



YAYASAN TRISAKTI
INSTITUT PARIWISATA TRISAKTI

Jl. IKPN, Tanah Kusir, Jakarta 12330
Telp. (021) 737.7738-41, Fax. (021) 7388.7763, 7389.2285, 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 ASMAMBATT, SE, MM
NIK : 010109890047



NILAI SEMESTER MAHASISWA

TAHUN AKADEMIK: 2023/2024 - GASAL	PROGRAM STUDI: STr / HLT / REG
MATA KULIAH: 18D2A029T - Seni Kuliner Patiseri (T)	SKS: 1 RUANG: PTA2
DOSEN: FAIZA RACHIM, S.Tr. Par, M.Par	KELAS: KB52 HARI / JAM: RABU / 13:00 - 17:00

NO	NIM	NAMA LENGKAP	NILAI			NILAI TOTAL	NILAI AKHIR	BOBOT	CATATAN NILAI	KETERANGAN NILAI E
			TGS	UTS	UAS					
1	2141050054	BRYAN AKMAR PELINDOLI	84.00	80.00	90.00	85.80	A	4.00		
2	2141050056	MUHAMMAD TAUFIK	71.00	80.00	90.00	83.20	A	4.00		
3	2141050057	IRFAN PUTRA ANDRIKA	78.00	80.00	90.00	84.60	A	4.00		
4	2141050065	SARAH DIVA AURORA	99.00	90.00	90.00	91.80	A	4.00		
5	2141050073	HENDRATI SAFFIRA DELIA	99.00	90.00	90.00	91.80	A	4.00		
6	2141050075	CHARISSA EUGENIA	86.00	90.00	90.00	89.20	A	4.00		
7	2141050076	SALSABILLA SAIDINA	99.00	90.00	90.00	91.80	A	4.00		
8	2141050080	DINAR KARINDA GUSTIANA	84.00	90.00	90.00	88.80	A	4.00		
9	2141050081	DINI YULIANI	99.00	90.00	90.00	91.80	A	4.00		
10	2141050082	HAFID	97.00	90.00	90.00	91.40	A	4.00		
11	2141050084	MUHAMAD IQBAL SALAHUDIN	99.00	89.00	90.00	91.50	A	4.00		
12	2141050085	CANDRA MUFTI RAMADHAN	78.00	80.00	90.00	84.60	A	4.00		
13	2141050086	JOAB WILLIAM CHRISTIAN GUNAWA	93.00	80.00	90.00	87.60	A	4.00		
14	2141050087	PUTRI YUNITA	99.00	90.00	90.00	91.80	A	4.00		
15	2141050090	OKTAVIANA ASKIA SITORUS	86.00	90.00	90.00	89.20	A	4.00		
16	2141050092	KRISTINA APRIASTUTI	99.00	90.00	90.00	91.80	A	4.00		
17	2141050094	SEPHIANA SURI	98.00	85.00	90.00	90.10	A	4.00		
18	2141050096	AFENTINA SAKULOK	85.00	90.00	90.00	89.00	A	4.00		
19	2141050097	RIZKY AHMAD SYARIF	91.00	90.00	90.00	90.20	A	4.00		
20	2141050098	ADIVA ANANDA	99.00	90.00	90.00	91.80	A	4.00		
21	2141050101	RINDA SAFITRI	99.00	85.00	90.00	90.30	A	4.00		

JUMLAH NILAI: A = 45, 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



KEHADIRAN MAHASISWA

PROGRAM STUDI: STR / HTL / REG	KEHADIRAN DOSEN: 14	TAHUN AKADEMIK: 2023/2024 - GASAL
MATA KULIAH: 18D2A029T - Seni Kuliner Patiserie (T)	SKS: 1	RUANG: PTA2
DOSEN: FAIZA RACHIM, S.Tr. Par, M.Par	KELAS: KB52	HARI / JAM: RABU / 13:00 - 17:00

