Mata Kuliah : Perencanaan Menu dan Resep

Kode Mata Kuliah : SBG 305

Jurusan/Prodi : PTBB/Pendidikan Teknik Boga

Semester : I (satu)

Pertemuan ke : 1 ( satu )

Alokasi Waktu : 3 X 50 menit

Kompetensi : Mendeskripsikan tentang Menu

Sub Kompetensi :

1. Menjelaskan pengertian menu
2. Mengidentifikasi fungsi menu
3. Menjelaskan syarat penyusunan menu.
4. Membedakan pola menu

Indikator Pencapaian Kompetensi :

1. Mampu menjelaskan pengertian menu
2. Mampu mengidentifikasi fungsi menu
3. Mampu menjelaskan syarat penyusunan menu.
4. Mampu membedakan pola menu

1. **TUJUAN PEMBELAJARAN:**

Setelah selesai perkuliahan diharapkan mahasiswa dapat:

* 1. Menjelaskan pengertian menu.
  2. Mengidentifikasi fungsi menu

3. Mengidentifikasi hal-hal yang harus diperhatikan dalam penyusunan menu.

4. Membedakan pola menu

1. **MATERI AJAR:**
   1. Pengertian menu.
   2. Fungsi menu

3. Hal-hal yang harus diperhatikan dalam penyusunan menu.

4. Jenis menu

1. **METODE PEMBELAJARAN:**

Contektual learning

1. **LANGKAH-LANGKAH PEMBELAJARAN:**
2. Kegiatan Pendahuluan:

Pemberian motivasi

1. Kegiatan Inti:

Penjelasan dan diskusi tentang menu

1. Kegiatan Penutup:

Rangkuman

1. **ALAT/BAHAN AJAR:**
   1. OHP
   2. Hand Out
2. **SUMBER BELAJAR/REFERENSI:**
   1. Siti Hamidah, 1985. Resep dan Menu. Sigma Printed
   2. Hand Out (terlampir)
3. **PENILAIAN:**
   1. Teknik: Test tertulis
   2. Skor penilaian:

Mata Kuliah : Perencanaan Menu Dan Resep

Kode Mata Kuliah : SBG 305

Jurusan/Prodi : PTBB/ Pendidikan Teknik Boga

Semester : 1 (satu)

Pertemuan ke : 3 ( tiga )

Alokasi Waktu : 3 X 50 menit

Kompetensi : Susunan menu Indonesia

Sub. Kompetensi:

1. Mendiskripsikan, menu Indonesia
2. Menjelaskan klasifikasi menu,
3. Menjelaskan pedoman penyusunan menu
4. Menjelaskan pola menu.

Indikator Pencapaian Kompetensi :

1. Mampu menjelaskan pengertian menu Indonesia
2. Mampu menjelaskan klasifikasi menu
3. Mampu menyebutkan pedoman penyusunan menu
4. Mampu menjelaskan pola menu.

1. **TUJUAN PEMBELAJARAN:**

Setelah selesai perkuliahan diharapkan mahasiswa dapat:

* + 1. Menjelaskan pengertian menu Indonesia
    2. Menjelaskan klasifikasi menu
    3. Menyebutkan pedoman penyusunan menu
    4. Menjelaskan pola menu.

1. **MATERI AJAR:**
   * + 1. Menjelaskan pengertian menu dari beberapa buku
       2. Menjelaskan klasifikasi menu (keuangan, tujuan)
       3. Menyebutkan pedoman penyusunan menu (Empat Sehat Lima Sempurna, Menu seimbang)
       4. Menjelaskan pola menu (menu makan pagi, siang, malam)

1. **METODE PEMBELAJARAN:**
   * 1. Diskusi
     2. Tanya jawab
     3. Ceramah
2. **LANGKAH-LANGKAH PEMBELAJARAN:**
3. Kegiatan Pendahuluan:

Berdoa, salam, apersepsi, menyampaikan topik.

