#### SATUAN ACARA PERKULIAHAN

Kode & Nama Mata Kuliah : BG 241 Makanan Kontinental (2 SKS)
Topik bahasan : Ruamh lingkup Makanan kontinental

Tujuan Pembelajaran Umum : Mahasiswa mampu memahami ruang lingkup Makanan kontinental

Jumlah pertemuan : 2 (dua) kali

Perte muan	Tujuan Pembelajaran Khusus (performansi/Indikator)	Sub Pokok Bahasan dan Rincian Materi	Proses pembelajaran (kegiatan mahasiswa)	Tugas dan evaluasi	Media dan buku sumber
1,2	Mahasiswa diharapkan dapat memahami ruang lingkup makanan	Sub Pokok Bahasan Ruang lingkup	Menyimak kuliah dari dosen, bertanya	Mahasiswa dapat mencari pengertian,	Media: -White board
	kontinental	Makanan	jawab, mengerjakan	sejarah dan meyusun	-OHP&LCD
	Kontinentai	Kontinental	tugas, berdiskusi	pedoman makanan	Buku Sumber:
	1.Mahasiswa dapat menyebutkan	1.Pengertian		kontinental	Eugena Pauli.
	pengertian makanan kontinental	makanan kontinental			(1979). <i>Clasiccal</i>
	2.Mahasiswa dapat menjelaskan	2.Sejarah dan		Tes lisan di akhir	Cooking The
	sejarah dan perkembangan makanan	perkembangan		jam pelajaran	Modern Way. CBI
	continental	makanan kontinental			Publishing
	3.Mahasiswa dapat membuat	3.Pedoman			Company, Inc.
	pedoman menyusun menu makanan	menyusun menu			Boston
	kontinent	makanan			Massachusets.
		Kontinental			

#### SATUAN ACARA PERKULIAHAN

Kode & Nama Mata Kuliah : BG 241 Makanan Kontinental (2 SKS)
Topik bahasan : Konsep DasarMakanan Kontinental

Tujuan Pembelajaran Umum : Mahasiswa dapat memahami Konsep Dasar makanan kontinental

Jumlah pertemuan : 1 (satu) kali

Perte muan	Tujuan Pembelajaran Khusus (performansi/Indikator)	Sub Pokok Bahasan dan Rincian Materi	Proses pembelajaran (kegiatan mahasiswa)	Tugas dan evaluasi	Media dan buku sumber
3	Mahasiswa diharapkan dapat	Sub.Pokok Bahasan	Menyimak kuliah	Mahasiswa mencari	Media:
	Merencanakan konsep dasar makanan	Konsep dasar	dari dosen, bertanya	Informasi tentang	-White board
	kontinental	Makanan	jawab, mengerjakan	konsep dasar	- OHP&LCD
		Kontinental	tugas, berdiskusi	makanan kontinental	
	1.Mahasiswa dapat menjelaskan				Buku Sumber:
	sejarah dan perkembangan makanan	1.Nama dan bentuk		Tes lisan di akhir	Marsum WA.
	kontinental	potongan pada		jam pelajaran	(1985) <b>.</b> Sistem
	2.Mahasiswa dapat membuat	sayuran, ikan,			Pelayanan
	pedoman menyusun menu makanan	daging dan unggas.			Makanan dan
	kontinent	2Macam-macam			Minuman Secara
		metode memasak			Internasional. Andi
		makanan kontinental			Offset: Yogyakarta.

## SATUAN ACARA PERKULIAHAN

Kode & Nama Mata Kuliah : BG 241 Makanan Kontinental (2 SKS)

Topik bahasan : Latar belakang pembaian waktu makan di Negara 4 musim (Amerika-Erofa)

Tujuan Pembelajaran Umum : Mahasiswa mampu memahami latar belakang pembagian waktu makan di Negara 4 musim

