




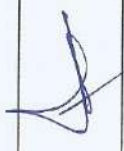

	FORMULIR		
	BERITA ACARA PERKULIAHAN		
	No. Dokumen	S2.001.018.2011	
	Edisi	01	
	Revisi		
	Berlaku Efektif	19 September 2011	
Halaman	1 dari 1		








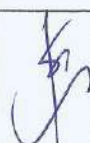


TAHUN AKADEMIK: 2022/2023 - GENAP
PROGRAM STUDI: STP / PENGELOLAAN PERHOTELAN / REGULER



Mata Kuliah : 18D2A029P - Seni Kuliner Patiseri (P)
SKS : 2
Kelas : SA
Dosen : PRAMUDITO, S.Pd., MM

Hari : KAMIS
Jam : 08:00 - 12:00
Ruang : PTA2
NIDN : 0315096203

PERTEMUAN KE	S A P	MATERI YANG DIBERIKAN	KETERANGAN KHUSUS MAHASISWA	TANDA TANGAN / TANGGAL			CATATAN KA. PRODI
				DOSEN	KETUA KELAS	KA. PRODI	
1	BREAK FAST	WHITE BREAD, SOFT ROLL, DOUGHNUT, SWEET BREAD, PAN CAKE, MARBLE CAKE. PUTU AYU ASEAN CHEESE CAKE SOFT ROLL Teknik menyajikan	JUMLAH MHS ____/____ HADIR: ____ SAKIT: ____ IJIN: ____ LAIN2: ____				
	LUNCH						
	DINER						
2	BREAK FAST	WHOLE BREAD, SOFT ROLL, DOUGHNUT, SWEET BREAD, PUJUECIS, CHOUX. PUTRI AYU BLAACK FOREST CAKE Teknik menyajikan	JUMLAH MHS ____/____ HADIR: ____ SAKIT: ____ IJIN: ____ LAIN2: ____				
	LUNCH						
	DINER						
3	BREAK FAST	WHITE BREAD, SOFT ROLL, DOUGHNUT, SWEET BREAD, PAN CAKE, CHICKEN CURRY PUFF. ENGLISH CAKE FRUIT TARTLET SOFT ROLL Teknik menyajikan	JUMLAH MHS ____/____ HADIR: ____ SAKIT: ____ IJIN: ____ LAIN2: ____				
	LUNCH						
	DINER						
		MILLE FEUILLE Teknik menyajikan					




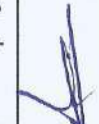





4	BREAK FAST LUNCH DINER	WHOLE BREAD, SOFT ROLL, DOUGHNUT, SWEET BREAD, PUUERCIS, BLUE BERRY CAKE. PUTRI AYU CHOCOLATE TART SOFT ROLL Teknik menyajikan STRAUBERRY MOUSE Teknik menyajikan	JUMLAH MHS ____/____ HADIR: ____ SAKIT: ____ IJIN: ____ LAIN2: ____				
5	BREAK FAST LUNCH DINER	WHITE BREAD, SOFT ROLL, DOUGHNUT, SWEET BREAD, PAN CAKE, MARBLE CAKE. PUTU AYU ASEAN CHEESE CAKE SOFT ROLL Teknik menyajikan PUDDING CARAMEL Teknik menyajikan	JUMLAH MHS ____/____ HADIR: ____ SAKIT: ____ IJIN: ____ LAIN2: ____				
6	BREAK FAST LUNCH DINER	WHOLE BREAD, SOFT ROLL, DOUGHNUT, SWEET BREAD, PUUERCIS, CHOUX. PUTRI AYU BLAACK FOREST CAKE Teknik menyajikan APPLE STRUDEL Teknik menyajikan	JUMLAH MHS ____/____ HADIR: ____ SAKIT: ____ IJIN: ____ LAIN2: ____				
7	BREAK FAST LUNCH DINER	WHITE BREAD, SOFT ROLL, DOUGHNUT, SWEET BREAD, PAN CAKE, CHICKEN CURRY PUFF. ENGLISH CAKE FRUIT TARTLET SOFT ROLL Teknik menyajikan MILLE FEUILLE Teknik menyajikan	JUMLAH MHS ____/____ HADIR: ____ SAKIT: ____ IJIN: ____ LAIN2: ____				
8	UTS	TUS	JUMLAH MHS ____/____ HADIR: ____ SAKIT: ____ IJIN: ____ LAIN2: ____				
9	BREAK FAST LUNCH DINER	WHOLE BREAD, SOFT ROLL, DOUGHNUT, SWEET BREAD, PUUERCIS, BLUE BERRY CAKE. PUTRI AYU CHOCOLATE TART SOFT ROLL Teknik menyajikan STRAUBERRY MOUSE Teknik menyajikan	JUMLAH MHS ____/____ HADIR: ____ SAKIT: ____ IJIN: ____ LAIN2: ____				
10	BREAK FAST LUNCH DINER	WHITE BREAD, SOFT ROLL, DOUGHNUT, SWEET BREAD, PAN CAKE, MARBLE CAKE. PUTU AYU ASEAN CHEESE CAKE SOFT ROLL Teknik menyajikan PUDDING CARAMEL Teknik menyajikan	JUMLAH MHS ____/____ HADIR: ____ SAKIT: ____ IJIN: ____ LAIN2: ____				












