

**DEPARTEMEN PENDIDIKAN NASIONAL
UNIVERSITAS PENDIDIKAN INDONESIA
FAKULTAS PENDIDIKAN TEKNOLOGI DAN KEJURUAN
JURUSAN PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
Jl. Dr. Setiabudhi No.207 Telp.2013163 Pes.3408 Bandung 40154**

DESKRIPSI PERKULIAHAN

Program Studi : Spesialisasi Pendidikan Tata Boga
Mata Kuliah : Katering Pesta
Semester/SKS : Ganjil/2 sks
Dosen/Asisten : Dra. Agnes Sri Warsitaningsih, M.Pd.
Kode M. Kuliah : BG.475

Mata kuliah ini merupakan mata kuliah pilihan paket manajemen jasa katering program SI Pendidikan Tata Boga. 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.

Pelaksanaan perkuliahan menggunakan pendekatan ekspositori dalam bentuk kulponi, dilengkapi penggunaan OHP, LCD dan praktek penyelenggaraan katering pesta (menerima pesanan katering pesta), tugas penyusunan makalah, menyusun master menu, laporan praktek .

Tahap penguasaan mahasiswa dievaluasi melalui UTS, UAS, makalah dan evaluasi laporan praktek.

Sumber :

Ari Fadiati (1986) , *Manajemen Katering* , Depdikbud.; BriciqetJones. (2003). *Party Food* .

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

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.;

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

..... (1999). *Sajian Pesta Mungil itu Lezat*. Gaya Favorit Press : Jakarta.; Richard Sharpe. (1983). *Basic Catering Assignment*. Great Britain : London.