Jumlah pertemuan : 1 (satu) kali

Perte muan	Tujuan Pembelajaran Khusus (performansi/Indikator)	Sub Pokok Bahasan dan Rincian Materi	Proses pembelajaran (kegiatan mahasiswa)	Tugas dan evaluasi	Media dan buku sumber
4.	Mahasiswa diharapkan dapat	Latar belakang	Menyimak kuliah	Mahasiswa mencari	Media:
	menyebutkan latar belakang waktu	pembagian waktu	dari dosen, bertanya	pola pembagian	White board
	makan di Negara 4 musim	makan di negara 4	jawab, mengerjakan	waktu makan di	OHP&LCD
	1.Mahasiswa dapat menyebutkan	musim	tugas, berdskusi	Negara 4 musim	
	waktu makan pada makanan	1.Waktu makan			Buku sumber:.
	kontinental	makanan kontinental		Tes lisan di akhir	Barth Ph.
	2.Mahasiswa dapat menyebutkan	2.Giliran hidangan		jam pelajaran	(1981), <b>Pengetahua</b>
	Giliran hidangan pada makanan	pada makanan			n tentang memasak
	kontinental.	kontinental.			<i>modern</i> , Penerbit
	3.Mahasiswa dapat menjelaskan	3.Fungsi masing-			Noor Cahaya :
	Fungsi masing-masing giliran	masing giliran			Yogyakarta.
	hidangan	hidangan			
	4.Mahasiswa dapat membedakan	4.Jenis-jenis			
	Jenis-jenis hidangan untuk setiap	hidangan setiap			
	giliran hidangan	giliran hidangan			
	5.Mahasiswa dapat menjelaskan Syarat-	5.Syarat-syarat			
	syarat menyusun menu makanan kontinental	menyusun menu			
		makanan kontinental			

#### SATUAN ACARA PERKULIAHAN

Kode & Nama Mata Kuliah : BG 241 Makanan Kontinental (2 SKS)

Topik bahasan : Kerangka menu makanan kontinental

Tujuan Pembelajaran Umum : Mahasiswa mampu memahami kerangka menu makanan kontinental

Jumlah pertemuan : 2 (dua) kali

Perte muan	Tujuan Pembelajaran Khusus (performansi/Indikator)	Sub Pokok Bahasan dan Rincian Materi	Proses pembelajaran (kegiatan mahasiswa)	Tugas dan evaluasi	Media dan buku sumber
5,6	Mahasiswa dapat menyebutkan Kerangka menu makanan Kontinental 1Mahasiswa dapat membuatKerangka Menu Makan Pagi 2Mahasiswa dapat membuat Kerangka menu makan siang dan malam 3.Mahasiswa dapat membedakan Macam-macam golongan makanan kontinental	Sub. Pokok Bahasan Kerangka menu makanan Kontinental 1Kerangka Menu Makan Pagi 2Kerangka menu makan siang dan malam 3.Macam-macam golongan makanan kontinental	Menyimak kuliah dari dosen, bertanya jawab, mengerjakan tugas, berdiskusi	Mahasiswa mencari informasi tentang kerangka menu makanan kontinental Tes lisan di akhir jam pelajaran	Media: White board OHP&LCD Buku Sumber: 1979). Clasiccal Cooking The Modern Way. CBI Publishing Company, Inc. Boston Massachusets. Kinton and
					Ceserani, The Theory of Catering, 1984, Edward Arnold Publisher, London.

#### SATUAN ACARA PERKULIAHAN

Kode & Nama Mata Kuliah : BG 241 Makanan Kontinental (2 SKS)

Topik bahasan : Ciri-ciri dan syarat-syarat hidangan untuk hotrute

Tujuan Pembelajaran Umum : Mahasiswa dapat memahami cirri-ciri dan syarat-syarat hidangan untuk hotrute

Jumlah pertemuan : 2 (dua) kali

Perte muan	Tujuan Pembelajaran Khusus (performansi/Indikator)	Sub Pokok Bahasan dan Rincian Materi	Proses pembelajaran (kegiatan mahasiswa)	Tugas dan evaluasi	Media dan buku sumber
7,8	lahasiswa dapat menyebutkan Ciri-ciri dan syarat-syarat hidangan untuk hotrute  1.Mahasiswa dapat menyebutkan Syarat-syarat hidangan untuk maindish, vegetables dan accomponents  2.Mahasiawa dapat menjelaskan Syarat-syarat dan macam-macam hidangan untuk dessert/sweet dish  3.Mahasiswa dapat menjelaskan Syarat-syarat dan macam-macam minuman panas.	ib.Pokok Bahasan iri-ciri dan syarat-syarat hidangan untuk hotrute 1.Syarat-syarat hidangan untuk maindish, vegetables dan accomponents 2.Syarat-sayarat dan macam-macam hidangan untuk dessert/sweet dish 3.Syarat-syarat dan macam-macam minuman panas	Menyimak kuliah dari dosen, bertanya jawab, mengerjakan tugas, berdiskusi	Mahasiswa mencari Informasi tentang cirri-ciri dan syarat- syarat hidagan untuk hotrute  Tes lisan di akhir jam pelajaran	Media: -White board - OHP&LCD Buku Sumber: Eugena Pauli. (1979). Clasiccal Cooking The Modern Way. CBI Publishing Company, Inc. Boston Massachusets. Kinton and Ceserani, The Theory of Catering, 1984, Edward Arnold Publisher,
					London.

