

STRUKTUR KURSUS PROGRAM 4 TAHUN (8 SEMESTER)

TAHUN 1

TAHUN 2

TAHUN 3

TAHUN 4

Semester 1

Semester 2

Semester 3

Semester 4

Semester 5

Semester 6

Semester 7

Semester 8

Struktur Kursus Sesi 2021/2022

UH6541002 SAINS MAKANAN DAN PEMAKANAN

<p>TERAS UNIVERSITI (PENATARAN ILMU) (12 Jam Kredit)</p>	<p>UW00702 (FIS) ULXXXX2 (Pengajian Liberal 1) ULXXXX2 (Pengajian Liberal 2) (6 Jam Kredit)</p>	<p>UW00802 (PEDP) ULXXXX2 (Pengajian Liberal 3) (4 Jam Kredit)</p>	<p>UW00302 (APK) (2 Jam Kredit)</p>					
<p>TERAS UNIVERSITI (BAHASA) (8 Jam Kredit)</p>	<p>UBXXXX2 (Bahasa 1) (2 Jam Kredit)</p>	<p>UBXXXX2 (Bahasa 2) (2 Jam Kredit)</p>	<p>UBXXXX2 (Bahasa 3) (2 Jam Kredit)</p>	<p>UBXXXX2 (Bahasa 4) (2 Jam Kredit)</p>				
<p>TERAS UNIVERSITI (KO-KURIKULUM) (3 Jam Kredit)</p>	<p>EXXXXX3 (Ko-Kurikulum) (3 Jam Kredit)</p>							

STRUKTUR KURSUS PROGRAM 4 TAHUN (8 SEMESTER)

TAHUN 1

TAHUN 2

TAHUN 3

TAHUN 4

Semester 1

Semester 2

Semester 3

Semester 4

Semester 5

Semester 6

Semester 7

Semester 8

Struktur Kursus Sesi 2021/2022

UH6541002 SAINS MAKANAN DAN PEMAKANAN

TERAS FAKULTI (56 Jam Kredit)	NT10102 Asas Sains Makanan dan Pemakanan NT10502 Mikrobiologi Asas NT10902 Kimia Organik NT11603 Asas Pengurusan Kewangan (9 Jam Kredit)	NT10202 Fizik Asas NT10402 Kimia Analisis NT10802 Biokimia NT11202 Kalkulus NT11403 Asas Pemasaran NT11503 Prinsip dan Amalan Pengurusan (14 Jam Kredit)	NT20703 Analisis Makanan dan Instrumentasi NT20903 Kimia dan Biokimia Makanan NT21103 Statistik NT21303 Sifat Fizikal Makanan (12 Jam Kredit)	NT20203 Mikrobiologi Makanan NT20803 Teknologi Pengendalian Lepas Tuai (6 Jam Kredit)	NT30503 Revolusi Industri dan Kaedah Penyelidikan NT30703 Keselamatan dan Kawalan Kualiti Makanan NT30903 Pengawetan dan Pemprosesan Makanan NT31103 Penilaian Deria Makanan (12 Jam Kredit)	NT40103 Perundangan dan Piawai Makanan (3 Jam Kredit)		
	TERAS PROGRAM (51 Jam Kredit)			NP20002 Tabiat Makan NP20303 Pemakanan Manusia (5 Jam Kredit)	NP20003 Pemakanan Dalam Kitaran Hidup NP20403 Ekosistem Pengeluaran Makanan NP20603 Makanan Berfungsi (9 Jam Kredit)	NP30203 Penilaian Pemakanan NP30302 Sekuriti Makanan (5 Jam Kredit)	NP00202 Projek Penyelidikan I NP30403 Enzim Dalam Pemprosesan Makanan NP30803 Inovasi Makanan NP31003 Toksikologi Makanan (11 Jam Kredit)	NP00306 Projek Penyelidikan II NP40503 Ingredien Makanan dan Kegunaan (9 Jam Kredit)

