

**KURIKULUM
FAKULTAS ILMU PANGAN HALAL
UNIVERSITAS DJUANDA**

1. PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN

SEMESTER 1			
MATA KULIAH WAJIB			
No	SANDI	MATA KULIAH	SKS
1.	UND 100	Pendidikan Agama Islam I/Akidah	2 (2-0)
2.	UND 110	Pendidikan Pancasila	2 (2-0)
3.	IPH 110	Biologi	2 (2-0)
4.	IPH 111	Ilmu dan Teknologi Pertanian	2 (2-0)
5.	IPH 120	Matematika	3 (2-3)-R
6.	IPH 150	Ekonomi Umum	3 (2-3) -R
7.	IPH 160	Kewirausahaan	2 (2-0)
8.	IPH 112	Kimia	3 (2-3) -P
Jumlah			19
SEMESTER 2			
MATA KULIAH WAJIB			
No.	Sandi	Mata Kuliah	SKS
9	UND101	Pendidikan Agama Islam II/ Syariah	2 (2-0)
10	UND 111	Pendidikan Kewarganegaraan	2 (2-0)
11	UND 120	Bahasa Indonesia	2 (2-0)
12	UND 133	Bahasa Inggris	3 (2-3) -P
13	IPH 130	Fisika	3 (2-3) -P
14	TPG 161	Manajemen Dasar	2 (2-0)
15	TPG 151	Aplikasi Komputer	3 (2-3) -P
16	TPG 111	Kimia Analitik	3 (2-3) -P
Jumlah			20
SEMESTER 3			
MATA KULIAH WAJIB			
17	UND 200	Pendidikan Agama Islam III/Pendidikan Kampus Bertauhid	3 (2-1) R
18	IPH 221	Kalkulus	3 (3-0)
19	IPH 263	Metode Penyajian Ilmiah	2 (2-0)
20	TPG 262	Riset Pemasaran	2 (2-0)
21	TPG 263	Ekonomi Teknik	2 (2-0)
22	TPG 212	Kimia Pangan	3 (3-0)
23	TPG 221	Mikrobiologi Pangan	2 (2-0)
24	TPG 222	Praktikum Mikrobiologi Pangan	2 (0-6)
25	TPG 231	Pengetahuan Bahan Pangan	3 (2-3) -P
Jumlah			22
SEMESTER 4			
MATA KULIAH WAJIB			
26	IPH 223	Statistika	3 (2-3)-R
27	TPG 232	Prinsip Teknik Pangan	3 (3-3)-R
28	TPG 241	Biokimia Pangan	3 (2-3) -P
29	TPG 214	Bahan Tambahan Pangan	2 (2-0)
30	TPG 252	Hukum Pangan dan Industri	2 (2-0)
31	IPH 367	Sistem Manejemen Halal	3 (3-0)
32		Pilihan	3
Jumlah			19
SEMESTER 5			
MATA KULIAH WAJIB			
33	TPG 336	Mesin dan Peralatan Industri	2 (2-0)
34	TPG 315	Analisis Pangan	3 (2-3) -P

35	TPG 316	Kimia Fisika Koloid	3 (2-) -R
36	TPG 335	Teknologi Pengolahan Pangan	(2-) -P
37	TPG 342	Pangan Fungsional	2 (2-0)
38	TPG 343	Ilmu Gizi	3 (3-0)
39	TPG 373	KKN	3
Jumlah			20
SEMESTER 6			
MATA KULIAH WAJIB			
40	TPG 324	Teknologi Fermentasi	2 (2-0)
41	TPG 337	Teknologi Pengemasan dan Penyimpanan	3 (2-3) -P
42	TPG 344	Evaluasi Nilai Gizi	3 (3-0)
43	TPG 353	Pengawasan Mutu Pangan	3 (2-3) -P
44	TPG 338	Rancangan Percobaan	3 (2-3) -R
45	TPG 354	Evaluasi Sensori	3 (2-3) -P
46	TPG 323	Sanitasi dan Keamanan Pangan	3 (3-0)
		Pilihan	2
Jumlah			22
SEMESTER 7			
MATA KULIAH WAJIB			
47	TPG 455	Praktikum Terpadu Pengolahan Pangan	3 (0-9)-P
48	TPG 474	Kuliah Kerja Lapangan	3
49		Pilihan	9
Jumlah			15
SEMESTER 8			
MATA KULIAH WAJIB			
50	TPG 475	Kolokium	1
51	TPG 476	Seminar	1
52	TPG 477	Skripsi	6
Jumlah			8
MATA KULIAH PILIHAN SEMESTER GANJIL*			3 SKS
1	TPG 456	Tata Letak dan Penanganan Bahan	3 (2-3)-R
2	TPG 446	Dietetika	3 (2-3) -P
3	TPG 431	Teknologi Minyak dan Lemak Pangan	3 (3-0)
4	TPG 447	Teknologi enzim	2 (2-0)
5	TPG 458	Desain Produk Pangan	3 (3-0)
6	TPG 432	Teknologi Pengawetan Pangan	2 (2-0)
7	TPG 457	Teknologi Fortifikasi Pangan	2 (2-0)
8	TPG 433	Teknologi Pati	2 (2-0)
Jumlah			20
MATA KULIAH PILIHAN SEMESTER GENAP*			SKS
9	TPG 213	Teknologi Flavor	3 (3-0)
10	TPG 233	Teknologi Sereal dan Bakery	3 (2-3) -P
11	TPG 234	Teknologi Rempah dan Penyegar	2 (2-0)
12	TPG 339	Fisika Pangan	2 (2-0)
13	TPG 345	Nutrigenomik dan Personalized Nutrition	2 (2-0)
14	TPG 271	Management Organisasi	2 (2-0)
15	TPG 272	Leadership and Critical Thinking	2 (2-0)
Jumlah			16
Jumlah Mata Kuliah			67
Jumlah Total SKS			181
Jumlah Mata Kuliah Wajib			53
Jumlah Total SKS Wajib			145
Jumlah Mata Kuliah Pilihan			15
Jumlah Total SKS Pilihan			36