#### SATUAN ACARA PERKULIAHAN

Kode & Nama Mata Kuliah : BG 241 Makanan Kontinental (2 SKS)
Topik bahasan : Peralatan untuk makanan kontinental

Tujuan Pembelajaran Umum : Mahasiswa dapat menyebutkan peralatan untuk makanan kontinental

Jumlah pertemuan : 2 (dua) kali

Perte muan	Tujuan Pembelajaran Khusus (performansi/Indikator)	Sub Pokok Bahasan dan Rincian Materi	Proses pembelajaran (kegiatan mahasiswa)	Tugas dan evaluasi	Media dan buku sumber
910	Mahasiswa dapat menjelaskan		Menyimak kuliah	Mahasiswa mencari	Media:
	Peralatan untuk makanan Kontinental	Peralatan untuk	dari dosen, bertanya	kelompok tentang	White board
	1.Mahasiswa dapat menyebutkan	makanan	jawab, mengerjakan	peralatan untuk	OHP&LCD
	Kelompok alat besar dan kelompok	Kontinental	tugas, berdiskusi	makanan kontinental	Buku sumber :.
	alat kecil	1.Kelompok alat			Eugena Pauli.
	2.Mahasiswa dapat menyebutkan	besar dan kelompok			(1979). <i>Clasiccal</i>
	Kelompok alat berdasarkan fungsinya	alat kecil		Tes lisan di akhir	Cooking The
	3.Mahasiswa dapat menjelaskan	2.Kelompok alat		jam pelajaran	Modern Way. CBI
	kelompok alat berdasarkan bahan	berdasarkan			Publishing
	4. Mahasiswa dapat menjelaskan	fungsinya			Company, Inc.
	Sifat-sifat bahan alat untuk makanan	3.kelompok alat			Boston
	kontinental	berdasarkan bahan			Massachusets.
	5Mahasiswa dapat menjelaskan .Cara	4.Sifat-sifat bahan			Kinton and
	menggunakandan memelihara alat	alat untuk makanan			Ceserani, The
		kontinental			Theory of Catering,
		5.Cara menggunakan			1984, Edward
		dan memelihara alat			Arnold Publisher,
					London.

## SATUAN ACARA PERKULIAHAN

Kode & Nama Mata Kuliah : BG 241 Makanan Kontinental (2 SKS)

Topik bahasan : Table Set Up

Tujuan Pembelajaran Umum : Mahasiswa mampu menjelaskan Table Set Up

Jumlah pertemuan : 2 (dua) kali

Perte muan	Tujuan Pembelajaran Khusus (performansi/Indikator)	Sub Pokok Bahasan dan Rincian Materi	Proses pembelajaran (kegiatan mahasiswa)	Tugas dan evaluasi	Media dan buku sumber
11,12	<ol> <li>Mahasiswa dapat menjelaskan Table set up</li> <li>Mahasiswa dapat menyebutkan Persiapan table set up: ruang dan alat.</li> <li>Mahasiswa dapat menyebutkan Langkah-langkah table set up</li> <li>Mahasiswa dapat menjelaskan Table set up untuk breakfast</li> <li>Mahasiswa dapat menjelaskan Table set up untuk lunch</li> <li>Mahasiswa dapat menjelaskan Table set up untuk dinner</li> <li>Mahasiswa dapat menjelaskan Table set up untuk dinner</li> <li>Mahasiswa dapat mejelaskan Table set up untuk buffet</li> </ol>	Sub.Pokok Bahasan Table set up 1.Persiapan table set up: ruang dan alat. 2.Langkah-langkah table set up 3.Table set up untuk breakfast 4.Table set up untuk lunch 5.Table set up untuk dinner 6.Table set up untuk buffet	Menyimak kuliah dari dosen, bertanya jawab, mengerjakan tugas, berdiskusi	Mahasiswa mencari praktek tentang Table set up  Tes lisan di akhir jam pelajaran	Media: White board OHP&LCD  Buku Sumber: Marsum WA. (1985). Sistem Pelayanan Makanan dan Minuman Secara Internasional. Andi Offset: Yogyakarta.

