

SILABUS

1. Identitas Mata Kuliah
 - Nama Mata Kuliah : **Makanan Kontinental**
 - Kode MK : BG 241
 - Jumlah SKS : 2
 - Semester : 4
 - Kelompok Mata Kuliah : MKK (Bidang Studi)
 - Program Studi / Jenjang : Pendidikan Tata Boga / S-1
 - Status Mata Kuliah : Wajib
 - Prasyarat : -
 - Dosen : Dra. Atat Siti Nurani, M.Si
Cica Yulia, S.Pd, M.Si

2. Tujuan

Mahasiswa yang telah selesai mengikuti perkuliahan ini diharapkan diharapkan mahasiswa mampu memahami pengertian, sejarah, asas dan tujuan, ruang lingkup, proses dan fungsi makanan kontinental. Selanjutnya dapat dipahami tentang pembuatan produk makanan kontinental berdasarkan pada pola menu modern yang terdiri atas 5 giliran makan yaitu appetizer ” salad dan Soup” Maindish, dessert dan coffee or tea serta etiket makan dalam table setting makanan kontinental.

3. Deskripsi

Perkuliahan Makanan Kontinental bermuatan materi kajian tentang: pengertian, sejarah, asas dan tujuan, ruang lingkup, proses dan fungsi makanan kontinental. Selanjutnya dapat dipahami tentang pembuatan produk makanan kontinental berdasarkan pada pola menu modern yang terdiri atas 5 giliran makan yaitu appetizer ” salad dan Soup” Maindish, dessert dan coffee or tea serta etiket makan dalam table setting makanan kontinental.

4. Pendekatan Pembelajaran

Ekspositori dan Praktek
Metode : Kulponsi dan praktek
Tugas : Makalah dan laporan praktek
Media : OHP, LCD

5. Evaluasi

Kehadiran
Makalah
Hasil Praktek Praktikum
Laporan hasil praktek
UTS
UAS

6. Pokok-Pokok Materi

Pertemuan 1 : Pengertian dan sejarah makanan kontinental
Pertemuan 2 : Asas makanan kontinental
Pertemuan 3 : Tujuan dan ruang lingkup Kontinental

Pertemuan 4 : Fungsi dan proses merencanakan menu Makanan Kontinental
Pertemuan 5 : Etiket makan makanan Kontinental
Pertemuan 6 : Prinsip memasak makanan Kontinental
Pertemuan 7 : Ujian Tengah Semester
Pertemuan 8 : Prinsip memasak makanan Kontinental
Pertemuan 9 : Konsep makanan untuk appetizer
Pertemuan 10: Konsep makanan untuk Entree
Pertemuan 11: Konsep makanan untuk Maindish
Pertemuan 12: Konsep Makanan untuk Dessert
Pertemuan 13: Minuman Penyerta makanan Kontinental
Pertemuan 14: Konsep Table Set Up dan praktek table set up dan table manner.
Pertemuan 15: membuat produk salad dan soup
Pertemuan 16: praktek membuat maindish, Dessert, Coffee dan tea

7. Rujukan

Brian Glover, *The Onion Cook Book*, by Hermes House, London

Eugen Pauli(1979) *Classical cooking* The modern Way

Jenni Fleetwood (1997) *Hot Chilli Cookbook*, Pheriplus

Richard Olney (1979) *The good cook book*, seri salad, soup, Beef and Veal, Fish and Shelfish, Dessert, Cake and Pastry.

Referensi

Joshepine Bacon 1995 *Egg Dishes Bakers & Gratines*. CBL Publishing / Singapore.

Deborah Thomson. 1983. *Poultry*. Time life books / New York.

Gilian Boucher. 1980. *Grains, Pasta and Pulses*. Time life books / New York.

Deborah Thomson. 1983. *Poultry*. Time life books / New York Lee Bailey. 1995 .

The way I cook. Clarkkson potter / New york

Peripplus, *Finger Food*, published by periplus LTD ,with editorial offices Singapore