di atas perlu dirujuk bersama Garis Panduan Pegawai Pengambilan Pelajar Kolej Komuniti edisi terkini.

1.8 Berhenti Pengajian

- 1.8.1 Pelajar boleh memohon untuk berhenti pengajian dengan merujuk Pegawai Pengambilan dalam tempoh yang ditetapkan.
- 1.8.2 Sekiranya pelajar mendapat BKPKK atau mempunyai penaja, salinan surat kelulusan pemberhentian perlu dikemukakan kepada Unit Pembangunan Pelajar untuk dikemukakan kepada pihak KPT atau penaja.
- 1.8.3 Pelajar yang telah berhenti pengajian tidak layak menggunakan sebarang kemudahan yang disediakan untuk pelajar oleh Kolej Komuniti.
- 1.8.4 Penyataan di atas perlu dirujuk bersama Garis Panduan Pegawai Pengambilan Pelajar Kolej Komuniti edisi terkini.

BAB 2.0

SISTEM PEPERIKSAAN DAN PENILAIAN

BAHAGIAN 1

PERATURAN PENILAIAN

2.1 Mendaftar Kursus

- 2.1.1 Pendaftaran kursus telah dilaksanakan mengikut ketetapan kalendar akademik semasa.
- 2.1.2 Pelajar hendaklah mencukupkan jumlah kredit yang dibenarkan dengan menambah kursus-kursus lain yang ditawarkan pada semester semasa.
- 2.1.3 Timbalan Pengarah (Akademik) / Ketua Program bertanggungjawab untuk memastikan pelajar telah mendaftar kursus.
- 2.1.4 Bagi kes yang melibatkan pelajar berpindah dari institusi lain, pendaftaran kursus perlu dilaksanakan selepas urusan pendaftaran pengajian selesai di Unit Pengambilan merujuk kepada panduan berkaitan pengambilan dan pengurusan pelajar yang sedang berkuat kuasa.

2.2 Kredit Kursus

- 2.2.1 Kredit bagi setiap kursus ialah seperti yang termaktub di dalam dokumen kurikulum yang sedang berkuat kuasa.
- 2.2.2 Jumlah kredit maksimum bagi satu semester ialah 20 kredit atau seperti yang ditetapkan di dalam dokumen kurikulum/manual akreditasi.
- 2.2.3 Jumlah kredit minimum bagi satu semester seperti berikut:

Program Pengajian	Jumlah Jam Kredit Minimum
Diploma	12
Sijil	9

- 2.2.4 Pindahan kredit dan pengecualian kursus boleh dimohon dalam tempoh **TIGA (3)** minggu selepas minggu pengajian bermula sekiranya memenuhi kriteria yang ditetapkan di dalam panduan pindahan kredit dan pengecualian kursus yang sedang berkuat kuasa.

2.3 Menentukan Jumlah Kredit

- 2.3.1 Pelajar dibenarkan mengambil **kurang** daripada jumlah kredit minimum dalam satu semester dengan mendapat sokongan Penasihat Akademik dan kelulusan Timbalan Pengarah (Akademik) sekiranya:
- pelajar akan menjalani Latihan Industri pada semester berikutnya; atau
 - pelajar mendapat keputusan Kedudukan Bersyarat (KS) pada semester sebelumnya.
- 2.3.2 Pelajar dibenarkan mengambil **lebih** daripada jumlah kredit maksimum dalam satu semester dengan sokongan Penasihat Akademik dan kelulusan Timbalan Pengarah (Akademik) sekiranya:
- pelajar akan menjalani Latihan Industri pada semester berikutnya; atau
 - pelajar telah lulus semua kursus pada semester sebelumnya dan mendapat Himpunan Purata Nilai Mata bersamaan atau lebih daripada 3.00 pada semester sebelumnya.
- 2.3.3 Pelajar hendaklah mencukupkan jumlah kredit minimum bagi setiap semester dengan mengambil kursus-kursus yang ditawarkan pada semester berkenaan dengan kelulusan Timbalan Pengarah (Akademik).
- 2.3.4 **Pelajar bertanggungjawab menyemak jumlah kredit terkumpul agar boleh menamatkan pengajian dalam tempoh yang ditentukan.**
- 2.3.5 Kredit bagi setiap kursus ialah seperti yang termaktub di dalam dokumen kurikulum yang sedang berkuat kuasa.
- 2.3.6 Jumlah kredit maksimum bagi satu semester ialah 20 kredit atau seperti yang ditetapkan di dalam dokumen kurikulum/manual akreditasi.

2.4 Menambah Kursus

- 2.4.1 Pelajar boleh menambah kursus dengan syarat tidak melebihi jumlah kredit yang dibenarkan bagi semester berkenaan.
- 2.4.2 Penambahan kursus boleh dibuat pada minggu ke **TIGA (3)** sehingga minggu ke **ENAM (6)** sesi pengajian. Pelajar hendaklah terlebih dahulu mendapatkan nasihat dan sokongan daripada Penasihat Akademik dan/atau Ketua Program serta mendapat kelulusan Timbalan Pengarah (Akademik).
- 2.4.3 Selepas daripada tempoh yang ditetapkan, pelajar tidak dibenarkan membuat sebarang penambahan kursus.

2.5 Mengugur Kursus

- 2.5.1 Pelajar boleh mengugur kursus dengan syarat tidak kurang daripada jumlah kredit minimum.
- 2.5.2 Pengguguran kursus boleh dibuat pada minggu ke **TIGA (3)** sehingga minggu ke **ENAM (6)** sesi pengajian. Pelajar hendaklah terlebih dahulu mendapatkan nasihat dan sokongan daripada Penasihat Akademik dan/atau Ketua Program serta mendapat kelulusan Timbalan Pengarah (Akademik).
- 2.5.3 Selepas daripada tempoh yang ditetapkan, pelajar tidak dibenarkan membuat sebarang pengguguran kursus.

2.6 Mengulang Kursus

- 2.6.1 Bagi kursus wajib, kursus teras dan kursus pengkhususan pelajar perlu:
 - i. mengulang mana-mana kursus yang gagal pada semester berikutnya sekiranya kursus itu ditawarkan kecuali pada keadaan yang tidak memungkinkan pelajar berbuat demikian dan mendapat kelulusan daripada Pengarah/Timbalan Pengarah (Akademik); dan
 - ii. mengikuti semula aktiviti-aktiviti pembelajaran bagi kursus-kursus berkenaan sepenuhnya.

2.6.2 Bagi kursus elektif pelajar perlu:

- i. mengulang semula kursus yang gagal, sama ada mengambil kursus yang sama ATAU mana-mana kursus lain pada semester berikut sekiranya kursus itu ditawarkan kecuali pada keadaan yang tidak memungkinkan pelajar berbuat demikian dan mendapat kelulusan daripada Pengarah/Timbangan Pengarah (Akademik); dan
- ii. memenuhi keperluan jam kredit minimum kursus elektif berdasarkan kurikulum yang sedang berkuat kuasa; dan
- iii. mengikuti semula aktiviti-aktiviti pembelajaran bagi kursus-kursus berkenaan sepenuhnya.

2.6.3 Bagi kes pelajar yang akan menjalani kursus latihan industri pada semester akhir yang gagal **DUA (2)** atau lebih kursus pada semester sebelumnya dikehendaki mengulang kursus.