STRUKTUR KURSUS PROGRAM 4 TAHUN (8 SEMESTER)

	TAHUN 1		TAHUN 2		TAHUN 3		TAHUN 4	
	Semester 1	Semester 2	Semester 3	Semester 4	Semester 5	Semester 6	Semester 7	Semester 8

UH6541002 SAINS MAKANAN DAN PEMAKANAN

	*ELEKTIF (8 Jam Kredit)						NE4XXX2 (Elektif 1)	NE4XXX2 (Elektif 3)	
							NE4XXX2 (Elektif 2)	NE4XXX2 (Elektif 4)	
							(4 Jam Kredit) (Modul 1)	(4 Jam Kredit) (Modul 2)	
JUMLAH KESELURUHAN JAM KREDIT (138 Jam Kredit)		20	20	21	17	17	15	16	12

***Kursus-kursus Elektif**

*Setiap pelajar dikehendaki melengkapkan sejumlah empat kursus elektif (8 jam kredit), dua daripada **Modul 1 (Modul Pemakanan)** dan dua daripada **Modul 2 (Modul Teknologi Makanan dan Bioproses)**. Kursus-kursus untuk **Modul 1** and **Modul 2** disenaraikan di dalam jadual berikut. Hanya kursus-kursus terpilih yang akan ditawarkan untuk sesuatu semester bergantung kepada ketersediaan pensyarah yang mengajar kursus-kursus tersebut.

Modul 1 – Modul Pemakanan (Pilih mana-mana dua daripada yang ditawarkan*)	Modul 2 – Modul Teknologi Makanan dan Bioproses (Pilih mana-mana dua daripada yang ditawarkan*)
NE40002 Pendidikan Pemakanan	NE40702 Sains dan Teknologi Tenusu
NE40102 Terapi Diet	NE40802 Sains dan Teknologi Daging
NE40202 Hidrokoloid Makanan	NE40902 Teknologi Bakeri dan Konfeksi
NE40402 Kandungan Nutrien Makanan	NE41002 Pengeluaran Makanan Halal
NE40502 Pemakanan Molekular	NE41102 Teknologi Minyak dan Lemak
NE40602 Perkhidmatan Makanan	NE41402 Produk Marin dan Akuakultur

STRUKTUR KURSUS PROGRAM 4 TAHUN (8 SEMESTER)

TAHUN 1

TAHUN 2

TAHUN 3

TAHUN 4

Semester 1

Semester 2

Semester 3

Semester 4

Semester 5

Semester 6

Semester 7

Semester 8

UH6541004 TEKNOLOGI MAKANAN DAN BIOPROSES

Struktur Kursus Sesi 2021/2022

<p>TERAS UNIVERSITI (PENATARAN ILMU) (12 Jam Kredit)</p>	<p>UW00702 (FIS)</p> <p>ULXXXX2 (Pengajian Liberal 1)</p> <p>ULXXXX2 (Pengajian Liberal 2)</p> <p>(6 Jam Kredit)</p>	<p>UW00802 (PEDP)</p> <p>ULXXXX2 (Pengajian Liberal 3)</p> <p>(4 Jam Kredit)</p>	<p>UW00302 (APK)</p> <p>(2 Jam Kredit)</p>						
	<p>TERAS UNIVERSITI (BAHASA) (8 Jam Kredit)</p> <p>UBXXXX2 (Bahasa 1)</p> <p>(2 Jam Kredit)</p>	<p>UBXXXX2 (Bahasa 2)</p> <p>(2 Jam Kredit)</p>	<p>UBXXXX2 (Bahasa 3)</p> <p>(2 Jam Kredit)</p>	<p>UBXXXX2 (Bahasa 4)</p> <p>(2 Jam Kredit)</p>					
	<p>TERAS UNIVERSITI (KO- KURIKULUM) (3 Jam Kredit)</p> <p>EXXXXX3 (Ko-Kurikulum)</p> <p>(3 Jam Kredit)</p>								