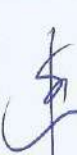


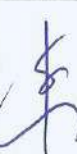






11	BREAK FAST LUNCH DINER	WHOLE BREAD, SOFT ROLL, DOUGHNUT, SWEET BREAD, PUUUERCIS, CHOUX. PUTRI AYU BLAACK FOREST CAKE Teknik menyajikan APPLE STRUDEL Teknik menyajikan	JUMLAH MHS ____/____ HADIR: ____ SAKIT: ____ IJIN: ____ LAIN2: ____				
12	BREAK FAST LUNCH DINER	WHITE BREAD, SOFT ROLL, DOUGHNUT, SWEET BREAD, PAN CAKE, CHICKEN CURRY PUFF. ENGLISH CAKE FRUIT TARTLET SOFT ROLL Teknik menyajikan MILLE FEUILLE Teknik menyajikan	JUMLAH MHS ____/____ HADIR: ____ SAKIT: ____ IJIN: ____ LAIN2: ____				
13	BREAK FAST LUNCH DINER	WHOLE BREAD, SOFT ROLL, DOUGHNUT, SWEET BREAD, PUUUERCIS, BLUE BERRY CAKE. PUTRI AYU CHOCOLATE TART SOFT ROLL Teknik menyajikan STRAUBERRY MOUSE Teknik menyajikan	JUMLAH MHS ____/____ HADIR: ____ SAKIT: ____ IJIN: ____ LAIN2: ____				
14	BREAK FAST LUNCH DINER	WHITE BREAD, SOFT ROLL, DOUGHNUT, SWEET BREAD, PAN CAKE, MARBLE CAKE. PUTU AYU ASEAN CHEESE CAKE SOFT ROLL Teknik menyajikan PUDDING CARAMEL Teknik menyajikan	JUMLAH MHS ____/____ HADIR: ____ SAKIT: ____ IJIN: ____ LAIN2: ____				
15	BREAK FAST LUNCH DINER	WHOLE BREAD, SOFT ROLL, DOUGHNUT, SWEET BREAD, PUUUERCIS, CHOUX. PUTRI AYU BLAACK FOREST CAKE Teknik menyajikan APPLE STRUDEL Teknik menyajikan	JUMLAH MHS ____/____ HADIR: ____ SAKIT: ____ IJIN: ____ LAIN2: ____				
16	UAS	UAS	JUMLAH MHS ____/____ HADIR: ____ SAKIT: ____ IJIN: ____ LAIN2: ____				


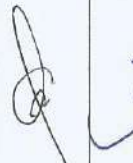
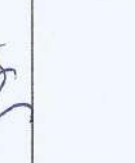
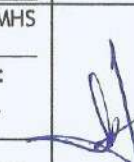

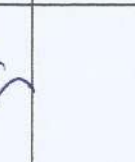

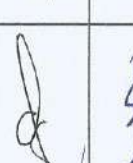
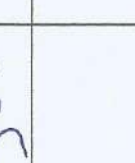
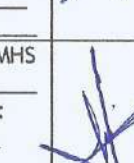
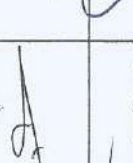
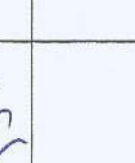
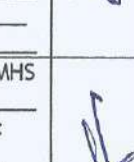
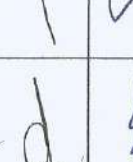
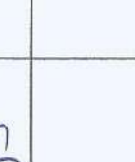
 <p>Sekolah Tinggi PARIWISATA TRISAKTI</p>	FORMULIR		
	BERITA ACARA PERKULIAHAN		
	No. Dokumen	S2.001.018.2011	
	Edisi	01	
	Revisi		
	Bertaku Efektif	19 September 2011	
Halaman	1 dari 1		

Mata Kuliah : 18D2A029T - Seni Kuliner Patiseri (T)
 SKS : 1
 Kelas : SA
 Dosen : PRAMUDITO, S.Pd., MM

