Mata Kuliah : Pengolahan Makanan Kontinental

Kode Mata Kuliah : SBG 217

Jurusan/Prodi : PTBB/Pendidikan Teknik Boga

Semester : Genap (IV)

Pertemuan ke : 1 ( satu )

Alokasi Waktu : 1 X 400 menit

Kompetensi : Menjelaskan Konsep, rencana kerja dan kesepakatan praktek pengolahan makanan kontinental.

Sub Kompetensi:

1. Menjelaskan konsep menu kontinental
2. Menjelaskan rencana kerja praktek kontinental
3. Menjelaskan kesepakatan praktek kontinental

Indikator Pencapaian Kompetensi:

1. Dapat menjelaskan konsep menu kontinental
2. Dapat membuat rencana/persiapan kerja praktek kontinental
3. Dapat menjelaskan kesepakatan pelaksanaan praktek kontinental
4. **TUJUAN PEMBELAJARAN:**

Setelah selesai perkuliahan diharapkan mahasiswa dapat:

* 1. Menjelaskan konsep menu kontinental
  2. Membuat rencana/persiapan kerja praktek kontinental
  3. Menjelaskan kesepakatan pelaksanaan praktek kontinental

1. **MATERI AJAR:**
   * 1. Pengertian/konsep menu kontinental
     2. Perencanaan/persiapan kerja untuk praktek kontinental
     3. Kesepakatan pelaksanaan praktek kontinental
2. **METODE PEMBELAJARAN:**
3. Ceramah
4. Tanya jawab
5. Pemberian tugas
6. **LANGKAH-LANGKAH PEMBELAJARAN:**
7. Kegiatan Pendahuluan:

Menjelaskan tujuan pembelajaran yang ingin dicapai.

Apersepsi: memberi pertanyaan untuk penjajagan.

Motivasi: menjelaskan pentingnya materi ajar yang akan disampaikan.

1. Kegiatan Inti:
   1. Menjelaskan silabi dan materi perkuliahan kontinental
   2. Menjelaskan konsep menu kontinental
   3. Menjelaskan dan memberi contoh persiapan kerja praktek kontinental
   4. Menjelaskan berbagai kesepakatan pelaksanaan praktek kontinental
2. Kegiatan Penutup:
   1. Tanya jawab
   2. Merangkum
   3. Memberi tugas
3. **ALAT/BAHAN AJAR:**

1. White board/black board dan spidol/kapur

2. OHP atau LCD

1. **SUMBER BELAJAR/REFERENSI:**
2. Donald V. Laconi. 1995. *Fundamental of Profesional Food Preparation a Laboratory Texs-Workbook*, John Wiley and Sons, Inc, Canada.
3. Pauli Eugen. 1997. *Classical Cooking the Modern Way*, USA: CBI Publishing Company.
4. **PENILAIAN:**
   1. Teknik: tes tertulis
   2. Skor penilaian: 1-100

Mata Kuliah : Pengolahan Makanan Kontinental

Kode Mata Kuliah : SBG 217

Jurusan/Prodi : PTBB/Pendidikan Teknik Boga

Semester : Genap

Pertemuan ke : 2 ( Dua )

Alokasi Waktu : 1 X 400 menit

Kompetensi : Menjelaskan komponen dan fungsi masing-masing

hidangan pada menu kontinental.

Sub Kompetensi :

* 1. Menjelaskan komponen dan fungsi masing-masing hidangan pada menu kontinental
  2. Menjelaskan konsep penyusunan menu kontinental

Indikator Pencapaian Kompetensi :

1. Dapat menjelaskan komponen dan fungsi masing-masing hidangan pada menu kontinental
2. Dapat menjelaskan konsep penyusunan menu kontinental
   * 1. **TUJUAN PEMBELAJARAN:**

Setelah selesai perkuliahan diharapkan mahasiswa dapat:

* + 1. Menjelaskan komponen dan fungsi masing-masing hidangan pada menu kontinental.
    2. Menjelaskan konsep penyusunan menu kontinental
  1. Menyusun menu kontinental
     1. **MATERI AJAR:**
        1. Komponen dan fungsi hidangan pada menu kontinental
        2. Konsep penyusunan menu kontinental
     2. **METODE PEMBELAJARAN:**
        1. Ceramah
        2. Tanya jawab
        3. Pemberian tugas
     3. **LANGKAH-LANGKAH PEMBELAJARAN:**

Kegiatan Pendahuluan:

Menjelaskan tujuan pembelajaran yang ingin dicapai.

