

FAKULTI SAINS DAN TEKNOLOGI MAKANAN
SENARAI KESETARAAN UNTUK LEPASAN DIPLOMA

1. Sila dapatkan nasihat Penasihat Akademik sebelum membuat permohonan pengecualian kursus dalam eSMP. Sila rujuk fakulti berkenaan untuk pengecualian kursus selain daripada yang ditawarkan oleh Fakulti Sains dan Teknologi Makanan.

2. Jumlah kredit untuk bergraduat adalah termasuk kredit kursus yang mendapat pengecualian.

PROGRAM : BACELOR SAINS & TEKNOLOGI MAKANAN – BSTM
(Kod Program : 37)

BIL	KOD KURSUS	NAMA KURSUS	JAM KREDIT	DIPLOMA UiTM	DIPLOMA POLISAS	DIPLOMA IN CHEMICAL ENGINEERING TECHNOLOGY (FOOD) (UniKL)	CATATAN
1.	FST3201	Mikrobiologi Makanan Asas	3(2+1)	MIC126 (4kr) (Gred B+)	DMT2033 (3kr) (Gred B+)	–	MIC126 – Mikrobiologi Asas DMT2033 – Food Microbiology
2.	FST3302	Asas Pemprosesan & Pengawetan Makanan	3(3+0)	CMT159 (4kr) & FST252 (3kr) & FST302 (3 kr) (Gred B+)	–	–	CMT159 – Operasi Unit FST252 – Prinsip Pengawetan Makanan I FST302 – Prinsip Pengawetan Makanan II
3.	FST3401	Asas Kejuruteraan Makanan	3(2+1)	FST209 (3kr) (Gred B+)	DMT5023 (3kr) (Gred B+)	–	FST209 – Principles of Food Engineering DMT5023 – Fundamentals of Food Engineering
4.	FST4830	Teknologi Pemprosesan Hasil Tumbuhan	3(2+1)	–	DMT3033 (3 kr) DMT4083 (3 kr) (Gred B+)	–	DMT3033 – Plant Products Technology 1 DMT4083 – Plant Products Technology 2
5.	FST4831	Teknologi Pemprosesan Hasil Haiwan	3(2+1)	–	DMT3023 (3kr) (Gred B+)	–	DMT3023 – Animal Products Technology
6.	FST4832	Penilaian Deria Makanan	2(1+1)	FST308 (3kr) (Gred B+)	DMT4023 (Gred B+)	CFD30303 (3kr) (Gred B+)	FST308 – Sensory Evaluation and Food Product Development DMT4032 – Sensory Evaluation of Food CFD30303 – Sensory Evaluation of Food

FAKULTI SAINS DAN TEKNOLOGI MAKANAN
SENARAI KESETARAAN UNTUK LEPASAN DIPLOMA

PROGRAM : BACELOR SAINS (PENGAJIAN MAKANAN) – BS(PMK)
Kod Program : 71

BIL	KOD KURSUS	NAMA KURSUS	JAM KREDIT	DIPLOMA UiTM	DIPLOMA POLISAS	CATATAN
1.	FSM3101	Kimia dan Fungsi Ramuan Makanan	3(2+1)	FST 251 (4 kr) (Gred B+)	DMT2023 (3kr) (Gred B+)	FST 251 – Kimia Makanan DMT2023 – Food Chemistry
2.	FST3201	Mikrobiologi Makanan Asas	3(2+1)	MIC126 (4kr) (Gred B+)	DMT2033 (3kr) (Gred B+)	MIC126 – Mikrobiologi Asas DMT2033 – Food Microbiology
3.	FST3401	Asas Kejuruteraan Makanan	3(2+1)	FST209 (3kr) (Gred B+)	DMT5023 (3kr) (Gred B+)	FST209 – Principles of Food Engineering DMT5023 – Fundamentals of Food Engineering

FAKULTI SAINS DAN TEKNOLOGI MAKANAN
SENARAI KESETARAAN UNTUK LEPASAN DIPLOMA
PROGRAM : BACELOR SAINS (PENGURUSAN PERKHIDMATAN MAKANAN) – BS(PPM)
Kod Program : 108

BIL	KOD KURSUS	NAMA KURSUS	JAM KREDIT	DIPLOMA UiTM	DIPLOMA POLISAS	DIPLOMA POLITEKNIK MERLIMAU/ METRO/TUANKU SS	CATATAN
1.	FST4001	Makanan Halal	2(2+0)	–	–	HH130 (2kr) & HH331 (2kr) & HH632 (2kr) (Gred B+)	HH130 – Fundamental of Halal and Halal Food Industry HH331 – Halal Food Production HH632 – Halal Standard
2.	FSM3203	Kefungsian Ramuan Makanan	3(2+1)	FST 251 (4 kr) (Gred B+)	DMT2023 (3 kr) (Gred B+)		FST 251 – Kimia Makanan DMT2023 – Food Chemistry
3.	FSM3205	Mikrobiologi dalam Perkhidmatan Makanan	3(2+1)	MIC240 (4 kr) (Gred B+)	FMT2033 (3 kr) (Gred B+)		MIC240 – Mikrobiologi Makanan DMT2033 – Food Microbiology
4.	FSM3303	Amali Asas Penyediaan Makanan	2 (0+2)	–	–	HH205 (3kr) & HH310 (3kr) (Gred B+)	HH205 – Basic Eastern & Western HH310 – Baking & Pastry
5.	FSM3401	Khidmat Layanan Restoran	2(0+2)	–	H3023 (4 kr) (Gred B+)	HH309 (3kr) (Gred B+)	H3023 – Operasi Restoran HH309 – Food & Beverage Services
6.	FSM4304	Penyediaan Makanan Lanjutan	3(2+1)	–	H2013 (3 kr) (Gred B+)	–	H2013 – Penyediaan Makanan
7.	FSM4603	Pemasaran dan Penjualan Dalam Perkhidmatan Makanan	3(3+0)	–	H2012 (3 kr) (Gred B+)	HT103 (2kr) & HT618 (2kr) (Gred B+)	H2012 – Prinsip Pemasaran Hospitaliti dan Pelancongan HT103 – Principles of Tourism and Hospitality HT618 – Sales and Marketing Marketing