STRUKTUR KURSUS PROGRAM 4 TAHUN (8 SEMESTER)

TAHUN 1

TAHUN 2

TAHUN 3

TAHUN 4

Semester 1

Semester 2

Semester 3

Semester 4

Semester 5

Semester 6

Semester 7

Semester 8

UH6541004 TEKNOLOGI MAKANAN DAN BIOPROSES

Struktur Kursus Sesi 2021/2022

TERAS FAKULTI (56 Jam Kredit)	NT10102 Asas Sains Makanan dan Pemakanan NT10502 Mikrobiologi Asas NT10902 Kimia Organik NT11603 Asas Pengurusan Kewangan (9 Jam Kredit)	NT10202 Fizik Asas NT10402 Kimia Analisis NT10802 Biokimia NT11202 Kalkulus NT11403 Asas Pemasaran NT11503 Prinsip dan Amalan Pengurusan (14 Jam Kredit)	NT20703 Analisis Makanan dan Instrumentasi NT20903 Kimia dan Biokimia Makanan NT21103 Statistik NT21303 Sifat Fizikal Makanan (12 Jam Kredit)	NT20203 Mikrobiologi Makanan NT20803 Teknologi Pengendalian Lepas Tuai (6 Jam Kredit)	NT30503 Revolusi Industri dan Kaedah Penyelidikan NT30703 Keselamatan dan Kawalan Kualiti Makanan NT30903 Pengawetan dan Pemprosesan Makanan NT31103 Penilaian Deria Makanan (12 Jam Kredit)	NT40103 Perundangan dan Piawaian Makanan (3 Jam Kredit)	
	TERAS PROGRAM (52 Jam Kredit)		NB20502 Enzimologi Makanan NB20703 Pemakanan Manusia (5 Jam Kredit)	NB20003 Unit Operasi dalam Pemprosesan Makanan NB20403 Teknologi Biopemprosesan NB20603 Pembungkusan Makanan (9 Jam Kredit)	NB30502 Ingredien Makanan NB30703 Fermentasi Makanan NB30903 Kejuruteraan Makanan (8 Jam Kredit)	NB00202 Projek Penyelidikan I NB30804 Perkembangan Hasil Makanan NB31003 Pemprosesan Makanan Novel (9 Jam Kredit)	NB00306 Projek Penyelidikan II NB40703 Biopemisahan (9 Jam Kredit)

STRUKTUR KURSUS PROGRAM 4 TAHUN (8 SEMESTER)

	TAHUN 1		TAHUN 2		TAHUN 3		TAHUN 4	
	Semester 1	Semester 2	Semester 3	Semester 4	Semester 5	Semester 6	Semester 7	Semester 8

UH6541004 TEKNOLOGI MAKANAN DAN BIOPROSES

ELEKTIF (8 Jam Kredit)						NE4XXX2 (Elektif 1)	NE4XXX2* (Elektif 3)	
						NE4XXX2* (Elektif 2)	NE4XXX2* (Elektif 4)	
						(4 Jam Kredit)	(4 Jam Kredit)	
JUMLAH KESELURUHAN JAM KREDIT (139 Jam Kredit)	20	20	21	17	20	13	16	12

*Kursus-kursus Elektif

*Setiap pelajar dikehendaki melengkapkan sejumlah empat kursus elektif (8 jam kredit), dua daripada **Modul 1 (Modul Pemakanan)** dan dua daripada **Modul 2 (Modul Teknologi Makanan dan Bioproses)**. Kursus-kursus untuk **Modul 1** and **Modul 2** disenaraikan di dalam jadual berikut. Hanya kursus-kursus terpilih yang akan ditawarkan untuk sesuatu semester bergantung kepada ketersediaan pensyarah yang mengajar kursus-kursus tersebut.

