

Sekolah Tinggi Pariwisata Ambarrukmo (STIPRAM)
Jl. Ahmad Yani, Ring Road Timur 52B, Modalan, Banguntapan, Bantul, DIY (55198)

NILAI MAHASISWA SEMESTER GENAP 2023/2024

KELAS : U1

Hotel Services

MATA KULIAH
Dosen

: Food & Beverage Service (Practice)
: MARIA ANASILA HAYATRI, M.Par

No	NIM	NAMA	Klas	NILAI
1	2231397981	Arshayyu Rifkika Aurelia	U1	A
2	2231398015	Claudia Ananta Krisnawati	U1	A
3	2231398000	Elora Lintang Maheswari	U1	A
4	2231398088	Epriliani Citra Anggraini	U1	A
5	2231398096	Garda Husain Hikmayar	U1	A
6	2231398059	Gregorius Louis Dominick Wijaya	U1	A
7	2231398100	Hafidz Romadhon	U1	A
8	2231398101	Henricus Satria Christianto	U1	A
9	2231398060	Lusiana Eka Febriyanti Asti	U1	A
10	2231398076	Nabilla Reisha Akhilla Azis	U1	A
11	2231397999	Nadia Putri Lindani	U1	A
12	2231398027	Nimatiya Nur Afifah	U1	A
13	2231398038	Poetri Andjani	U1	A
14	2231398080	Rafael Surya Dharma Tarigan	U1	A
15	2231398056	Saidal Arif	U1	A
16	2231397988	Shafika Nur Dania	U1	A
17	2231398043	Syahwa Desita Dwiana	U1	A
18	2231397984	Verena Tiara Kusuma Wardani	U1	A
19	2231397989	Wendi Sudrajat	U1	A

List Kegiatan Pengajaran SEMESTER GENAP 2023/2024

Kelas : U1

MATA KULIAH : Food & Beverage Service (Practice)

Prodi : Hotel Services

Dosen : MARIA ANASILA HAYATRI, M.Par

No	TANGGAL PERTEMUAN	POKOK BAHASAN	SUB POKOK BAHASAN	TT & NAMA TERANG	CATATAN	PARAF PETUGAS
1	07/02/2024	Bab : Introduction - perkenalan Uraian: Review materi teori semester lalu tentang Fb Service				
2	14/02/2024	Bab : Peralatan yang ada di Restaurant Uraian: Perkenalan nama nama peralatan yang berada di Restourant mulai dari Chinaware, Glassware dan Holloware/Silverware serta fungsi dari peralatan tersebut				
3	21/02/2024	Bab : Peralatan yang ada di Restaurant Uraian: melanjutkan materi minggu lalu tentang perkenalan nama nama peralatan yang berada di Restourant mulai dari Chinaware, Glassware dan Holloware/Silverware serta fungsi dari peralatan tersebut				
4	28/02/2024	Bab : How to carry a tray Uraian: Cara memegang tray dengan baik dan benar, karena sebagai server harus bisa menguasai hal tersebut	Sebagai Waiter atau Waitress harus bisa menguasai cara membawa tray atau nampan dengan baik. Kemampuan membawa nampan / tray sangat diperlukan saat seorang server harus membawa makanan dan minuman. Pada waktu membawa tray posisi lengan kiri membentuk huruf L. Telapak tangan dibuka lebar dan ujung jari mengarah ke depan.			
5	06/03/2024	Bab : How to carry a tray Uraian: Cara memegang tray dengan baik dan benar, karena sebagai server harus bisa menguasai hal tersebut	Sebagai Waiter atau Waitress harus bisa menguasai cara membawa tray atau nampan dengan baik. Kemampuan membawa nampan / tray sangat diperlukan saat seorang server harus membawa makanan dan minuman. Pada waktu membawa tray posisi lengan kiri membentuk huruf L. Telapak tangan dibuka lebar dan ujung jari mengarah ke depan.			
6	13/03/2024	Bab : Membawa goblet/minuman menggunakan tray Uraian: Latihan menjaga keseimbangan, dan memegang tray dengan benar supaya menguasai teknik dalam membawa tray dengan baik dan benar.	Latihan menjaga keseimbangan, dan memegang tray dengan benar supaya menguasai teknik dalam membawa tray dengan baik dan benar.			
7	20/03/2024	Bab : Membawa goblet/minuman menggunakan tray Uraian: Latihan menjaga keseimbangan, dan memegang tray dengan benar supaya menguasai teknik dalam membawa tray dengan baik dan benar.				
8	27/03/2024	Bab : Cara menuangkan air mineral menggunakan water picher Uraian: Latihan untuk menuangkan air mineral dengan water picher ke dalam water goblet, bagaimana bersikap, kemudian langkah - langkah yang harus dilakukan pada waktu menuangkan air ke dalam water goblet	Latihan untuk menuangkan air mineral dengan water picher ke dalam water goblet, bagaimana bersikap, kemudian langkah - langkah yang harus dilakukan pada waktu menuangkan air ke dalam water goblet			
9	03/04/2024	Bab : Cara membawa Dinner Plate dan Chinaware Uraian: Bagaimana seorang waiter / waitress bisa handle / membawa dengan baik Dinner plate (Minimal 3 Plate) pada waktu incharge di Restaurant ataupun Outlet F&B Service	Bagaimana seorang waiter / waitress bisa handle / membawa dengan baik Dinner plate (Minimal 3 Plate) pada waktu incharge di Restaurant ataupun Outlet F&B Service			