Hari : KAMIS
 Jam : 08:00 - 12:00
 Ruang : PTA2
 NIDN : 0315096203

PERTEMUAN KE	S A P	MATERI YANG DIBERIKAN	KETERANGAN KHUSUS MAHASISWA	TANDA TANGAN / TANGGAL			CATATAN KA. PRODI
				DOSEN	KETUA KELAS	KA. PRODI	
1	Prepare and produce yeast good (DI.HPA.CL4,09)	Pengembang dalam pembuatan roti dari roti 1 Mempelajari jenis dan macam oven dan bahan yeast sesuai dengan kegunaannya Mempelajari teori tentang bahan pengembang dalam pembuatan roti	JUMLAH MHS _____ /_____ HADIR: _____ SAKIT: _____ IJIN: _____ LAIN2: _____				
2	Prepare bakery products for patisserie (DI.HPA.CL4.10)	Mempelajari teori tentang bagaimana cara memilih produk roti untuk jenis usaha Mempelajari teori tentang penghitungan dalam pembuatan standart resep	JUMLAH MHS _____ /_____ HADIR: _____ SAKIT: _____ IJIN: _____ LAIN2: _____				
3	Prepare a variety of sandwiches	Mempelajari jenis dan macam roti yang sesuai peruntukan untuk sandwiches. Mempelajari teori tentang metode memasak isian dan jenis isian untuk sandwiches mempelajari teori tentang teknik penyajian sandwiches	JUMLAH MHS _____ /_____ HADIR: _____ SAKIT: _____ IJIN: _____ LAIN2: _____				

4	Prepare and present pastry	Teori Jenis jenis Pastry <ul style="list-style-type: none"> ➤ Pie ➤ Choux ➤ Puff Pastry ➤ Strudel 	JUMLAH MHS _____ HADIR: _____ SAKIT: _____ IJIN: _____ LAIN2: _____				
5	Prepare and present pastry	Methoda pembuatan Pie dan Choux serta isinys Teori menyajikan Pie dan Choux secara buffet dan on the plate	JUMLAH MHS _____ HADIR: _____ SAKIT: _____ IJIN: _____ LAIN2: _____				
6	Prepare and present pastry	Methoda pembuatan Puff Pastry dan Strudel serta isinys Teori menyajikan Pie dan Choux secara buffet dan on the plate	JUMLAH MHS _____ HADIR: _____ SAKIT: _____ IJIN: _____ LAIN2: _____				
7	Prepare and present.gateux,torten (D1.HPA.CL4.08)	Teori Jenis jenis cake dan beberapa metoda dalam pembuatan cake. Teori tahapan pengadukan dalam pembuatan basic sponge, biscuits dan genoa. Teori tentang proses pemangangan.	JUMLAH MHS _____ HADIR: _____ SAKIT: _____ IJIN: _____ LAIN2: _____				
8	UTS	UTS	JUMLAH MHS _____ HADIR: _____ SAKIT: _____ IJIN: _____ LAIN2: _____				
9	Prepare and present.gateux,torten (D1.HPA.CL4.08)	Teori tentang berbagai macam isi dan penutup gateux,torten Cream, Butter cream, Coklat , Ganache cream Pastry cream dll.	JUMLAH MHS _____ HADIR: _____ SAKIT: _____ IJIN: _____ LAIN2: _____				
10	Prepare and present.gateux,torten (D1.HPA.CL4.08)	Mempelajari teori tentang teknik- teknik dalam pembuatan ornamen dari Coklat, dari Buter cream, dari Royal icing untuk menghias kue.	JUMLAH MHS _____ HADIR: _____ SAKIT: _____ IJIN: _____ LAIN2: _____				

11	Prepare and present.gateux,torten (D1.HPA.CL4.08	teori tentang alat dan bahan dalam pembuatan ornamen untuk menghias kue dari cream dan butter cream.	JUMLAH MHS _____ /_____ HADIR: _____ SAKIT: _____ IJIN: _____ LAIN2: _____				
12	Prepare and present.gateux,torten (D1.HPA.CL4.08	teori tentang alat dan bahan dalam pembuatan ornamen untuk menghias kue dari Coklat dan Royal icing.	JUMLAH MHS _____ /_____ HADIR: _____ SAKIT: _____ IJIN: _____ LAIN2: _____				
13	Prepare hot, cold and frozendessert (D1.HCC.CL2.14)	Mempelajari teori tentang pembuatan mousse. Mempelajari teori tentang seleksi bahan dalam pembuatan mousse. Mempelajari teori tentang kadungan, Fungsi dan sifat gelatine dalam pembuatan mouse cake	JUMLAH MHS _____ /_____ HADIR: _____ SAKIT: _____ IJIN: _____ LAIN2: _____				
14	Prepare hot, cold and frozendessert (D1.HCC.CL2.14)	Teori tentang perbedaan jenis dan macam butter cream. Teori tentang fat, dairy dan non dairy. Teknik dalam pembuatan mouse cake.	JUMLAH MHS _____ /_____ HADIR: _____ SAKIT: _____ IJIN: _____ LAIN2: _____				
15	Prepare hot, cold and frozendessert (D1.HCC.CL2.14)	Teori tentang perbedaan jenis dan macam butter cream. Teori tentang fat, dairy dan non dairy. Teknik dalam pembuatan mouse cake.	JUMLAH MHS _____ /_____ HADIR: _____ SAKIT: _____ IJIN: _____ LAIN2: _____				
16	UAS	UAS	JUMLAH MHS _____ /_____ HADIR: _____ SAKIT: _____ IJIN: _____ LAIN2: _____	