

Sekolah Tinggi Pariwisata Ambarrukmo (STIPRAM)
Jl.Ringroad Timur No. 52. Banguntapan, Bantul.

List Kegiatan Penga

Kelas : B

Prodi : Hotel Services

No	TANGGAL PERTEMUAN	POKOK BAHASAN
1	9/6/2023	Bab : INTRODUCTION Uraian : Perkenalan dan penjabaran visi misi rencana perkuliahan
2	9/20/2023	Bab : CUTTING METHODE Uraian : menjelaskan bentuk potongan
3	9/12/2023	Bab : DASAR-DASAR FOOD PRODUCT Uraian : Prinsip memasak dan metode memasak
4	9/27/2023	Bab : KITCHEN EQUIPMENT Uraian : Pengenalan Kitchen equipment
5	10/4/2023	Bab : FOOD COMMUNITY Uraian : Pengenalan Macam Rempah Rempah
6	10/11/2023	Bab : FOOD COMMUNITY Uraian : Mengenalkan jenis raw material
7	10/18/2023	Bab : MENU KNOWLEDGE Uraian : Menjelaskan tentang Appetizer
8	10/25/2023	Bab : MENU KNOWLEDGE Uraian : Menjelaskan tentang Soup

9	11/8/2023	Bab : MENU KNOWLEDGE Uraian: Penjelasan Maincourse
10	11/15/2023	Bab : WORLD CUISINE Uraian: Oriental Food & Western Food
11	11/22/2023	Bab : PASTA KNOWLEDGE Uraian: Menjelaskan jenis-jenis Pasta dan olahannya
12	11/29/2023	Bab : DESSERT Uraian: Macam-Macam Dessert
13	12/6/2023	Bab : METODE FOOD PLATING Uraian: Menjelaskan metode food plating dan langkah-langkah nya
14	12/13/2023	Bab : KISI_KISI UAS Uraian: Memberikan penjelasan materi Food Product
15	11/1/2023	Bab : MENU KNOWLEDGE Uraian: Pengertian Stock & Sauce

Ujian **SEMESTER GANJIL 2023/2024**

MATA KULIAH : Food & Beverage Product
: M. HAFIDH NASHIRUDDIN AL-BAKRY,
Dosen S.Par., MM.Par

SUB POKOK BAHASAN	TT & NAMA TERANG	CATATAN
pembahasan hospitality dan tourism		siswa dapat memahami dengan baik
cutting vegetables		
cutting meat & poultry		
cutting seafood		siswa dapat memahami dengan baik
menjelaskan prinsip memasak dan metode memasak		siswa dapat memahami dengan baik
Kitchen Equipment		
Pastry & Bakery Equipment		Siswa dapat memahami dengan baik
Menjelaskan jenis-jenis rempah dan bumbu		siswa dapat memahami dengan baik
Macam macam meat, poultry, seafood		siswa dapat memahami dengan baik
Macam-Macam Appetizer dan contohnya		Siswa dapat memahami dengan baik
Macam-macam soup dan contohnya		Siswa dapat memahami dengan baik

Jenis-Jenis Maincourse		Siswa dapat memahami dengan baik
Menjelaskan contoh masakan Oriental Food & Western Food		Siswa dapat memahami dengan baik
Jenis-Jenis Pasta		Siswa dapat memahami dengan baik
Olahan Dessert dan perbedaan Pastry Bakery		Siswa dapat memahami dengan baik
Contoh-Contoh Food Plating		Siswa dapat memahami dengan baik
Rangkuman materi Food Product		Siswa dapat memahami dengan baik
Menjelaskan Jenis-Jenis Stock & Sauce		Siswa dapat memahami dengan baik