10	24/04/2024	<p>Bab : Cara membawa Dinner Plate dan Chinaware Uraian: Bagaimana seorang waiter / waitress bisa menghandle / membawa dengan baik Dinner plate (Minimal 3 Plate) pada waktu incharge di Restaurant ataupun Outlet F&B Service</p>	<p>Bagaimana seorang waiter / waitress bisa menghandle / membawa dengan baik Dinner plate (Minimal 3 Plate) pada waktu incharge di Restaurant ataupun Outlet F&B Service</p>			
11	02/05/2024	<p>Bab : Mice en place Uraian: Persiapan sebelum open outlet ataupun tutup outlet, agar proses alur kerja berjalan lancar tanpa membuat tamu komplain.</p>	<p>Persiapan sebelum open outlet ataupun tutup outlet, agar proses alur kerja berjalan lancar tanpa membuat tamu komplain.</p>			
12	08/05/2024	<p>Bab : Sequence Of Service Uraian: Tahapan dalam memberikan pelayanan sejak tamu datang sampai meninggalkan restoran.</p>				
13	15/05/2024	<p>Bab : Table Set Up Uraian: Rangkaian kegiatan untuk mengatur dan melengkapi meja dengan peralatan makan dan peralatan penunjang lainnya sesuai jenis hidangan yang akan disajikan</p>				
14	18/05/2024	<p>Bab : Praktek Mice en place, Sequence Of Service ,Table Set Up Uraian: Praktek Mice en place, Sequence Of Service ,Table Set Up, dilakukan secara perorangan</p>				
15	22/05/2024	<p>Bab : Praktek Mice en place, Sequence Of Service ,Table Set Up Uraian: Praktek Mice en place, Sequence Of Service ,Table Set Up, dilakukan secara perorangan</p>				

PRESENSI MAHASISWA SEMESTER GENAP 2023/2024

KLAS : U1

Hotel Services

MATA KULIAH
Dosen

: Food & Beverage Service (Practice)
: MARIA ANASILA HAYATRI, M.Par

No	NIM	NAMA	Klas	TANGGAL PERTEMUAN															KETERANGAN				
				07/02/2024	14/02/2024	21/02/2024	28/02/2024	06/03/2024	13/03/2024	20/03/2024	27/03/2024	03/04/2024	10/04/2024	17/04/2024	24/04/2024	02/05/2024	09/05/2024	16/05/2024	23/05/2024	S	I	X	%
				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15					
1	2231397981	Arshayyu Riflika Aurella	U1	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V				15	100 %	
2	2231398015	Claudia Ananta Krisnawati	U1	V	V	V	X	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V				1	14 83.33 %	
3	2231398000	Elera Lintang Maheswari	U1	X	X	X	X	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V				4	11 73.33 %	
4	2231398088	Esriliani Citra Anggraini	U1	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V				15	100 %	
5	2231398096	Garda Husaini Hilmiyayar	U1	V	V	V	V	V	V	V	X	V	V	V	V	V	V				1	14 83.33 %	
6	2231398059	Gregorius Louis Dominick Wilaya	U1	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V				15	100 %	
7	2231398100	Hafidz Romadhon	U1	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V				15	100 %	
8	2231398101	Henricus Satria Christianto	U1	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V				15	100 %	
9	2231398060	Lusiana Eka Febriyanti Asti	U1	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V				15	100 %	
10	2231398076	Nabila Reisha Akhilla Azis	U1	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V				15	100 %	
11	2231397999	Nabila Putri Lindani	U1	V	V	V	V	V	V	V	V	V	X	X	X	X	X				5	10 66.67 %	
12	2231398077	Ninatiga Nur Affifah	U1	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V				15	100 %	
13	2231398038	Poetri Andiani	U1	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V				15	100 %	
14	2231398080	Rafael Surya Dharma Tarigan	U1	V	V	V	X	V	X	X	X	V	V	X	X	X	X				9	6 40 %	
15	2231398056	Saidal Arif	U1	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V				15	100 %	
16	2231397988	Shafika Nur Dania	U1	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V				15	100 %	
17	2231398043	Syahwa Desita Dwiana	U1	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V				15	100 %	
18	2231397984	Verena Tara Kusuma Wardani	U1	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V				15	100 %	
19	2231397989	Wendi Sudrajat	U1	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V				15	100 %	

KETERANGAN :

