



PROGRAM

1

***Food Processing and
Innovation***

2

***Culinary and
Nutrition***

MULAI TAHUN 2024/2025



Food Processing and Innovation

Pada program ini, mahasiswa mempelajari ilmu pangan dan aplikasinya dalam industri pangan serta food entrepreneur, meliputi karakteristik bahan baku, proses pengolahan pangan, pengemasan, sanitasi, dan manajemen industri pangan untuk menghasilkan pangan yang aman dan bermutu dengan memperhatikan sistem pangan yang berkelanjutan.

Culinary and Nutrition

Mahasiswa dalam program ini mempelajari basic of culinary skill, nutrition and menu design, food service sanitation, bakery and pastry, food service project, molecular gastronomy, culinary entrepreneur, nutrition evaluation, worldwide cuisine, dan melakukan praktik kerja usaha kuliner.



Pembeda Program

MK Program Kekhususan					
<i>Food Processing and Innovation</i> (Pengolahan dan Inovasi Pangan)			<i>Culinary and Nutrition</i> (Kuliner dan Nutrisi)		
SEMESTER III					
Ekonomi Teknik	2		Teknik dan Keterampilan Kuliner 1	2	1K-1P
SEMESTER IV					
Gizi Pangan	3	2K-1P	Teknik dan Keterampilan Kuliner 2	2	1K-1P
Sanitasi Industri Pangan	2		Sanitasi Jasa Boga	2	
SEMESTER V					
Praktikum Teknologi Pengolahan Hasil Nabati	2	2P	<i>Bakery and Pastry</i>	3	1K-2P
Perencanaan Unit Pengolahan Pangan 1	2		Perencanaan Usaha Kuliner 1	2	
Pengolahan Limbah	2		Gizi dan Desain Menu	4	2K-2P

Pembeda Program

SEMESTER VI

Praktikum Teknologi Pengolahan Hasil Hewani	2	2P	Gastronomi	2	
Manajemen Industri Pangan	2		Ekonomi dan Manajemen Usaha Kuliner	2	
Kewirausahaan	2		Evaluasi gizi	2	
Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan	3		Praktik kerja usaha kuliner	3	

Pembeda Program

SEMESTER VII

Perencanaan Unit Pengolahan Pangan 2	2		Perencanaan Usaha Kuliner 2	2	
MK wajib program kekhususan	24	SKS	MK wajib program kekhususan	26	SKS
MK pilihan program kekhususan	17	SKS	MK pilihan program kekhususan	15	SKS
Total	41	SKS	Total	41	SKS

Peluang Karir

- Industri Pangan (Research and Development, Quality Assurance, Quality Control, Produksi, Warehouse Management, Supply Chain, PPIC, Marketing).
- Industri Fast-moving consumer goods (FMCG).
- Analisis pangan
- Konsultan (gizi dan industri pengolahan pangan).
- Wirausaha di bidang pangan.
- Akademisi.

