



YAYASAN TRISAKTI
INSTITUT PARIWISATA TRISAKTI

Jl. IKPN, Tanah Kusir, Jakarta 12330
Telp. (021) 737.7738-41, Fax. (021) 7388.7763, 7389.2286, E-mail: info@iptrisakti.ac.id, Website: iptrisakti.ac.id

KEPUTUSAN
REKTOR INSTITUT PARIWISATA TRISAKTI
No. 015-02/IPT/KK/STr/DHB/HTL/IX/2023

TENTANG
PENUNJUKAN DOSEN TETAP
DALAM PENGAJARAN SEMESTER GASAL TA. 2023/2024

REKTOR INSTITUT PARIWISATA TRISAKTI

- Menimbang : a. Bahwa untuk kelancaran proses belajar mengajar di Institut Pariwisata Trisakti pada TA. 2023/2024, perlu segera menunjuk Dosen Tetap yang namanya tercantum dalam DIKTUM Pertama Keputusan ini.
b. Bahwa sehubungan dengan hal tersebut diatas, perlu segera menerbitkan Surat Keputusan Rektor Institut Pariwisata Trisakti.
- Mengingat : 1. Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 12 Tahun 2012 tentang Pendidikan Tinggi;
2. Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 04 Tahun 2014 tentang Penyelenggaraan Pendidikan Tinggi dan Pengelolaan Perguruan Tinggi;
3. Permendikbud No. 3 Tahun 2020 tentang Standar Nasional Pendidikan Tinggi;
4. Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 57 Tahun 2021 tentang Standar Pendidikan Nasional;
5. Statuta Institut Pariwisata Trisakti No. B/45/YTS/V/2023 tanggal 19 Mei 2023;
6. Peraturan Kepegawaian Yayasan Trisakti No. 0041/YT-III/SK/IX/2021.
- Memperhatikan : 1. Keputusan Menteri Pendidikan, Kebudayaan, Riset dan Teknologi Nomor 272/E/O/2023 tanggal 15 Maret 2023 tentang Izin Perubahan Bentuk Sekolah Tinggi Pariwisata Trisakti menjadi Institut Pariwisata Trisakti.
2. Surat dari Ketua Yayasan Trisakti No. B/30/YTS/IV/2023, tanggal 11 April 2023 tentang Penetapan Rektor Institut Pariwisata Trisakti.

MEMUTUSKAN

- Menetapkan : **KEPUTUSAN REKTOR INSTITUT PARIWISATA TRISAKTI TENTANG PENUNJUKAN DOSEN TETAP DALAM PENGAJARAN SEMESTER GASAL TA. 2023/2024**
- Pertama : Menunjuk Saudara/i **FAIZA RACHIM, S.Tr. Par, M.Par** ✓
NIDN/NUPN : 0305019401
Sebagai dosen tetap dalam mata kuliah :
 - 18D2A029P - Seni Kuliner Patiseri (P) 2 sks (P) 4 kelas ✓
 - 18D2A029T - Seni Kuliner Patiseri (T) 1 sks (T) 4 kelas ✓
 - 21D2A201P - PKL 2: Persiapan 0,2 sks (P) 1 kelas ✓
 - 21D2A202P - PKL 2: Proses 0,8 sks (P) 1 kelas ✓
 - 21D2A203P - PKL 2: Pelaporan 0,6 sks (P) 1 kelas ✓
 - 21D2A204P - PKL 2: Evaluasi 0,4 sks (P) 1 kelas ✓

Pada Institut Pariwisata Trisakti Departemen **STr PENGELOLAAN PERHOTELAN**.
- Kedua : Dalam melaksanakan tugas sehari-hari, yang bersangkutan bertanggung jawab kepada Ka. Departemen Pengelolaan Perhotelan.
- Ketiga : Surat Keputusan ini berlaku sejak tanggal ditetapkan sampai dengan akhir semester gasal TA. 2023/2024.

