

InspiraSI

TERKINI DI UPSI



UNIVERSITI
PENDIDIKAN
SULTAN IDRIS
اربعينية سلطان ادريس

SULTAN IDRIS EDUCATION UNIVERSITY

Bil 21: 25 Mei 2026

UPSI meterai MoU bersama lima industri terkemuka negara

Tanjong Malim, 22 Mei - Universiti Pendidikan Sultan Idris (UPSI) memeterai Memorandum Persefahaman (MoU) bersama-sama lima industri terkemuka tanah air. Naib Canselor UPSI, Prof Datuk Dr Md Amin Md Taff berkata, langkah itu memperkukuh hubungan strategik antara dunia akademik dan industri.

"Kerjasama itu memperkukuh pembangunan kandungan digital serta mempererat sinergi antara dunia akademik dan industri kreatif, media, komunikasi serta teknologi hijau.

"Ia juga akan memberi peluang kepada pelajar untuk menjalani latihan industri,

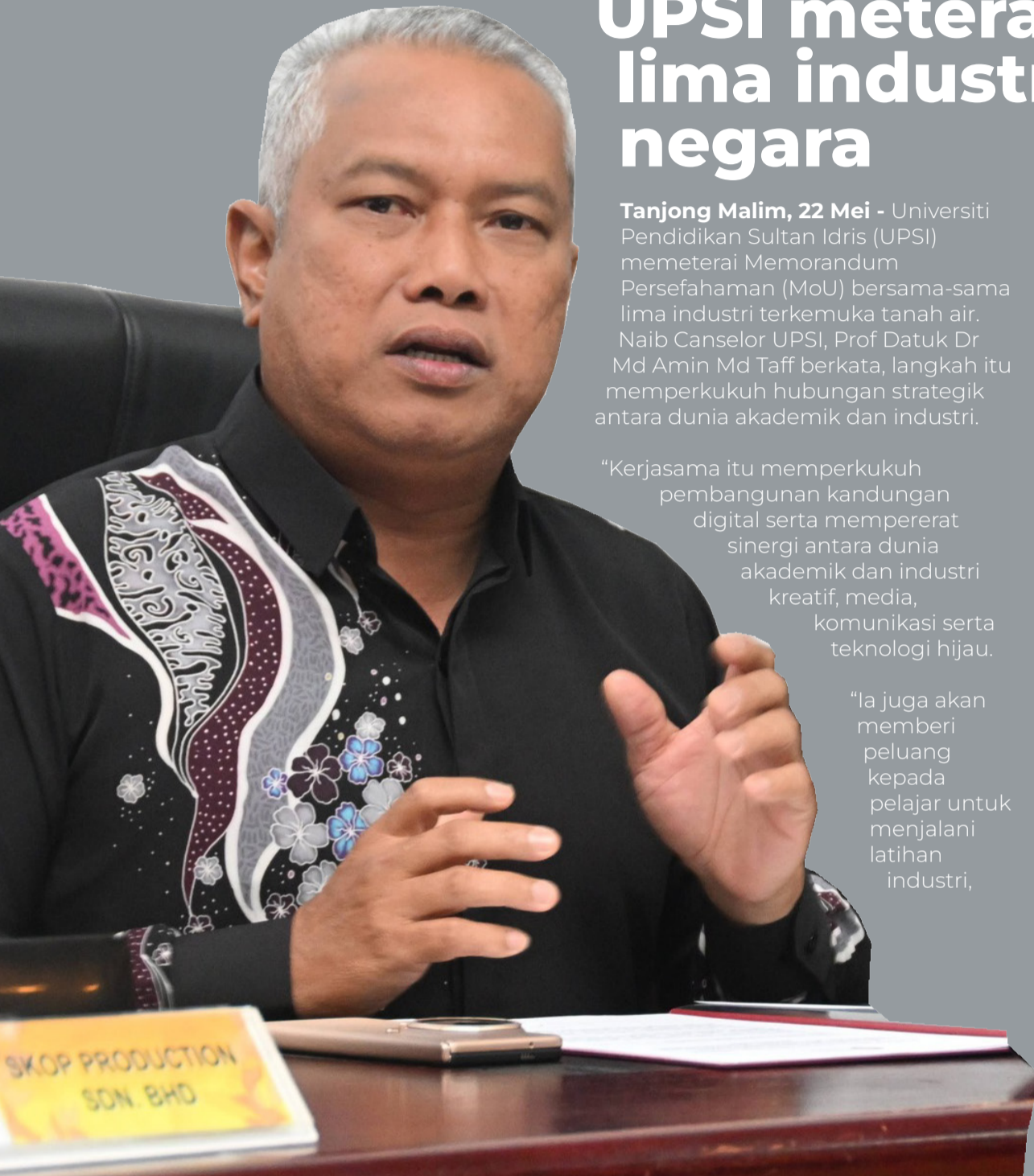
pembelajaran berasaskan kerja, projek industri, bimbingan profesional serta pembangunan portfolio yang lebih kompetitif dan relevan dengan keperluan semasa industri," katanya menerusi satu kenyataan.