Apersepsi: memberi pertanyaan untuk penjajagan.

Motivasi: menjelaskan pentingnya materi ajar yang akan disampaikan.

Kegiatan Inti:

* + - * 1. Menjelaskan komponen dan fungsi hidangan pada menu kontinental
        2. Konsep penyusunan menu kontinental
        3. Menjelaskan dan memberi contoh penyusunan menu kontinental

Kegiatan Penutup:

* + 1. Tanya jawab
    2. Merangkum
    3. Memberi tugas
    4. **ALAT/BAHAN AJAR:**

*1. White board/black board* dan spidol/kapur

2. OHP atau LCD

**VI.SUMBER BELAJAR/REFERENSI:**

1. Sutriyati Purwanti, dkk. 2006. *Pengolahan Hidangan Kontinental*. PTBB FT UNY.
2. Pauli Eugen. 1997. *Classical Cooking the Modern Way*, USA: CBI Publishing Company.
   * 1. **PENILAIAN:**
3. Teknik: tes tertulis
4. Skor penilaian: 1-100

Mata Kuliah : Pengolahan Makanan Kontinental

Kode Mata Kuliah : SBG 217

Jurusan/Prodi : PTBB/Pendidikan Teknik Boga

Semester : Genap (IV)

Pertemuan ke : 3 ( Tiga )

Alokasi Waktu : 1 X 400 menit

Kompetensi : Menyusun satu set menu (empat *courses*) dari

salah satu negara kontinental (Eropa dan Amerika).

Sub Kompetensi :

Menyusun satu set menu (empat *courses*) dari salah satu negara kontinental (Eropa dan Amerika).

Indikator Pencapaian Kompetensi :

Dapat Menyusun satu set menu (empat *courses*) dari salah satu negara kontinental (Eropa dan Amerika).

* 1. **TUJUAN PEMBELAJARAN:**

Setelah selesai perkuliahan diharapkan mahasiswa dapat:

Menyusun satu set menu (empat *courses*) dari salah satu negara kontinental (Eropa dan Amerika) yang terdiri dari: *appetizer, soup, main* course dan pelengkapnya *serta dessert.*

* 1. **MATERI AJAR:**

Berbagai resep masakan : *Appetizer, soup, main course, side dish* dan *dessert* dari berbagai negara di kawasan Eropa dan Amerika

* 1. **METODE PEMBELAJARAN:**
     + 1. Ceramah
       2. Tanya jawab
       3. Presentasi dan diskusi
  2. **LANGKAH-LANGKAH PEMBELAJARAN:**

Kegiatan Pendahuluan:

Menjelaskan tujuan pembelajaran yang ingin dicapai.

Apersepsi: memberi pertanyaan untuk penjajagan.

Motivasi: menjelaskan pentingnya materi ajar.

Kegiatan Inti:

Presentasi oleh masing-masing kelompok tentang menu yang telah disusun dari salah satu negara di kawasan Eropa dan Amerika.

Kegiatan Penutup:

Tanya jawab

* 1. **ALAT/BAHAN AJAR:**

1. *White board/black board* dan spidol/kapur

2. OHP atau LCD

* 1. **SUMBER BELAJAR/REFERENSI:**

1. Donald V. Laconi, 1995. *Fundamental Profesional Food Preparation*. John Wiley & Son,Inc. New York

2. Internet.

* 1. **PENILAIAN:**

1. Evaluasi hasil susunan menu yang telah dibuat

Mata Kuliah : Pengolahan Makanan Kontinental

Kode Mata Kuliah : SBG 217

Jurusan/Prodi : PTBB/Pendidikan Teknik Boga

Semester : Genap (IV)

Pertemuan ke : 4 ( Empat )

Alokasi Waktu : 1 X 400 menit

Kompetensi : Menyiapkan, mengolah dan menyajikan hidangan

American Breakfast

Sub Kompetensi :

