



SEKOLAH VOKASI BISNIS DAN JASA MAKANAN UNIVERSITAS DJUNDA

Jl. Tol Ciawi No. 1 Kotak Pos 35, Bogor 16720 Tlp. (0251) 8240773 Fax. 8240985

JUMLAH SKS WAJIB TEMPUH 144 SKS

Mata Kuliah Wajib : 105 SKS

Mata Kuliah Pilihan : 39 SKS

SEMESTER GASAL

Mata kuliah Wajib

No	Sandi	Mata Kuliah	Bobot SKS
SEMESTER I			
1	UND 100	PAI I /Aqidah Islamiyah	2 (2-0)
2	UND 111	Pendidikan Pancasila dan Kewarganegaraan	2(2-0)
3	SV 120	Literasi Digital dan Sistem Informasi	3(1-2)
4	BJM 100	Operasional Dasar Kuliner	3(3-0)
5	SV 130	Kontrak Industri dan Legalitas Usaha	3(3-0)
6	BJM 101	Pemasaran Bisnis Kuliner	3(1-2)
7	BJM 111	Operasional Kuliner Indonesia	3(0-3)
JUMLAH			19
SEMESTER III			
1	UND 201	PAI 3/ Pendidikan Kampus Bertauhid	3(3-0)
2	BJM 206	Manajemen MICE(Meeting, Incentive, Convention, Exhibition)	4(1-3)
3	BJM 207	Mikrobiologi dan Kimia Pangan	2(2-0)
4	SV 240	Penulisan Karya Ilmiah	3(1-2)
5	BJM 208	Pengetahuan Bahan Pangan	3(1-2)
6		Pilihan 1	3(0-3)
7		Pilihan 2	3(0-3)
JUMLAH			21

SEMESTER V			
1	BJM 315	Jaminan Produk Halal	3(1-2)
2	BJM 316	Peralatan dan Tata Letak Dapur Industri	3(1-2)
3	BJM 317	Pengembangan Produk Kuliner	3(3-0)
4	BJM 318	Manajemen Industri Jasa Boga	2(2-0)
5	SV 260	Pengelolaan Keuangan Bisnis	3(1-2)
6		Pilihan 3	3(0-3)
7		Pilihan 4	3(0-3)
JUMLAH			20
SEMESTER VII			
1	SV 470	Praktek Kerja Lapang 1	10(0-10)
2		Pilihan 5	3(0-3)
3		Pilihan 6	3(0-3)
JUMLAH			16

Mata Kuliah Pilihan Semester Gasal

No.	Sandi	Mata Kuliah	Bobot SKS
1	BJM 312	Operasional Kuliner Barat Modern	3(0-3)
2	BJM 209	Operasional Kuliner etnik dan kekinian	3(0-3)
3	BJM 216	Audit/Inspeksi keamanan pangan	3(0-3)
4	BJM 427	Ekspor Produk Pangan	3(0-3)
5	BJM 319	Operasional Pastry dan Bakery	3(0-3)
6	BJM 320	Coklat dan Gula Konveksioneri	3(0-3)
7	BJM 418	Auditor Halal	3(0-3)
8	BJM 219	Operasional Kuliner non Indonesia	3(0-3)
9	BJM 214	Operasional Patiseri	3(0-3)
JUMLAH			27

SEMESTER GENAP**Mata Kuliah Wajib**

No	Sandi	Mata Kuliah	Bobot SKS
SEMESTER II			
1	UND 101	PAI 2/ Syariah Islamiyah	2(2-0)
2	UND 133	Bahasa Inggris Profesi	3(1-2)
3	BJM 102	Kewirausahaan Jasa Makanan	3(1-2)
4	BJM 103	Seni Penyajian Makanan	3(1-2)
5	BJM 104	Hygiene Sanitasi Pangan	3(1-2)
6	BJM 105	Regulasi, Standarisasi, Penilaian Kesesuaian Pangan	3(3-0)
7	UND 120	Bahasa Indonesia	2(2-0)
JUMLAH			19
SEMESTER IV			
1	BJM 210	Pangan Fungsional	2(2-0)
2	BJM 211	Manajemen Pelayanan Makanan dan Perilaku Konsumen	3(1-2)
3	BJM 212	Pengetahuan Kepariwisata dan ekonomi Kreatif	2(2-0)
4	BJM 213	Penyimpanan dan Distribusi Pangan	3(1-2)
5	BJM 214	Pengendalian dan Pengawasan Mutu Pangan	3(1-2)
6	UND 202	Matematika Bisnis	3(1-2)
7	SV 250	Manajemen Sumber Daya Manusia Bisnis	3(0-3)
JUMLAH			19
SEMESTER VI			
1	BJM 321	Jaminan Keamanan Pangan Berbasis HACCP	3(1-2)
2	BJM 322	Gizi Pangan	2(2-0)
3	BJM 323	Manajemen Industri Tata Boga	3(1-2)
4	BJM 324	Pengemasan Pangan	3(1-2)
5	BJM 325	Sensori Pangan	3(1-2)
6		Pilihan 1	3(0-3)

7		Pilihan 2	3(0-3)
JUMLAH			20
SEMESTER VIII			
21	SV 471	Praktik Kerja Lapang 2	4(0-4)
21	SV 472	Tugas Akhir	6(0-6)
JUMLAH			10

Mata Kuliah Pilihan Semester Genap

No.	Sandi	Mata Kuliah	Bobot SKS
1	BJM 326	Pengelolaan Dapur Rumah Sakit	3(0-3)
2	BJM 317	Operasional Produk Ekstruder	3(0-3)
3	BJM 324	Operasional Produk Protein Hewani	3(0-3)
4	BJM 325	Operasional Produk Rempah	3(0-3)
JUMLAH			12

Jumlah Total gasal dan genap	144 SKS
Jumlah Total Teori	52 SKS atau 36%
Jumlah Total Praktek	92 SKS atau 64%