**STRUKTUR KURIKULUM TAHUN 2023**

**PROGRAM STUDI S1 PENDIDIKAN TATA BOGA**

| **No.** | **Kode Mata Kuliah** | **Mata Kuliah** | **Nama Mata Kuliah** **(*In English*)** | **Kegiatan** | **Status** |  **Sem** **Ke** | **Prasyarat** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **K** | **Pr** | **W** | **P** |
| **Matakuliah Pengembangan Kepribadian Inti** |
| 1 | 1000002026 | Pendidikan Agama Islam | *Religius Education* | 2 |   | W |   | 2 |   |
|   | 1000002027 | Pendidikan Agama Katholik |
|   | 1000002028 | Pendidikan Agama Kristen |
|   | 1000002029 | Pendidikan Agama Hindu |
|   | 1000002030 | Pendidikan Agama Budha |
|   | 1000002031 | Pendidikan Agama Khonghucu |
| 2 | 1000002003 | Bahasa Indonesia | *Indonesian Language* | 2 |   | W |   | 1 |   |
| 4 | 1000002046 | Literasi Digital | *Digital Literacy* | 2 |   | W |   | 2 |   |
| 5 | 1000002047 | Pendidikan Jasmani dan Kebugaran | *Physical Education and Fitness* | 1 | 1 | W |   | 1 |   |
| 6 | 1000002033 | Pendidikan Kewarganegaraan | *Civic Education* | 2 |   | W |   | 2 |   |
| 7 | 1000002018 | Pendidikan Pancasila | *Pancasila Education* | 2 |   | W |   | 1 |   |
| **Matakuliah Keilmuan dan Ketrampilan** |
| 8 | 8321102144 | Aplikasi Komputer | *Applications Computer* |   | 2 | W |   | 3 |   |
| 9 | 8321102145 | Bahasa Inggris Profesi | *English For Professional* | 2 |   | W |   | 4 |   |
| 10 | 8321102132 | Bakery | *Bakery* | 1 | 1 | W |   | 3 |   |
| 11 | 8321102082 | Cake dan Pastry | *Cake and Pastry* | 1 | 1 | W |   | 4 |   |
| 12 | 8321104007 | Cipta Karya Boga | *Food Creation* | 1 | 3 | W |   | 5 |   |
| 13 | 8321102138 | Dasar Boga | *Basic of Culinary* | 1 | 1 | W |   | 1 |   |
| 14 | 8321102015 | Diversifikasi Pangan Lokal | *Local Food Diversification* | 2 |   |   | P | 5 |   |
| 15 | 8321102149 | Edupreneure | *Edupreneure* | 2 |   |   | P | 5 |   |
| 16 | 8321102119 | Etika Profesi dan Estetika | *Professional Ethics and Aesthetics* | 2 |   | W |   | 3 |   |
| 17 | 8321102173 | Evaluasi Sensori | *Sensory Evaluation* | 1 | 1  |   | P | 5 |   |
| 18 | 8321102175 | Fushion Food | *Fushion Food* | 1 | 1 |   | P | 5 |   |
| 19 | 8321102174 | Halal Food | *Halal Food* | 2 |   |   | P | 5 |   |
| 20 | 8321102115 | Ilmu Bahan Makanan | *Food Science* | 2 |   | W |   | 1 |   |
| 21 | 8321102116 | Ilmu Gizi | *Nutrition* | 2 |   | W |   | 2 |   |
| 22 | 8321102024 | Ilmu Kesejahteraan Keluarga | *Home Economics* | 2 |   | W |   | 1 |   |
| 23 | 8321102088 | Kimia Pangan | *Food Chemistry* | 2 |   | W |   | 1 |   |
| 24 | 8321102136 | Kue dan Minuman Indonesia | *Indonesian cakes and drinks* | 1 | 1 | W |   | 3 |   |
| 25 | 8321102135 | Makanan Asia | *Asian Food* | 1 | 1 | W |   | 3 |   |
| 26 | 8321102141 | Makanan Indonesia | *Indonesian Food* | 1 | 1 | W |   | 2 |   |
| 27 | 8321102133 | Makanan Western | *Western Food* | 1 | 1 | W |   | 2 |   |
| 28 | 8321102035 | Manejemen | *Management* | 2 |   | W |   | 1 |   |
| 29 | 8321102139 | Manajemen Dapur | *Kitchen Management* | 2 |   | W |   | 2 |   |
| 30 | 8321103152 | Manajemen Keuangan dan Sarana Prasarana | *Financial Management and Infrastructure* | 3 |   |   | P | 5 |   |
| 31 | 8321103154 | Manajemen SDM dan Mutu | *Human Resource Management and Quality* | 3 |   |   | P | 5 |   |
| 32 | 8321103032 | Manajemen Usaha Boga | *Foodservice Management* | 1 | 2 | W |   | 4 |   |
| 33 | 8321103038 | Metodologi Penelitian | *Research Methodology* | 3 |   | W |   | 4 |   |
| 34 | 8321102040 | Olahan Coklat dan Gula | *Chocolate & Sugar Confectionary* | 1 | 1 |   | P | 3 |   |
| 35 | 8321102036 | Matematika Terapan | *Applied Mathematics* | 2 |   | W |   | 2 |   |
| 36 | 8321103177 | Pengelolaan Kue dan Minuman Khas Jawa Timur | *Management of East Java Special Cakes and Beverages* | 1 | 2 |   | P | 5 |   |
| 37 | 8321102053 | Pengelolaan LAB Bidang Studi | *Laboratory Management of Vocational Education* | 2 |   | W |   | 4 |   |
| 38 | 8321103176 | Pengelolaan Makanan Khas Jawa Timur | *Management of Typical East Java Food* | 1 | 2 |   | P | 5 |   |
| 39 | 8321102150 | Pengembangan Kurikulum Kursus | *Course Curriculum Development* | 2 |   |   | P | 5 |   |