2.7 Memperbaiki Gred Kursus

Bagi pelajar yang mendapat lulus dengan Gred C-, D+ dan D bagi mana-mana kursus:

- 2.7.1 pelajar dibenarkan untuk memperbaiki gred kursus sekali sahaja sepanjang pengajian bagi kursus tersebut.
- 2.7.2 pelajar perlu mengikuti semula semua aktiviti pembelajaran bagi kursus berkenaan sepenuhnya pada mana-mana semester berikutnya.
- 2.7.3 keputusan bagi pelajar yang memperbaiki gred kursus akan diambil daripada gred terbaik.
- 2.7.4 jumlah kredit yang perlu diambil oleh pelajar yang memperbaiki gred kursus tidak boleh melebihi dua puluh (20) kredit kecuali pada keadaan-keadaan yang tidak memungkinkan pelajar berbuat demikian dan mendapat kelulusan Timbalan Pengarah (Akademik).
- 2.7.5 tempoh maksimum pengajian bagi sesuatu kursus masih terpakai kepada pelajar yang memperbaiki gred kursus.

KAEDAH PENILAIAN

2.8 Kaedah Penilaian

2.8.1 Sistem penilaian politeknik dan kolej komuniti adalah berdasarkan kaedah penilaian kuantitatif prestasi pelajar di dalam sesuatu program yang dikenali sebagai Sistem Nilai Mata (SNM).

2.8.2 Mengikut Sistem Nilai Mata, prestasi pelajar bagi sesuatu kursus adalah berdasarkan kepada Sistem Gred yang mana pencapaian pelajar dinilai menggunakan dua (2) ukuran iaitu:

i. Purata Nilai Mata (PNM) atau *Grade Point Average (GPA)*

PNM = $\frac{\text{Jumlah Mata Kredit yang diperolehi dalam semester semasa}}{\text{Jumlah Jam Kredit yang diambil di dalam semester semasa}}$

ii. Himpunan Purata Nilai Mata (HPNM) atau *Cumulative Grade Point Average (CGPA)*

HPNM = $\frac{\text{Jumlah Mata Kredit yang diperolehi hingga kini}}{\text{Jumlah Jam Kredit yang diambil hingga kini}}$

2.8.3 **Penilaian Latihan Industri tidak akan diambil kira dalam menentukan Himpunan Purata Nilai Mata pelajar.**

2.9 Syarat Lulus Kursus

2.9.1 Telah mencapai kehadiran 80% atau seperti yang ditetapkan bagi aktiviti pembelajaran yang diwajibkan bagi sesuatu kursus.

2.9.2 Lulus pentaksiran berterusan (PB) bagi setiap kursus.

2.9.3 Markah lulus pentaksiran berterusan ialah 40%.

2.9.4 Markah kumulatif pentaksiran berterusan (PB) adalah menepati syarat lulus mengikut Sistem Gred.

2.10 Sistem Gred

2.10.1 Markah yang diperolehi oleh pelajar di dalam sesuatu kursus akan diberi nilai mata dan gred mengikut seperti berikut:

MARKAH	NILAI MATA	GRED	STATUS*
90-100	4.00	A+	Cemerlang
80-89	4.00	A	Cemerlang
75-79	3.67	A-	Cemerlang
70-74	3.33	B+	Kepujian
65-69	3.00	B	Kepujian
60-64	2.67	B-	Kepujian
55-59	2.33	C+	Lulus
50-54	2.00	C	Lulus
47-49	1.67	C-	Lulus
44-46	1.33	D+	Lulus
40-43	1.00	D	Lulus
30-39	0.67	E	Gagal
20-29	0.33	E-	Gagal
0-19	0.00	F	Gagal

*Nota : Status gred tidak terpakai bagi program-program tertentu

PENGANUGERAHAN

2.11 Tempoh Pengajian

2.11.1 Tempoh pengajian bagi sesuatu program adalah seperti berikut:

INSTITUSI	PROGRAM	MINIMUM (Semester)	MAKSIMUM (Semester)
Politeknik	Sarjana Muda	6	11
	Diploma	5	9
	Sijil	4	7
	Sijil Khas	4	7
	Asasi	2	2
Kolej Komuniti	Diploma	5	8
	Sijil	4	7
	Sijil Khas	4	7

2.11.2 Merujuk kepada Akta 174 tempoh gantung pengajian pelajar tidak termasuk di dalam pengiraan tempoh pengajian sekiranya pelajar:

- i. Dibebaskan daripada hukuman yang dijatuhkan oleh mahkamah; dan
- ii. Dibebaskan dari hukuman sekatan atau perintah tahanan yang dijatuhkan oleh mahkamah atau mana-mana pihak berkuasa.

2.11.3 Tempoh gantung pengajian pelajar yang dikenakan hukuman tatatertib oleh pihak institusi adalah termasuk di dalam pengiraan tempoh pengajian.

2.11.4 Dalam keadaan tertentu, jika berlaku sebarang permohonan perlanjutan tempoh pengajian melebihi dari had yang dibenarkan, ianya perlu diputuskan dalam Mesyuarat Pengurusan Kolej Komuniti Lahad Datu.

2.11.5 Perkara 2.12.1., 2.12.2., 2.12.3. & 2.12.4 adalah merujuk kepada panduan dan peraturan am pelajar politeknik dan kolej komuniti yang sedang berkuatkuasa yang dikeluarkan oleh Bahagian Ambilan dan Pembangunan Pelajar, Jabatan Pendidikan Politeknik dan Kolej Komuniti.

2.12 Syarat Layak Penganugerahan

- i Pelajar dianggap telah menamatkan pengajian dan layak dianugerahkan sijil akademik bagi sesuatu program yang ditetapkan sekiranya telah memenuhi kriteria berikut:
- ii Lulus semua kursus yang ditetapkan bagi program berkenaan;
- iii Mendapat Himpunan Purata Nilai Mata bersamaan atau lebih daripada 2.00;
- iv Melengkapkan sepenuhnya jumlah kredit yang ditetapkan bagi sesuatu program;
- v Tidak melebihi tempoh maksimum pengajian; dan
- vi Telah diperakui oleh Jawatankuasa Peperiksaan Pusat Kolej Komuniti.

2.13 Penganugerahan Sijil Akademik Secara Aegrotat dan Anumerta

- i Penganugerahan sijil akademik secara Aegrotat dan Anumerta bertujuan untuk memberikan pengiktirafan dan penghormatan kepada pelajar yang tidak dapat menamatkan pengajian disebabkan hilang upaya kekal semasa dalam pengajian atau meninggal dunia, tetapi telah memenuhi sebahagian besar syarat penganugerahan.
- ii Pemberian anugerah ini perlu memenuhi syarat-syarat seperti yang dinyatakan dalam panduan berkaitan aegrotat dan anumerta yang sedang berkuat kuasa.

2.14 Sijil dan Transkrip Akademik

2.15.1 Sijil dan transkrip akademik diberikan kepada pelajar setelah tamat sesuatu program pengajian dan disahkan oleh Jawatankuasa Peperiksaan Pusat Kolej Komuniti.

