

**Semester 1**

No	Nama Mata Kuliah	SKS
1	PENDIDIKAN PANCASILA	2
2	PENDIDIKAN KEWARGANEGARAAN	2
3	AGAMA ISLAM	2
4	AGAMA KATHOLIK	2
5	AGAMA PROTESTAN	2
6	AGAMA HINDU	2
7	AGAMA BUDHA	2
8	KIMIA DASAR	2
9	MATEMATIKA	3
10	DASAR-DASAR PARIWISATA	3
11	PENGETAHUAN BAHAN PANGAN	3
12	PENGANTAR TEKNOLOGI PANGAN	2
13	PRAK. KIMIA	2
<b>Jumlah SKS</b>		29

**Semester 2**

No	Nama Mata Kuliah	SKS
1	PENGANTAR ILMU EKONOMI	2
2	FISIKA	2
3	SOSIOLOGI INDUSTRI	2
4	KIMIA ANALITIK	2
5	KIMIA ORGANIK	2
6	KIMIA FISIK	2
7	KALKULUS	3
8	TEKNOLOGI PENGOLAHAN PANGAN NABATI	2
9	BIOLOGI DAN LINGKUNGAN	2
10	PRAKTIKUM KIMIA ANALITIK	1
<b>Jumlah SKS</b>		20

**Semester 3**

No	Nama Mata Kuliah	SKS
1	KIMIA PANGAN	3
2	MANAJEMEN PERUSAHAAN INDUSTRI	2
3	TEKNOLOGI PENGOLAHAN PANGAN HEWANI	2
4	MIKROBIOLOGI PANGAN	2
5	BIOKIMIA PANGAN	3
6	PRAKTIKUM MIKROBIOLOGI PANGAN	1
7	STATISTIKA	3
8	MATA KULIAH PILIHAN 1	2
9	MATA KULIAH PILIHAN 2	2
10	MATA KULIAH PILIHAN 3	2
Jumlah SKS		22

**Semester 4**

No	Nama Mata Kuliah	SKS
1	EKONOMI TEKNIK	2
2	STATISTIK INDUSTRI	3
3	SATUAN OPERASI DAN MESIN INDUSTRI PANGAN	3
4	PENILAIAN MAKANAN INDERAWI	2
5	ILMU GIZI	3
6	MIKROBIOLOGI PENGOLAHAN PANGAN	2
7	PRAKTIKUM MIKROBIOLOGI PENGOLAHAN PANGAN	1
8	PRAKTIKUM REKAYASA DAN PROSES PANGAN	2
9	MATA KULIAH PILIHAN 4	2
10	MATA KULIAH PILIHAN 5	2
Jumlah SKS		22

+

**Semester 5**

No	Nama Mata Kuliah	SKS
1	BAHASA INDONESIA	2
2	BAHASA INGGRIS	2
3	APLIKASI KOMPUTER UNTUK ANALISIS DATA	3
4	SANITASI DAN KEAMANAN PANGAN	2
5	PRINSIP TEKNIK PANGAN	3
6	PRAK. SATUAN OPERASI & KETEKNIKAN	2
7	RISET OPERASIONAL	3
8	KEWIRAUSAHAAN	3
9	MATA KULIAH PILIHAN 6	2
Jumlah SKS		22

**Semester 6**

No	Nama Mata Kuliah	SKS
1	BAHASA INGGRIS PROFESI	2
2	TATA LETAK DAN PERENCANAAN IND PANGAN	3
4	PENGEMBANGAN PRODUK PANGAN	2
5	TEK. PENGEMASAN DAN PENYIMPANAN PANGAN	3
6	SISTEM JAMINAN HALAL	2
13	PENGAWASAN MUTU PANGAN	2
14	ANALISIS PANGAN	2
15	PRAK. PENGAWASAN MUTU & ANALISIS PANGAN	2
16	METODE PENELITIAN	3
Jumlah SKS		21

**Semester 7**

No	Nama Mata Kuliah	SKS
1	EVALUASI GIZI DALAM PENGOLAHAN PANGAN	2
2	LEGISLASI PANGAN	2
3	PRAK. PENGEM. PRDK & KEWIRAUSAHAAN PNG	2
4	PRAK. SANITASI DAN KEAMANAN PANGAN	2
5	SEMINAR	1
6	PRAKTEK LAPANGAN	3
Jumlah SKS		12

**Semester 8**

No	Nama Mata Kuliah	SKS
1	SKRIPSI	6
Jumlah SKS		6

**MATA KULIAH PILIHAN**

No	Nama Mata Kuliah	SKS
1	TEKNOLOGI HASIL PERKEBUNAN	2
2	TEKNOLOGI PENGOLAHAN ROTI DAN BISKUIT	2
3	MANAJEMEN INDUSTRI PELAYANAN MAKANAN	2
4	TEKNOLOGI INDUSTRI JASABOGA	3
5	PRAK.TEKNOLOGI INDUSTRI	1

	JASABOGA	
6	TEKNOLOGI PENGOLAHAN SUSU	2
7	BAHAN TAMBAHAN PANGAN	2
8	PANGAN FUNGSIONAL	2
9	PEMASARAN PRODUK INDUSTRI PANGAN	2
10	BIOTEKNOLOGI PANGAN	2
11	TEK. REMPAH & MINYAK ASTIRI	2
12	TEKNOLOGI PENGOLAHAN HASIL LAUT	2
13	PENGOLAHAN MAKANAN EKSPERIMENTAL	3
14	PRAK. PENGOLAHAN MAKANAN EKSPERIMENTAL	1
15	ETIKA DAN KOMUNIKASI BISNIS	2
16	TEKNOLOGI PENGOLAHAN LEMAK DAN MINYAK	2
17	PENGANTAR NANOTEKNOLOGI PANGAN	2
18	TEKNOLOGI EMULSI	2
19	TEKNOLOGI ENZIM	2
20	TEK. PENGOLAHAN PATI	2
21	PENGOLAHAN LIMBAH INDUSTRI PANGAN	3
22		