Tambahnya, kerjasama terbabit turut membuka pelbagai peluang strategik, termasuk pembangunan kandungan kreatif, penyelidikan bersama, perkongsian kepakaran profesional serta pelaksanaan projek komuniti yang memberi manfaat kepada masyarakat. Sementara itu menurut Ketua Pegawai Eksekutif/Pengarah Urusan SKOP Production, Datuk Dr. Yusuf Haslam, kolaboratif antara institusi pendidikan dan industri kreatif amat penting dalam memperkukuh pembangunan industri media negara yang kini berkembang pesat seiring perubahan era digital.

"Kerjasama strategik tersebut akan memberi peluang kepada pelajar UPSI mendekati realiti sebenar industri termasuk proses pembangunan idea, penulisan skrip, produksi, pengurusan kandungan digital serta aspek profesionalisme dan disiplin kerja.

"Selama lebih tiga dekad dalam industri perfileman dan televisyen, saya percaya pembangunan modal insan merupakan pelaburan paling penting dalam memastikan kelangsungan industri kreatif negara," katanya.

Majlis menandatangani MoU itu menyaksikan SKOP Production diwakili Ketua Pegawai Eksekutif/Pengarah Urusan, Datuk Dr. Yusuf; Pengarah Aaron Aziz Production, Datin Diyana Halik; Ketua Operasi, NOIR Health & Beauty, Muhammad Azri Che Noh; Pengarah Eksekutif, Maxbell Sdn. Bhd, Lee Yan Zhong serta Ketua Pegawai Eksekutif, OH MY MEDIA (OMM), Mohd Fadhlur Mohd Rosli.



PENERAJU KEBITARAAN PENDIDIKAN



UPSI Lahir Guru Berjiwa Pendidik, Terus Perkukuh Legasi Pendidikan Negara

Tanjong Malim, 21 Mei - Universiti Pendidikan Sultan Idris (UPSI) terus memperkukuh peranannya sebagai institusi pendidikan terulung negara dalam melahirkan graduan yang memiliki jiwa pendidik, berintegriti dan mampu membentuk masa depan anak bangsa. Naib Canselor UPSI, Prof. Datuk Dr. Md Amin Md Taff berkata, tema Hari Guru peringkat kebangsaan tahun ini, "Guru Bitara, Nadi Negara", amat bertepatan dengan aspirasi UPSI sebagai peneraju kebitaraan pendidikan.

Menurut beliau, guru bukan sekadar penyampai ilmu, sebaliknya berperanan sebagai pembimbing, pembentuk sahsiah dan pemacu kecemerlangan modal insan negara. "Guru hari ini perlu bersedia menjadi nadi kepada perubahan pendidikan negara. Dalam era digital dan cabaran global, guru bitara ialah mereka yang mampu beradaptasi, berinovasi dan terus memartabatkan profesion keguruan," katanya. Beliau berkata demikian ketika berucap merasmikan Sambutan Hari Guru Peringkat UPSI di Auditorium Utama, Kampus Sultan Abdul Jalil Shah. Lebih 1,000 kakitangan dan pelajar hadir memeriahkan

sambutan tersebut. Md Amin turut menzahirkan kebanggaan terhadap legasi UPSI yang bermula daripada *Sultan Idris Training College* (SITC), sebelum berkembang sebagai Maktab Perguruan Sultan Idris (MPSI), Institut Perguruan Sultan Idris (IPSI) dan seterusnya UPSI sejak tahun 1997.

