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