Modul 1 – Modul Pemakanan (Pilih mana-mana dua daripada yang ditawarkan*)	Modul 2 – Modul Teknologi Makanan dan Bioproses (Pilih mana-mana dua daripada yang ditawarkan*)
NE40002 Pendidikan Pemakanan	NE40702 Sains dan Teknologi Tenuku
NE40102 Terapi Diet	NE40802 Sains dan Teknologi Daging
NE40202 Hidrokolid Makanan	NE40902 Teknologi Bakeri dan Konfeksi
NE40302 Sekuriti Makanan	NE41002 Pengeluaran Makanan Halal
NE40402 Kandungan Nutrien Makanan	NE41102 Teknologi Minyak dan Lemak
NE40502 Pemakanan Molekular	NE41202 Makanan Berfungsi
NE40602 Perkhidmatan Makanan	NE41302 Toksologi Makanan
	NE41402 Produk Marin dan Akuakultur

STRUKTUR KURSUS PROGRAM 4 TAHUN (8 SEMESTER)

TAHUN 1

TAHUN 2

TAHUN 3

TAHUN 4

Semester 1

Semester 2

Semester 3

Semester 4

Semester 5

Semester 6

Semester 7

Semester 8

Struktur Kursus Sesi 2021/2022

UH6541001 PERKHIDMATAN MAKANAN

<p>TERAS UNIVERSITI (PENATARAN ILMU) (12 Jam Kredit)</p>	<p>UW00702 (FIS) ULXXXX2 (Pengajian Liberal 1) ULXXXX2 (Pengajian Liberal 2) (6 Jam Kredit)</p>	<p>UW00802 (PEDP) ULXXXX2 (Pengajian Liberal 3) (4 Jam Kredit)</p>	<p>UW00302 (APK) (2 Jam Kredit)</p>					
<p>TERAS UNIVERSITI (BAHASA) (8 Jam Kredit)</p>	<p>UBXXXX2 (Bahasa 1) (2 Jam Kredit)</p>	<p>UBXXXX2 (Bahasa 2) (2 Jam Kredit)</p>	<p>UBXXXX2 (Bahasa 3) (2 Jam Kredit)</p>	<p>UBXXXX2 (Bahasa 4) (2 Jam Kredit)</p>				
<p>TERAS UNIVERSITI (KO-KURIKULUM) (3 Jam Kredit)</p>	<p>EXXXXX3 (Ko-Kurikulum) (3 Jam Kredit)</p>							

STRUKTUR KURSUS PROGRAM 4 TAHUN (8 SEMESTER)

TAHUN 1

TAHUN 2

TAHUN 3

TAHUN 4

Semester 1

Semester 2

Semester 3

Semester 4

Semester 5

Semester 6

Semester 7

Semester 8

Struktur Kursus Sesi 2021/2022

UH6541001 PERKHIDMATAN MAKANAN

TERAS FAKULTI (52 jam kredit)	NT10102 Asas Sains Makanan dan Pemakanan	NT10402 Kimia Analisis	NT20703 Analisis Makanan dan Instrumentasi	NT20203 Mikrobiologi Makanan	NT30503 Revolusi Industri dan Kaedah Penyelidikan	NT11403 Asas Pemasaran	NT40103 Perundangan dan Piawai Makanan	
	NT10502 Asas Mikrobiologi	NT10802 Biokimia	NT20903 Kimia dan Biokimia Makanan	NT20803 Teknologi Pengendalian Lepas Tuai	NT30703 Keselamatan dan Kawalan Kualiti Makanan	NT30903 Pengawetan dan Pemprosesan Makanan		
	NT10902 Kimia Organik		NT21103 Statistik	NT11503 Prinsip dan Amalan Pengurusan	NT31103 Penilaian Deria Makanan			
			NT21303 Sifat Fizikal Makanan		NT11603 Asas Pengurusan Kewangan			
	(6 Jam Kredit)	(4 Jam Kredit)	(12 Jam Kredit)	(9 Jam Kredit)	(15 Jam Kredit)	(3 Jam Kredit)	(3 Jam Kredit)	