Katanya, UPSI mempunyai sejarah besar dalam melahirkan tokoh pendidik bukan sahaja di Malaysia, malah di Singapura dan Brunei. "Tahun ini kita menerapkan lima tonggak kepada kakitangan dan pelajar iaitu Jiwa Ketakwaan, Jiwa Keinsanan, Jiwa Kekeluargaan, Jiwa Kecemerlangan dan Jiwa Pendidik demi meneruskan kecemerlangan serta membina legasi institusi pendidikan tersohor," katanya.

Beliau berkata, kekuatan sesebuah negara bermula daripada bilik darjah, manakala guru merupakan nadi yang menggerakkan denyut pendidikan negara. Sambutan itu turut diserikan dengan deklamasi sajak, penyampaian cenderahati kepada warga akademik serta pembacaan ikrar yang diketuai Timbalan Naib Canselor Akademik dan Antarabangsa, Prof. Dr. Raja Nor Safinas Raja Harun.

Mahasiswa FTV UPSI Tonjol Inovasi dan Teknologi dalam Jelajah AIM TVET 2026

Ipoh, 24 Mei - Kelab *Racing and Automotive Club* (RAVEC), Fakulti Teknikal dan Vokasional (FTV), Universiti Pendidikan Sultan Idris (UPSI) terus mengorak langkah dalam memperkasakan agenda Pendidikan dan Latihan Teknikal dan Vokasional (TVET) apabila mewakili universiti dalam Program Jelajah AIM TVET Peringkat Negeri Perak yang berlangsung di Bulatan Sultan Azlan Shah, Ipoh pada 16 Mei 2026.

Penyertaan delegasi UPSI ini melibatkan tiga mahasiswa Fakulti Teknikal dan Vokasional (FTV), iaitu Muhammad Norhysyam Bin Umar, Amirul Hakimi Bin Ahmad Termezi dan Faizuddin Zakaria yang berperanan sebagai pempamer

inovasi serta teknologi TVET sepanjang program berlangsung.

Penyertaan mereka turut mendapat sokongan padu daripada dua staf FTV, iaitu Encik Helmi Bin Mukhsin dan Encik Amir Azril bin Mohd Ali, selain bimbingan daripada dua pensyarah, Dr. Abdul Muqstith Bin Ahmad dan Prof. Madya Dr. Zaliza Binti Hanapi.

Program Jelajah AIM TVET merupakan satu inisiatif strategik yang bertujuan meningkatkan kesedaran masyarakat terhadap kepentingan bidang TVET sebagai laluan pendidikan dan kerjaya masa hadapan.



Pelajar FTV UPSI harumkan nama negara di World Chefs Championship 2026

Johor Bahru, 23 Mei - Kejayaan pelajar Fakulti Teknikal dan Vokasional (FTV), Universiti Pendidikan Sultan Idris (UPSI) terus mencuri perhatian apabila berjaya meraih pelbagai pingat dalam pertandingan *World Chefs Championship* (WCC) 2026 yang berlangsung di Pusat Konvensyen Antarabangsa Persada, Johor Bahru, dari 21 hingga 23 Mei lalu.

Naib Canselor UPSI, Prof. Datuk Dr. Md Amin Md Taff berkata, pencapaian membanggakan itu diraih menerusi penyertaan pelajar program Ijazah Sarjana Muda Pendidikan (Ekonomi Rumah Tangga) yang membawa pulang enam pingat 'Excellent Gold', tujuh emas, lapan perak dan tiga gangsa dalam pelbagai kategori kulinari serta hospitaliti.

Menurut beliau, kejayaan tersebut hasil bimbingan Penolong Pegawai Penyediaan Makanan FTV, Muhammad Hazwan Ibrahim yang memainkan peranan penting dalam membentuk kemahiran dan kreativiti pelajar sepanjang pertandingan berlangsung.