| 40 | 8321103166 | Pengembangan Media dan Sumber Belajar Kursus Bidang Kuliner | *Development of Media and Learning Resources for Culinary Courses* | 2 | 1 |   | P | 5 |   |
| 41 | 8321104167 | Praktik Usaha Kursus Bidang Kuliner | *Culinary Course Business Practice* |   | 4 |   | P | 5 |   |
|  42 | 8321102117 | Sanitasi Higiene dan K3 | *Hygiene Sanitation and Occupational Health and Safety* | 2 |   | W |   | 1 |   |
| 43 | 8321102140 | Seni Kuliner | *Culinary Art* | 1 | 1 | W |   | 2 |   |
| 44 | 8321102084 | Sosio Budaya Makanan | *Social Food Culture* | 2 |   |   | P | 5 |   |
| 45 | 8321102095 | Statistika | *Statistics* | 2 |   | W |   | 4 |   |
| 46 | 8321103156 | Strategi Pemasaran dan Public Speaking | *Marketing Strategy and Public Speaking* | 1 | 2 |   | P | 5 |   |
| 47 | 8321102143 | Tata Hidang | *Food Service* | 1 | 1 | W |   | 3 |   |
| 48 | 8321102096 | Teknologi Pangan | *Food Technology* | 1 | 1 | W |   | 4 |   |
| ***Matakuliah Dasar Keahlian*** |  |  |  |  |  |  |
| 49 | 8321102137 | Dasar Kependidikan | *Basic of Education* | 2 |   | W |   | 1 |   |
| 50 | 8321102134 | Evaluasi Belajar dan Pembelajaran | *Evaluation of Study and Learning* | 2 |   | W |   | 3 |   |
| 51 | 8321102146 | Keterampilan Mengajar dan Pembelajaran Mikro | *Teaching Skill and Micro Learning* |   | 2 | W |   | 4 |   |
| 52 | 8321102131 | Kurikulum Sekolah | *School Curriculum* | 2 |   | W |   | 2 |   |
| 53 | 8321102130 | Pengembangan Bahan Ajar | *Learning Material Development* | 2 |   | W |   | 3 |   |
| 54 | 8321102142 | Perencanaan Pembelajaran | *Learning Plan* | 2 |   | W |   | 4 |   |
| 55 | 8321102129 | Teori Belajar | *Learning Theories* | 2 |   | W |   | 2 |   |
| **Matakuliah Keahlian Berkarya** |  |  |  |  |  |  |
| 56 | 1000003060 | Mpk-Desain Program | *Personality Development Course - Design Program* | 1 | 2 | W |   | 6 |   |
| 57 | 1000003058 | Mpk-Keselamatan dan Kesehatan Kerja | *Personality Development Course - Occupational safety and health* |   | 3 | W |   | 6 |   |
| 58 | 1000002059 | Mpk-Manajemen Operasional | *Personality Development Course - Operational Management* |   | 2 | W |   | 6 |   |
| 59 | 1000004061 | Mpk-Pelaksanaan Program | *Personality Development Course - Program Implementation* |   | 4 | W |   | 6 |   |
| 60 | 1000002064 | Mpk-Pelaporan Program | *Personality Development Course - Program Reporting* | 2 |   | W |   | 6 |   |
| 61 | 1000002063 | Mpk-Pendesiminasian Program | *Personality Development Course - Dissementation Program*  | 2 |   | W |   | 6 |   |
| 62 | 1000002062 | Mpk-Penilaian Program | *Personality Development Course - Assessment Program* | 2 |   | W |   | 6 |   |
| 63 | 1000002057 | Mpk-Perencanaan | *Personality Development Course - Planning* | 1 | 1 | W |   | 6 |   |
| 64 | 1000002051 | Plp-Analisis Kurikulum | *Introduction to Schooling Field - Curriculum Analysis* |   | 2 | W |   | 7 | Telah menempuh MK. Teori Belajar, Kurikulum Sekolah, Pengembangan Bahan Ajar, Evaluasi Belajar dan Pembelajar-an, Perencana-an Pembelajar-an, Keterampi-lan Mengajar, dan Pembelajar-an Mikro, Nilai minimal D. |
| 65 | 1000002055 | Plp-Asesmen Pembelajaran | *Introduction to Schooling Field - Learning Assessment* |   | 2 | W |   | 7 |
| 66 | 1000002049 | Plp-Manajemen Sekolah | *Introduction to Schooling Field - School Management* |   | 2 | W |   | 7 |
| 67 | 1000003053 | Plp-Pengembangan Bahan Ajar | *Introduction to Schooling Field - Development of Teaching Materials* |   | 3 | W |   | 7 |
| 68 | 1000002054 | Plp-Pengembangan Media Pembelajaran | *Introduction to Schooling Field - Development of Learning Media* |   | 2 | W |   | 7 |
| 69 | 1000002050 | Plp-Pengembangan Program Sekolah | *Introduction to Schooling Field - School Program Development* |   | 2 | W |   | 7 |
| 70 | 1000003052 | Plp-Pengembangan Rencana Pembelajaran | *Introduction to Schooling Field - Development of Lesson Plans* |   | 3 | W |   | 7 |
| 71 | 1000004056 | Plp-Praktik Mengajar | *Introduction to Schooling Field - Teaching Practice* |   | 4 | W |   | 7 |
| 72 | 8321101164 | Seminar | *Seminar* |   | 1 | W |   | 5 |   |
| 73 | 8321105178 | Skripsi | *Thesis* | 5 |   | W |   | 8 |   |

