

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 |
| No | Pertemuan | TIU | Pokok Bahasan Sub Pokok Bahasan |
| 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 |

| | | | |
|----|---------|--|--|
| 9. | 12 – 13 | Mahasiswa memahami penyimpanan bahan makanan di catering pelayanan lembaga | - Pengertian penyimpanan bahan - Hal-hal yang harus diperhatikan dalam penyimpanan bahan - Ruang penyimpanan |
| 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.