



YAYASAN TRISAKTI

INSTITUT PARIWISATA TRISAKTI

Jl. IKPN, Tanah Kusir, Jakarta 12330
Telp. (021) 737.7736-41, Fax. (021) 7388.7763, 7369.2288, E-mat: info@ptrisakti.ac.id, Website: ptrisakti.ac.id

KEPUTUSAN REKTOR INSTITUT PARIWISATA TRISAKTI No. 014-02/IPT/KK/STr/DHB/HTL/II/2024

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

REKTOR INSTITUT PARIWISATA TRISAKTI

- Menimbang** :
- 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.
 - Bahwa sehubungan dengan hal tersebut diatas, perlu segera menerbitkan Surat Keputusan Rektor Institut Pariwisata Trisakti.
- Mengingat** :
- Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 12 Tahun 2012 tentang Pendidikan Tinggi;
 - Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 04 Tahun 2014 tentang Penyelenggaraan Pendidikan Tinggi dan Pengelolaan Perguruan Tinggi;
 - Permendikbud No. 3 Tahun 2020 tentang Standar Nasional Pendidikan Tinggi;
 - Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 57 Tahun 2021 tentang Standar Pendidikan Nasional;
 - Statuta Institut Pariwisata Trisakti No. B/45/YTS/V/2023 tanggal 19 Mei 2023;
 - Peraturan Kepegawaian Yayasan Trisakti No. 0041/YT-III/SK/IX/2021.
- Memperhatikan** :
- 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.
 - 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 GENAP 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
- 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 genap TA. 2023/2024.

Ditetapkan di : Jakarta
Pada tanggal : 21 Februari 2024

INSTITUT PARIWISATA TRISAKTI
REKTOR


FETTY ASMANATI, SE, MM
N I K : 010109890047

KARTU HASIL STUDI SEMENTARA

PROGRAM STUDI: STR / PENGELOLAAN PERHOTELAN / REGULER	TAHUN AKADEMIK: 2023/2024 - GENAP
MATA KULIAH: 18D2A029T - Seni Kuliner Patiserie (T)	SKS: 1 RUANG: PTA2
DOSEN: FAIZA RACHIM, S.Tr. Par, M.Par	KELAS: KA1 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	2241050001	MUHAMAD ADIYA MARENDA	80.00	82.00	61.00	71.10	B	3.00		
2	2241050002	EKO MAULANA	80.00	85.00	78.00	80.50	A	4.00		
3	2241050003	MARYO FEBRYANSYAH	80.00	80.00	70.00	75.00	B+	3.30		
4	2241050007	ALVIAN SATRIA RAMADHAN	80.00	80.00	66.00	73.00	B+	3.30		
5	2241050009	NATASYA NABILA	80.00	80.00	76.00	78.00	A-	3.70		
6	2241050012	ANGGITA NUR ANISA	80.00	85.00	88.00	85.50	A	4.00		
7	2241050017	DIAL VALLERY IMMANUELA MAATIT,	80.00	82.00	55.00	68.10	B-	2.70		
8	2241050019	ANDIKA YUDA PASHA	80.00	88.00	70.00	77.40	A-	3.70		
9	2241050023	SALSABILA NURCAHYA	80.00	86.00	88.00	85.80	A	4.00		
10	2241050026	JEREMY SAMPURNA	80.00	82.00	68.00	74.60	B+	3.30		
11	2241050028	ASTRID DEQWINTA SALSABILA	80.00	82.00	67.00	74.10	B+	3.30		
12	2241050030	RAMLI	80.00	80.00	74.00	77.00	A-	3.70		
13	2241050031	AGISTA BIANA	80.00	82.00	83.00	82.10	A	4.00		
14	2241050032	ADILA YOVANDA FRIZKY	80.00	82.00	80.00	80.60	A	4.00		
15	2241050034	NAADA FAJARWATI SUTIKNO	80.00	80.00	55.00	67.50	B-	2.70		
16	2241050035	AMELIA NUR FADILAH	80.00	82.00	86.00	83.60	A	4.00		
17	2241050043	RAENAWATI	80.00	80.00	86.00	83.00	A	4.00		
18	2241050045	NABILA RISKI AMELIA	80.00	86.00	93.00	88.30	A	4.00		
19	2241050046	SYAFIRA NUR AULIA	80.00	84.00	79.00	80.70	A	4.00		
20	2241050047	SALMAN AL PARISI	80.00	80.00	77.00	78.50	A-	3.70		
21	2241050048	SULTAN MUAMMAR JUANA	80.00	80.00	81.00	80.50	A	4.00		