**KETERANGAN:**

K : Jumlah SKS Perkuliahan (SKS Total)

Pr : Jumlah SKS Praktik

W : Mata Kuliah Wajib

Pr : Mata Kuliah Pilihan

**Alokasi SKS per semester**

Semester 1 : 20

Semester 2 : 22

Semester 3 : 18

Semester 4 : 20

Semester 5 : 21

Semester 6 : 20

Semester 7 : 20

Semester 8 : 5

Jumlah : 146

Jumlah Mata Kuliah Wajib : 126 SKS

Jumlah Mata Kuliah Pilihan yang tersedia : 40 SKS

Mahasiswa wajib lulus apabila telah menempuh minimal 146 SKS dengan komposisi:

Mata Kuliah Wajib : 126 SKS

Mata Kuliah Pilihan : 20 SKS

Nilai Mata Kuliah Prasyarat minimal D

**DESKRIPSI MATAKULIAH**

**PROGRAM STUDI S1 PENDIDIKAN TATA BOGA**

1000002018 PENDIDIKAN PANCASILA (2 sks)

Dosen: Tim Dosen Pendidikan Pancasila

Capaian Pembelajaran:

1. Memanfaatkan teknologi informasi untukmenelusuri data/informasi dalam rangka menemukenali dan menyelesaikan masalah-masalah pembangunan bangsa dan negara dalam perspektif nilai-nilai dasar Pancasila sebagai ideologi dan dasar negara Indonesia.
2. Memiliki pengetahuan tentang nilai-nilai dasar Pancasila sebagai prinsip dan pedoman hidup bermasyarakat, berbangsa dan bernegara
3. Mampu mengambil keputusan yang tepat dalam menghadapi persoalan- persoalan dalam kehidupan bermasyarakat, berbangsa dan bernegara serta dapat memberikan solusi berdasarkan nilai-nilai Pancasila
4. Memiliki sikap bertanggung jawab, peduli, jujur, kerjasama, menghargai pendapat dan memiliki rasa cinta tanah air dalam mengimplementasikan dan melestarikan nilai-nilai Pancasila dalam realitas dan kehidupan sehari-hari

Deskripsi Mata Kuliah:

Matakuliah ini membahas tentang konsep dan hakikat Pancasila sebagai dasar dan ideologi negara, serta pandangan hidup bangsa. Mata kuliah ini juga mengkaji Pancasila secara Historis, Yuridis, dan Filosofis serta aktualisasinya dalam kehidupan kebangsaan dan kenegaraan; Pancasila sebagai landasan dalam Etika Politik dan Paradigma Pembangunan serta implementasinya dalam kehidupan bermasyarakat, berbangsa dan bernegara.Perkuliahan dilaksanakan dengan melalui pengkajian, pemaparan konsep, diskusi, studi kasus, dan pemberian tugas baik individu maupun kelompok(catatan: termasuk daring). Penilaian dilakukan dengan membuat rubrik penilaian setiap mahasiswa dalam kegiatan diskusi dan refleksi.

Referensi:

Tim MKU Pendidikan Pancasila Unesa. 2014. *Pendidikan Pancasila*. Surabaya: Unesa University Press

Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi. 2012. *Materi Ajar Mata Kuliah Pendidikan Pancasila*. Jakarta: Direktorat Pembelajaran dan Kemahasiswaan.

Syarbaini, Syahrial. 2011. *Pendidikan Pancasila: Implementasi Nilai-nilai Karakter Bangsa di Perguruan Tinggi*. Bogor: Ghalia Indonesia

Latif, Yudi. 2011. *Negara Paripurna: Historisitas, Rasionalitas, dan Aktualitas Pancasila.* Jakarta: PT. Gramedia.

Latif, Yudi.2014. *Airmata Keteladanan. Pancasila dalam Perbuatan*. Jakarta: Mizan

Pusat Studi Pancasila UGM. 2012. *Pancasila Dasar Negara*. Yogyakarta: PSP Press.

Thaib, Dahlan. 1991. *Pancasila Yuridis Ketatanegaraan*. Yogyakarta: UPP AMP YKPN.

Warsono. 2014. *Pancasila-Isme dalam Dinamika Pendidikan*. Surabaya: Unesa University Press.

Majelis Permusyawaratan Rakyat Indonesia (MPR-RI). 2002. Undang-Undang Dasar 1945 Hasil Amandemen IV

1000002003 BAHASA INDONESIA (2 sks)

Dosen: Tim Dosen Bahasa Indonesia

Capaian Pembelajaran:

1. Memanfaatkan sumber belajar dan media pembelajaran berbantuan TIKuntuk menelusuri data, mengumpulkan informasi, dan penyelesaian masalah untuk mendukung pelaksanaan pembelajaran bahasa Indonesia.
2. Menguasai konsep teknik menulis, teknik presentasi, ragam bahasa, dan teknik penyuntingan dengan menggunakan model diskusi, ceramah, lesson study.
3. Mampu mengambil keputusan berdasarkan analisis informasi dan data yang berkait dengan bahasa Indonesiauntuk merencanakan, melaksanakan dan mengevaluasi kegiatan pembelajaran sehingga dapat diadaptasikan dalam berbagai kondisi pembelajaran.
4. Memiliki sikap bertanggung jawab terhadap tugas pembuatan produk keterampilan berbahasa (berbicara, membaca, dan menulis)

Deskripsi Mata Kuliah:

Matakuliah ini membahas tentang (1) sejarah, kedudukan dan fungsi bahasa Indonesia; (2) membaca kritis; (3) karakteristik bahasa Indonesia ilmiah; (4) EyD; (5) karya ilmiah; (6) penulisan proposal; (7) artikel dan makalah; (8) penyuntingan; (9) pengutipan dan daftar rujukan, dan (10) presentasi. Perkuliahan dilaksanakan dengan ceramah, diskusi, proyek, dan studi kasus (catatan: termasuk daring). Penilaian dilakukan dengan membuat rubrik penilaian setiap mahasiswa dalam kegiatan diskusi dan refleksi.

Referensi:

Tim. 2015. Menulis Ilmiah: Buku Ajar MPK Bahasa Indonesia. Surabaya: Unesa Press.