Ditetapkan di : Jakarta
Pada tanggal : 01 September 2023

INSTITUT PARIWISATA TRISAKTI
REKTOR


FETTY ASMAHANATI, SE, MM
NIK : 010109890047



KEHADIRAN MAHASISWA

PROGRAM STUDI: STR / HTL / REG	KEHADIRAN DOSEN: 14	TAHUN AKADEMIK: 2023/2024 - GASAL
MATA KULIAH: 18D2A029T - Seni Kuliner Patiseri (T)	SKS: 1	RUANG: PTA2
DOSEN: FAIZA RACHIM, S.Tr. Par, M.Par	KELAS: KB51	HARI / JAM: RABU / 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	2141050052	RIZQITA AISYA	H	H	H	H	H	S	H	M	H	H	I	H	H	H	H	F	12		1	1	14	85.71	✗
2	2141050053	IQDAL FADILAI	H	H	H	H	I	H	H	M	H	H	H	H	H	H	H	F	13		1		14	92.86	✗
3	2141050055	MUHAMMAD H	H	H	H	H	I	H	H	M	H	H	H	H	H	H	H	F	13		1		14	92.86	✗
4	2141050059	GITHA SHAFAI	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	✗
5	2141050060	PUJA	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	✗
6	2141050061	THARISA KARII	H	H	H	H	I	H	H	M	A	H	A	H	H	H	H	F	11	2	1		14	78.57	✗
7	2141050062	BARTLOMEUS	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	✗
8	2141050063	DEVIANTI TRI	H	H	H	H	I	H	H	M	H	H	H	H	H	H	H	F	13		1		14	92.86	✗
9	2141050064	MAYANG MUST	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	✗
10	2141050066	DWI ANGGITA	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	✗
11	2141050067	PARDIANTO K																F							✗
12	2141050069	MARIA ARNOLI	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	✗
13	2141050071	JOKARIUS GEC	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	✗
14	2141050072	RAMZI PUTRA	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	✗
15	2141050074	AMALIA WIDOI	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	✗
16	2141050077	SHALINI PING	H	H	H	H	H	H	M	H	H	I	H	H	H	H	H	F	13		1		14	92.86	✗
17	2141050078	AGUM DIRGAN	H	H	H	H	H	A	A	H	H	H	H	H	H	H	H	F	13	2			15	92.86	✗
18	2141050083	ADITIYA HAEN	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	✗
19	2141050088	RATU NAYLA E	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	✗
20	2141050089	EDNATASYA SI	H	I	H	H	I	H	H	M	H	H	H	H	H	H	H	F	12		2		14	85.71	✗
21	2141050091	WAHYU GILAN	H	H	I	H	H	H	M	A	H	H	H	H	H	H	H	F	12	1	1		14	85.71	✗
22	2141050093	ALFIAH KHAIR	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	✗
23	2141050095	RIDHO FALZIH	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	✗
24	2141050100	MUHAMMAD F.	H	H	H	H	H	H	M	H	S	H	H	H	H	H	H	F	13			1	14	92.86	✗
25	2141050102	YEMIMA	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	✗
TOTAL			H	24	23	23	24	19	23	23		22	23	21	24	24	24								
			A							1	1	2		1											
			I		1	1		5					2												
			S					1				1													

KABAG. ADM. AKADEMIK

GATOT HARRY SUZANTO, S.Kom, MM. MBA

DOSEN PENGAMPU MATA KULIAH

FAIZA RACHIM, S.Tr. Par, M.Par

JAKARTA, 12 FEBRUARI 2024

KA. DEPARTEMEN PENGELOLAAN PERHOTELAN

ROBIATUL ADAWIYAH, M.Par



NILAI SEMESTER MAHASISWA

TAHUN AKADEMIK: 2023/2024 - GASAL	PROGRAM STUDI: Str / HTL / REG
MATA KULIAH: 18D2A029T - Seni Kuliner Patiseri (T)	SKS: 1 RUANG: PTA2
DOSEN: FAIZA RACHIM, S.Tr. Par, M.Par	KELAS: KB51 HARI / JAM: RABU / 08:00 - 12:00

