

KEHADIRAN MAHASISWA

PROGRAM STUDI: Str / HTL / REG	KEHADIRAN DOSEN: 14	TAHUN AKADEMIK: 2022/2023 - GASAL
MATA KULIAH: 18D2A045P - Operasional Pelayanan Makanan dan Minuman (P)	SKS: 2	RUANG: RESA
DOSEN: MICHAEL KHRISNA ADITYA, M. Par	KELAS: C2	HARI / JAM: SELASA / 08:00 - 12:00

NO	NIM	NAMA LENGKA	PERTEMUAN KE																H	A	I	S	TTL	% HDR	BLH UAS	
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16								
1	2241010092	AXEL NATHAN	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	✓		
2	2241010094	PUJI LESTARI	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	✓		
3	2241010095	RAFLY AL FAR	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	✓		
4	2241010096	MARIETTA NAI	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	I	H	H	F	13		1		14	92.86	✓		
5	2241010099	AKIRA ADHITY	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	✓		
6	2241010100	TIARA MUSTIK	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	✓		
7	2241010101	MICHAEL MAR'	H	H	A	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	13	1			14	92.86	✓		
8	2241010106	NASHA ADELY.	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	✓		
9	2241010107	ANDIKA PUTR	H	H	H	H	H	H	H	M	H	S	H	H	S	H	F	12			2	14	85.71	✓		
TOTAL			H	9	9	8	9	9	9	9		9	8	9	9	7	9	9								
			A			1																				
			I														1									
			S											1			1									

KABAG. ADM. AKADEMIK


(YULI ASTUTI, SE, MM)

DOSEN PENGAMPU MATA KULIAH


(MICHAEL KHRISNA ADITYA, M. Par)

JAKARTA, 08 FEBRUARI 2023
KA. DEPARTEMEN PENGELOLAAN PERHOTELAN


(Dr. LINDA DESAFITRI RATU BILQIS)

PROGRAM STUDI: STr / PENGELOLAAN PERHOTELAN / REGULER

TAHUN AKADEMIK: 2022/2023 - GASAL

MATA KULIAH: 18D2A045P - Operasional Pelayanan Makanan dan Minuman (P)

SKS: 2

RUANG: RESA

DOSEN: MICHAEL KHRISNA ADITYA, M. Par

KELAS: C2

HARI / JAM: SELASA / 08:00 - 12:00

NO	NIM	NAMA LENGKAP	NILAI			NILAI TOTAL	NILAI AKHIR	BOBOT	CATATAN NILAI	KETERANGAN NILAI E
			TGS	UTS	UAS					
1	2241010092	AXEL NATHANIEL	91.00	90.00	90.00	90.20	A	4.00		
2	2241010094	PUJI LESTARI	97.00	90.00	86.00	89.40	A	4.00		
3	2241010095	RAFLY AL FARISY	86.00	90.00	85.00	86.70	A	4.00		
4	2241010096	MARIETTA NANDYA PUTRI ANINDIT,	98.00	90.00	89.00	91.10	A	4.00		
5	2241010099	AKIRA ADHITYA PANDYA	86.00	90.00	86.00	87.20	A	4.00		
6	2241010100	TIARA MUSTIKA HARSA	100.00	90.00	87.00	90.50	A	4.00		
7	2241010101	MICHAEL MARVEL PRIJANTONO	100.00	80.00	84.00	86.00	A	4.00		
8	2241010106	NASHA ADELYA	97.00	90.00	85.00	88.90	A	4.00		
9	2241010107	ANDIKA PUTRA LESMANA	51.00	90.00	84.00	79.20	A-	3.70		

JUMLAH NILAI: A = 8, A- = 1

JAKARTA, 08 FEBRUARI 2023
DOSEN



(MICHAEL KHRISNA ADITYA, M. Par)

	FORMULIR		
	BERITA ACARA PERKULIAHAN		
	No. Dokumen	S2.001.018.2011	
	Edisi	01	
	Revisi		
	Berlaku Efektif	19 September 2011	
Halaman	1 dari 4		