* + - 1. Membuat persiapan praktek American breakfast
      2. Mengolah hidangan American Breakfast
      3. Menyajikan hidangan American Breakfast

Indikator Pencapaian Kompetensi :

* + - 1. Dapat membuat persiapan praktek hidangan American Breakfast.
      2. Dapat membuat hidangan American Breakfast
      3. Dapat menyajikan hidangan American Breakfast
    1. **TUJUAN PEMBELAJARAN:**

Setelah selesai perkuliahan diharapkan mahasiswa dapat:

* + - 1. Membuat persiapan praktek hidangan American Breakfast dengan benar
      2. Membuat hidangan American Breakfast
      3. Menyajikan hidangan American Breakfast dengan benar dan menarik
    1. **MATERI AJAR:**
       - 1. *Avocado, orange, pineapple, tomato etg (juice or slice).*
         2. *Cereals or corn flake*
         3. *Scramble, omelete, SSU,turn over, easy over, poach egg, boilled* *egg.*
         4. *Toast (dry buttered, cinamon buttered, melba, french) and preserves*
    2. **METODE PEMBELAJARAN:**
       1. Demonstarsi
       2. Praktek pengolahan American Breakfast
    3. **LANGKAH-LANGKAH PEMBELAJARAN:**

A. Kegiatan Pendahuluan:

Menjelaskan tujuan pembelajaran yang ingin dicapai.

B. Kegiatan Inti:

1. Menjelaskan prosedur praktek pembuatan American Breakfast
2. Mempraktekkan pembuatan American Breakfast
3. Mempraktekkan penyajian American Breakfast

C. Kegiatan Penutup:

Evaluasi

Tanya jawab

* + 1. **ALAT/BAHAN AJAR:**

1*. White board/black board* dan spidol/kapur

2. Bahan praktek

3. Peralatan praktek

4. Peralatan hidang/penyajian

* + 1. **SUMBER BELAJAR/REFERENSI:**

Kokom Komariah, dkk. 2004. *Joob sheet: Pengolahan Makanan Kontinental.* PTBB FT UNY

* + 1. **PENILAIAN:**

1. Teknik : persiapan, proses dan hasil praktek

2. Skor penilaian: 0 - 100

Mata Kuliah : Pengolahan Makanan Kontinental

Kode Mata Kuliah : SBG 217

Jurusan/Prodi : PTBB/Pendidikan Teknik Boga

Semester : Genap (IV)

Pertemuan ke : 5 ( Lima )

Alokasi Waktu : 1 X 400 menit

Kompetensi : Menyiapkan, mengolah dan menyajikan hidangan *Lunch/light menu*

Sub Kompetensi :

* + - * 1. Membuat persiapan praktek *Lunch/light menu*
        2. Mengolah hidangan *Lunch/light menu*
        3. Menyajikan hidangan *Lunch/light menu*

Indikator Pencapaian Kompetensi :

1. Dapat membuat persiapan praktek hidangan *Lunch/light menu*
2. Dapat membuat hidangan *Lunch/light menu*
3. Dapat menyajikan hidangan *Lunch/light menu*
   * 1. **TUJUAN PEMBELAJARAN:**

Setelah selesai perkuliahan diharapkan mahasiswa dapat:

1. Membuat persiapan praktek hidangan *Lunch/light menu* dengan benar
2. Membuat hidangan *Lunch/light menu*
3. Menyajikan hidangan *Lunch/light menu*  dengan benar dan menarik
   * 1. **MATERI AJAR:**
   1. Macam-macam hidangan *one dish meal*
   2. *Simple* salad
   3. macam-macam pudding
      1. **METODE PEMBELAJARAN:**
         1. Demonstarsi
         2. Praktek pengolahan *Lunch/light menu*
      2. **LANGKAH-LANGKAH PEMBELAJARAN:**

A. Kegiatan Pendahuluan:

Menjelaskan tujuan pembelajaran yang ingin dicapai.