NO	NIM	NAMA LENGKAP	NILAI			NILAI TOTAL	NILAI AKHIR	BOBOT	CATATAN NILAI	KETERANGAN NILAI E
			TGS	UTS	UAS					
1	2141050052	RIZQITA AISYAH AMALIA	92.00	90.00	90.00	90.40	A	4.00		
2	2141050053	IQDAL FADILAH SITA	62.00	90.00	90.00	84.40	A	4.00		
3	2141050055	MUHAMMAD HAMBAL TABRURI	85.00	90.00	90.00	89.00	A	4.00		
4	2141050059	GITHA SHAFAIKA SENTOSAWATI	85.00	90.00	90.00	89.00	A	4.00		
5	2141050060	PUJA	98.00	80.00	90.00	88.60	A	4.00		
6	2141050061	THARISA KARIENA SAKTIAN	77.00	89.00	90.00	87.10	A	4.00		
7	2141050062	BARTLOMEUS SAKERENGAN	99.00	90.00	90.00	91.80	A	4.00		
8	2141050063	DEVIANTI TRI HERMA SAPUTRI	71.00	90.00	90.00	86.20	A	4.00		
9	2141050064	MAYANG MUSTIKA	99.00	85.00	90.00	90.30	A	4.00		
10	2141050066	DWI ANGGITA SARI	99.00	90.00	90.00	91.80	A	4.00		
11	2141050067	PARDIANTO KANISIUS SABALAI				.00	E	.00		
12	2141050069	MARIA ARNOLDA IMBUN	99.00	85.00	90.00	90.30	A	4.00		
13	2141050071	JOKARIUS GEGEI SAGULU	70.00	90.00	90.00	86.00	A	4.00		
14	2141050072	RAMZI PUTRA HIDAYAT	99.00	85.00	90.00	90.30	A	4.00		
15	2141050074	AMALIA WIDODO	98.00	85.00	90.00	90.10	A	4.00		
16	2141050077	SHALINI PINGKAN	99.00	85.00	90.00	90.30	A	4.00		
17	2141050078	AGUM DIRGANTARA PUTRA	70.00	85.00	90.00	84.50	A	4.00		
18	2141050083	ADITIYA HAENUR HERLANGGA	92.00	85.00	90.00	88.90	A	4.00		
19	2141050088	RATU NAYLA ELFIZA ALBY	99.00	90.00	90.00	91.80	A	4.00		
20	2141050089	EDNATASYA SEPTIANI	69.00	80.00	90.00	82.80	A	4.00		
21	2141050091	WAHYU GILANG PAMUNGKAS	67.00	90.00	90.00	85.40	A	4.00		
22	2141050093	ALFIAH KHAIRUNNISA	82.00	85.00	90.00	86.90	A	4.00		
23	2141050095	RIDHO FALZIHAN	92.00	80.00	90.00	87.40	A	4.00		
24	2141050100	MUHAMMAD FADLIN	99.00	90.00	90.00	91.80	A	4.00		
25	2141050102	YEMIMA	99.00	89.00	90.00	91.50	A	4.00		

JUMLAH NILAI: A = 24, E = 1

KETERANGAN: UT = TDK IKUT UTS, UA = TDK IKUT UAS, RN = RAPAT NILAI

JAKARTA, 12 FEBRUARI 2024

DOSEN

FAIZA RACHIM, S.Tr. Par, M.Par

No. Dokumen : S2.001.018.2011
Edisi : 01
Revisi :
Bertaku Efektif : 19 September 2011
Halaman : 1 dari 8

TAHUN AKADEMIK: 2023/2024 - GASAL
PROGRAM STUDI: STP / PENGELOLAAN PERHOTELAN / REGULER

Mata Kuliah : 18D2A029T - Seni Kuliner Patiseri (T)
SKS : 1
Kelas : KB51
Dosen : FAIZA RACHIM, M.Par