Ahmadi, Anas. 2015. Psikologi Menulis. Yogyakarta: Ombak. Alwi,

Hasan, dkk. 2003a. TBBBI. Jakarta: BP. 2003b. PUPI. Jakarta: BP. Permen 49. 2009. EyD. Jakarta.

Sugono, Dendy, dkk. 2003a. Pengindonesiaan Istilah Asing dalam Bahasa Indonesia. Jakarta: PB.

Axelrod, R.B. &Cooper, C.R. 2010.Guide to Writing. Benfork: Boston

1000002026 PENDIDIKAN AGAMA ISLAM (2 sks)

Dosen: Tim Dosen Pendidikan Agama Islam

Capaian Pembelajaran:

1. Memanfaatkan TIK untuk menelusuri informasi dalam rangka mengenali masalah dan upaya penyelesainnya dalam agama Islam
2. Menguasai konsep teoritis/substansi agama Islam dan mampu mengaplikasikannya dalam pembelajaran dan pembudayaan di masyarakat.
3. Membuat keputusan dengan memanfaatkan konsep-konsep dalam agama Islam yang relevan.
4. Memiliki sikap bertanggung jawab, berkepribadian, berkomitmen, menjunjung tinggi nilai-nilai ketuhanan, kemanusiaan, persatuan, musyawarah, dan keadilan dengan menerapkan ajaran Islam sesuai konsep teoritis yang relevan.

Deskripsi Mata Kuliah:

Matakuliah ini membahas tentang terbentuknya kepribadian mahasiswa secara utuh (kaffah) dengan menjadikan ajaran Islam sebagai landasan berpikir, bersikap, dan berperilaku dalam pengembangan keilmuan dan profesinya. Kepribadian yang utuh hanya dapat diwujudkan apabila pada diri setiap mahasiswa tertanam iman dan takwa kepada Allah Swt. Keimanan dan ketakwaan, hanya akan terwujud apabila ditopang dengan pengembangan elemen-elemennya, yakni: wawasan/pengetahuan tentang Islam (Islamic knowledge), sikap keberagamaan (religion dispositions/attitude), keterampilan menjalankan ajaran Islam (Islamic skills), komitmen terhadap Islam (Islamic committment), kepercayaan diri sebagai seorang muslim (moslem confidence), dan kecakapan dalam melaksanakan ajaran agama (Islamic competence). Dalam konstelasi psiko-sosial, baik sebagai pribadi, anggota keluarga, anggota masyarakat, maupun sebagai warga negara Indonesia, mata kuliah ini menjunjung tinggi nilai-nilai ketuhanan, kemanusiaan, persatuan, musyawarah, dan keadilan dalam bingkai Pancasila dan NKRI. Perkuliahan dilaksanakan dengan sistem analisis studi kasus, presentasi dan diskusi, tugas proyek/penyelesaian masalah (problem solving), dan refleksi (catatan: termasuk daring). Penilaian dilakukan dengan membuat rubrik penilaian setiap mahasiswa dalam kegiatan diskusi dan refleksi.

Referensi:

Alquran dan Terjemahannya, 2014.Jakarta : *Kementerian Agama Republik Indonesia*

Ausop, Asep Zaenal, 2014. *Islamic Character Building*.Bandung : Salamadani.

Achmad Sauqi. 2010. *Meraih Kedamaian Hidup; Kisah Spiritualitas Orang Modern*.Yogyakarta: Sukses Offset.

Juhaya S. Praja. 2002. *Filsafat dan Metodologi Ilmu dalam Islam dan Penerapannya di Indonesia.* Jakarta: Teraju.

Maman. 2012. *Pola Berpikir Sains Membangkitkan kembali Tradisi Keilmuan Islam*. Bogor: QMM Publishin

Munawar Rahmat. 2010. *Pendidikan Insan Kamil Berbasis Sufisme Syaththariah.* Bandung: ADPISI Press

Mustaqim, Abdul. 2012. *Epistemologi Tafsir Kontemporer*. Yogyakarta: LKIS.

Nurcholis Madjid. 2008. *Islam Kemoderenan dan Keindonesiaan*. Bandung: PT Mizan Pustaka.

----------------------. 2008. *Islam Agama Peradaban*. Jakarta: Paramadina. Sukidi. 2002. *Kecerdasan Spiritual*.Jakarta: Gramedia.

Syahidin. 2005. *Pemberdayaan Umat Berbasis Masjid*. Bandung: CV Alfabeta

Tim Penulis Kemendikbud, 2014, Pendidikan Agama Islam pada Perguruan Tinggi Umum, Jakarta : Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia.

Tim Dosen PAI-Unesa, 2010, *Pendidikan Agama Islam pada Perguruan Tinggi Umum,* Surabaya : Unesa University Press.

Toshihiko, Izutsu, 2003, *Konsep-konsep Etika Religius dalam Al- Quran.(Penerjemah AE Priyono dkk.).* Yogyakarta: Tiara Wacana Yogya

1000002033 PENDIDIKAN KEWARGANEGARAAN (2 sks)

Dosen: Tim Dosen Pendidikan Kewarganegaraan

Capaian Pembelajaran:

1. Memanfaatkan sumber belajar dan media pembelajaran berbantuan TIK untuk menelusuri data/informasi dalam rangka menemukenali dan memecahkan masalah yang berkaitan dengan kebangsaan dan Kewarganegaraan.
2. Mengenali konsep teoritis tentang Kewarganegaraan dalam konteks berbangsa dan bernegara
3. Memiliki pola pikir, pola sikap dan pola tindak yang mencerminkan rasa percaya diri dan menumbuhkan kebanggaan sebagai Warga Negara Indonesia serta sebagai bangsa Indonesia dan cinta tanah air Indonesia dalam konteks nilai dan moral Pancasila, UUD Negara RI Tahun 1945, nilai dan komitmen Bhinneka Tunggal Ika serta Negara Kesatuan Republik Indonesia.
4. Membuat keputusan dengan berpedoman pada konsep teoritis Pendidikan Kewarganegaraan untuk menyelesaikan permasalahan yang relevandi masyarakat, bangsa dan negara.
5. Memiliki sikap dan perilaku yang bertanggungjawab yang mencerminkan sebagai WN yang baik (be a good citizen) dalam kehidupan bermasyarakat, berbangsa dan bernegara.