2.15.2 Permohonan sijil dan transkrip akademik gantian akan dikenakan bayaran seperti berikut:

Perkara	Bayaran (RM)
Sijil (versi BM / BI)	50.00 per sijil
Transkrip	10.00

2.15.3 Bayaran perlu dibuat mengikut prosedur kewangan institusi.

BAB 3

SISTEM LATIHAN INDUSTRI

3.1 Penyata Dasar

Latihan industri (LI) adalah satu syarat wajib bagi pelajar dalam program-program tertentu di semua peringkat pengajian tinggi di Institut Pengajian Tinggi (IPT) iaitu peringkat Sijil, Diploma dan Sarjana Muda bagi memenuhi syarat penganugerahan Sijil, Diploma dan Ijazah Sarjana Muda masing-masing (KPT, 2010).

3.2 Objektif LI

- (a) Mengaplikasikan pengetahuan dan kemahiran akademik dalam alam pekerjaan yang sebenar;
- (b) Mendedahkan pelajar kepada pengetahuan dan teknologi yang digunakan di industri;
- (c) Mengukuhkan keyakinan diri dan kemahiran berkomunikasi secara berkesan di semua peringkat di tempat kerja; dan
- (d) Mengamalkan nilai atau etika kerja seperti jujur, amanah, berdisiplin dan bertanggungjawab.

3.3 Syarat Layak

Pelajar yang akan menjalani LI **WAJIB** memenuhi syarat-syarat berikut:

- (a) lulus semua kursus yang diambil seperti disyaratkan dalam struktur program pengajian;
- (b) menghadiri Taklimat LI 1 dan Taklimat LI 2;
- (c) memperoleh HPNM 2.0 dan ke atas;
- (d) dilindungi insurans; dan
- (e) dalam keadaan tertentu, pihak pengurusan kolej komuniti boleh menggunakan budi bicara dalam melaksanakan arahan-arahan perkara 3.3 (a) hingga (d).

3.4 Syarat Lulus

Pelajar layak diberi status LULUS setelah memenuhi SEMUA kriteria berikut:

- (a) hadir ke Pusat LI mengikut jadual yang disediakan.
- (b) mempunyai markah penilaian tidak kurang dari 40%.
- (c) melengkapkan dan menyerahkan ke kolej komuniti Surat Pengesahan Tamat LI dan Laporan Akhir LI.

3.5 Tatacara Permohonan Tempat Latihan

Prosedur permohonan penempatan adalah seperti berikut:

- (a) pelajar menghantar Surat Permohonan Penempatan LI kepada industri berkenaan berserta Borang Jawapan Penerimaan Pelajar (BJPP) dan Resume;
- (b) pihak industri mengembalikan BJPP kepada institusi atau pelajar untuk difailkan;
- (c) sekiranya industri bersetuju atau menolak permohonan, PPIA/PHLIP akan memaklumkan kepada pelajar;
- (d) bagi permohonan yang ditolak, pelajar perlu membuat permohonan penempatan yang baharu;
- (e) PPIA/PHLIP merekod dan mengemas kini penempatan LI pelajar ke dalam aplikasi sistem (CCMS); dan
- (f) tempoh permohonan untuk mendapat penempatan LI pelajar adalah tertakluk kepada ketetapan di kolej komuniti masing-masing.

3.6 Peraturan Semasa Menjalani Latihan Industri

Semua pelajar Kolej Komuniti Malaysia adalah tertakluk kepada Akta 174 - Akta Institusi-institusi Pelajaran (Tatatertib) 1976. Pelajar mesti menunjukkan disiplin diri yang tinggi dan berkelakuan yang melambangkan sebagai seorang pelajar kolej komuniti sama ada di tempat latihan atau di luar tempat latihan. Pelajar bertanggungjawab sepenuhnya terhadap peraturan di industri dan kolej komuniti sepanjang tempoh menjalani LI. Sekiranya terdapat percanggahan antara peraturan kolej komuniti dan industri; maka, peraturan kolej komuniti adalah diguna pakai untuk menyelesaikan sebarang isu yang berkaitan kecuali peraturan-peraturan yang tidak dinyatakan di dalam kandungan panduan ini.

3.6.1 Disiplin

- Mengurus tempat kediaman dan pengangkutan di tempat LI
- Menjaga keselamatan diri semasa LI
- Mematuhi segala peraturan di tempat LI
- Mematuhi Akta Institusi-institusi Pelajaran (Tatatertib 1976) (Akta 174) dan sebagai peraturan kolej komuniti yang sedang berkuatkuasa
- Mematuhi masa bekerja dan kehadiran penuh pada hari-hari bekerja di industri.
- Melaksanakan tugas dan tanggungjawab yang ditentukan oleh industri
- Menjaga kerahsiaan maklumat dan nama baik kolej komuniti dan industri serta tidak merosakkan atau menyalahgunakan sebarang harta benda kepunyaan industri
- Memberi kerjasama kepada industri sepanjang masa
- Menghubungi pihak kolej dengan kadar segera sekiranya menghadapi masalah.
- Mempamerkan sikap positif dan melaksanakan tugas lain sebagaimana yang diarahkan oleh pihak industri
- Menjalin hubungan baik dengan industri untuk persediaan alam pekerjaan
- Melengkapkan semua komponen penilaian LI dalam tempoh yang ditetapkan

