

**DEPARTEMEN PENDIDIKAN NASIONAL
UNIVERSITAS PENDIDIKAN INDONESIA
FAKULTAS PENDIDIKAN TEKNOLOGI DAN KEJURUAN
JURUSAN PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA**

Program Perkuliahan Jurusan PKK FPTK UPI

Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Mata Kuliah : Katering Pesta
Semester/Tahun : Genap Tahun 2008
Dosen : Dra. Agnes Sri Warsitaningsih, M.Pd.

Deskripsi

Setelah mengikuti mata kuliah ini, mahasiswa diharapkan :

Mampu menguasai pengetahuan dan keterampilan tentang konsep dasar katering pelayanan pesta, penerapan proses manajemen, administrasi, struktur organisasi, perencanaan menu, piranti boga, teknik pengangkutan dan distribusi makanan, sanitasi Higiene, lay out dan desain ruang makan di ruang pesta.

No.	Minggu	TOPIK BAHASAN	Keterangan
1.	I	Rencana perkuliahan	Tugas :
2.	II	Konsep katering pesta	
3.	III	Merancang master menu, pembukuan dan pengendalian biaya,tata cara pengadaan bahan makanan, pengolahan makanan sesuai dengan karakteristik lembaga, cita rasa makanan dan keamanan makanan, distribusi dan penyajian makanan.	
4.	IV	merancang master menu	
5.	V	pembukuan dan pengendalian biaya	
6.	VI	tata cara pengadaan bahan makanan	
7.	VII	Syarat-syarat pengolahan makanan sesuai dengan karakteristik pesta	
8.	VIII	Ujian Tengah Semester (UTS)	
9.	IX	cita rasa makanan dan keamanan makanan	
10.	X	distribusi dan penyajian makanan	
11.	XI	praktek penyelenggaraan katering pesta	
12.	XII	praktek penyelenggaraan katering pesta	
13.	XIII	praktek penyelenggaraan katering pesta	
14.	XIV	presentasi hasil praktek lapangan	
15.	XV	presentasi hasil praktek lapangan	
16.	XVI	Ujian akhir semester (UAS)	

Mengetahui
Ketua Prodi Pendidikan Tata Boga

Bandung, Januari 2008
Dosen Penanggung Jawab

Dra. Hj. Sri Subekti, M.Pd.

Dra. Agnes Sri Warsitaningsih