

PROGRAM SEMESTER

Program Studi : Spesialisasi Pendidikan Tata Boga
 Nama Mata Kuliah : Katering Pelayanan Lembaga
 Semester/tingkat : 5/3
 SKS : 3

No	Pertemuan	TIU	Pokok Bahasan Sub Pokok Bahasan
1.	1 dan 2	Mahasiswa memahami Konsep Dasar, Klasifikasi dan Karakteristik Katering Pelayanan Lembaga	<ul style="list-style-type: none"> - Pengertian Katering Pelayanan Lembaga - Klasifikasi KPL - Karakteristik KPL
2.	3 dan 4	Mahasiswa memahami pengelolaan dan Pelayanan Katering Lembaga	<ul style="list-style-type: none"> - Cara Pengelolaan - Sistem Pelayanan
3.	5	Mahasiswa memahami manajemen catering lembaga	<ul style="list-style-type: none"> - Pengertian manajemen catering lembaga - Falsafah manajemen catering lembaga - Sistem pengelolaan
4.	6 dan 7	Mahasiswa memahami perencanaan menu dalam catering pelayanan lembaga	<ul style="list-style-type: none"> - Pengertian perencanaan menu - Faktor-faktor yang mempengaruhi - Langkah-langkah perencanaan menu - Menyusun pedoman menu
5.	8	Mahasiswa memahami pengadaan bahan dalam catering pelayanan lembaga	<ul style="list-style-type: none"> - Pengertian - Fungsi Logistik
6.	9	UTS	-
7.	10	Pembelian Bahan Makanan	<ul style="list-style-type: none"> - Pengertian - Penentuan kebutuhan pembelian - Spesifikasi bahan makanan - Prosedur dan frekuensi pembelian
8.	11	Penerimaan Bahan Makanan	<ul style="list-style-type: none"> - Jenis penerimaan - Prinsip penerimaan - Cara penerimaan bahan makanan - Tugas pokok penerimaan bahan makanan

No	Pertemuan	TIU	Pokok Bahasan Sub Pokok Bahasan
9.	12 – 13	Mahasiswa memahami penyimpanan bahan makanan di catering pelayanan lembaga	- Pengertian penyimpanan bahan - Hal-hal yang harus diperhatikan dalam penyimpanan bahan - Ruang pentimpanan
10	14	Mahasiswa memahami Prosedur Persiapan dan Pemasakan Bahan Makanan	- prosedur persiapan bahan makanan - Pemasakan bahan makanan - Teknik pemasakan bahan makanan
11	15	Mahasiswa memahami distribusi dan penyajian makanan	- Distribusi makanan - Cara penyajian makanan
12	16	UAS	Semua bahan yang telah diberikan

Tugas :

Tugas Individu : Menyusun menu untuk suatu institusi

Tugas Kelompok : Praktek di institusi selama 14 hari kerja, membuat laporan dan mempresentasikan hasil laporan.