3.6.2 Etika

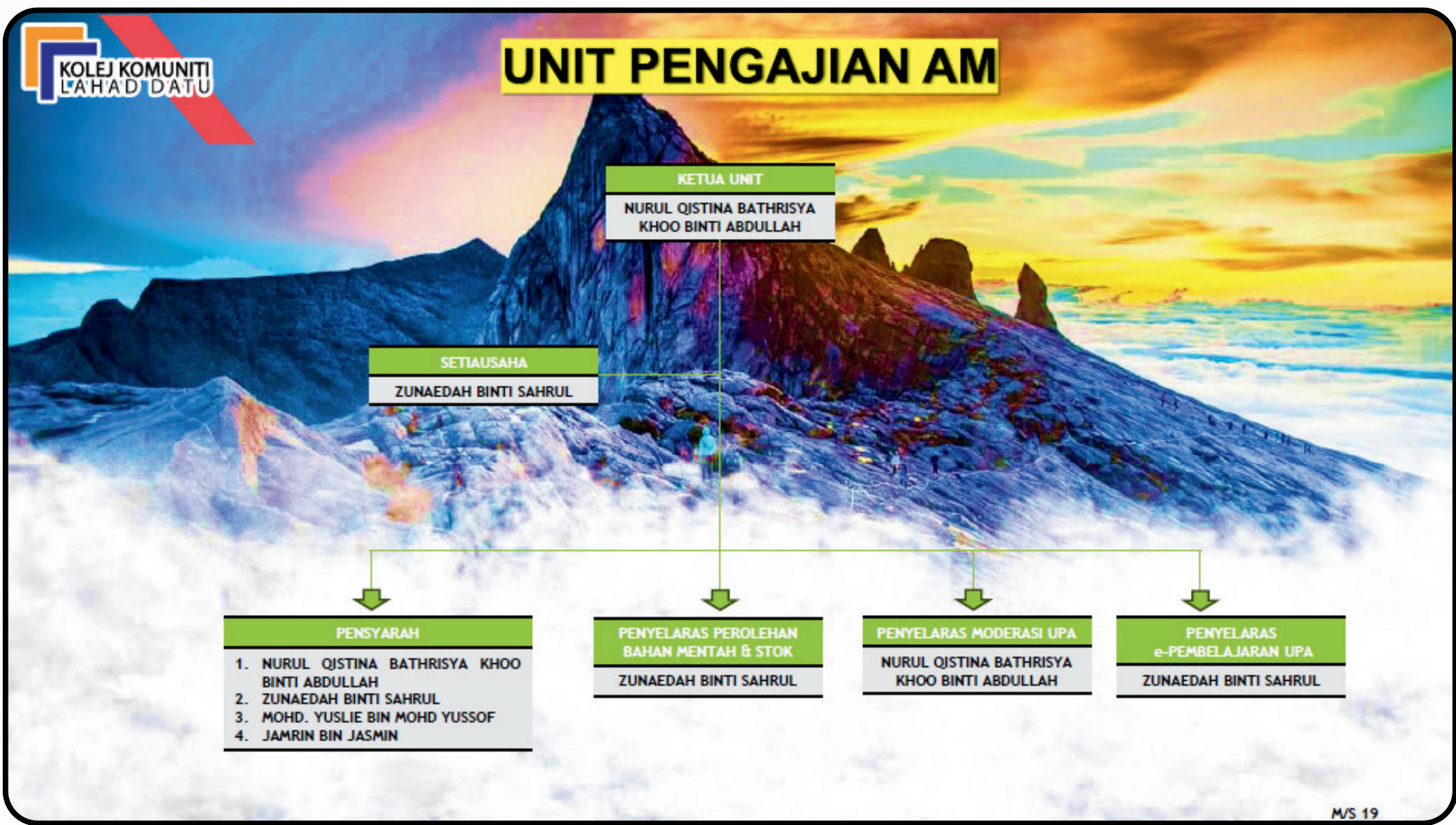
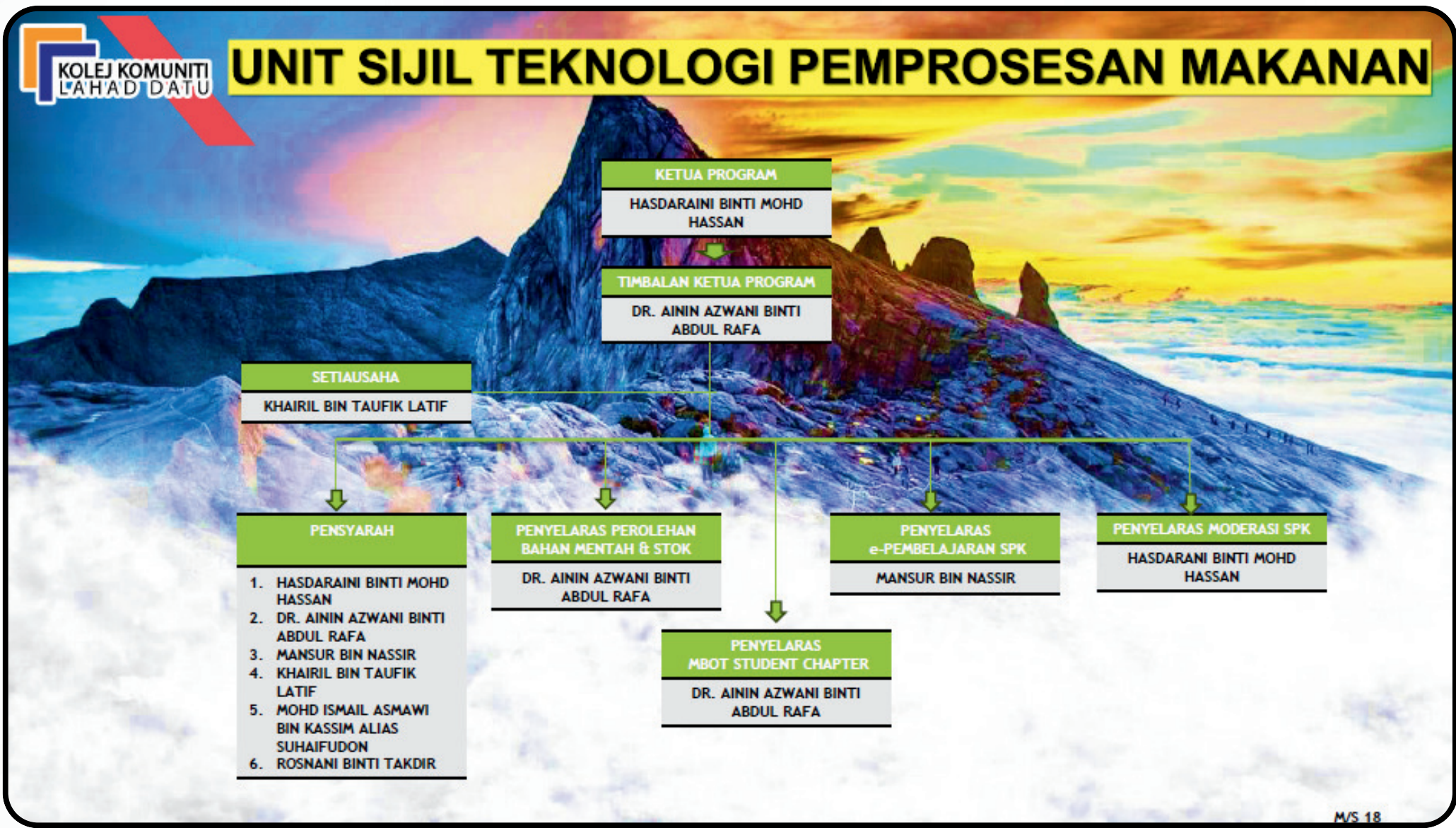
- Tidak dibenarkan berambut panjang (lelaki) dan mestilah berimej sebagai seorang pelajar kolej komuniti.
- Pelajar perempuan WAJIB berpakaian sopan dan berpakaian menutup aurat
- Pakaian hendaklah mengikut kesesuaian tempat latihan
- Menjalin hubungan baik dengan kakitangan industri
- Tidak dibenarkan bermain telefon bimbit semasa waktu bekerja. Contoh: bermain permainan video, kemaskini media sosial peribadi dan sebagainya
- Elakkan membawa masalah peribadi ke tempat latihan. Contoh: masalah percintaan
- Pihak kolej komuniti tidak akan bertanggungjawab atas salah laku pelajar yang menyebabkan kerugian kepada industri dalam bentuk kerosakan, kebakaran, gangguan seksual, pendedahan maklumat rahsia industri, pelakuan jenayah kecurian dan penyalahgunaan dadah.

BAB 4

PROGRAM SIJIL TEKNOLOGI PEMROSESAN MAKANAN

4.1 Pengurusan Program

- Unit Sijil Teknologi Pemprosesan Makanan diketuai oleh Ketua Program dan dianggotai oleh para pensyarah teras bidang.
- Selain itu, terdapat juga Unit Pengajian Am yang dianggotai oleh Ketua Unit Pengajian Am dan dianggotai oleh para pensyarah pengajian am.