Hari : RABU
Jam : 08:00 - 12:00
Ruang : PTA2
NIDN : 0305019401

PERTEMUAN KE	S A P	MATERI YANG DIBERIKAN	KETERANGAN KHUSUS MAHASISWA	TANDA TANGAN / TANGGAL			CATATAN KA. PRODI
				DOSEN	KETUA KELAS	KA. PRODI	
1	Orientasi	Pastery	JUMLAH MHS 215 HADIR: 25 SAKIT: - IJIN: - LAIN2: -				
2	1. Mempelajari teori dalam persiapan & menampilkan petit fours. 2. Mempelajari tentang standarisasi dalam proses persiapan & menampilkan petit fours. 3. Mempelajari jenis dan macam petit fours. 4. Mempelajari teknik dan tahapan dalam pembuatan petit fours. 5. Mempelajari tentang kegunaan persiapan untuk menampilkan petit fours. 6. Mempelajari teori tentang jenis dan macam petit fours. 7. Memperkenalkan peralatan dalam pembuatan petit fours.	Pastery	JUMLAH MHS 215 HADIR: 23 SAKIT: - IJIN: - LAIN2: -				

 Sekolah Tinggi PARIWISATA TRISAKTI	FORMULIR		
	BERITA ACARA PERKULIAHAN		
	No. Dokumen	S2.001.018.2011	
	Edisi	01	
	Revisi		
	Berlaku Efektif	19 September 2011	
Halaman	2 dari 8		

TAHUN AKADEMIK: 2023/2024 - GASAL
PROGRAM STUDI: STr / PENGELOLAAN PERHOTELAN / REGULER

Mata Kuliah	: 18D2A029T - Seni Kuliner Patiseri (T)	Hari	: RABU
SKS	: 1	Jam	: 08:00 - 12:00
Kelas	: KB51	Ruang	: PTA2
Dosen	: FAIZA RACHIM, M.Par	NIDN	: 0305019401

PERTEMUAN KE	S A P	MATERI YANG DIBERIKAN	KETERANGAN KHUSUS MAHASISWA	TANDA TANGAN / TANGGAL			CATATAN KA. PRODI
				DOSEN	KETUA KELAS	KA. PRODI	
3	1. mempelajari teori tentang bagaimana cara memilih produk untuk jenis usaha sesuai dengan standart resep 2. mempelajari tentang persiapan bahan, dan tahapan-tahapan dalam pembuatan gateux, tortes and kue- kue. 3. mempelajari teori tentang metode-metode dalam pembuatan gateux, tortes and kue - kue serta karakteristiknya. 4. mempelajari teori tentang penghitungan dalam pembuatan standart resep 5. mempelajari teori tentang alat dan cara penggunaannya. 6. mempelajari teori tentang teknik dan metode dalam pembuatan gateux, tortes and kue " kue. 7. Mempelajari jenis dan macam alat sesuai dengan kegunaannya 8. mempelajari tentang jenis dan macam gateux, tortes and cakes.	Pastry	JUMLAH MHS <u>215</u> HADIR: <u>24</u> SAKIT: <u>1</u> IJIN: <u>1</u> LAIN2: <u> </u>				

TAHUN AKADEMIK: 2023/2024 - GASAL
PROGRAM STUDI: STP / PENGELOLAAN PERHOTELAN / REGULER

Mata Kuliah : 18D2A029T - Seni Kuliner Patiseri (T)
SKS : 1
Kelas : KB51
Dosen : FAIZA RACHIM, M.Par

