

### Peluang Karir

- o Industri Pangan (R&D, QA, QC, Produksi, PPIC, Warehouse, Marketing)
- o Industri Fast moving consumer goods (FMCG)
- o Analis pangan, konsultan gizi, akademisi
- o Konsultan gizi dan industri pengolahan pangan

### Peluang Bisnis

- 6 Wirausaha di bidang pangan (beverages, pastry bakery, noodle, frozen food, dll)

Lulusan kami mampu melakukan inovasi dan mengaplikasikan *food technopreneurship* untuk menciptakan peluang bisnis di bidang pangan.

📍 **Kampus Dinoyo** | Jl. Dinoyo No. 42-44, Surabaya

☎️ **(031) 567 8478** Psw. 110

✉️ **admin-foodtech@ukwms.ac.id**

📷 **@foodtech.ukwms** 📺 **Food science WM**

🌐 **foodtech.ukwms.ac.id** 🎵 **foodtech.ukwms**

📘 **Food Technology WMSCU**

💬 **admin foodtech : 0813 1318 7071**

## PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN





Akreditasi Unggul

# Teknologi Pangan

Lama studi 3.5 - 4 tahun  
144 SKS

## Mengapa Memilih Kami?

- Bekal *technopreneurship* sebagai wirausaha pangan
- Kurikulum Kampus Merdeka mendukung *student exchange* dan magang industri
- *Hands on experience* mahasiswa melalui Olahpangan. sebagai unit usaha Fakultas Teknologi Pertanian
- Jejaring internasional yang luas

Kami Memiliki  
2 Program Unggulan:  
**Food Processing and Innovation**  
**Culinary and Nutrition**

## Apa yang Dipelajari?

- *Food Processing and Innovation* mempelajari ilmu pangan dan aplikasinya dalam industri pangan serta food entrepreneur untuk menghasilkan pangan yang aman dan bermutu dengan memperhatikan system pangan yang berkelanjutan
- *Culinary and Nutrition* mempelajari basic of culinary skill, nutrition and menu design, food service sanitation, bakery and pastry, food service project, molecular gastronomy, culinary entrepreneur, nutrition evaluation, worldwide cuisine, dan melakukan praktik kerja usaha kuliner.