4.2 Pengenalan Program

Program Sijil Teknologi Pemprosesan Makanan (SPK) merupakan program sepenuh masa peringkat sijil yang ditawarkan selama dua tahun, iaitu tiga semester pengajian dan satu semester latihan industri. Program ini dibentuk untuk memenuhi keperluan industri, tenaga pengajar dan pihak yang bertanggungjawab dalam perkembangan sektor pekerjaan kerana sektor ini memberi pulangan yang besar dalam perkembangan industri negara. Sektor pemprosesan makanan menyumbang kira-kira 10% daripada pengeluaran di perkilangan Malaysia. Dua pertiga daripada RM18 bilion nilai jumlah keseluruhan eksport makanan adalah terdiri daripada makanan yang diproses yang dieksport ke lebih daripada 200 buah negara dengan nilai eksport tahunan lebih daripada 11 bilion. Walau bagaimanapun, Malaysia masih lagi menjadi pengimport bersih produk makanan dengan import tahunan melebihi RM75.6 bilion pada tahun 2022 berbanding eksport bernilai RM44.6 bilion, berdasarkan data daripada Jabatan Perangkaan Malaysia (DOSM). Inisiatif jaminan bekalan makanan yang produktif, selamat dan ditumpukan melalui usaha seperti Pelan Tindakan Dasar Sekuriti Makanan Negara (2021-2025) dan Dasar Agromakanan Negara. Dasar tersebut turut menekankan peluasan penggunaan teknologi, pemerkasaan kajian dan penyelidikan, pemerkasaan data sekuriti makanan, peluasan kolaborasi strategik serta pengukuhan governans jabatan dan agensi. Selain itu, Dasar Keusahawanan Nasional 2030 yang menyokong pemikiran masyarakat yang berbudaya usahawan juga menjadi pemangkin inisiatif melahirkan latihan berunsurkan keusahawanan makanan. Perkembangan industri makanan yang sangat memberangsangkan memerlukan pekerja separa mahir yang arif dengan pemprosesan.

4.3 Sinopsis Program

Sijil Teknologi Pemprosesan Makanan direka bentuk bagi mendedahkan pelajar dengan pengetahuan dan kemahiran yang diperlukan oleh industri dalam menjadi pekerja separa mahir. Program ini meliputi kemahiran dalam bidang sains dan teknologi makanan, kawalan mutu makanan, pembungkusan makanan serta keusahawanan. Program yang ditawarkan ini sejajar dengan Akta Makanan 1983, Peraturan-peraturan Makanan 1985 dan Peraturan-peraturan Makanan 2009 yang sedang berkuatkuasa.

4.4 Prospek Kerjaya

Program ini menyediakan pelajar yang berpengetahuan dan berkemahiran untuk menjadi tenaga kerja separa mahir yang kompeten dalam teknologi pemprosesan makanan untuk memenuhi permintaan yang semakin meningkat dalam industri makanan. Antara pekerjaan yang berpotensi adalah:

- a. Pembantu Makmal
- b. Penyelia Asrama
- c. Pembantu Penyediaan Makanan
- d. Pembantu Penyelidik
- e. Krew Restoran Makanan Segera
- f. Penyelia Pengeluaran Makanan
- g. Usahawan Mikro Industri Kecil dan Sederhana

4.5 Prospek Diploma

Pelajar Sijil Teknologi Pemprosesan Makanan Kolej Komuniti mempunyai laluan untuk menyambung pengajian ke peringkat Diploma Politeknik bagi kursus-kursus seperti berikut:

- a. Diploma Teknologi Makanan
 - Politenik Sultan Haji Ahmad Shah (POLISAS), Kuantan, Pahang
 - Politeknik Tun Syed Nasir Syed Ismail (PTSN), Pagoh, Johor
- b. Diploma Teknologi Makanan Pengurusan Halal
 - Politenik Sultan Haji Ahmad Shah (POLISAS), Kuantan, Pahang
- c. Diploma Perkhidmatan Makanan Amalan Halal
 - Politeknik Merlimau, Melaka
 - Politeknik Sultan Idris Shah (PSIS), Selangor
 - Politeknik Tuanku Syed Sirajuddin (PTSS), Perlis
 - Politeknik Metro Kuantan, Pahang

4.6 Hasil Pembelajaran

4.6.1 Matlamat Program

Program ini mensasarkan graduan yang berupaya untuk memikul tanggungjawab, berfikiran kreatif dan inovatif sebagai tenaga separa mahir yang kompeten di dalam teknologi pemprosesan makanan bagi memastikan produk makanan negara berkualiti serta selamat untuk meningkatkan pendapatan negara.

4.6.2 Objektif Program/ *Programme Educational Objectives (PEO)*

Sijil Teknologi Pemprosesan Makanan mampu menghasilkan pengamal pemprosesan makanan yang:

PEO 1: mengaplikasikan pengetahuan dan kemahiran menyelesaikan masalah dalam bidang teknologi pemprosesan makanan

PEO 2: mempamerkan kemahiran teknikal, kemahiran teknologi digital dan menunjukkan kemahiran kuantitatif dalam bidang teknologi pemprosesan makanan

PEO 3: mempamerkan kemahiran komunikasi dan kemahiran interpersonal serta ciri kepimpinan di dalam kumpulan yang terdiri daripada pelbagai laporan masyarakat dan budaya dalam memperkasa pembelajaran sepanjang hayat

PEO 4: membudayakan pembangunan sendiri, pemikiran keusahawan serta mematuhi etika kerja dan profesionalisme dalam komuniti dan pihak bekepentingan

4.6.3 Hasil Pembelajaran Program / *Programme Learning Outcomes (PLO)*

Di akhir pembelajaran pelajar boleh:

PLO 1: Menguasai pengetahuan asas teknologi berkaitan prosedur dan amalan rutin dalam bidang teknologi pemprosesan makanan

PLO 2: Mengaplikasi penggunaan peralatan dan teknik terkini dalam menyelesaikan masalah rutin

PLO 3: Menjalankan kajian menerusi pemikiran kritis dalam menyelesaikan masalah rutin bidang teknologi pemprosesan makanan

PLO 4: Menerangkan tugas mudah di dalam situasi amalan biasa dan keperluan segera menerusi komunikasi

PLO 5: Menunjukkan kefahaman terhadap isu-isu kemasyarakatan serta tanggungjawab berkaitan amalan rutin teknologi

PLO 6: Mengenalpasti keperluan pembangunan kerjaya dan penglibatan dalam pembelajaran sepanjang hayat

PLO 7: Menunjukkan kesedaran terhadap pengurusan dan keusahawanan tekno dalam perspektif sebenar

PLO 8: Menunjukkan kesedaran berkaitan etika dan profesionalisme

PLO 9: Menunjukkan ciri-ciri kepimpinan serta kecekapan bekerja dalam pasukan teknikal

4.7 Senarai Subjek

4.7.1 Semester 1

Bil.	Kod Subjek	Nama Subjek	JK
1	SUE10031	Communicative English	1
2	SBM10022	Matematik	2
3	SBC10022	Aplikasi Komputer	2
4	SPK10142	Asas Kimia Makanan	2
5	SPK10152	Pengenalan Industri Makanan	2
6	SPK10163	Teknologi Pemprosesan Hasil Haiwan	3
7	SPK10173	Asas Mikrobiologi Makanan	3
8	SPK10183	Pengawetan Makanan	3
Jumlah Jam Kredit			18

