

SILABUS

1. Identitas Mata Kuliah

Nama Mata Kuliah	: Seni Tata hidang
Nomor Kode	: BG 352
Jumlah SKS	: 2 (dua)
Semester	: 5 (tiga)
Kelompok Mata Kuliah	: Bidang Studi
Program Studi/Jenjang	: Pendidikan Tata Boga /S1
Status Mata Kuliah	: Mata Kuliah Bidang studi
Prasarat	: lulus mata kuliah makanan nusantara, makanan Oriental, makanan kontinental.
Dosen Pengampu	: Dra. Atat Siti Nurani, Msi Cica Yulia, S.Pd, M.Si

Tujuan

Mahasiswa yang telah selesai mengikuti perkuliahan ini diharapkan mampu memahami tentang konsep seni tata hidang meliputi seni penataan hidangan menurut etnik dan secara internasional, etiket makan (table manner) secara etnik dan internasional, pelayanan dan type pelayanan makan secara etnik dan internasional.

2. Deskripsi Isi

Dalam perkuliahan ini dibahas tentang konsep dasar seni tata hidang meliputi seni penataan hidangan menurut etnik dan secara internasional, etiket makan (table manner) secara etnik dan internasional, pelayanan dan type pelayanan makan secara etnik dan internasional

3. Pendekatan Pembelajaran

Klasikal, kelompok, individual

- Metode : ceramah, tanya jawab, diskusi, pemberian tugas dan praktek
- Tugas : membuat lay out penataan meja secara etnik dan internasional
- Media : OHP dan LCD

4. Evaluasi

- kehadiran dan partisipasi dalam perkuliahan
- tugas harian
- praktikum
- penampilan makalah resume buku
- ujian praktikum
- Ujian tengah semester
- Ujian akhir semester

6. Rincian Pertemuan

- Menjelaskan silabus perkuliahan seni tata hidang meliputi tujuan, ruang lingkup, prosedur perkuliahan, penjelasan tugas, penjelasan praktek, penjelasan ujian
- pengertian, tujuan, manfaat seni tata hidang, penataan makan pagi, siang ala Indonesia.

- penataan makan siang ala Jawa Barat, alat menghidangkannya dan etiket makan ala sunda (jawa Barat)
- perlengkapan tata hidang dan penerapannya dalam penataan meja makan, napkin polding
- pramusaji ; tugas , syarat seorang pramusaji
- penata meja makan pagi (breakfast) secara Amerika dan Inggris
- menu makan siang (lunch), menyusun menu makan siang berdasarkan kerangka menu modern (modern frame work), memilih peralatan dan perlengkapan untuk menata meja makan siang, menyusun rencana kerja
- UTS
- menu makan malam, berdasarkan kerangka menu modern (modern frame work), memilih peralatan dan perlengkapan untuk menata meja makan malam
- penataan meja makan prasmanan dan self service
- pelayanan makan siang secara Amerika dan English
- pelayanan makan secara Perancis dan Rusia
- table manner secara Internasional
- Praktek table Setting untuk makan siang secara Internasional
- Praktek Table Manner
- UAS

7. Rujukan

a. Buku Sumber Utama :

Ichan maulan. (2000). *Tata Hidang dan Minuman*. Jakarta: Depdikbud;

I Gusti Putu putra. (1996). *Tata Hidang*. Jakarta : Depdikbud;

Soekresno. (1998). *Petunjuk Praktek Pramusaji Food & Beverage Service*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.

b. Referensi :

John, B. (2003). *Party Food*. Hermes House : London.;

Marsum W.A. (1984). *Sistem Pelayanan Secara Internasional*. Andi offset : Yogyakarta.;

Pendit I.N.R. (2004). *Table Manner Dining Etiquette*. Graha Ilmu : Yogyakarta.;

Spears, M.C. (1985). *Foodservice Organization*. Macmillan Publishing : London.

Kayam R.H.Y. (2003). *Prasmanan Manca Negara*. Grafika Multi Warna : Jakarta.