Deskripsi Mata Kuliah:

Mata kuliah ini membahas tentang hakikat PKn yang dilanjutkan dengan membahas hak dan kewajiban warga negara yang sesuai dengan konstitusi dalam rangka identitas nasional, dilaksanakan secara demokratis dan berdasarkan atas hukum yang berlaku. Kemudian diperdalam dengan pembicaraaan tentang penegakkan hukum dan HAM, Gender, Wawasan Nusantara, yang dilanjutkan dengan Ketahanan Nasional dan diakhiri tentang Pendidikan Anti Korupsi. Perkuliahan dilaksanakan dengan sistem analisis studi kasus, presentasi dan diskusi, tugas penyelesaian masalah (problem solving), dan refleksi (catatan: termasuk daring). Penilaian dilakukan dengan membuat rubrik penilaian setiap mahasiswa dalam kegiatan diskusi dan refleksi

Referensi:

Affandi, Idrus dan Karim Suryadi. 2005. Hak Asasi Manusia. Jakarta: Pusat Penerbitan Universitas Terbuka

Cogan, Johan L dan Murry Print. 2012. *Civic Education in The Asia Pasific Regional*. Roeledge. ISBN 0415932130

Niemi, Richard G dan Jane Junn. 2005. *Civic Education: What Make Student Learn*. The University of Chicago Press.

S. Sumarsono, dkk, *Pendidikan Kewarganegaraan*, Penerbit PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta, 2001

Tim. *Pendidikan Kewarganegaraan MPK-Unesa*.2015.

Pendidikan Kewarganegaraan. Surabaya: Unesa University Press

Tim Dosen UGM. 2002. *Pendidikan Kewarganegaraan*. Yogyakarta: Paradigma.

UU RI No. 3 Tahun 2002 tentang Pertahanan Negara.Penerbit “Citra Umbara”, Bandung, 2002

UU No 12 Tahun 2006 tentang Kewarganegaraan RI .Penerbit “Cemerlang”, Jakarta, 2006.

UU yang relevan dengan materi pembelajaran

1000002046 LITERASI DIGITAL (2 sks)

Dosen: Tim Dosen Literasi Digital

Capaian Pembelajaran:

1. Mampu memahami bagaimana data digital dihasilkan dan diproses.
2. Menemukan dan menyaring informasi yang tepat dan relevan.
3. Menguasai dasar-dasar pemrograman.
4. Menggunakan dan membuat konten berbasis teknologi.

Deskripsi Mata Kuliah:

Matakuliah ini membahas tentang pemahaman literasi digital, pemrosesan data termasuk dasar-pemrograman, menemukan dan menyaring informasi, menggunakan teknologi untuk berkolaborasi, serta membuat konten berbasis teknologi. Semua kegiatan perkuliahan akan dilakukan melalui diskusi, penelusuran informasi melalui TIK, praktik menggunakan teknologi untuk berkolaborasi, membuat program pemrosesan data, serta proyek membuat konten berbasis teknologi. Perkuliahan dilaksanakan dengan tes, penilaian produk, dan proyek (catatan: termasuk daring). Penilaian dilakukan dengan membuat rubrik penilaian produk dan proyek dari setiap mahasiswa.

Referensi:

Pier Cesare Rivoltella. 2008. *Digital Literacy*: Tools and Methodologies for Information Society. New York: IGI Publishing.

Tim. 2019. Literasi Digital: *Konsep, Pemanfaatan, dan Pengembangan*. Surabaya: Unesa University Press.

Unesco. 2011. *Digital Literacy ini Education*. Tersedia: [https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000214485](https://unesdoc.unesco.org/ark%3A/48223/pf0000214485).

1000002047 PENDIDIKAN JASMANI DAN KEBUGARAN (2 sks)

Dosen: Tim Dosen Pendidikan Jasmani dan Kebugaran

Capaian Pembelajaran:

1. Memanfaatkan TIK untuk menyelesaikan masalah dalam menelusuri informasi tentang olahraga dan permainan yang ada di Indonesia.
2. Menguasai dan mempraktekkan teori pendidikan jasmani dan olahraga dan mampu mengaplikasikan dalam praktek nyata.
3. Membuat keputusan tentang cara-cara yang relevan untuk meningkatkan kebugaran jasmani dengan menerapkan prinsip olahraga untuk kebugaran.
4. Bertanggung jawab terhadap kinerja dan tugas individu, kerjasama dalam kelompok dalam pembelajaran penjas OR dengan menerapkan prinsip sportivitas.

Deskripsi Mata Kuliah:

Matakuliah ini membahas tentang hakikat, fungsi, tujuan pendidikan jasmani dan kemampuan mengukur tingkat kebugaran jasmani, pengenalan berbagai cabang olahraga, aktivitas permainan, manajemen olahraga dan sistem pertandingan serta sportivitas dalam olahraga melalui aktivitas di kelas dan di lapangan. Perkuliahan dilaksanakan dengan sistem presentasi, diskusi, tugas kelompok dan praktek lapangan baik secara individu, berpasangan dan dalam kelompok (catatan: termasuk daring). Penilaian dilakukan dengan membuat rubrik penilaian setiap mahasiswa dalam kegiatan aktivitas di kelas dan di lapangan.

Referensi:

Hartono, S., dkk. 2013. Pendidikan Jasmani (Sebuah Pengantar). Surabaya: Unesa Universiy Press.

Nurhasan, dkk. 2005. Petunjuk Praktis Pendidikan Jasmani (Bersatu Membangun Manusia Yang Sehat Jasmani dan Rohani). Surabaya. Unesa University Press.

