

KURIKULUM PRODI GIZI TAHUN ANGGARAN 2019
JURUSAN ILMU KESEHATAN MASYARAKAT
UNIVERSITAS NEGERI SEMARANG

SEMESTER I

No	Mata Kuliah	SKS	Wajib/ Pilihan
1	Kebugaran Jasmani	1	W
2	Bioetika	2	W
3	Anatomi	2	W
4	Psikologi Gizi	2	W
5	Sosio Antropologi Gizi	2	W
6	Dasar Ilmu Gizi	2	W
7	Ilmu Bahan Makanan	2	W
8	Praktikum Ilmu Bahan Makanan	1	W
9	Kimia Gizi	2	W
10	Pendidikan Agama Islam	2	W
	Pendidikan Agama Katholik		
	Pendidikan Agama Kristen		
	Pendidikan Agama Hindu		
	Pendidikan Agama Budha		
	Pendidikan Agama Konghuchu		
	Pendidikan Kewarganegaraan		
11	Bahasa Indonesia	2	W
12	Pendidikan Konservasi	2	W
Total		24	

SEMESTER II

No	Mata Kuliah	SKS	Wajib/ Pilihan
1	Pengantar Ilmu Kesehatan Masyarakat	2	W
2	Biostatistik I	2	W
3	Analisis Zat Gizi	2	W
4	Praktikum Analisis Zat Gizi	1	W
5	Mikrobiologi Pangan	2	W
6	Fisiologi	3	W
7	Metabolisme Zat Gizi Makro	2	W
8	Epidemiologi	2	W
9	Dasar Manajemen	2	W
10	Pendidikan Pancasila	2	W
11	Bahasa Inggris	2	W
Total		22	

SEMESTER III

No	Mata Kuliah	SKS	Wajib/ Pilihan
1	Biostatistik II	2	W
2	Metabolisme Zat Gizi Mikro	2	W
3	Ilmu Teknologi Pangan	2	W
4	Praktikum Ilmu Teknologi Pangan	1	W
5	Penilaian Status Gizi	2	W
6	Praktikum Penilaian Status Gizi	1	W
7	Patofisiologi Penyakit Menular	2	W
8	Kuliner	2	W
9	Praktikum Kuliner	1	W

10	Biokimia Gizi	1	W
11	Praktikum Biokimia Gizi	1	W
12	Metodologi Penelitian Kualitatif	2	W
13	Literasi Digital dan Kemanusiaan	2	W
Total		21	

SEMESTER IV

No	Mata Kuliah	SKS	Wajib/ Pilihan
1	Komunikasi, Informasi, dan Edukasi	2	W
2	Imunologi	2	W
3	Patofisiologi Penyakit Tidak Menular	2	W
4	Proses Asuhan Gizi	2	W
5	Gizi Daur Hidup	2	W
6	Praktikum Gizi Daur Hidup	1	W
7	Metodologi Penelitian Kuantitatif	2	W
8	Keamanan Pangan	2	W
9	Aplikasi Komputer Gizi	1	W
10	Praktikum Aplikasi Komputer Gizi	1	W
11	Gizi Olahraga	2	W
12	Dietetika pada Penyakit Defisiensi dan Infeksi	2	W
13	Kewirausahaan	2	W
Total		23	

SEMESTER V

No	Mata Kuliah	SKS	Wajib/ Pilihan
1	Gizi dan Program Latihan	1	W
2	Praktikum Gizi dan Program Latihan	1	W
3	Ketahanan dan Konservasi Pangan	2	W
4	Nutrigenomik	2	W
5	Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan	3	W
6	Praktikum Dietetika pada Penyakit Defisiensi dan Infeksi	1	W
7	Manajemen Data	1	W
8	Praktikum Manajemen Data	1	W
9	Konseling Gizi	2	W
10	Evaluasi Pengukuran Olahraga Kesehatan*	2	P
11	Manajemen Penyelenggaraan Makanan Atlet*	2	P
12	Pendidikan Gizi Sekolah*		P
13	Sistem Pelayanan Kesehatan*		P
Total		18	

* Mahasiswa memilih 2 mata kuliah (total: 4 sks) dari 4 mata kuliah yang disediakan prodi

SEMESTER VI

No	Mata Kuliah	SKS	Wajib/ Pilihan
1	Dietetika pada Penyakit Tidak Menular	2	W
2	Praktikum Dietetika pada Penyakit Tidak Menular	1	W
3	Manajemen Program Gizi	3	W
4	Gizi Enteral dan Parenteral	2	P
5	Gizi Kerja	2	P
6	Interaksi Obat dan Makanan	2	P
7	Manajemen Gizi Bencana		P
8	Pangan Fungsional dan Nutrasetikal		P
9	Pangan Halal		P

Total		12	
--------------	--	-----------	--

* Mahasiswa memilih 3 mata kuliah (total: 6 sks) dari 6 mata kuliah yang disediakan prodi

SEMESTER VII

No	Mata Kuliah	SKS	Wajib/ Pilihan
1	Praktik Kerja Lapangan Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan	3	W
2	Praktik Kerja Lapangan Gizi Masyarakat	2	W
3	Praktik Kerja Lapangan Gizi Olahraga	3	W
4	Ujian Komprehensif	2	W
5	Praktik Kerja Lapangan Gizi Klinik	4	W
6	Kuliah Kerja Nyata	4	W
Total		18	

SEMESTER VIII

No	Mata Kuliah	SKS	Wajib/ Pilihan
1	Skripsi	6	W
Total		6	

OFFICIAL DOCUMENT
DO NOT COPY