B. Kegiatan Inti:

1. Menjelaskan prosedur praktek pembuatan *Lunch/light menu*
2. Mempraktekkan pembuatan *Lunch/light menu*
3. Mempraktekkan penyajian *Lunch/light menu*

C. Kegiatan Penutup:

Evaluasi

Tanya jawab

* + 1. **ALAT/BAHAN AJAR:**

1. *White board/black board* dan spidol/kapur

2. Bahan praktek

3. Peralatan praktek

4. Peralatan hidang/penyajian

* + 1. **SUMBER BELAJAR/REFERENSI:**

Kokom Komariah, dkk. 2004. *Joob sheet: Pengolahan Makanan Kontinental.* PTBB FT UNY

* + 1. **PENILAIAN:**

1. Teknik : persiapan, proses dan hasil praktek

2. Skor penilaian: 0 - 100

Mata Kuliah : Pengolahan Makanan Kontinental

Kode Mata Kuliah : SBG 217

Jurusan/Prodi : PTBB/Pendidikan Teknik Boga

Semester : Genap (IV)

Pertemuan ke : 6 ( Enam )

Alokasi Waktu : 1 X 400 menit

Kompetensi : Menyiapkan, mengolah dan menyajikan hidangan berupa: *cream soup, puree soup* dan *main course* dari bahan utama ayam dengan pelengkapnya.

Sub Kompetensi :

1. Membuat persiapan praktek *cream soup, puree soup* dan *main course* dari bahan utama ayam dengan pelengkapnya
2. Mengolah hidangan *cream soup, puree soup* dan *main course* dari bahan utama ayam dengan pelengkapnya
3. Menyajikan hidangan *cream soup, puree soup* dan *main course* dari bahan utama ayam dengan pelengkapnya

Indikator Pencapaian Kompetensi :

1. Dapat membuat persiapan praktek hidangan *cream soup, puree soup* dan *main course* dari bahan utama ayam dengan pelengkapnya.
2. Dapat membuat hidangan *cream soup, puree soup* dan *main course* dari bahan utama ayam dengan pelengkapnya.
3. Dapat menyajikan hidangan *cream soup, puree soup* dan *main course* dari bahan utama ayam dengan pelengkapnya
   * 1. **TUJUAN PEMBELAJARAN:**

Setelah selesai perkuliahan diharapkan mahasiswa dapat:

* + - 1. Membuat persiapan praktek hidangan *cream soup, puree soup* dan *main course* dari bahan utama ayam dengan pelengkapnya dengan benar.
      2. Membuat hidangan *cream soup, puree soup* dan *main course* dari bahan utama ayam dengan pelengkapnya.
      3. Menyajikan hidangan  *cream soup, puree soup* dan *main course* dari bahan utama ayam dengan pelengkapnya dengan benar dan menarik.
    1. **MATERI AJAR:**
       1. Macam-macam *cream soup*
       2. Macam-macam *puree soup*
       3. macam-macam *main course* dari bahan utama ayam dengan pelengkapnya
    2. **METODE PEMBELAJARAN:**
       1. Demonstarsi
       2. Praktek pengolahan *cream soup, puree soup* dan *main course* dari bahan utama daging dengan pelengkapnya.
    3. **LANGKAH-LANGKAH PEMBELAJARAN:**

A. Kegiatan Pendahuluan:

Menjelaskan tujuan pembelajaran yang ingin dicapai.

B. Kegiatan Inti:

* 1. Menjelaskan prosedur praktek pembuatan *cream soup, puree soup* dan *main course* dari bahan utama ayam dengan pelengkapnya
  2. Mempraktekkan pembuatan *cream soup, puree soup* dan *main course* dari bahan utama ayam dengan pelengkapnya
  3. Mempraktekkan penyajian *cream soup, puree soup* dan *main course* dari bahan utama ayam dengan pelengkapnya

C. Kegiatan Penutup:

Evaluasi

Tanya jawab

* + 1. **ALAT/BAHAN AJAR:**

1. *White board/black board* dan spidol/kapur

2. Bahan praktek

3. Peralatan praktek

4. Peralatan hidang/penyajian

* + 1. **SUMBER BELAJAR/REFERENSI:**

Kokom Komariah, dkk. 2004. *Joob sheet: Pengolahan Makanan Kontinental.* PTBB FT UNY

* + 1. **PENILAIAN:**

1. Teknik : persiapan, proses dan hasil praktek

2. Skor penilaian: 0 - 100