8321102138 DASAR BOGA (2 sks)

Dosen: Dr. Sri Handajani, S.Pd., M.Kes

Nugrahani Astuti, S.Pd., M.Pd

Capaian Pembelajaran:

1. Mahasiswa memiliki kemampuan untuk menjelaskan pengertian makanan dan syarat makanan berkualitas denganmemanfaatkan sumber belajar dan TIK.
2. Mahasiswa memiliki sikap bertanggung jawab dalam implementasi manajemen dalam penyelenggaraan makanan keluarga yang bekualitas.
3. Mahasiswa mampu membuat daftar belanja bahan, daftar peralatan, distribusi tenaga dan waktu untuk penyelenggaraan makanan keluarga.
4. Mahasiswa mampu menerapkan konsep tata boga dalam kehidupan sehari-hari.

Deskripsi Mata Kuliah:

Materi kuliah terdiri pemahaman dan penguasaan pengelolaan makanan adequat untuk keluarga. Pembahasan meliputikonsep makanan, hubungan makanan dengan kehidupan manusia, konsep tatanan pangan dan implementasinya pada penyelenggaraan makanan, bahan makananberkualitas, perlakuan awal pada bahan makanan, pola hidangan, menu sehat seimbang dan proses memasak.

Referensi:

Kristiastuti, D, Sulandari, L dan Winarni, A. 2011. Buku Pegangan Kuliah Mahasiswa Dasar Tata Laksana Boga. Surabaya: Unesa University Press.

Allan, Cameron. 1978. *Food and Cooking*. Singapore: Federal Publishing.

Freeland-Graves, Janne Himmich & Pecham, Gladys. 1987. *Foundation of Food Preparation*. New York: Macmillan Pub Co.

Soedarmo, Poerwo. 1991. *Ilmu Gizi*. Jakarta: Dian Rakyat.

8321102137 DASAR KEPENDIDIKAN (2 sks)

Dosen: Nugrahani Astuti, S.Pd., M.Pd.

Capaian Pembelajaran:

1. Mengaplikasikan bidang keahlian pendidikan dan memanfaatkan IPTEKS dalam menyelesaikan masalah-masalah yang terkait pendidikan baik secara teoretis maupun praktis serta mampu beradaptasi terhadap situasi yang dihadapi.
2. Menguasai konsep teoretis tentang pendidikan secara mendalam serta mampu memformulasikan penyelesaian masalah prosedural.
3. Mengambil keputusan yang tepat berdasarkan analisis informasi dan data dan mampu memberikan petunjuk dalam memilih berbagai alternatif solusi secara mandiri dan kelompok.
4. Bertanggung jawab terhadap kinerja pembelajaran diri, kesepakatan dengan rekan kelompok dalam memahami konsep dasar pendidikan baik secara teoretis maupun praktis serta mampu menerapkan dengan baik teori pendidikan yang relevan dalam bidang studinya.

Deskripsi Mata Kuliah:

Untuk membekali para calon guru dan atau guru dalam jabatan tentang konsep dasar pendidikan, hakikat manusia dan pengembangannya, landasan pendidikan, pendidikan sebagai sistem, sistem pendidikan nasional, guru sebagai profesi, permasalahan pendidikan, inovasi pendidikan di Indonesia, dan pendidikan karakter baik di Sekolah maupun di luar Sekolah.

Referensi:

M.V. Roesminingsih dan Lamijan Hadi Susarno. 2015. *Teori Dan Praktek Pendidikan*. Surabaya: Lembaga Pengkajian dan Pengembangan Ilmu Pendidikan Fakultas Ilmu Pendidikan Universitas Negeri Surabaya kerjasama dengan Penerbit Bintang.

Tim Redaksi Pustaka Yustisia. 2009. *Kompilasi Perundangan Bidang Pendidikan*: Seri Kompilasi Perundangan Terlengkap dan Terbaru. Yogyakarta: Pustaka Yustisia.

Peraturan perundang-undangan pendidikan yang berlaku dan relevan.

Referensi yang relevan dengan karakteristik dan profesi lulusan di jurusan/program studi masing-masing.

8321102115 ILMU BAHAN MAKANAN (2 sks)

Dosen: Dr. Ir. Asrul Bahar, M.Pd.

Capaian Pembelajaran:

1. Mahasiswa memiliki pengetahuan tentang konsep bahan makanan, penggolongan, dan sifat fisik serta kimiawi dari komponen yang tersusun dalam bahan pangan hewani maupun nabati.
2. Mahasiswa memiliki kemampuan memilih bahan pangan yang berkualitas, sesuai dengan kebutuhan manusia.
3. Mahasiswa memiliki kemampuan untuk melakukan analisis sifat fisik dan sifat kimiawi bahan pangan melalui uji organoleptik sesuai dengan standar operasional prosedur/job sheet yang telah disusun.
4. Mahasiswa memiliki sikap disiplin, jujur dan tanggungjawab untuk merancang produk olahan yang inovatif dari bahan pangan nabati/hewani

Deskripsi Mata Kuliah:

Pengkajian berbagai aspek ilmiah yang erat kaitannya dengan bahan makanan nabati dan hewani. Pembahasan meliputi sifat fisik dan kimiawi dari komponen yang tersusun dalam bahan makanan pokok, lauk-pauk, buah dan sayur, susu, termasuk nilai gizinya dan reaksi-reaksi yang terjadi dalam bahan makanan sewaktu kondisinya mengalami perubahan pada proses persiapan, pengolahan, penyimpanan, dan pembusukan.

Referensi:

Tien R. Muchtadi, dkk. 2010. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bandung: Alfabeta

Gaman P.M., dan Sherington. 2008. *Ilmu Pangan Pengantar Ilmu Pangan Nutrisi dan Mikrobiologi.*Terjemahan Murdijati Gardjito dkk.Yogyakarta: Gajah Mada Unipress.

