

**DISTRIBUSI MATA KULIAH (COURSE DISTRIBUTION BY SEMESTER)**

<b>Semester 1</b>		
<b>No</b>	<b>Mata Kuliah</b>	<b>SKS</b>
1	Agama	2
2	PKN	2
3	Pendidikan pancasila	2
4	Kimia dasar	2
5	Praktikum kimia dasar	1
6	Bahasa Indonesia	2
7	Ilmu gizi	3
8	Pengetahuan bahan pangan	3
9	Praktikum pengetahuan bahan pangan	1
10	Etika dan komunikasi bisnis	2
	<b>Total</b>	<b>20</b>

<b>Semester 2</b>		
<b>No</b>	<b>Mata Kuliah</b>	<b>SKS</b>
1	Dasar manajemen	2
2	Biologi	2
3	Sosiologi & antropologi	2
4	Bahasa Inggris	3
5	Matematika	3
6	Anatomi manusia	2
7	Fisiologi manusia	4
8	Dasar biokimia gizi	2
9	Praktikum biokimia gizi	1
	<b>Total</b>	<b>21</b>

<b>Semester 3</b>		
<b>No</b>	<b>Mata Kuliah</b>	<b>SKS</b>
1	Statistika	3
2	Dasar pariwisata	3
3	Patofisiologi gizi	4
4	Metabolisme gizi	3
5	Praktikum metabolisme gizi	2
6	Gizi dalam daur kehidupan	3
7	Praktikum gizi dalam saur kehidupan	1
8	Pengantar Teknologi Pangan	2
9	MATA KULIAH PILIHAN UMUM (MKPU) 1	2
	<b>Total</b>	<b>23</b>

<b>Semester 4</b>		
<b>No</b>	<b>Mata Kuliah</b>	<b>SKS</b>
1	Kulinari (kreasi dan seni)	3
2	Praktikum kulinari	2
3	Analisis zat gizi pangan	3
4	Praktikum analisis zat gizi pangan	2
5	Gizi olahraga	2
6	Praktikum gizi olahraga	1
7	Penilaian status gizi	3
8	Praktikum penilaian status gizi	1
9	Dasar kewirausahaan	2
10	MKPU 2	2
	<b>Total</b>	<b>21</b>

<b>Semester 5</b>		
<b>No</b>	<b>Mata Kuliah</b>	<b>SKS</b>
1	Dietetika penyakit infeksi & defisiensi	2
2	Praktikum dietetika penyakit infeksi & defisiensi	1
3	Pendidikan gizi	2
4	Praktikum pendidikan gizi	1
5	Metode penelitian gizi	3
6	Praktikum metode penelitian gizi	1
7	Epidemiologi	2
8	Praktikum epidemiologi	1
9	Penilaian konsumsi pangan	2
10	Praktikum Penilaian konsumsi pangan	1
11, 12, 13	MKPU 3,4,dan 5	6
<b>Total</b>		<b>22</b>

<b>Semester 6</b>		
<b>No</b>	<b>Mata Kuliah</b>	<b>SKS</b>
1	Dietetik penyakit tidak menular (degeneratif)	2
2	Praktikum dietetik penyakit tidak menular (degeneratif)	1
3	Konsultasi gizi	2
4	Praktikum konsultasi gizi	1
5	Manajemen sistem penyelenggaraan makanan	3
6	Praktikum manajemen sistem penyelenggaraan makanan	2
7	MATA KULIAH PILIHAN PEMINATAN (MKPP) 1	2
8	MKPP 2	2
9	MKPP 3	2
10	MKPP 4	2
11	MKPP 5	2
<b>Total</b>		<b>21</b>

<b>Semester 7</b>		
<b>No</b>	<b>Mata Kuliah</b>	<b>SKS</b>
1	Praktek kerja dietetik	3
2	Praktek kerja manajemen gizi	2
3	Praktek kerja masyarakat	3
<b>Total</b>		<b>8</b>

<b>Semester 8</b>		
<b>No</b>	<b>Mata Kuliah</b>	<b>SKS</b>
1	Skripsi (seminar)	6
<b>Total</b>		<b>6</b>

<b>MATA KULIAH PILIHAN</b>		
<b>MATA KULIAH PILIHAN UMUM (MKPU)</b>		
Pengembangan produk (2 sks)		
Pengawasan mutu pangan (2 sks)		
Keamanan pangan (2 sks)		
Gizi ibu & anak (2 sks)		
Gastro-tourism (2 sks)		
Perilaku konsumen (2 sks)		
Gizi perkotaan (2 sks)		
Ekonomi industri pangan (2 sks)		
<b>MATA KULIAH PILIHAN PEMINATAN (MKPP)</b>		
<i><b>Cullinary &amp; dietetic</b></i>	<i><b>Food service management</b></i>	<i><b>Nutrition entrepreneurship</b></i>
Asuhan gizi anak (2 sks)	Pemasaran produk pangan (2 sks)	Aplikasi komputer (2 sks)
Asuhan gizi geriatrik (2 sks)	Regulasi pangan (2 sks)	Bisnis konsultasi gizi (2 sks)
Asuhan gizi bumil-busui (2 sks)	Sanitasi industri (2 sks)	Gizi estetika (2 sks)
Managemen gizi kurang (2 sks)	Teknologi bakeri & pastri (2 sks)	Gizi kebugaran (2 sks)
Manajemen obesitas (2 sks)	Teknologi minuman (2 sks)	Manajemen bisnis (2 sks)
Nutrigenetik (2 sks)	Teknologi pengemasan & penyimpanan (2 sks)	Pangan fungsional (2 sks)