Hari : RABU
Jam : 08:00 - 12:00
Ruang : PTA2
NIDN : 0305019401

PERTEMUAN KE	S A P	MATERI YANG DIBERIKAN	KETERANGAN KHUSUS MAHASISWA	TANDA TANGAN / TANGGAL			CATATAN KA. PRODI
				DOSEN	KETUA KELAS	KA. PRODI	
4	1. mempelajari teori tentang bagaimana cara menghias makanan pencuci mulut. 2. mempelajari teori tentang teknik- teknik dalam pembuatan ornamen untuk menghias makanan pencuci mulut. 1. mempelajari teori tentang alat dan bahan dalam pembuatan ornamen untuk menghias makanan pencuci mulut.. 4. mempelajari teori tentang makanan pencuci mulut. 5. mempelajari teori tentang peralatan dalam pembuatan makanan pencuci mulut. 6. mempelajari teori tentang varian dari makanan pencuci mulut, sesuai dengan standart penghitungan resep. 7. mempelajari teori tentang proses pembuatan makanan pencuci mulut. 1. mempelajari teori tentang bagaimana cara menghias makanan pencuci mulut. 2. mempelajari teori tentang teknik- teknik dalam pembuatan ornamen untuk menghias makanan pencuci mulut. 3. mempelajari teori tentang alat dan bahan dalam pembuatan ornamen untuk menghias makanan pencuci mulut.. 4. mempelajari teori tentang makanan pencuci mulut. 5. mempelajari teori tentang peralatan dalam pembuatan makanan pencuci mulut. 6. mempelajari teori tentang varian dari makanan pencuci mulut, sesuai dengan standart penghitungan resep. 7. mempelajari teori tentang proses pembuatan makanan pencuci mulut.	Pastry	JUMLAH MHS 215 HADIR: 25 SAKIT: - IJIN: - LAIN2: -				

No. Dokumen : S2.001.018.2011
Edisi : 01
Revisi :
Berlaku Efektif : 19 September 2011
Halaman : 4 dari 8

TAHUN AKADEMIK: 2023/2024 - GASAL

PROGRAM STUDI: STP / PENGELOLAAN PERHOTELAN / REGULER

Mata Kuliah : 18D2A029T - Seni Kuliner Patiserie (T)

SKS : 1

Kelas : KB51

Dosen : FAIZA RACHIM, M.Par

Hari : RABU

Jam : 08:00 - 12:00

Ruang : PTA2

NIDN : 0305019401

PERTEMUAN KE	S A P	MATERI YANG DIBERIKAN	KETERANGAN KHUSUS MAHASISWA	TANDA TANGAN / TANGGAL			CATATAN KA. PRODI
				DOSEN	KETUA KELAS	KA. PRODI	
5	1. mempelajari teori tentang perbedaan jenis kue dan produk patisserie. 2. mempelajari teori tentang metode produksi kue & patisserie. 3. mempelajari teori tentang alat dan cara penggunaannya 4. mempelajari teori tentang teknik penyajian	Pastry	JUMLAH MHS 215 HADIR: 19 SAKIT: - IJIN: 5 LAIN2: 1				
6	1. Mempelajari teori tentang persiapan & menampilkan seni kembang gula. 2. Mempelajari teori tentang jenis dan macam seni kembang gula. 3. Mempelajari tentang penggunaan gula dalam berbagai jenis seni kembang gula. 4. Memperkenalkan peralatan dalam persiapan & pembuatan seni kembang gula. 5. Mempelajari teknik dan tahapan dalam pembuatan seni kembang gula 5. Mempelajari tentang standarisasi dalam proses pemanasan. 6. Mempelajari jenis dan macam alat sesuai dengan kegunaannya	Pastry	JUMLAH MHS 215 HADIR: 24 SAKIT: 1 IJIN: - LAIN2: -				
7	1. mempelajari teori tentang perbedaan jenis coklat & produk coklat. 2. mempelajari teori tentang metode memasak coklat & produk coklat. 3. mempelajari teori tentang alat dan cara penggunaannya 4. mempelajari teori tentang teknik penyajian	Pastry	JUMLAH MHS 215 HADIR: 24 SAKIT: - IJIN: - LAIN2: -				

