

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 kontinental 1.Mahasiswa dapat menyebutkan pengertian makanan kontinental 2.Mahasiswa dapat menjelaskan sejarah dan perkembangan makanan continental 3.Mahasiswa dapat membuat pedoman menyusun menu makanan kontinent	Sub Pokok Bahasan Ruang lingkup Makanan Kontinental 1.Pengertian makanan kontinental 2.Sejarah dan perkembangan makanan kontinental 3.Pedoman menyusun menu makanan Kontinental	Menyimak kuliah dari dosen, bertanya jawab, mengerjakan tugas, berdiskusi	Mahasiswa dapat mencari pengertian, sejarah dan meyusun pedoman makanan kontinental Tes lisan di akhir jam pelajaran	Media: -White board -OHP&LCD Buku Sumber : Eugena Pauli. (1979). <i>Clasical Cooking The Modern Way</i> . CBI Publishing Company, Inc. Boston Massachusets.

SATUAN ACARA PERKULIAHAN

Kode & Nama Mata Kuliah : BG 241 Makanan Kontinental (2 SKS)
 Topik bahasan : Konsep Dasar Makanan Kontinental
 Tujuan Pembelajaran Umum : Mahasiswa dapat memahami Konsep Dasar makanan kontinental
 Jumlah pertemuan : 1 (satu) kali

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

SATUAN ACARA PERKULIAHAN

Kode & Nama Mata Kuliah : BG 241 Makanan Kontinental (2 SKS)
 Topik bahasan : Latar belakang pembagian 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

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

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

Pertemuan	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 1..Mahasiswa dapat membuat Kerangka Menu Makan Pagi 2..Mahasiswa dapat membuat Kerangka menu makan siang dan malam 3.Mahasiswa dapat membedakan Macam-macam golongan makanan kontinental	Sub. Pokok Bahasan Kerangka menu makanan Kontinental 1..Kerangka Menu Makan Pagi 2..Kerangka 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). <i>Clasical Cooking The Modern Way</i> . CBI Publishing Company, Inc. Boston Massachusets. Kinton and Ceserani, <i>The Theory of Catering</i> , 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

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

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

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

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

Pertemuan	Tujuan Pembelajaran Khusus (performansi/Indikator)	Sub Pokok Bahasan dan Rincian Materi	Proses pembelajaran (kegiatan mahasiswa)	Tugas dan evaluasi	Media dan buku sumber
11,12	<p>Mahasiswa dapat menjelaskan Table set up</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mahasiswa dapat menyebutkan Persiapan table set up : ruang dan alat. 2. Mahasiswa dapat menyebutkan Langkah-langkah table set up 3. Mahasiswa dapat menjelaskan Table set up untuk breakfast 4. Mahasiswa dapat menjelaskan Table set up untuk lunch 5. Mahasiswa dapat menjelaskan Table set up untuk dinner 6. Mahasiswa dapat menjelaskan Table set up untuk buffet 	<p>Sub.Pokok Bahasan Table set up</p> <ol style="list-style-type: none"> 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	<p>Mahasiswa mencari praktek tentang Table set up</p> <p>Tes lisan di akhir jam pelajaran</p>	<p>Media: White board OHP&LCD</p> <p>Buku Sumber : Marsum WA. (1985). <i>Sistem Pelayanan Makanan dan Minuman Secara Internasional</i>. Andi Offset : Yogyakarta.</p>

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

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

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 Rincian Materi	pembelajaran (kegiatan mahasiswa)		sumber
15,16	<p>Mahasiswa dapat menyebutkan Sistem pelayanan di meja makan</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 	<p>Sub.Pokok Bahasan Sistem pelayanan di meja makan</p> <ol style="list-style-type: none"> 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	<p>Mahasiswa membuat</p> <p>Tes lisan di akhir jam pelajaran</p>	<p>Media: White board OHP&LCD</p> <p>Buku sumber :. Marsum WA. (1985). <i>Sistem Pelayanan Makanan dan Minuman Secara Internasional</i>. Andi Offset : Yogyakarta.</p>