Winarno FG. 2010. *Kimia Pangan Dan Gizi*. Jakarta: Gramedia

Marion, Bennion. 1980. *The Science of Food.*Singapore: John Wiley & Sons

Purnomo A., Hari. 1985. *Ilmu Pangan (Terjemahan)*. Jakarta: UI Press

8321102024 ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA (2 sks)

Dosen: Prof. Dr. Luthfiyah N, M.Pd.

Mauren Gita Miranti, S.Pd., M.Pd.

Capaian Pembelajaran:

1. Mampu memanfaatkan IPTEKS dalam bidang IKK, dan mampu beradaptasi terhadap situasi yang dihadapi dalam penyelesaian masalah.
2. Menguasai konsep teoritis bidang IKK secara mendalam, serta mampu memformulasikan penyelesaian masalah prosedural.
3. Mampu mengambil keputusan strategis berdasarkananalisis informasi dan data, dan memberikan petunjuk dalam memilih berbagai alternatif solusi dalam bidang IKK.
4. Bertanggung jawab pada pekerjaan sendiri dan dapat diberitanggung jawab atas pencapaian hasil kerja kelompok.

Deskripsi Mata Kuliah:

Materikuliah terdiri atas ilmu kesejahteraan keluarga (ikk), pendidikan kesejahteraan keluarga (pkk)**,** kehidupan keluarga sebagai bagian dari ilmu pengetahuan**,** perspektif teoretis tentang keluarga**,** hakikat keluarga**,** manajemen sumberdaya keluarga sebagai suatu sistem**,** pengertian dan ruang lingkup sumberdaya keluarga, konsep pengambilan keputusan dalam keluarga**,** alokasi waktu dan pekerjaan rumahtangga**,** manajemen keuangan keluarga**,** peran gender**,** kesejahteraan keluarga, dan metode riset dalam keluarga.

Referensi:

Nurlaela, Luthfiyah. 2017. Ilmu Kesejahteraan Keluarga. Surabaya: University Press Unesa

Nurlaela, Luthfiyah. 2010. Peran Pendidikan Ilmu Kesejahteraan Keluarga dalam Pembangunan Masyarakat. Pidato Pengukuhan Jabatan Guru Besar Bidang Pendidikan Ilmu Kesejahteraan Keluarga. Unesa. 7 Januari 2010.

Puspitawati, Herien. Edisi Revisi. 2017. Gender dan Keluarga. Bogor: IPB Press.

Sumarwan, Ujang. 2002. Perilaku Konsumen. Bogor: Ghalia Indonesia.

Puspitawati, Herien. 2013. Pengantar Studi Keluarga. Bogor: IPB Press.

Departemen Pendidikan dan Kebudayaan 1974, Pengantar Pendidikan Kesejahteraan Keluarga. Jakarta: Departemen Pendidikandan Kebudayaan

Good, W., 2004. Sosiologi Keluarga. Jakarta: Bumi Aksara

Guhardja, S., *dkk*. 1992. Manajemen Sumberdaya Keluarga, Bogor: Fakultas Pertanian IPB

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ . 1993. Pengembangan Sumberdaya Keluarga. Bogor: Fakultas Pertanian IPB

Ihromi, T., 2004. Bunga Rampai. Sosiologi Keluarga. Jakarta: Yayasan Obor Indonesia

Megawangi, R. , 1999. Membiarkan Berbeda. Bandung: Mizan Pustaka

Nasoetion, A. 1988. Pengantar ke Filsafat Sains. Bogor: Litera AntarNusa.

Philips Velma, Home Economics Careers For You. New York. : Harper & Row Pub. Inc.

Soedarmo, P. danSediaoetama, A. 1987. Ilmu Gizi. Masalah Gizi Indonesia dan Perbaikannya. Jakarta: Dian Rakyat.

Hubeis, Aida Vitalaya S. 2010. Pemberdayaan Perempuan dari Masa ke Masa. Bogor: IPB Press

8321102088 KIMIA PANGAN (2 sks)

Dosen: Dr. Ir. Asrul Bahar, M.Pd.

Capaian Pembelajaran:

1. Memiliki pemahaman secara komprehensif tentang komposisi kimia, struktur, reaksi kimia, klasifikasi, fungsi, dan sifat kimia dari kandungan bahan pangan serta aplikasinya dalam industry pangan khususnya dalam menangani masalah pangan
2. Mengimplementasikan pemahaman tersebut dalam pendidikan Boga khususnya dalam memecahkan masalah pangan

Deskripsi Mata Kuliah:

Mata kuliah ini membahas tentang struktur dan sifat kimia berbagai komponen yang terkandung dalam bahan makanan serta perubahan-perubahan yang terjadi selama proses pengolahan pangan. Melalui mata kuliah ini mahasiswa S1 Pendidikan Tata Boga diharapkan memiliki kompetensi analisis terhadap komponen pangan yang meliputi air, karbohidrat, protein, minyak dan lemak, , enzim, dan bahan tambahan makanan, serta dapat menerapkan dalam proses pembuatan makanan berdasarkan prinsip kimia pangan

Referensi:

F.G.Winarno, 1997. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia, Jakarta

Ponis Tarigan.1996. Kimia Organik Bahan Makanan. Bandung: Alumni

Riswiyanto. 2002. Kimia Organik. Jakarta: Erlangga

8321102035 MANAJEMEN (2 sks)

Dosen: Drs. Ec. Mein Kharnolis, S.SM

Capaian Pembelajaran:

1. Mahasiswa memiliki kemampuan memahami organisasi, konsep-konsep manajemen, manajer, fungsi - fungsi manajemen.
2. Mahasiswa memiliki pengetahuan tentang organisasi, teori-teori manajemen serta dapat menerapkannya sesuai dengan prodinya masing-masing.
3. Mahsiswa memiliki kemampuan untuk mengaplikasikan manajemen dalam prakteknya