JUMLAH NILAI: A = 10, A- = 4, B = 1, B+ = 4, B- = 2

JAKARTA, 18 AGUSTUS 2024

DOSEN



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



KEHADIRAN MAHASISWA

PROGRAM STUDI: STR / HTL / REG	KEHADIRAN DOSEN: 14	TAHUN AKADEMIK: 2023/2024 - GENAP
MATA KULIAH: TRD2A029T - Seni Kuliner Patiseri (T)	SRK: 1	RUANG: PT2
DOSEN: FAIZA RAHM, S.Tr. Par, M.Par	KELAS: KAI	HARI / JAM: RABU / 08:00 - 12:00

NO	NIM	NAMA LENGKA	PERTEMUAN KE																H	A	I	S	TTL	% HDR	BLJ UAS
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16							
1	2241050001	MUHAMAD ADI	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00		
2	2241050002	EKO MAULANA	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00		
3	2241050003	MARYO FEBRY	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	-	
4	2241050007	ALVIAN SATRI	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00		
5	2241050009	NATASYA NAB	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00		
6	2241050012	ANGGITA NUR	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00		
7	2241050017	DIAL VALLERY	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00		
8	2241050019	ANDIKA YUDA	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	-	
9	2241050023	SALSABILA NU	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00		
10	2241050026	JEREMY SAMPI	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00		
11	2241050028	ASTRID DEQMI	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00		
12	2241050030	RAMLI	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00		
13	2241050031	AGISTA BIANA	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	-	
14	2241050032	ADILA YOYANI	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00		
15	2241050034	NAADA FAJAR	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00		
16	2241050035	AMELIA NUR F	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00		
17	2241050043	RAENAWATI	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00		
18	2241050045	NABILA RISKI J	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	-	
19	2241050046	SYAFIRA NUR.	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00		
20	2241050047	SALMAN AL PA	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	-	
21	2241050048	SULTAN MUHAM	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00		
TOTAL			H	21	21	21	21	21	21	21	21	21	21	21	21	21	21								
			A																						
			I																						
			S																						

KABAG. ADM. AKADEMIK



 PRIBADI NUR MURORO, S.Ak

DOSEN PENGAMPU MATA KULIAH

 FAIZA RAHM, S.Tr. Par, M.Par

JAKARTA, 18 AGUSTUS 2024
 KAL. DEPARTEMEN PENGELOLAAN PERHOTELAN


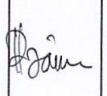




 ROBIATUL ADAWIYAH, SST. Par, M.Par



 INSTITUT TRISAKTI	FORMULIR		
	BERITA ACARA PERKULIAHAN		
	No. Dokumen	S2.001.018.2011	
	Edisi	01	
	Revisi		
	Berlaku Efektif	19 September 2011	
Halaman	1 dari 8		

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

Mata Kuliah : 18D2A029T - Seni Kuliner Patiseri (T)
SKS : 1
Kelas : KA1
Dosen : FAIZA RACHIM, S.Tr. Par, 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	1.	Pastry	HADIR: 21 ALPA: - IJIN: - SAKIT: - LAIN2: - JML: 21				
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.	Pastry	HADIR: 21 ALPA: - IJIN: - SAKIT: - LAIN2: - JML: 21				



 INSTITUT 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 - GENAP
PROGRAM STUDI: STR / PENGELOLAAN PERHOTELAN / REGULER

Mata Kuliah : 18D2A029T - Seni Kuliner Patiseri (T)
SKS : 1
Kelas : KA1
Dosen : FAIZA RACHIM, S.Tr. Par, 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	
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	HADIR: 21 ALPA: - IJIN: - SAKIT: - LAINZ: - JML: 21				

 INSTITUT TRISAKTI	FORMULIR		
	BERITA ACARA PERKULIAHAN		
	No. Dokumen	S2.001.018.2011	
	Edisi	01	
	Revisi		
	Berlaku Efektif	19 September 2011	
Halaman	3 dari 8		