 Sekolah Tinggi PARIWISATA TRISAKTI	FORMULIR		 STP <i>Stop Tourism in excruciation</i> Quality and Care
	BERITA ACARA PERKULIAHAN		
	No. Dokumen	S2.001.018.2011	
	Edisi	01	
	Revisi		
Berlaku Efektif	19 September 2011		
Halaman	5 dari 8		

TAHUN AKADEMIK: 2023/2024 - GASAL
PROGRAM STUDI: STP / PENGELOLAAN PERHOTELAN / REGULER

Mata Kuliah : 18D2A029T - Seni Kuliner Patiseri (T)
SKS : 1
Kelas : KB51
Dosen : FAIZA RACHIM, M.Par

Hari : RABU
Jam : 08:00 - 12:00
Ruang : PTA2
NIDN : 0305019401

PERTEMUAN KE	S A P	MATERI YANG DIBERIKAN	KETERANGAN KHUSUS MAHASISWA	TANDA TANGAN / TANGGAL			CATATAN KA. PRODI
				DOSEN	KETUA KELAS	KA. PRODI	
8	UJIAN TENGAH SEMESTER (UTS)	Pastry	JUMLAH MHS <u>215</u> HADIR: <u>24</u> SAKIT: <u>—</u> IJIN: <u>—</u> LAIN2: <u>1</u>				
9	1. mempelajari teori tentang bagaimana cara menghias makanan pencuci mulut. 2. mempelajari teori tentang teknik- teknik dalam pembuatan ornamen untuk menghias makanan pencuci mulut. 3. mempelajari teori tentang alat dan bahan dalam pembuatan ornamen untuk menghias makanan pencuci mulut.. 4. mempelajari teori tentang makanan pencuci mulut. 5. mempelajari teori tentang peralatan dalam pembuatan makanan pencuci mulut. 6. mempelajari teori tentang varian dari makanan pencuci mulut, sesuai dengan standart penghitungan resep. 7. mempelajari teori tentang proses pembuatan makanan pencuci mulut.	Pastry	JUMLAH MHS <u>215</u> HADIR: <u>23</u> SAKIT: <u>—</u> IJIN: <u>—</u> LAIN2: <u>2</u>				

No. Dokumen : S2.001.018.2011
Edisi : 01
Revisi :
Berlaku Efektif : 19 September 2011
Halaman : 6 dari 8

TAHUN AKADEMIK: 2023/2024 - GASAL
PROGRAM STUDI: STP / PENGELOLAAN PERHOTELAN / REGULER

Mata Kuliah : 18D2A029T - Seni Kuliner Patiseri (T)
SKS : 1
Kelas : KB51
Dosen : FAIZA RACHIM, M.Par

Hari : RABU
Jam : 08:00 - 12:00
Ruang : PTA2
NIDN : 0305019401

PERTEMUAN KE	S A P	MATERI YANG DIBERIKAN	KETERANGAN KHUSUS MAHASISWA	TANDA TANGAN / TANGGAL			CATATAN KA. PRODI
				DOSEN	KETUA KELAS	KA. PRODI	
10	1. Mempelajari teori dalam persiapan & menampilkan petit fours. 2. Mempelajari tentang standarisasi dalam proses persiapan & menampilkan petit fours. 3. Mempelajari jenis dan macam petit fours. 4. Mempelajari teknik dan tahapan dalam pembuatan petit fours. 5. Mempelajari tentang kegunaan persiapan untuk menampilkan petit fours. 6. Mempelajari teori tentang jenis dan macam petit fours. 7. Memperkenalkan peralatan dalam pembuatan petit fours	Pastry	JUMLAH MHS 215 HADIR: 24 SAKIT: 1 IJIN: - LAIN2: -				
11	1. mempelajari teori tentang bagaimana cara memilih produk untuk jenis usaha sesuai dengan standart resep 2. mempelajari tentang persiapan bahan, dan tahapan-tahapan dalam pembuatan gateux, tortes and kue- kue. 3. mempelajari teori tentang metode-metode dalam pembuatan gateux, tortes and kue - kue serta karakteristiknya. 4. mempelajari teori tentang penghitungan dalam pembuatan standart resep 5. mempelajari teori tentang alat dan cara penggunaannya. 6. mempelajari teori tentang teknik dan metode dalam pembuatan gateux, tortes and kue " kue. 7. Mempelajari jenis dan macam alat sesuai dengan kegunaannya 8. mempelajari tentang jenis dan macam gateux, tortes and cakes.	Pastry	JUMLAH MHS 215 HADIR: 22 SAKIT: - IJIN: 2 LAIN2: 1				