1. Kegiatan Inti:
2. Menjelaskan pengertian menu dari beberapa buku
3. Menjelaskan klasifikasi menu (keuangan, tujuan)
4. Menyebutkan pedoman penyusunan menu (Empat Sehat Lima Sempurna, Menu seimbang)
5. Menjelaskan pola menu (menu makan pagi, siang, malam)
6. Kegiatan Penutup:
   1. Tanya jawab
   2. Merangkum
   3. Salam
7. **ALAT/BAHAN AJAR:**
8. *White board,* Spidol
9. Transparansi
10. OHP
11. **SUMBER BELAJAR/REFERENSI:**
    1. Buku Pengetahuan Resep Indonesia oleh Marwanti
    2. Seni Kuliner dan Perangkat Saji Makanan Khas Nusantara 1oleh Kementerian Kebudayaan dan pariwisata
12. **PENILAIAN:**
13. Teknik Penilaian meliputi :
    1. Kehadiran kuliah
    2. Partisipasi kuliah
14. Skor penilaian:
15. Mahasiswa yang hadir kuliah diberi skor 1, yang tidak hadir diberi skor 0
16. Mahasiswa yang sangat aktif diberi skor 3, yang kurang aktif dberi skor 2, yang tidak aktif diberi skor 1.

Mata Kuliah : Perencanaan Menu Dan Resep

Kode Mata Kuliah : SBG 305

Jurusan/Prodi : PTBB/ Pendidikan Teknik Boga

Semester : 1 (satu)

Pertemuan ke : 4 (empat )

Alokasi Waktu : 3 x 50 menit

Kompetensi : Klasifikasi Hidangan Indonesia

Sub Kompetensi :

1. Klasifikasi Hidangan Makanan Pokok
2. Klasifikasi Hidangan Makanan Lauk -Pauk
3. Klasifikasi Hidangan Makanan Sayur
4. Klasifikasi Hidangan Kudapan
5. Klasifikasi Minuman Indonesia

Indikator Pencapaian Kompetensi :

1. Klasifikasi Hidangan Makanan Pokok teridentifikasi
2. Klasifikasi Hidangan Makanan Lauk –Pauk teridentifikasi
3. Klasifikasi Hidangan Makanan Sayur teridentifikasi
4. Klasifikasi Hidangan Kudapan teridentifikasi
5. Klasifikasi Minuman Indonesia teridentifikasi
6. **TUJUAN PEMBELAJARAN:**

Setelah selesai perkuliahan diharapkan mahasiswa dapat:

* 1. Membuat klasifikasi hidangan makanan pokok
  2. Membuat klasifikasi hidangan makanan lauk -pauk
  3. Membuat klasifikasi hidangan makanan sayur
  4. Membuat klasifikasi hidangan makanan kudapan
  5. Membuat klasifikasi minuman Indonesia

1. **MATERI AJAR:**
   * 1. Membuat klasifikasi hidangan makanan pokok
     2. Membuat klasifikasi hidangan makanan lauk -pauk
     3. Membuat klasifikasi hidangan makanan sayur
     4. Membuat klasifikasi hidangan makanan kudapan
     5. Membuat klasifikasi minuman Indonesia
2. **METODE PEMBELAJARAN:**
3. Ceramah
4. Tanya Jawab
5. Pemberian tugas
6. **LANGKAH-LANGKAH PEMBELAJARAN:**
   1. Kegiatan Pendahuluan:

Berdoa, salam, apersepsi, menyampaikan topik

* 1. Kegiatan Inti:

1. Menjelaskan Klasifikasi Hidangan Makanan Pokok
2. Menjelaskan Klasifikasi Hidangan Makanan Lauk -Pauk
3. Menjelaskan Klasifikasi Hidangan Makanan Sayur
4. MenjelaskanKlasifikasi Hidangan Kudapan
5. Menjelaskan Klasifikasi Minuman Indonesia
   1. Kegiatan Penutup:
      1. Tanya jawab
      2. Merangkum
      3. Memberian tugas
6. **ALAT/BAHAN AJAR:**
   * + 1. *White board,* Spidol
       2. Transparansi
       3. OHP
7. **SUMBER BELAJAR/REFERENSI:**
8. Buku Pengetahuan Resep Indonesia oleh Marwanti
9. Seni Kuliner dan Perangkat Saji Makanan Khas Nusantara 1oleh Kementerian Kebudayaan dan pariwisata
10. Hand Out klasifikasi hidangan Indonesia.
11. **PENILAIAN:**

1. Teknik Penilaian meliputi :

1. Kehadiran kuliah
2. Partisipasi kuliah

2. Skor penilaian:

1. Mahasiswa yang hadir kuliah diberi skor 1, yang tidak hadir diberi skor 0
2. Mahasiswa yang sangat aktif diberi skor 3, yang kurang aktif dberi skor 2, yang tidak aktif diberi skor 1.