# SATUAN ACARA PERKULIAHAN

Kode & Nama Mata Kuliah : BG (2 SKS)
Topik bahasan : Table Manner

Tujuan Pembelajaran Umum : Mahasiswa dapat memahami Table Manner

Jumlah pertemuan : 2 (dua) kali

Perte muan	Tujuan Pembelajaran Khusus (performansi/Indikator)	Sub Pokok Bahasan dan Rincian Materi	Proses pembelajaran (kegiatan mahasiswa)	Tugas dan evaluasi	Media dan buku sumber
13,14	Mahasiswa dapat menjelaskan Table manner	Sub.Pokok Bahasan Table manner	Menyimak kuliah dari dosen, bertanya	Mahasiswa prktek tentang table manner	Media: -White board
	1.Mahasiswa dapat menyebutkan	1.Pengertian table	jawab, mengerjakan	· ·	- OHP&LCD
	Pengertian table manner	manner	tugas, berdiskusi	Tes lisan di akhir	
	2.Mahasiswa dapat menjelaskan	2.Tujuan table		jam pelajaran	Buku Sumber:
	Tujuan table manner	manner			Marsum WA.
	3.Mahasiswa dapat menjelaskan	3.Peraturan dalam			(1985). <i>Sistem</i>
	Peraturan dalam table manner	table manner			Pelayanan
	-Kartu undangan	-Kartu undangan			Makanan dan
	-Cara duduk	-Cara duduk			Minuman Secara
	-Cara memakai alat makan	-Cara memakai alat			Internasional. Andi
	-Cara merokok	makan			Offset: Yogyakarta.
	-Cara berbicara	-Cara merokok			
	-Cara meminta izin	-Cara berbicara			
	-Cara meninggalkan meja makan	-Cara meminta izin			
		-Cara meninggalkan			
		meja makan			

## SATUAN ACARA PERKULIAHAN

Kode & Nama Mata Kuliah : BG 241 Makanan Kontinental (2 SKS)

Topik bahasan : Sistem Pelayanan di Meja Makan

Tujuan Pembelajaran Umum : Mahasiswa mampu menyebutkan sistem pelayanan di meja makan

Jumlah pertemuan : 2 (dua) kali

Perte	Tujuan Pembelajaran Khusus	Sub Pokok	Proses	Tugas dan evaluasi	Media dan buku

muan	(performansi/Indikator)	Bahasan dan	pembelajaran		sumber
		Rincian Materi	(kegiatan mahasiswa)		
15,16	Mahasiswa dapat menyebutkan Sistem pelayanan di meja makan 1.Mahasiswa dapat menjelaskan Pengertian pelayanan di meja makan 2.Mahasiswa dapat mejelaskan Tujuan pelayanan di meja makan 3.Mahasiswa dapat mempraktekkan Cara melayani tamu sebelum ke meja makan 4.Mahasiswa dapat mempraktekkan Macam-macam teknik pelayanan di meja makan 5.Mahasiswa dapat melakukan Cara membawa alat-alat makan dan hidangan ke meja makan	Sub.Pokok Bahasan Sistem pelayanan di meja makan 1.Pengertian pelayanan di meja makan 2.Tujuan pelayanan di meja makan 3.Cara melayani tamu sebelum ke meja makan 4.Macam-macam teknik pelayanan di meja makan 5.Cara membawa alat- alat makan dan hidangan ke meja makan	Menyimak kuliah dari dosen, bertanya jawab, mengerjakan tugas, berdiskusi	Mahasiswa membuat  Tes lisan di akhir jam pelajaran	Media: White board OHP&LCD  Buku sumber :. Marsum WA. (1985). Sistem Pelayanan Makanan dan Minuman Secara Internasional. Andi Offset : Yogyakarta.