TAHUN AKADEMIK: 2023/2024 - GASAL

PROGRAM STUDI: STP / PENGELOLAAN PERHOTELAN / REGULER

Mata Kuliah : 18D2A029T - Seni Kuliner Patiseri (T)
SKS : 1
Kelas : KB51
Dosen : FAIZA RACHIM, M.Par

Hari : RABU
Jam : 08:00 - 12:00
Ruang : PTA2
NIDN : 0305019401

PERTEMUAN KE	S A P	MATERI YANG DIBERIKAN	KETERANGAN KHUSUS MAHASISWA	TANDA TANGAN / TANGGAL			CATATAN KA. PRODI
				DOSEN	KETUA KELAS	KA. PRODI	
12	1. mempelajari teori tentang perbedaan jenis kue dan produk patisserie. 2. mempelajari teori tentang metode produksi kue & patisserie. 3. mempelajari teori tentang alat dan cara penggunaannya 4. mempelajari teori tentang teknik penyajian	Pastry	JUMLAH MHS 215 HADIR: 24 SAKIT: - IJIN: - LAIN2: 1				
13	1. Mempelajari teori tentang persiapan & menampilkan seni kembang gula. 2. Mempelajari teori tentang jenis dan macam seni kembang gula. 3. Mempelajari tentang penggunaan gula dalam berbagai jenis seni kembang gula. 4. Memperkenalkan peralatan dalam persiapan & pembuatan seni kembang gula. 5. Mempelajari teknik dan tahapan dalam pembuatan seni kembang gula. 6. Mempelajari tentang standarisasi dalam proses pemanasan. 7. Mempelajari jenis dan macam alat sesuai dengan kegunaannya	pastry	JUMLAH MHS 215 HADIR: 24 SAKIT: - IJIN: - LAIN2: 1				
14	1. mempelajari teori tentang perbedaan jenis coklat & produk coklat. 2. mempelajari teori tentang metode memasak coklat & produk coklat. 3. mempelajari teori tentang alat dan cara penggunaannya 4. mempelajari teori tentang teknik penyajian	Pastry.	JUMLAH MHS 215 HADIR: 24 SAKIT: - IJIN: - LAIN2: 1				

TAHUN AKADEMIK: 2023/2024 - GASAL
PROGRAM STUDI: STP / PENGELOLAAN PERHOTELAN / REGULER

Mata Kuliah : 18D2A029T - Seni Kuliner Patiseri (T)
SKS : 1
Kelas : KB51
Dosen : FAIZA RACHIM, M.Par

Hari : RABU
Jam : 08:00 - 12:00
Ruang : PTA2
NIDN : 0305019401

PERTEMUAN KE	S A P	MATERI YANG DIBERIKAN	KETERANGAN KHUSUS MAHASISWA	TANDA TANGAN / TANGGAL			CATATAN KA. PRODI
				DOSEN	KETUA KELAS	KA. PRODI	
15	1. mempelajari teori tentang perbedaan jenis kue dan produk patisserie. 2. mempelajari teori tentang metode produksi kue & patisserie. 3. mempelajari teori tentang alat dan cara penggunaannya 4. mempelajari teori tentang teknik penyajian	Pastery	JUMLAH MHS 215 HADIR: 24 SAKIT: - IJIN: - LAIN2: 1				
16	UJIAN AKHIR SEMESTER (UAS)	Pastery	JUMLAH MHS 215 HADIR: 24 SAKIT: - IJIN: - LAIN2: 1				