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	2141050054	BRYAN AKMAR	H	H	H	H	A	H	H	M	H	H	A	H	H	H	H	F	12	2			14	85.71	*		
2	2141050056	MUHAMMAD T.	H	I	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	H	F	13		1		14	92.86	*		
3	2141050057	IRFAN PUTRA	H	H	H	H	S	H	H	M	H	A	H	H	H	H	H	F	12	1		1	14	85.71	*		
4	2141050065	SARAH DIVA A	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	*		
5	2141050073	HENDRATI SAF			H	H	H	H	M	S	H	H	H	H	H	H	H	F	11			1	12	78.57	*		
6	2141050075	CHARISSA EUC	H	H	I	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	H	H	F	13		1		14	92.86	*		
7	2141050076	SALSABILLA S	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	*		
8	2141050080	DINAR KARIND	H	H	H	H	S	H	M	H	H	H	H	H	H	H	H	F	13			1	14	92.86	*		
9	2141050081	DINI YULIANI	H	H	H	H	H	H	M	S	H	H	H	H	H	H	H	F	13			1	14	92.86	*		
10	2141050082	HAFID	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	*		
11	2141050084	MUHAMAD IQB	H	H	H	H	H	H	M	H	I	H	H	H	H	H	H	F	13		1		14	92.86	*		
12	2141050085	CANDRA MUFT	H	H	H	H	I	H	M	H	H	H	H	H	H	H	H	F	13		1		14	92.86	*		
13	2141050086	JOAB WILLIAM	A	A	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	H	H	F	12	2			14	85.71	*		
14	2141050087	PUTRI YUNITA	H	H	H	H	H	H	M	I	H	H	H	H	H	H	H	F	13		1		14	92.86	*		
15	2141050090	OKTAVIANA A	H	H	H	I	H	H	M	H	I	H	H	H	H	H	H	F	12		2		14	85.71	*		
16	2141050092	KRISTINA APRI	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	*		
17	2141050094	SEPHIANA SUR	H	H	H	I	H	H	I	H	H	H	H	H	H	H	H	F	13		2		15	92.86	*		
18	2141050096	AFENTINA SAK	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	*		
19	2141050097	RIZKY AHMAD	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	*		
20	2141050098	ADIVA ANAND	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	*		
21	2141050101	RINDA SAFITRI	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	*		
TOTAL			H	19	18	20	21	16	20	21		18	18	20	21	21	21	21									
			A	1	1		1						1	1													
			I		1	1	3				1	1	2														
			S				1	1					2														

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

TAHUN AKADEMIK: 2023/2024 - GASAL

PROGRAM STUDI: STP / PENGELOLAAN PERHOTELAN / REGULER

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

Hari : RABU

SKS : 1







Jam : 13:00 - 17:00

Kelas : KB52

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	
1	Orientasi	Pastry	JUMLAH MHS 21 HADIR: 20 SAKIT: - IJIN: - LAIN2: -1				
2	1. Mempelajari teori dalam persiapan & menampilkan petit fours. 2. Mempelajari tentang standarisasi dalam proses persiapab & menampilkan petiti 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 21 HADIR: 19 SAKIT: - IJIN: - LAIN2: -1				

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

Mata Kuliah : 18D2A029T - Seni Kuliner Patiseri (T)
 SKS : 1
 Kelas : KB52
 Dosen : FAIZA RACHIM, M.Par




Hari : RABU
 Jam : 13:00 - 17:00
 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	
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 and kue. 7. Mempelajari jenis dan macam alat sesuai dengan kegunaannya 8. mempelajari tentang jenis dan macam gateux, tortes and cakes.	Pastry	JUMLAH MHS <u>21</u> HADIR: <u>20</u> SAKIT: <u>—</u> IJIN: <u>1</u> LAIN2: <u>—</u>				

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

Mata Kuliah : 18D2A029T - Seni Kuliner Patiseri (T)
SKS : 1
Kelas : KB52
Dosen : FAIZA RACHIM, M.Par










Hari : RABU
Jam : 13:00 - 17:00
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	<p>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 pelralatan 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 pelralatan 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.</p>	Pastry	<p>JUMLAH MHS 21 / HADIR: 21 SAKIT: - IJIN: - LAINZ: -</p>				

FORMULIR	
BERITA ACARA PERKULIAHAN	
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: STr / PENGELOLAAN PERHOTELAN / REGULER