TAHUN AKADEMIK: 2022/2023 - GASAL

PROGRAM STUDI: STR / PENGELOLAAN PERHOTELAN / REGULER

Mata Kuliah : 18D2A045P - Operasional Pelayanan Makanan dan Minuman (P)

Hari : SELASA

SKS : 2

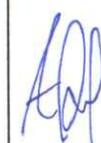
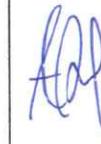
Jam : 08:00 - 12:00

Kelas : C2

Ruang : RESA

Dosen : 894 - MICHAEL KHRISNA ADITYA, M. Par

NIDN : 0324106106

PERTEMUAN KE	S A P	MATERI YANG DIBERIKAN	KETERANGAN KHUSUS MAHASISWA	TANDA TANGAN / TANGGAL			CATATAN KA. PRODI
				DOSEN	KETUA KELAS	KA. PRODI	
1	Peraturan praktek 1 semester, Waiter Friends, deskripsi pekerjaan personil restoran, laporan mingguan	- Rule and Regulation - Waiter Friends - tugas praktek - weekly report	JUMLAH MHS <u>9 / 9</u> HADIR: <u>9</u> SAKIT: <u>-</u> IJIN: <u>-</u> LAIN2: <u>-</u>				
2	Klasifikasi peralatan restoran, cara membersihkan peralatan, cara membawa dan memegang peralatan, lipatan napkin, table set up (Breakfast dan a€™la carte), Service Sequence	- Jenis peralatan restoran - polishing, handling, carrying - Folding napkin - Table Set Up	JUMLAH MHS <u>9 / 9</u> HADIR: <u>9</u> SAKIT: <u>-</u> IJIN: <u>-</u> LAIN2: <u>-</u>				
3	Praktek operasional restoran breakfast dan lunch, review napkin, Bar operation dan mixology	- Prosedur pelayanan - Bar operation - Mixing Drink	JUMLAH MHS <u>8 / 9</u> HADIR: <u>8</u> SAKIT: <u>-</u> IJIN: <u>-</u> LAIN2: <u>1</u>				
4	Praktek operasional restoran breakfast dan lunch, review table set up, informasi pelaksanaan UTS Praktek, cara mengoperasikan coffee machine	- Prosedur Pelayanan - table set up review - operate coffee machine	JUMLAH MHS <u>9 / 9</u> HADIR: <u>9</u> SAKIT: <u>-</u> IJIN: <u>-</u> LAIN2: <u>-</u>				

TAHUN AKADEMIK: 2022/2023 - GASAL

PROGRAM STUDI: STR / PENGELOLAAN PERHOTELAN / REGULER

Mata Kuliah : 18D2A045P - Operasional Pelayanan Makanan dan Minuman (P)

Hari : SELASA

SKS : 2

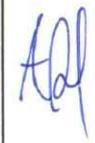
Jam : 08:00 - 12:00

Kelas : C2

Ruang : RESA

Dosen : 894 - MICHAEL KHRISNA ADITYA, M. Par

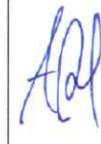
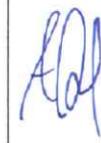
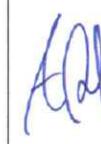
NIDN : 0324106106

PERTEMUAN KE	S A P	MATERI YANG DIBERIKAN	KETERANGAN KHUSUS MAHASISWA	TANDA TANGAN / TANGGAL			CATATAN KA. PRODI
				DOSEN	KETUA KELAS	KA. PRODI	
5	Praktek operasional restoran breakfast dan lunch, UTS Praktek Napkin Folding 3 jenis, Table Set Up 2 jenis	- prosedur pelayanan - operate bar - evaluasi	JUMLAH MHS <u>9 / 9</u> HADIR: <u>9</u> SAKIT: <u>-</u> IJIN: <u>-</u> LAIN2: <u>-</u>				
6	Praktek operasional restoran breakfast dan lunch, UTS Praktek Napkin Folding 3 jenis, Table Set Up 2 jenis	- Prosedur pelayanan - operate bar - evaluasi	JUMLAH MHS <u>9 / 9</u> HADIR: <u>9</u> SAKIT: <u>-</u> IJIN: <u>-</u> LAIN2: <u>-</u>				
7	Praktek operasional restoran breakfast dan lunch	- prosedur pelayanan - operate bar	JUMLAH MHS <u>9 / 9</u> HADIR: <u>9</u> SAKIT: <u>-</u> IJIN: <u>-</u> LAIN2: <u>-</u>				
8	UJIAN TENGAH SEMESTER (UTS)	U T S	JUMLAH MHS ____ / ____ HADIR: ____ SAKIT: ____ IJIN: ____ LAIN2: ____				

