





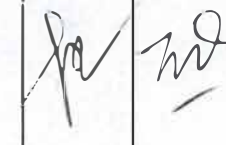


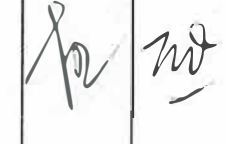




TAHUN AKADEMIK: 2024/2025 - GASAL
PROGRAM STUDI: STT / PENGELOLAAN PERHOTELAN / REGULER

Mata Kuliah : 21D2A049P - Workshop Hotel dan Catering (HOREKA)
SKS : 6
Kelas : KB
Dosen : FILMA FESTIVALIA, MM


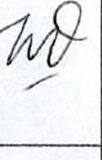


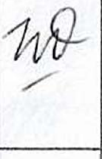

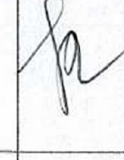
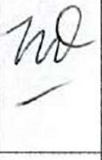




Hari : JUMAT
Jam : 08:30 - 11:30
Ruang : 415A
NIDN : 0322046405 / 0308116002

PERTEMUAN KE	S A P	MATERI YANG DIBERIKAN	KETERANGAN KHUSUS MAHASISWA	TANDA TANGAN / TANGGAL			CATATAN KA. PRODI
				DOSEN	KETUA KELAS	KA. PRODI	
1	1.Pendahuluan: Visi , Misi , Values, sasaran STPT, SKKNI; Global Code of Ethics for Tourism dan Topik utama materi dalam 1 semester.	1.Pendahuluan: Visi , Misi , Values, sasaran STPT, SKKNI; Global Code of Ethics for Tourism dan Topik utama materi dalam 1 semester	HADIR: 46 ALPA: - IJIN: - SAKIT: - LAIN2: - JML: 46				
2	Sejarah HOREKA & Pengertian dan Jenis-Jenis Perusahaan HOREKA.	Pengertian HORECA atau HOREKA. 2. Sejarah Horeca, 3. Perusahaan Horeca di Indonesia, 4. Pekerjaan terkait Horeca	HADIR: 46 ALPA: - IJIN: - SAKIT: - LAIN2: - JML: 46				
3	Manajemen Penyimpanan Pangan.	Penempatan dan Pengaturan Bahan Makanan.1. Tujuan Penyimpanan makanan, 2. Enam prinsip higiene dan sanitasi makanan, 3. Administrasi Penyimpanan	HADIR: 46 ALPA: - IJIN: - SAKIT: - LAIN2: - JML: 46				
4	Manajemen Penyimpanan Pangan.	Lanjutan sesi 3: 1. Sejarah penyimpanan makanan. 2. Arti dan lingkup penyimpanan. 3. Peranan Penyimpanan. 4. Berbagai Jenis Penyimpanan	HADIR: 46 ALPA: - IJIN: - SAKIT: - LAIN2: - JML: 46				

TAHUN AKADEMIK: 2024/2025 - GASAL
PROGRAM STUDI: STr / PENGELOLAAN PERHOTELAN / REGULER

Mata Kuliah : 21D2A049P - Workshop Hotel dan Catering (HOREKA)
SKS : 6
Kelas : KB
Dosen : FILMA FESTIVALIA, SE, MM

Hari : JUMAT
Jam : 08:30 - 11:30
Ruang : 415A
NIDN : 0322046405 / 0308116002

PERTEMUAN KE	S A P	MATERI YANG DIBERIKAN	KETERANGAN KHUSUS MAHASISWA	TANDA TANGAN / TANGGAL			CATATAN KA. PRODI
				DOSEN	KETUA KELAS	KA. PRODI	
5	Prinsip pengolahan makanan.	Pengertian makanan, 2. Klasifikasi pangan. 3. Prinsip dasar pengolahan pangan	HADIR: 46 ALPA: - IJIN: - SAKIT: - LAIN2: - JML: 46				
6	Keamanan Pangan.	Pengertian Keamanan Pangan. 2. Tips Keamanan Pangan. 3. 5 Kunci Keamanan Pangan Siap Saji (contoh)	HADIR: 46 ALPA: - IJIN: - SAKIT: - LAIN2: - JML: 46				
7	Keamanan Pangan.	Review materi 1 s/d 6	HADIR: 46 ALPA: - IJIN: - SAKIT: - LAIN2: - JML: 46				
8	UJIAN TENGAH SEMESTER (UTS)		HADIR: 46 ALPA: - IJIN: - SAKIT: - LAIN2: - JML: 46				

