

PENGOLAHAN DAN PENGAWETAN MAKANAN

TITIS SARI KUSUMA

KOMPETENSI

Cade	GO	SO
5. Participate in legislative and public policy processes as they affect food, food security, nutrition and health care	8. Memahami alternatif problem solving bidang gizi	1. Memahami jenis-jenis intervensi pangan
44. Participate in development and evaluation of a community-based food and nutrition program	6. mampu mengembangkan suatu produk pangan dengan cara fortifikasi, substitusi , suplementasi	1. Mampu membuat fortifikasi produk gizi 2. Mampu membuat substitusi produk gizi 3. Mampu membuat supplementasi produk gizi
24. Supervise development and/or modification of recipes/ formulas	2. Memahami standar resep suatu makanan 3. Memahami cara pengembangan resep (aspek bahan, cara pengolahan, jumlah)	3. Memahami macam cara pengolahan 4. Mampu melakukan inovasi terhadap suatu resep

METODE PEMBELAJARAN

- CERAMAH
- DISKUSI
- PRAKTIKUM
- TUGAS
- PRESENTASI

PENILAIAN

- 
- UTS 25%
 - UAS 25%
 - TUGAS 20%
 - PRAKTIKUM 20%
 - KEHADIRAN 10%

TIM PENGAJAR

- TITIS SARI KUSUMA, S.Gz
- YOSFI RAHMI, S.Gz, M.Sc
- EVA PUTRI, S.Gz
- DOSEN TAMU



JADWAL