(*) : Diisi dengan tanggal pertemuan (V) : HADIR (X) : Tanpa ada keterangan
 (S) : SAKIT (bila ada surat pemberitahuan) (I) : IJIN (bila ada surat pemberitahuan)



STIPRAM

Sekolah Tinggi Pariwisata Ambarukmo Yogyakarta



SURAT KEPUTUSAN

KETUA
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMBARRUKMO YOGYAKARTA
NOMOR : 199.59/SK-Mgjr/A.1/STIPRAM/II/2024

TENTANG :
PENUGASAN DOSEN PENGAMPU MATA KULIAH
TAHUN AKADEMIK 2023/2024 GENAP

KETUA
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMBARRUKMO YOGYAKARTA

Menimbang :

1. Bahwa untuk kelancaran proses belajar mengajar di Sekolah Tinggi Pariwisata Ambarukmo pada Tahun Akademik 2023/2024 Genap, perlu segera menunjuk dosen pengampu yang namanya tercantum dalam Surat Keputusan ini;
2. Bahwa sehubungan dengan hal tersebut diatas, perlu segera menerbitkan Surat Keputusan Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Ambarukmo.

Mengingat :

1. Undang – Undang Dasar 1945 Pasal 31;
2. Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 17 Tahun 2010 tentang Pengelolaan dan Penyelenggaraan Pendidikan;
3. Undang – Undang Nomor 12 tahun 2012 tentang Pendidikan Tinggi;
4. Peraturan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Nomor 3 tahun 2020 Tentang Standar Nasional Pendidikan Tinggi;
5. Surat Edaran Yayasan Ambarukmo Yogyakarta Nomor 002/YAY-ED/STIPRAM/VII/2023 Tentang Kebijakan Yayasan Untuk Dosen Membuat Laporan Beban Kerja Dosen , Laporan Kinerja Dosen dan Mengurus jabatan Fungsional Akademik Dosen;
6. Keputusan Direktur Jenderal Pendidikan tinggi Departemen Pendidikan Nasional Republik Indonesia Nomor 108/DIKTI/Kep./2001 tentang Pedoman Pembukaan Program Studi dan atau Jurusan;
7. SK. Mendiknas No. 159/D/O/2008 tentang Ijin Operasional Sekolah Tinggi Pariwisata Ambarukmo Yogyakarta
8. STATUTA Sekolah Tinggi Pariwisata Sekolah Tinggi Pariwisata AMbarukmo Yogyakarta.

MEMUTUSKAN

Menetapkan :

- Pertama :** Menugaskan nama dosen yang tercantum dalam lampiran surat ini sebagai dosen pengampu mata kuliah Semester Genap Tahun Akademik 2023/2024 pada Sekolah Tinggi Pariwisata Ambarukmo Yogyakarta.
- Kedua :** Dalam melaksanakan tugasnya sehari – hari, yang bersangkutan bertanggung jawab kepada Kaprodi sesuai dengan mata kuliah yang diampunya.
- Ketiga :** Surat Keputusan ini berlaku sejak tanggal ditetapkan sampai dengan akhir Semester Genap Tahun Akademik 2023/2024.
- Keempat :** Apabila terdapat kekeliruan dalam keputusan ini akan diadakan perbaikan sebagaimana mestinya.

Ditetapkan di : Yogyakarta
Pada tanggal : 01 Februari 2024

Ketua


Dr. Suhendroyono, SH, MM, M.Par., CHE., CGSP

LAMPIRAN
 SURAT KEPUTUSAN KETUA SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMBARRUKMO YOGYAKARTA
 NOMOR : 199.59/SK-Mgjr/A.1/STIPRAM/II/2024
 TANGGAL : 01 FEBRUARI 2024
 TENTANG
 PENUGASAN DOSEN PENGAMPU MATA KULIAH
 TAHUN AKADEMIK 2023/2024 GENAP
 SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMBARRUKMO YOGYAKARTA

Nama Dosen : MARIA ANASILA HAYATRI, M.Par
 NIDN : 0526078502

No	Mata Kuliah	Prodi	SKS	Semster	Kelas	Jumlah Mahasiswa
1	Food & Beverage Service (Practice)	D3 Perhotelan	1	2	2A	28
2	Food & Beverage Service (Practice)	D3 Perhotelan	1	2	2B	31
3	Food & Beverage Service (Practice)	D3 Perhotelan	1	2	2C	35
4	Food & Beverage Service (Practice)	D3 Perhotelan	1	2	2D	30
5	Food & Beverage Service (Practice)	D3 Perhotelan	1	2	2E	33
6	Food & Beverage Service (Practice)	D3 Perhotelan	1	2	2F	35
7	Food & Beverage Service (Practice)	D3 Perhotelan	1	2	2U1	19
8	Food & Beverage Service (Practice)	D3 Perhotelan	1	2	2U2	18
9	Hotel Introduction	D3 Perhotelan	2	2	2U2	18
10	Service Concentration	D3 Perhotelan	3	4	4FBS	35



Dr. Suhendro, SH, MM, M.Par., CHE., CGSP.