

Nutrisi dan Teknologi Kuliner

Gaya hidup masyarakat “post modern” ataupun “back to nature”, yang disertai peningkatan sosial ekonomi Indonesia, dan perkembangan teknologi informasi, mau tidak mau berimbas pada perubahan pola konsumsi dan gaya hidup. Mutu pangan dewasa ini tidak hanya dimaknai oleh aspek kesehatan dan keamanan, namun juga estetikanya.

Teknik pengolahan pangan mulai dari persiapan hingga siap dikonsumsi sangat menentukan mutu produk akhir. Nutrisi dan Teknologi Kuliner (NTK) merupakan suatu kesatuan seni kuliner, nutrisi dan ilmu pangan yang terkait dengan pengembangan produk, manajemen bisnis, dan teknologi pengolahan serta regulasi pangan.

Untuk itu program NTK Unika adalah pilihan yang tepat untuk menjawab tantangan pangan global saat ini. Program ini menyiapkan lulusan yang mampu membuat produk pangan sehat, bernilai estetika tinggi dan pengelolaan nutrisi berdasarkan pendekatan individual.

Masa studi di program NTK dapat diselesaikan dalam waktu 3,5 sampai 4 tahun dengan beban akademik minimal 145 SKS (Satuan Kredit Semester).

PROSPEK KERJA

Konsultan nutrisi dan kuliner, antara lain di *healthcare centre* (i.e. *child, maternity and elderly*) dan rumah sakit, serta industri perhotelan.

Entrepreneur di bidang usaha restoran, katering dan usaha jasa boga lainnya

Pendidik bidang nutrisi dan kuliner

Studi lanjut (S2 dan S3), termasuk melanjutkan studi menjadi chef profesional



KURIKULUM

Kurikulum S1 Nutrisi dan Teknologi Kuliner berfokus pada kompetensi :

Nutrisi & teknologi kuliner, a.l. : *Indonesian Cuisine, Asian Cuisine , Western Cuisine*; Ketrampilan Kuliner, Nutrisi dan Pengolahan Pangan Sehat, dll.



Entrepreneurship di bidang pangan, a.l.: Manajemen Katering, Patiseri dan Baking, Kelompok Bisnis, dll

FASILITAS

Laboratorium pendukung yakni Laboratorium Ilmu Pangan, Laboratorium Rekayasa Pengolahan Pangan, Laboratorium Mutu dan Keamanan Pangan, Laboratorium Mikrobiologi Pangan dan Bioteknologi, Laboratorium Sensori, serta Laboratorium Analisis Molekuler dan Laboratorium Bakery.

Program NTK juga dilengkapi dengan *Cooking Lab* dan *Culinary Art Lab*.

KERJASAMA

Hotel and Restaurant Management under College of International Hospitality Management De-La Salle University Das Marinas (DLSUD), the Philippines

PT. Nayati Indonesia Semarang

Institute of Nutrition, Mahidol University, Thailand

Berbagai industri catering dan bakery terkemuka