STRUKTUR KURSUS PROGRAM 4 TAHUN (8 SEMESTER)

	TAHUN 1		TAHUN 2		TAHUN 3		TAHUN 4	
	Semester 1	Semester 2	Semester 3	Semester 4	Semester 5	Semester 6	Semester 7	Semester 8

UH6541001 PERKHIDMATAN MAKANAN

Struktur Kursus Sesi 2021/2022	TERAS PROGRAM (63 Jam Kredit)	NF10102 Asas Perkhidmatan Makanan (2 Jam Kredit)	NF10003 Masakan Timur dan Barat NF10203 Keusahawanan Perkhidmatan Makanan (6 Jam Kredit)	NF20303 Pemakanan Manusia NF20502 Budaya dan Makanan (5 Jam Kredit)	NF20202 Perniagaan Antarabangsa NF20203 Gastronomi Molekular (5 Jam Kredit)	NF30103 Pembangunan Menu NF30503 Perakaunan Perkhidmatan Makanan (6 Jam Kredit)	NF00202 Projek Penyelidikan I NF30203 Penyediaan Makanan Komersil NF30403 Susunatur, Rekabentuk dan Peralatan Perkhidmatan Makanan NF30603 Sistem dan Operasi Perkhidmatan Makanan (11 Jam Kredit)	NF00306 Projek Penyelidikan II NF40302 Pembelian Makanan Secara Berkuantiti NF40502 Terapi Diet NF40503 Penyediaan Makanan Berkuantiti NF40703 Topik-topik Khas (16 Jam Kredit)	NF40012 Latihan Industri (12 Jam Kredit)
	JUMLAH KESELURUHAN JAM KREDIT (138 Jam Kredit)	19	16	21	16	21	14	19	12

STRUKTUR KURSUS PROGRAM 4 TAHUN (8 SEMESTER)

TAHUN 1

TAHUN 2

TAHUN 3

TAHUN 4

Semester 1

Semester 2

Semester 3

Semester 4

Semester 5

Semester 6

Semester 7

Semester 8

UH6541003 PEMAKANAN

Struktur Kursus Sesi 2021/2022

<p>TERAS UNIVERSITI (PENATARAN ILMU) (12 Jam Kredit)</p>	<p>UW00702 (FIS)</p> <p>(2 Jam Kredit)</p>	<p>UW00802 (PEDP)</p> <p>(2 Jam Kredit)</p>	<p>UW00302 (APK)</p> <p>ULXXXX2 (KIK1)</p> <p>(4 Jam Kredit)</p>	<p>ULXXXX2 (KIK2)</p> <p>(2 Jam Kredit)</p>	<p>ULXXXX2 (KIK3)</p> <p>(2 Jam Kredit)</p>				
<p>TERAS UNIVERSITI (BAHASA) (8 Jam Kredit)</p>	<p>UBXXXX2 (Bahasa 1)</p> <p>(2 Jam Kredit)</p>	<p>UBXXXX2 (Bahasa 2)</p> <p>(2 Jam Kredit)</p>	<p>UBXXXX2 (Bahasa 3)</p> <p>(2 Jam Kredit)</p>	<p>UBXXXX2 (Bahasa 4)</p> <p>(2 Jam Kredit)</p>					
<p>TERAS UNIVERSITI (KO-KURIKULUM) (3 Jam Kredit)</p>	<p>EXXXXX3 (Ko-Kurikulum)</p> <p>(3 Jam Kredit)</p>								
<p>TERAS FAKULTI (10 Jam Kredit)</p>	<p>NT10102 Asas Sains Makanan dan Pemakanan</p> <p>(2 Jam Kredit)</p>	<p>NT10802 Biokimia</p> <p>(2 Jam Kredit)</p>	<p>NT20703 Analisis Makanan dan Instrumentasi</p> <p>(3 Jam Kredit)</p>	<p>NT20203 Mikrobiologi Makanan</p> <p>(3 Jam Kredit)</p>					

