UNIVERSITAS PENDIDIKAN INDONESIA
FAKULTAS PENDIDIKAN TEKNOLOGI DAN KEJURUAN

SILABUS

1. Identitas mata kuliah

Nama Mata kuliah	: Katering Pesta (*
Nomor kode	: BG 475
Jumlah SKS	: 3 SKS
Semester	: 7
Kelompok mata kuliah	: Mata Kuliah Pilihan Konsentrasi /MKPP
Program studi/Program	: Pendidikan Tata Boga/ S-I
Status Mata kuliah	: Pilihan
Prasyarat	: Telah menempuh Manajemen usaha Boga dan Praktek Usaha Boga
Dosen	: Dra. Agnes Sri Warsitaningsih, M.Pd

2. Tujuan

Setelah selesai perkuliahan ini diharapkan mahasiswa mampu memahami Pengertian, tujuan, ruang lingkup katering pesta, penyelenggaraan katering profesional untuk berbagai macam pesta, merancang master menu, pembukuan dan pengendalian biaya, tata cara pengadaan bahan makanan, pengolahan makanan sesuai dengan karakteristik pesta, cita rasa makanan dan keamanan makanan, distribusi dan penyajian makanan.

3. Deskripsi isi

Mata kuliah ini merupakan mata kuliah pilihan paket manajemen jasa katering program SI Pendidikan Tata Boga. Dalam perkuliahan ini dibahas mengenai: pengertian, tujuan, ruang lingkup katering pesta, penyelenggaraan katering profesional untuk berbagai macam pesta, merancang master menu, pembukuan dan pengendalian biaya, tata cara pengadaan bahan makanan, pengolahan makanan sesuai dengan karakteristik pesta, cita rasa makanan dan keamanan makanan, distribusi dan penyajian makanan.

4. Pendekatan pembelajaran

Ekspositori dan praktek

Metode : kulponsi dan praktek

Tugas : makalah dan laporan praktek

Media : OHP, LCD

5. Evaluasi

Kehadiran

Makalah

Laporan praktek

UTS

UAS

6. Rincian materi perkuliahan tiap pertemuan

Pertemuan 1. Rencana perkuliahan

Pertemuan 2 Konsep katering pesta

Pertemuan 3 merancang master menu, pembukuan dan pengendalian biaya,tata cara pengadaan bahan makanan, pengolahan makanan sesuai dengan karakteristik lembaga, cita rasa makanan dan keamanan makanan, distribusi dan penyajian makanan.

Pertemuan 4 merancang master menu

Pertemuan 5. pembukuan dan pengendalian biaya

Pertemuan 6. tata cara pengadaan bahan makanan

Pertemuan 7 Syarat-syarat pengolahan makanan sesuai dengan karakteristik pesta

Pertemuan 8 UTS

Pertemuan 9 cita rasa makanan dan keamanan makanan

Pertemuan 10 distribusi dan penyajian makanan

Pertemuan 11 praktek penyelenggaraan katering pesta

Pertemuan 12 praktek penyelenggaraan katering pesta

Pertemuan 13 praktek penyelenggaraan katering pesta

Pertemuan 14 presentasi hasil praktek lapangan

Pertemuan 15 presentasi hasil praktek lapangan

Pertemuan 16 UAS

7. Buku sumber utama :

Ari Fadiati (1986) , *Manajemen Katering* , Depdikbud.;

BriciqetJones. (2003). *Party Food* . Hermes House : London.;

Eugen Pauli(1979) *Classical Cooking The Modern Way* CBI Publishing Company.;.

b. Referensi :

Estu Company. (2005). *Aneka Masakan Khas Korea*. CV. Korean House dan Mart.; Empat.

Nana 1. Lystiana. (2004). *Seri Makanan Favorit*. Gramedia Pustaka Utama : Jakarta.;

Richard Sharpe. (1983). *Basic Catering Assignment.* Great Britain : London.

Tim Femina. (2001). *Jamuan Istimewa 6 Menu Hidangan*. Gaya Favorit Press : Jakarta.;

….. (1999). *Sajian Pesta Mungil itu Lezat*. Gaya Favorit Press : Jakarta.;