4.7.2 Semester 2

Bil.	Kod Subjek	Nama Subjek	JK
1	MPU13061	Kursus Integriti dan Antirasuah (KIAR)	1
2	SUE20041	Workplace English	1
3	SUG10022	Kursus Pematuhan Teknologi Hijau	2
4	SPK20193	Mikrobiologi Makanan Industri	3
5	SPK20203	Teknologi Pemprosesan Hasil Tumbuhan	3
6	SPK20213	Teknologi Bakeri	3
7	SPK20223	Teknologi Minuman	3
8	MPU12062	Bahasa Kebangsaan A*	2
Jumlah Jam Kredit			16/ 18*

4.7.3 Semester 3

Bil.	Kod Subjek	Nama Subjek	JK
1	MPU13042	Pendidikan Islam**	2
	MPU13052	Pendidikan Moral***	2
2	MPU11022	Pengajian Malaysia	2
3	MPU12042	Keusahawanan	2
4	SPK30233	Kawalan Mutu Makanan	3
5	SPK30243	Teknologi Konfeksionari	3
6	SPK30253	Inovasi Produk Makanan	3
7	SPK30263	Pembungkusan Makanan	3
		Jumlah Jam Kredit	18

4.7.4 Semester 4

Bil.	Kod Subjek	Nama Subjek	JK
1	SUT40078	Latihan Industri	8
Jumlah Jam Kredit			8
Jumlah Jam Kredit Keseluruhan			60/ 62*

* Kursus MPU12062 Bahasa Kebangsaan A **WAJIB** diambil oleh pelajar yang tidak mendapat kredit di dalam subjek Bahasa Melayu dan SPM dan pengambilan kursus ini akan menyumbang kepada CGPA pelajar. Kursus ini perlu diambil pada mana-mana semester dan pelajar perlu lulus sebelum tamat pengajian.

** Untuk Pelajar Muslim

*** Untuk Pelajar Bukan Muslim

4.8 Ringkasan Kursus

KOD & NAMA SUBJEK	SINOPSIS KURSUS
SPK10142 - ASAS KIMIA MAKANAN	Asas Kimia Makanan menyediakan pengetahuan mengenai maklumat asas tentang komposisi kimia utama dalam biomolekul makanan seperti air, karbohidrat, protein, lipid, vitamin dan mineral. Ia berkaitan dengan fungsi, struktur, tindak balas dan interaksi komponen makanan semasa pemprosesan makanan. Kursus ini juga merangkumi analisis kimia makanan menggunakan teknik kimia analitikal.
SPK10152 - PENGENALAN INDUSTRI MAKANAN	Pengenalan Industri Makanan direkabentuk untuk menyediakan pelajar dengan pengetahuan meliputi pelbagai kategori industri serta kaedah biasa dalam pemprosesan makanan. Kursus ini merangkumi enam topik utama iaitu peranan undang-undang makanan, keselamatan makanan, kerosakan makanan, pemprosesan makanan, makanan halal serta isu makanan. Secara keseluruhan, kursus ini melihat fungsi agensi berkaitan, badan kerajaan dan badan bukan kerajaan dalam industri makanan di malaysia serta menyentuh mengenai undang-undang makanan, peraturan makanan dan isu-isu berkaitan teknologi makanan.
SPK10163 - TEKNOLOGI PEMROSESAN HASILAN HAIWAN	Teknologi Pemprosesan Hasilan Haiwan mengandungi prinsip asas pemprosesan produk berasaskan haiwan seperti daging, ayam, susu, telur dan ikan. Kursus ini juga mendedahkan pelajar kepada kaedah pemprosesan, operasi peralatan yang digunakan dan kawalan kualiti produk.
SPK10173 - ASAS MIKROBIOLOGI MAKANAN	Asas Mikrobiologi Makanan meliputi pelbagai prinsip, ciri-ciri dan pengkelasan mikroorganisma. Ia juga merangkumi metabolisme sel, ekologi, pembiakan, kawalan dan faktor-faktor yang mengawal pertumbuhan mikroorganisma makanan.
SPK10183 - PENGAWETAN MAKANAN	Pengawetan Makanan memberikan pemahaman asas tentang teknik pengawetan makanan yang digunakan untuk memelihara kualiti makanan melalui kaedah pemprosesan haba, penyejukan dan pembekuan, penyahhidratan dan kepekatan, osmoanabiosis, penapaian dan pengawetan kimia. Di samping itu, teknologi pengawetan baharu juga akan dipertimbangkan supaya pelajar akan kekal relevan dalam industri. Kursus ini juga merangkumi maklumat ringkas undang-undang dan perundangan makanan yang membolehkan pelajar memeprerolehi pengetahuan tentang keperluan Akta Makanan 1963, Peraturan-peraturan Makanan 1985 dan undang-undang lain yang berkaitan dengan makanan.

4.8 Ringkasan Kursus

KOD & NAMA SUBJEK	SINOPSIS KURSUS
SPK20193 - MIKROBIOLOGI MAKANAN INDUSTRI	Mikrobiologi Makanan Industri ialah satu kursus yang membolehkan pelajar meneroka lebih lanjut tentang kaedah penapaian bagi produk berasaskan tumbuhan, produk tenusu dan produk hasilan laut yang memberi tumpuan kepada kajian dan aplikasi mikroorganisma dalam pengeluaran, pemprosesan dan pengawetan makanan. Mikroorganisma seperti bakteria, yis dan kulat memainkan peranan penting dalam industri makanan sama ada bermanfaat dan berpotensi sebagai ejen yang berbahaya.
SPK20203 - TEKNOLOGI PEMROSESAN HASILAN TUMBUHAN	Teknologi Pemprosesan Hasilan Tumbuhan direkabentuk untuk menyediakan pelajar dengan kemahiran dan pengetahuan dalam pemprosesan hasilan tumbuhan. Kemahiran ini merangkumi produk-produk di dalam tin atau <i>retort pouch</i> , jeruk, jem dan sos. Manakala produk-produk berasaskan beras, gandum, kacang dan produk hasilan dimasukkan di bawah topik bijian. Secara keseluruhannya, kursus ini akan meliputi kaedah, fungsi bahan mentah dan kawalan kualiti.
SPK20213 - TEKNOLOGI BAKERI	Teknologi Bakeri direkabentuk untuk melengkapkan pelajar dengan kemahiran dan pengetahuan dalam teknologi bakeri melalui prinsip, proses dan teknik yang terlibat dalam penghasilan produk bakeri. Pelajar akan menggunakan teknologi dalam penghasilan produk roti dan kek. Ia juga akan menyemai minda keusahawanan dalam kalangan pelajar.
SPK20223 - TEKNOLOGI MINUMAN	Teknologi Minuman adalah satu kursus menyeluruh yang direka untuk memberikan pemahaman yang kukuh tentang prinsip-prinsip dan amalan yang terlibat dalam pengeluaran, pemprosesan dan kawalan kualiti pelbagai minuman. Kursus ini menumpukan kepada aplikasi teknologi dalam industri minuman. Ia merangkumi pengetahuan tentang proses pengeluaran, bahan-bahan, peralatan dan teknik kawalan kualiti yang digunakan dalam industri pembuatan minuman.
SUG10022 - PEMATUHAN TEKNOLOGI HIJAU	Kursus Pematuhan Teknologi Hijau dibangunkan untuk diperkenalkan kepada pelajar tentang integrasi pengetahuan, kemahiran, amalan dan pematuhan hijau selaras dengan Matlamat Pembangunan Mampan (SDGs). Pelajar akan didedahkan dengan aktiviti mampan yang berkaitan dalam mencapai SDGs yang turut merangkumi inovasi, daya maju dan mengekalkan sumber semula jadi. Pelajar juga akan mempelajari bidang lain yang menggunakan teknologi hijau seperti tenaga, pengangkutan, bangunan, air dan pengurusan sisa.