STRUKTUR KURSUS PROGRAM 4 TAHUN (8 SEMESTER)

TAHUN 1

TAHUN 2

TAHUN 3

TAHUN 4

Semester 1

Semester 2

Semester 3

Semester 4

Semester 5

Semester 6

Semester 7

Semester 8

UH6541003 PEMAKANAN

Struktur Kursus Sesi 2021/2022

TERAS PROGRAM (106 Jam Kredit)	NN10104 Anatomi dan Fisiologi	NN10003 Patofisiologi	NN20103 Tingkahlaku dan Kesihatan	NN20004 Penilaian Status Pemakanan	NN30104 Pemakanan Klinikal	NN00206 Projek Penyelidikan I	NN00306 Projek Penyelidikan II	NN40018 Latihan Industri
	NN10303 Prinsip Pemakanan Manusia	NN10202 Pengenalan kepada Psikologi	NN20303 Pemakanan dalam Kitaran Hidup	NN20203 Antropologi Pemakanan	NN30303 Pemakanan untuk Sukan dan Aktiviti Fizikal	NN30204 Pemakanan Komuniti	NN40303 Isu-isu Kontemporari dalam Pemakanan dan Kesihatan	NN40503 Pengurusan Perkhidmatan Makanan
NN10503 Asas Komunikasi	NN10403 Asas Farmakologi	NN20503 Prinsip Penyediaan Makanan	NN20403 Imunologi	NN30503 Dasar Makanan dan Pemakanan	NN30403 Pendidikan, Promosi dan Komunikasi Pemakanan	NN40703 Seminar dan Revolusi Industri		
	NN10603 Biostatistik		NN20604 Pemakanan Lanjutan	NN30702 Perancangan Program Pemakanan	NN30904 Kaedah Penyelidikan dan Komunikasi Sainifik			
	(10 Jam Kredit)	(11 Jam Kredit)	(9 Jam Kredit)	(14 Jam Kredit)	(16 Jam Kredit)	(13 Jam Kredit)	(15 Jam Kredit)	(18 Jam Kredit)

STRUKTUR KURSUS PROGRAM 4 TAHUN (8 SEMESTER)

	TAHUN 1		TAHUN 2		TAHUN 3		TAHUN 4	
	Semester 1	Semester 2	Semester 3	Semester 4	Semester 5	Semester 6	Semester 7	Semester 8

UH6541003 PEMAKANAN

ELEKTIF (4 Jam Kredit)						NEXXXX2 (2 Jam Kredit)	NEXXXX2* (2 Jam Kredit)	
JUMLAH JAM KREDIT (143 Jam Kredit)	19	17	18	21	18	15	17	18

*Kursus-kursus Elektif

*Setiap pelajar dikehendaki melengkapkan sekurang-kurangnya dua kursus elektif (sekurang-kurangnya sejumlah 4 jam kredit) daripada mana-mana Modul. Kursus-kursus untuk **Modul 1, Modul 2 dan Modul 3** disenaraikan di dalam jadual berikut. Hanya kursus-kursus terpilih yang akan ditawarkan untuk sesuatu semester bergantung kepada ketersediaan pensyarah yang mengajar kursus-kursus tersebut.

Modul 1 – Pemakanan		Modul 2 – Teknologi Makanan dan Bioproses		Modul 3 – Elektif Program Pemakanan	
Kod	Kursus	Kod	Kursus	Kod	Kursus
NE40402	Kandungan Nutrien Makanan	NE41202	Makanan Berfungsi	NE30603	Pengurusan Penjagaan Kesihatan
		NE41302	Toksikologi Makanan	NE30803	Keselamatan dan Peraturan Makanan
		NE41402	Produk Marin dan Akuakultur	NE31002	Genetik dan Pemakanan
				NE31103	Epidemiologi Pemakanan
				NE41502	Promosi Kesihatan
				NE41702	Etika dan Profesionalisme untuk Nutritionist
				NE41902	Budaya Makan Borneo