No. Dokumen	S2.001.018.2011
Edisi	01
Revisi	
Berlaku Efektif	19 September 2011
Halaman	3 dari 4

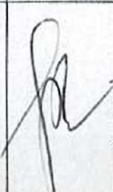
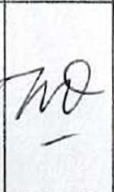


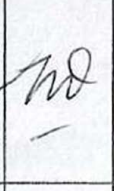


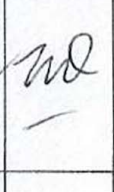


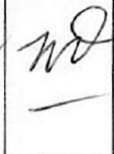



TAHUN AKADEMIK: 2024/2025 - GASAL

PROGRAM STUDI: STr / PENGELOLAAN PERHOTELAN / REGULER

Mata Kuliah : 21D2A049P - Workshop Hotel dan Catering (HOREKA)
 SKS : 6
 Kelas : KB
 Dosen : FILMA FESTIVALIA, SE, MM

Hari : JUMAT
 Jam : 08:30 - 11:30
 Ruang : 415A
 NIDN : 0322046405 / 0308116002

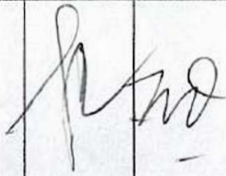
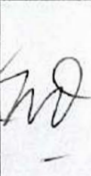

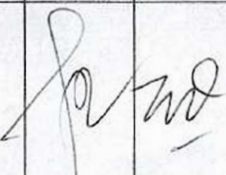
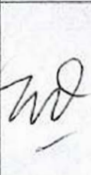

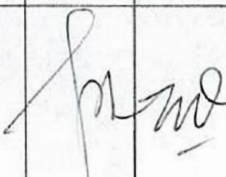
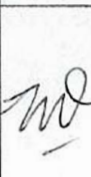
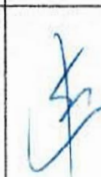
PERTEMUAN KE	S A P	MATERI YANG DIBERIKAN	KETERANGAN KHUSUS MAHASISWA	TANDA TANGAN / TANGGAL			CATATAN KA. PRODI
				DOSEN	KETUA KELAS	KA. PRODI	
9	Program Persyaratan Dasar.	HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points).	HADIR: 46 ALPA: - IJIN: - SAKIT: - LAIN2: - JML: 46				
10	Program Persyaratan Dasar.	Pelatihan HACCP HOREKA diberikan kepada para karyawan Hotel dan catering	HADIR: 46 ALPA: - IJIN: - SAKIT: - LAIN2: - JML: 46				
11	Costing Makanan	Pentingnya Food Cost dalam Bisnis Restoran. 1. cara menghitung harga jual makanan. 2. Pengertian Food Cost. 3. Praktek	HADIR: 46 ALPA: - IJIN: - SAKIT: - LAIN2: - JML: 46				
12	Costing Makanan	Istilah Penting dalam Food Costing. Praktek. 2. Praktek	HADIR: 46 ALPA: - IJIN: - SAKIT: - LAIN2: - JML: 46				

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

TAHUN AKADEMIK: 2024/2025 - GASAL
PROGRAM STUDI: STr / PENGELOLAAN PERHOTELAN / REGULER

Mata Kuliah : 21D2A049P - Workshop Hotel dan Catering (HOREKA)
SKS : 6
Kelas : KB
Dosen : FILMA FESTIVALIA, SE, MM

Hari : JUMAT
Jam : 08:30 - 11:30
Ruang : 415A
NIDN : 0322046405 / 0308116002

PERTEMUAN KE	S A P	MATERI YANG DIBERIKAN	KETERANGAN KHUSUS MAHASISWA	TANDA TANGAN / TANGGAL			CATATAN KA. PRODI
				DOSEN	KETUA KELAS	KA. PRODI	
13	Costing Makanan	Praktek	HADIR: 46 ALPA: - IJIN: - SAKIT: - LAIN2: - JML: 46				
14	Studi kasus tentang Sistem HACCP	Studi kasus	HADIR: 46 ALPA: - IJIN: - SAKIT: - LAIN2: - JML: 46				
15	Studi kasus tentang Sistem HACCP	Review sesi 9 s/d sesi 14	HADIR: 46 ALPA: - IJIN: - SAKIT: - LAIN2: - JML: 46				
16	UJIAN AKHIR SEMESTER (UAS)		HADIR: 46 ALPA: - IJIN: - SAKIT: - LAIN2: - JML: 46	