"Pencapaian ini membuktikan pelajar UPSI bukan sahaja cemerlang dalam bidang akademik, malah memiliki bakat dan kemahiran bertaraf antarabangsa dalam pendidikan kulinari serta hospitaliti. "Keupayaan pelajar FTV UPSI meraih pelbagai pengiktirafan dalam pertandingan berprestij ini amat membanggakan universiti dan negara. Ia mencerminkan komitmen tinggi, disiplin, kreativiti serta kesungguhan mereka dalam menghasilkan inovasi

kulinari berkualiti tinggi," katanya.

Sementara itu, Dekan FTV UPSI, Prof Madya Dr. Mohd Azlan Mohammad Hussain berkata, kejayaan tersebut merupakan hasil usaha berterusan fakulti dalam memperkukuh latihan praktikal, kreativiti kulinari dan pendedahan pelajar terhadap standard industri antarabangsa.

Katanya, penyertaan dalam WCC 2026 turut membuka peluang kepada pelajar untuk mengasah kemahiran teknikal, meningkatkan keyakinan diri serta memahami kehendak sebenar industri makanan dan hospitaliti global.

"Pelajar UPSI berjaya menampilkan prestasi luar biasa dalam pelbagai kategori termasuk bakeri, pastri, masakan tradisional, pencuci mulut moden dan seni persembahan makanan.

"Malah, terdapat pelajar yang memenangi lebih daripada satu pingat dalam kategori berbeza sekali gus menunjukkan tahap kompetensi yang sangat membanggakan," ujarnya.

Antara penerima 'Excellent Gold Medal' ialah Fa'iqah Afifah Joanes menerusi kategori *Modern Free Style 3 Tier Wedding Cake, Jordan Bell Angel Injol* (Gingerbread House Showpiece), Nur Athirah Mohd Zailani (*Petit Four and Praline*), Nurul Syazwani Mukhtar (*Thai Modern Main Course Fish or Seafood*), Noorsyamimie Zulkifli (*Malay Traditional Dessert*) serta Nur Balqis Kamarulzaman bagi kategori *Thai Free Style Dessert*.

Turut meraih pingat emas ialah Radin Wafa Syahirah Kamaruzaman menerusi kategori *Pasta Challenge, Nur Zarith Sofia Tugimun* (*Patisserie Cream Puff 5 Types*), Fatin Nur Aina Dzulkifli (*Thai Free Style Dessert*), Meishya Forchoa Frify (*Ikan Asam Pedas*), Muhammad Haziq Mohd Azlan (*Western Cuisine Fish & Chips*) serta Melviah Untong yang memenangi dua pingat emas bagi kategori *Sambal Petai Udang dan Modern Free Style Indonesia Dessert*.

Dalam pada itu, beberapa pelajar lain turut membawa pulang pingat perak termasuk Mohamad Luqman Hakim Mustariri Rahman, Muhammad Adib Hafizuddin Hashim, Kong Mei Ting, Noor Hazwani Anisa Noor Hazlan, Nur Athirah Abdul Ghafar dan Nur Balqis Kamarulzaman yang meraih tiga pingat perak dalam kategori berbeza.

Bagi kategori pingat gangsa pula, anugerah dimenangi Siti Aishah Ahmad Shukri, Muhammad Khairil Azwan Sulaiman dan Nur Athirah Abdul Ghafar.

Sebanyak 50 kategori dipertandingkan dalam WCC 2026 meliputi bidang masakan, bakeri, pastri dan seni kulinari kreatif, sekali gus menjadikan kejohanan itu antara platform paling kompetitif dalam industri kulinari antarabangsa.

Selain Malaysia, pertandingan berprestij tersebut turut disertai peserta dari Thailand, Brunei, Indonesia, Hong Kong, Taiwan, Singapura, China, Peru, Kanada dan Vietnam.



Majlis Peluncuran Kembara Pendidikan Tinggi@Terengganu



Majlis Anugerah Perkhidmatan Cemerlang 2025 (APC 2025)



Forum bersama Profesor Adjung Fakulti Pengurusan dan Ekonomi, UPSI "Future-Proofing Malaysian Graduates"



Majlis Executive Talk 5.0: Kelestarian Kewangan UPSI Pasca Krisis Asia Barat