Mata Kuliah : 18D2A029T - Seni Kuliner Patiseri (T)	Hari : RABU
SKS : 1	Jam : 13:00 - 17:00
Kelas : KB52	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	
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 <u>211</u> HADIR: <u>16</u> SAKIT: <u>1</u> IJIN: <u>3</u> LAIN2: <u>1</u>				
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. Meperkenalkan peralatan dalam persiapan & pembuatan seni kembang gula. 5. Mempelajari teknik dan tahapan dalam pembuatan seni kembang gula 5. Memepelajari tentang standarisasi dalam proses pemanasan. 6. Mempelajari jenis dan macam alat sesuai dengan kegunaannya	Pastry	JUMLAH MHS <u>211</u> HADIR: <u>20</u> SAKIT: <u>1</u> IJIN: <u>-</u> LAIN2: <u>-</u>				
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 <u>211</u> HADIR: <u>21</u> SAKIT: <u>-</u> IJIN: <u>-</u> LAIN2: <u>-</u>				

FORMULIR BERITA ACARA PERKULIAHAN	
No. Dokumen	S2.001.018.2011
Edisi	01
Revisi	
Bertaku Efektif	19 September 2011
Halaman	5 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 : 13:00 - 17:00
 Kelas : KB52 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	
8	UJIAN TENGAH SEMESTER (UTS)	Pastry	JUMLAH MHS <u>21</u> HADIR: <u>20</u> SAKIT: <u>-</u> IJIN: <u>1</u> LAIN2: <u>-</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>21</u> HADIR: <u>18</u> SAKIT: <u>2</u> IJIN: <u>1</u> LAIN2: <u>-</u>				



FORMULIR BERITA ACARA PERKULIAHAN	
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: STr / PENGELOLAAN PERHOTELAN / REGULER

Mata Kuliah : 18D2A029T - Seni Kuliner Patiseri (T)	Hari : RABU
SKS : 1	Jam : 13:00 - 17:00
Kelas : KB52	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	
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 <u>21</u> HADIR: <u>18</u> SAKIT: <u>-</u> IJIN: <u>2</u> LAIN2: <u>1</u>				
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 <u>21</u> HADIR: <u>20</u> SAKIT: <u>-</u> IJIN: <u>-</u> LAIN2: <u>1</u>				

TAHUN AKADEMIK: 2023/2024 - GASAL

PROGRAM STUDI: STP / PENGELOLAAN PERHOTELAN / REGULER

Mata Kuliah : 18D2A029T - Seni Kuliner Patiseri (T)
SKS : 1
Kelas : KB52
Dosen : FAIZA RACHIM, M.Par

Hari : RABU
Jam : 13:00 - 17:00
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 <u>21</u> HADIR: 21 SAKIT: - IJIN: - LAIN2: -				
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. Meperkenalkan peralatan dalam persiapan & pembuatan seni kembang gula. 5. Mempelajari teknik dan tahapan dalam pembuatan seni kembang gula 5. Memepelajari tentang standarisasi dalam proses pemanasan. 6. Mempelajari jenis dan macam alat sesuai dengan kegunaannya	Pastry	JUMLAH MHS <u>21</u> HADIR: 21 SAKIT: - IJIN: - LAIN2: -				
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 <u>21</u> HADIR: 21 SAKIT: - IJIN: - LAIN2: -				



FORMULIR BERITA ACARA PERKULIAHAN	
No. Dokumen	52.001.018.2011
Edisi	01
Revisi	
Bertaku Efektif	19 September 2011
Halaman	8 dari 8



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

Mata Kuliah : 18D2A029T - Seni Kuliner Patiseri (T)	Hari : RABU
SKS : 1	Jam : 13:00 - 17:00
Kelas : KB52	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	
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	Pastry	JUMLAH MHS 21 HADIR: 21 SAKIT: - IJIN: - LAINZ: -				
16	UJIAN AKHIR SEMESTER (UAS)	Pastry,	JUMLAH MHS 21 HADIR: 21 SAKIT: - IJIN: - LAINZ: -				