



ISEKI_Food 3

Sebuah jejaring yang terdiri dari 95 mitra dari 29 negara Eropah termasuk universitas dan pusat penelitian, organisasi profesional dan mahasiswa, dan mitra dari industri pangan. Tujuan utama dari proyek ISEKI_Food 3 adalah mendorong realisasi Bidang Pendidikan Tinggi Eropah dalam hal Studi Pangan dan menyumbang pada keberlanjutan jejaring.

www.iseki-food.eu



ISEKI_Mundus 2

Sebuah jejaring yang terdiri dari 53 mitra dari 29 negara non Eropah yang didirikan untuk memperluas perkembangan yang diperoleh melalui ISEKI_Food 3 ke negara lain, dan untuk mengembangkan kegiatan baru untuk promosi komunikasi dan pengertian yang baik antara negara Eropah dan negara lain di dunia.

www.iseki-food.eu



ISEKI_Food Association

Asosiasi ISEKI-Food (IFA) adalah sebuah organisasi mandiri Eropah yang non-profit, didirikan pada tahun 2005 di bawah undang-undang Austria. IFA didirikan untuk menjamin keberlanjutan dari jejaring ISEKI_Food.

www.iseki-food.net

KONTAK:

ISEKI-Food Association Secretariat
c/o Department of Food Sciences and Technology
Muthgasse 18
1190 Vienna, Austria

Telpon: +43-1-47654-6294
Fax: +43-1-47654-6289/6293
Email: secretariat@iseki-food.net

www.iseki-food.net



Education and Culture DG

Lifelong Learning Programme



Education and Culture DG

ERASMUS MUNDUS

ISEKI_Food 3 – Pengembangan Inovasi dan Keberlanjutan ISEKI_Food
142822-LLP-1-2008-PT-ERASMUS-ENW

ISEKI_Mundus 2 – Internasionalisasi dan Keberlanjutan dari Jejaring ISEKI_Food
145585-PT-2008-ERAMUNDUS-EM4EATN



Proyek ini didanai oleh dukungan dari Komisi Eropah. Dokumen ini mencerminkan pandangan dari penulis saja, dan Komisi tidak dapat dimintakan pertanggungjawaban untuk manfaat apapun yang mungkin diambil dari informasi yang ada di sini.

DATABASE KURIKULUM STUDI PANGAN

#	ID	Curriculum name	Degree	Required ECTS credits	Institution name	Country
1	837	Ecology and Environmental Safety in Food Industry	MSc	60	University of Food Technologies	Bulgaria
2	836	Food Service Management and Human Nutrition	BSc	180	University of Milan	Italy
3	835	Food Science	MSc	120	University of Milan	Italy
4	834	Viticulture and Enology	BSc	180	University of Milan	Italy
5	833	Food Science	BSc	180	University of Milan	Italy
6	832	Food Engineering	MSc	120	College of Agriculture of the Polytechnic Institute of Coimbra	Portugal
7	830	Food Science	MSc	90	London Metropolitan University	United Kingdom
8	829	Human Nutrition	BSc	180	London Metropolitan University	United Kingdom



INFORMASI UNTUK MAHASISWA

Database Kurikulum Studi Pangan berisi informasi tentang program S1 dan S2 yang diajarkan secara internasional. Anda dapat juga mencari informasi tentang lembaga dan kurikulum dari setiap program.

Cari program di Negara lain untuk membantu anda memilih studi anda di masa depan!

Untuk mempelajari lebih lanjut tentang Database Kurikulum Studi Pangan, kunjungi homepage Asosiasi ISEKI-Food di:

www.iseki-food.net



INFORMASI UNTUK TENAGA PROFESIONAL PENDIDIKAN TINGGI

Mengenal atau menjadi tetap mutakhir dengan program Studi Pangan internasional.

Periksa analisis kurikulum dan bandingkan dengan yang serupa di lembaga anda.

Telusuri semua mata kuliah untuk meninjau dalam kurikulum mana sebuah mata kuliah (modul) tertentu berada.



Telusuri kurikulum untuk meninjau kurikulum yang ada di negara tertentu atau dalam negara mana saja kurikulum tersebut ditawarkan. Telusuran ini dapat pula dilakukan per jenjang.

Analisis daftar mata kuliah lengkap dari sebuah kurikulum.

Basic Sciences	Engineering Sciences	Applied Sciences	General Sciences	Personal Skills
Analytical Chemistry	Automatic Control	Biochemistry	Accounting	Personal Development
Biology	Engineering Services	Biotechnology	Economics	Practical Placement
Computer Studies	Environmental Engineering	Environmental Sciences	Industrial Economics	Research Training
General Chemistry	Food Packaging	Food Analysis	Legislation	Thesis
Inorganic Chemistry	Food Plant Design	Food Chemistry	Logistics	
Language	Food Processing	Food Microbiology	Management	
Mathematics	Industrial Design	Nutrition/Toxicology	Marketing	
Microbiology	Informatics-Modelling	Physical Analysis	Product Development	
Organic Chemistry	Reaction Kinetics	Safety	Quality Management	
Physical Chemistry	Thermodynamics	Sensory Evaluation		
Physics	Transport Phenomena			
Statistics	Unit Operations			