TAHUN AKADEMIK: 2022/2023 - GASAL
PROGRAM STUDI: STr / PENGELOLAAN PERHOTELAN / REGULER

Mata Kuliah : 18D2A045P - Operasional Pelayanan Makanan dan Minuman (P)
SKS : 2
Kelas : C2
Dosen : 894 - MICHAEL KHRISNA ADITYA, M. Par

Hari : SELASA
Jam : 08:00 - 12:00
Ruang : RESA
NIDN : 0324106106

PERTEMUAN KE	S A P	MATERI YANG DIBERIKAN	KETERANGAN KHUSUS MAHASISWA	TANDA TANGAN / TANGGAL			CATATAN KA. PRODI
				DOSEN	KETUA KELAS	KA. PRODI	
9	Praktek operasional restoran breakfast dan dinner	- prosedur pelayanan - operate bar	JUMLAH MHS <u>9 / 9</u> HADIR: <u>9</u> SAKIT: <u>-</u> IJIN: <u>-</u> LAIN2: <u>-</u>				
10	Praktek operasional restoran breakfast dan dinner, UAS Kreasi Mocktail (1 kelompok 2 org)	- prosedur pelayanan - operate bar - evaluasi	JUMLAH MHS <u>8 / 9</u> HADIR: <u>8</u> SAKIT: <u>1</u> IJIN: <u>-</u> LAIN2: <u>-</u>				
11	UAS Praktek Gala Dinner	- evaluasi pelayanan - operate bar	JUMLAH MHS <u>9 / 9</u> HADIR: <u>9</u> SAKIT: <u>-</u> IJIN: <u>-</u> LAIN2: <u>-</u>				
12	UAS Praktek Gala Dinner	- evaluasi pelayanan - operate bar	JUMLAH MHS <u>9 / 9</u> HADIR: <u>9</u> SAKIT: <u>-</u> IJIN: <u>-</u> LAIN2: <u>-</u>				

TAHUN AKADEMIK: 2022/2023 - GASAL
PROGRAM STUDI: STr / PENGELOLAAN PERHOTELAN / REGULER

Mata Kuliah	: 18D2A045P - Operasional Pelayanan Makanan dan Minuman (P)	Hari	: SELASA
SKS	: 2	Jam	: 08:00 - 12:00
Kelas	: C2	Ruang	: RESA
Dosen	: 894- MICHAEL KHRISNA ADITYA, M. Par	NIDN	: 0324106106

PERTEMUAN KE	S A P	MATERI YANG DIBERIKAN	KETERANGAN KHUSUS MAHASISWA	TANDA TANGAN / TANGGAL			CATATAN KA. PRODI
				DOSEN	KETUA KELAS	KA. PRODI	
13	UAS Praktek	- evaluasi praktek	JUMLAH MHS <u>7</u> / <u>9</u> HADIR: <u>7</u> SAKIT: <u>1</u> IJIN: <u>1</u> LAIN2: <u>-</u>				
14	UAS Praktek	- evaluasi praktek	JUMLAH MHS <u>9</u> / <u>9</u> HADIR: <u>9</u> SAKIT: <u>-</u> IJIN: <u>-</u> LAIN2: <u>-</u>				
15	Remedial UAS Praktek	- Remedial	JUMLAH MHS <u>9</u> / <u>9</u> HADIR: <u>9</u> SAKIT: <u>-</u> IJIN: <u>-</u> LAIN2: <u>-</u>				
16	UJIAN AKHIR SEMESTER (UAS)	UAS	JUMLAH MHS ___ / ___ HADIR: ___ SAKIT: ___ IJIN: ___ LAIN2: ___				