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

Mata Kuliah : 18D2A029T - Seni Kuliner Patiseri (T)
SKS : 1
Kelas : KA1
Dosen : FAIZA RACHIM, S.Tr. Par, 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 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.	Pastry	HADIR: 21 ALPA: - IJIN: - SAKIT: - LAIN2: - JML: 21				
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	HADIR: 21 ALPA: - IJIN: - SAKIT: - LAIN2: - JML: 21				



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 - GENAP
PROGRAM STUDI: STR / PENGELOLAAN PERHOTELAN / REGULER

Mata Kuliah : 18D2A029T - Seni Kuliner Patiseri (T)
 SKS : 1
 Kelas : KA1
 Dosen : FAIZA RACHIM, S.Tr. Par, 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	
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	HADIR: 21 ALPA: - IJIN: - SAKIT: - LAIN2: - JML: 21				
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	HADIR: 21 ALPA: - IJIN: - SAKIT: - LAIN2: - JML: 21				
8	UJIAN TENGAH SEMESTER (UTS)	Pastry	HADIR: 21 ALPA: - IJIN: - SAKIT: - LAIN2: - JML: 21				



FORMULIR	
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 - GENAP
PROGRAM STUDI: STR / PENGELOLAAN PERHOTELAN / REGULER

Mata Kuliah : 18D2A029T - Seni Kuliner Patiseri (T)
SKS : 1
Kelas : KA1
Dosen : FAIZA RACHIM, S.Tr. Par, 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	
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 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.	Pastry	HADIR: 21 ALPA: - IJIN: - SAKIT: - LAIN2: - JML: 21				
10	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	HADIR: 21 ALPA: - IJIN: - SAKIT: - LAIN2: - JML: 21				



 INSTITUT TRISAKTI	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 - GENAP
PROGRAM STUDI: STr / PENGELOLAAN PERHOTELAN / REGULER

Mata Kuliah : 18D2A029T - Seni Kuliner Patiseri (T)
 SKS : 1
 Kelas : KA1
 Dosen : FAIZA RACHIM, S.Tr. Par, 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	
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	HADIR: 21 ALPA: - IJIN: - SAKIT: - LAIN2: - JML: 21				
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	HADIR: 21 ALPA: - IJIN: - SAKIT: - LAIN2: - JML: 21				



 INSTITUT TRISAKTI	FORMULIR		
	BERITA ACARA PERKULIAHAN		
	No. Dokumen	S2.001.018.2011	
	Edisi	01	
	Revisi		
	Berlaku Efektif	19 September 2011	
Halaman	7 dari 8		

TAHUN AKADEMIK: 2023/2024 - GENAP
PROGRAM STUDI: STT / PENGELOLAAN PERHOTELAN / REGULER

Mata Kuliah : 18D2A029T - Seni Kuliner Patiseri (T)
SKS : 1
Kelas : KA1
Dosen : FAIZA RACHIM, S.Tr. Par, M.Par

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

PERTEMUAN KE	S A P	MATERI YANG DIBERIKAN	KETERANGAN KHUSUS MAHASISWA	TANDA TANGAN / TANGGAL			CATATAN KA. PRODI
				DOSEN	KETUA KELAS	KA. PRODI	
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. 5. Mempelajari tentang standarisasi dalam proses pemanasan. 6. Mempelajari jenis dan macam alat sesuai dengan kegunaannya	Pastry	HADIR: 21 ALPA: - IJIN: - SAKIT: - LAIN2: - JML: 21				
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	HADIR: 21 ALPA: - IJIN: - SAKIT: - LAIN2: - JML: 21				
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	HADIR: 21 ALPA: - IJIN: - SAKIT: - LAIN2: - JML: 21				

 INSTITUT TRISAKTI	FORMULIR		
	BERITA ACARA PERKULIAHAN		
	No. Dokumen	S2.001.018.2011	
	Edisi	01	
	Revisi		
	Bertaku Efektif	19 September 2011	
Halaman	8 dari 8		

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

Mata Kuliah : 18D2A029T - Seni Kuliner Patiseri (T)
 SKS : 1
 Kelas : KA1
 Dosen : FAIZA RACHIM, S.Tr. Par, 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	
16	UJIAN AKHIR SEMESTER (UAS)	<i>Pastry</i>	HADIR: 21 ALPA: - IJIN: - SAKIT: - LAIN2: - JML: 21	