4.8 Ringkasan Kursus

KOD & NAMA SUBJEK	SINOPSIS KURSUS
SPK30243 - TEKNOLOGI KONFEKSIONARI	Teknologi Konfeksionari direkabentuk untuk menyediakan pelajar dengan kemahiran dan pengetahuan melalui prinsip, proses dan teknik yang terlibat dalam penghasilan produk konfeksionari. Kursus ini merangkumi pelbagai aspek teknologi konfeksionari, termasuk pemilihan bahan, formulasi, proses penghasilan, kawalan kualiti, pembungkusan dan penyimpanan.
SPK30233 - KAWALAN MUTU MAKANAN	Kawalan Mutu Makanan terdiri daripada pengenalan kepada kualiti makanan, jaminan kualiti, mengikut ketetapan spesifikasi kualiti. Pendedahan aspek prosedur kawalan kualiti melalui penilaian deria, persampelan serta perekodan dan pelaporan bagi memastikan konsistensi dan kualiti keseluruhan terhadap produk makanan.
SPK30253 - INOVASI PRODUK MAKANAN	Inovasi Produk Makanan adalah meneroka idea kreatif, prinsip sains makanan, penilaian deria, peraturan keselamatan, reka bentuk pembungkusan, strategi pemasaran, pengoptimuman pengeluaran, keusahawanan dan trend masa depan untuk melengkapkan profesionalisme
SPK30263 - PEMBUNGKUSAN MAKANAN	Kursus Pembungkusan Makanan adalah bidang pelbagai disiplin yang menggabungkan aspek kejuruteraan, sains bahan, reka bentuk dan sains makanan untuk mencipta penyelesaian pembungkusan produk makanan yang berkesan dan inovatif. Pembungkusan makanan memastikan keselamatan, kualiti dan kesegaran makanan dari pengeluaran hingga penggunaannya. Mata pelajaran ini mengandungi prinsip asas pembungkusan, jenis dan sifat bahan pembungkus, pembungkusan mengikut komoditi makanan terpilih dan kaedah pelabelan makanan.
SUT40078 - LATIHAN INDUSTRI	Latihan Industri memberi pendedahan kepada pelajar untuk mengamalkan kemahiran dan pengetahuan yang dipelajari dalam persekitaran kerja sebenar.

4.8 Ringkasan Kursus

KOD & NAMA KURSUS	SINOPSIS KURSUS
SUE10031 - COMMUNICATIVE ENGLISH	<i>Communicative English is aimed to develop and improve students' English Language competencies and confidence to communicate basic personal and non-personal information as well as able to use variety of basic social interactions. Additionally, it is expected that student will also improve their linguistic and non-linguistic competences. Finally, it is hoped that students will be able to function as basic user of English Language at between A1 to A2 levels of Common European Framework of Reference (CEFR).</i>
SBM10022 - MATEMATIK	Matematik memberi pendedahan kepada pelajar tentang konsep asas dalam pengetahuan dan kemahiran Matematik. Pelajar akan mempelajari kuantiti dan unit asas, pengukuran bentuk-bentuk geometri dan konsep persamaan linear. Pelajar juga akan menerokai konsep persamaan algebra melibatkan kemahiran penyelesaian masalah dalam operasi aritmetik algebra.
SBC10022 - APLIKASI KOMPUTER	Aplikasi Komputer memberi pendedahan tentang pengetahuan aplikasi komputer dan mempraktikkan penggunaan perisian aplikasi komputer asas yang sesuai dan tertib bagi melaksanakan dokumentasi dan tugas harian. Pelajar akan diajar kaedah yang betul untuk menggunakan perisian yang tertentu bagi membina asas dalam penggunaan perisian aplikasi komputer. Pelajar juga akan didedahkan kepada persekitaran perisian atas talian dalam melaksanakan dokumentasi harian.
MPU13061 - KURSUS INTEGRITI DAN ANTIRASUAH	Kursus Integriti dan Antirasuah (KIAR) merangkumi konsep asas tentang nilai integriti; bentuk perbuatan rasuah dan salah guna kuasa dalam kehidupan seharian serta dalam organisasi; dan langkah-langkah pencegahan rasuah.
SUE20041 - WORKPLACE ENGLISH	<i>Workplace English is aimed at developing and improving students' English language competence and confidence to communicate and conduct social transactions in workplace contexts as well as perform familiar job procedures effectively. Additionally, it is expected that students will improve their linguistic and nonlinguistic competences. Finally, it is hoped that students will be able to function as an independent user of English language at between Common European Framework of Reference for Languages (CEFR) A1 to A2 levels.</i>

4.8 Ringkasan Kursus

KOD & NAMA KURSUS	SINOPSIS KURSUS
MPU13042 - PENDIDIKAN ISLAM	Pendidikan Islam disediakan untuk melahirkan pelajar yang memahami tasawwur (konsep) Islam sebagai satu cara hidup yang bersepadu dan seimbang serta berupaya menghadapi pelbagai masalah dan cabaran. Selain itu, kursus ini membincangkan tentang konsep-konsep asas Islam, Islam sebagai cara hidup, institusi kekeluargaan Islam dan cabaran semasa.
MPU13052 - PENDIDIKAN MORAL	Pendidikan Moral menekankan aspek kerohanian, kemanusiaan dan kemasyarakatan. Tumpuan khusus akan diberikan dalam aspek pemupukan, penghayatan dan amalan nilai, moral etika dalam agama tradisi dan adat resam pelbagai kaum di Malaysia sejajar dengan nilai murni sejagat. Pemupukan dan penghayatan modul ini akan menyumbang kepada pembentukan insan mulia dan bertanggungjawab selaras dengan Falsafah Pendidikan Negara.
MPU11022 - PENGAJIAN MALAYSIA	Pengajian Malaysia memperkenalkan kepada pelajar tentang sejarah negara, sistem politik, pembinaan negara bangsa dan kedudukan Islam dalam masyarakat majmuk di Malaysia. Kursus ini adalah bertujuan untuk melahirkan graduan yang mempunyai identiti kebangsaan dan semangat patriotisme yang unggul.
MPU12042 - KEUSAHAWANAN	Kursus Keusahawanan ini dibangunkan bertujuan untuk memberi pendedahan asas keusahawanan kepada semua pelajar. Pengetahuan dan kemahiran yang diperolehi ini dapat membantu pelajar menceburi bidang keusahawanan setelah menamatkan pengajian.
MPU12062 - BAHASA KEBANGSAAN A	Bahasa Kebangsaan A menawarkan pengetahuan berkenaan kemahiran berbahasa dari aspek mendengar, bertutur, membaca dan menulis sesuai dengan tahap intelek pelajar. Kursus ini juga diajar dengan tujuan untuk meningkatkan kecekapan berbahasa pelajar dalam konteks rasmi dengan tidak rasmi. Kursus ini mensasarkan keberhasilan pencapaian pelajar dengan sekurang-kurangnya mencapai Tahap A2 berdasarkan skala pencapaian pelajar di dalam <i>Common European Framework of Reference (CEFR)</i> .

RUJUKAN

1. Jabatan Pendidikan Politeknik dan Kolej Komuniti (JPPKK). ***Panduan dan Peraturan Am Pelajar Politeknik dan Kolej Komuniti.*** Kementerian Pendidikan Tinggi Malaysia, edisi terkini.
2. Jabatan Pendidikan Politeknik dan Kolej Komuniti (JPPKK). ***Manual Akreditasi Program Sijil Kolej Komuniti.*** Kementerian Pendidikan Tinggi Malaysia.
3. Kementerian Pendidikan Tinggi (KPT). ***Dasar Pendidikan Tinggi Negara: Pelan Strategik Pendidikan Tinggi 2021–2025.*** Putrajaya: Kementerian Pendidikan Tinggi Malaysia.
4. Kementerian Pendidikan Tinggi (KPT). ***Pelan Strategik Politeknik dan Kolej Komuniti (PSPKK).*** Bahagian Perancangan dan Penyelidikan JPPKK.
5. Malaysian Qualifications Agency (MQA). ***Kerangka Kelayakan Malaysia (Malaysian Qualifications Framework – MQF) Edisi Kedua.*** Petaling Jaya: Agensi Kelayakan Malaysia, 2020.
6. Malaysian Qualifications Agency (MQA). ***Guidelines to Good Practices: Assessment of Students (GGP:AS).*** Petaling Jaya: MQA, 2020.
7. **Akta Institusi-Institusi Pelajaran (Tatatertib) 1976 (Akta 174).** Percetakan Nasional Malaysia Berhad.
8. Kementerian Pendidikan Tinggi (KPT). ***Panduan Latihan Industri Politeknik dan Kolej Komuniti Malaysia.*** Bahagian Pembangunan Pelajar, JPPKK.
9. Jabatan Perangkaan Malaysia (DOSM). ***Perangkaan Perdagangan Luar Malaysia 2022.*** Putrajaya: Jabatan Perangkaan Malaysia.
10. Kementerian Pertanian dan Keterjaminan Makanan (KPKM). ***Dasar Agromakanan Negara (2021–2030).*** Putrajaya: KPKM Malaysia.
11. Kementerian Pertanian dan Keterjaminan Makanan (KPKM). ***Pelan Tindakan Dasar Sekuriti Makanan Negara (2021–2025).*** Putrajaya: KPKM Malaysia.
12. Kementerian Pembangunan Usahawan dan Koperasi (KUSKOP). ***Dasar Keusahawanan Nasional 2030.*** Putrajaya: KUSKOP Malaysia.
13. **Akta Makanan 1983 dan Peraturan-Peraturan Makanan 1985 & 2009.** Percetakan Nasional Malaysia Berhad.
14. Kolej Komuniti Lahad Datu. ***Dokumen Kurikulum dan Struktur Program Sijil Teknologi Pemprosesan Makanan.*** Kolej Komuniti Lahad Datu, 2025.
15. Kolej Komuniti Lahad Datu. ***Laporan Graduan dan Statistik Kebolehpasaran 2021–2024.*** Unit Perhubungan Industri dan Alumni (PPIA), Kolej Komuniti Lahad Datu.

GALERI AKADEMIK



Majlis Konvokesyen Kolej Komuniti Negeri Sabah Tahun 2025

GALERI AKADEMIK



SELAMAT DATANG JUARA KOLEJ KOMUNITI SESI I: 2025/2026



GALERI AKADEMIK



**Taklimat Unit
Jaminan Kualiti**



**Taklimat
Latihan Industri**



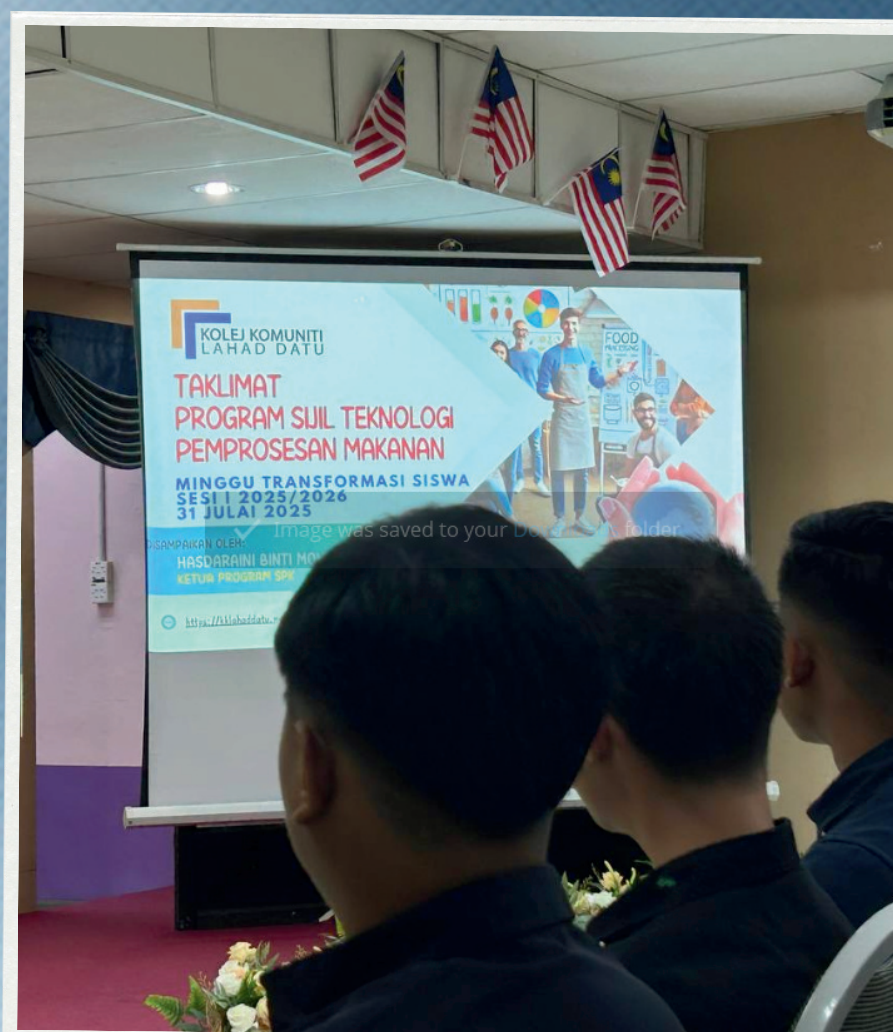
**Taklimat
Peperiksaan**



**Taklimat
Akademik**



**Taklimat
Penasihatan Akademik**



**Taklimat
SPK**

**INGGU TRANSFORMASI
SISWA SESI I: 2025/2026**

GALERI AKADEMIK



WE ARE

FOOD TECHNOLOGISTS

#KKLDJUARA!



BUKU PANDUAN AKADEMIK

PELAJAR KOLEJ KOMUNITI LAHAD DATU
EDISI 2025



9 786299 428008