Deskripsi Mata Kuliah:

Melakukan pengkajian dan memberikan pemahaman tentang peranan organisasi dan manajemen. Mata kuliah ini merupakan pengenalan manajemen dan organisasi serta penerapannya. Pembahasan di mulai dengan konsep-konsep manajemen, organisasi, manajemen dan manajer, lingkungan organisasi yang diperdalam dengan membahas fungsi-fungsi manajerial yang terdiri dari Perencanaan, Pengorganisasian Penggerakan, dan Pengawasan dalam suatu organisasi. Kegiatan pembelajaran diakhiri dengan latihan mengaplikasikan fungsi-fungsi manajemen oleh setiap mahasiswa dalam kegiatan diskusi kelompok

Referensi:

George R. Terry, Lislie W. Rue, Dasar-Dasar Manajemen, alih bahasa GA. Ticoalu, Bumi Aksara ,

Jakarta, 2013.

Handoko, Hani T. Manajemen, Edisi 2, BPFE, Yogjakarta, 2013.

George R. Terry, Prinsip-Prinsip Manajemen, alih bahasa J.Smith,D.E.M. Bumi Aksara , Jakarta, 2012.

Manullang.M, Dasar-Dasar Manajemen, Gadjah Mada University Press, 2012.

Robbins, Stephen P, Couler Mary, Manajemen, Jilid 1 & 2, Edisi 7, Alih Bahasa T, Hermaya, Harry Slamet, PT.Indeks Group Gramedia, Jakarta , 2004.

James AF Stonner, R Edward F, Daniel R Gilbert JR, Manajemen, Sixth Edition, Printice Hall, Inc. USA, 1996.

Harold Koontz, C O&rsquoDonnell, Heinz W, Manajemen, Alih Bahasa D Susilaradeya, Airlangga, 1986.

8321102141 MAKANAN INDONESIA (2 sks)

Dosen: Nugrahani Astuti, S.Pd., M.Pd

Andika Kuncoro Widagdo, S.Pd., M.Pd

Capaian Pembelajaran:

1. Mahasiswa memiliki kemampuan untuk menguasai konsep teoritis tentang hidangan Indonesia secara mendalam, serta pola hidangan masyarakat Indonesia.
2. Mahasiswa memiliki pengetahuan tentang karakteristik hidangan Indonesia, meliputi: makanan pokok, lauk pauk, aneka jenis hidangan dari ikan, Daging, unggas, dan sayuran, serta Bumbu-bumbu khas dapur Indonesia.
3. Mahasiswa memiliki keterampilan mengolah berbagai Hidangan Idonesia dengan penuh rasatanggungjawab.
4. Mahasiswa memiliki sikap bertanggung jawab dalam melakukan latihan dan praktek membuat makanan pokok dan lauk pauk berbahan sayuran, unggas, ikan dan daging dari seluruh wilayah Indonesia.

Deskripsi Mata Kuliah:

Materi kuliah terdiri dari penguasaan konsep dan trampil mengolah hidangan Indonesia meliputi: Karakteristik hidangan Indonesia: makanan pokok, lauk pauk, aneka jenis hidangan dari ikan, daging dan sayuran, Bumbu-bumbu khas dapur Indonesia, teknik pengolahan makanan Indonesia dan tata cara penyajiannya.

Referensi:

Dwi Kristiastuti, 2015, Hand Out Bahan Ajar Pengelolaan Makanan Indonesia.Tidak dipublikasikan

Syarifudin dkk. 1992. Makanan: Wujud, Variasi dan Fungsinya Serta Cara Penyajiannya Daerah Kalimantan Selatan. Depdikbud.

Soemodidjojo. 1980. Betaljemur Ada Makna. Yogyakarta: Soemodidjojo Noeradyo Press. Koentjaraningrat, 2000. Manusia dan Kebudayaan di Indonesia. Jakarta

Lalu Wacana. 1986. Makanan, Wujud, Variasi, dan Fungsinya serta Cara Penyajiannya Daerah Nusa Tenggara Barat. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Proyek Inventarisasi dan Dokumentasi Kebudayaan Daerah.

Siahaan E. K. 1983. Makanan, Wujud, Variasi, dan Fungsinya serta Cara Penyajiannya Daerah Sumatera Utara. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Sejarah dan Nilai Tradisional Proyek Inventarisasi dan Dokumentasi Kebudayaan Daerah.

Sri Owen. 1990. Indonesian Food and Cookery. Jakarta: Indah Grafika.

Tuty Latief. 1977. Resep Masakan Daerah. Surabaya: PT. Bina Ilmu.

Yetti Herayati. 1986. Makanan, Wujud, Variasi, dan Fungsinya serta Cara Penyajiannya Pada Orang Sunda Daerah Jawa Barat. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Proyek Inventarisasi.

8321102133 MAKANAN WESTERN (2 sks)

Dosen: Dra. Lucia Tri Pangesthi, M.Pd.

Capaian Pembelajaran:

1. Mahasiswa membangun pengetahuan ( *knowledge*) tentang *Kitchen & Equipment* berbasis metode ilmiah ( *science*) yang didukung oleh rekam data, observasi, rekam data, observasi dan analisis yang terukur dan meningkatkan pemahaman terhadap gejala-gejala alam dan sosial; melalui penguasaan teori atau pemahaman tentang fakta dan informasi yang diperoleh melalui pengalaman atau pendidikan ( *knowledge*); atau melalui pengetahuan praktis (keterampilan teknis/ *know-how*).
2. Mahasiswa meningkatkan keterampilan/kemampuan psikomotorik (*skill*) dan penggunaan metode, bahan, alat dan instrumen) yang dicapai melalui pelatihan yang terukur dilandasi oleh pengetahuan *(knowledge)*atau pemahaman *(know-how)*yang dimiliki dalam menghasilkan produk atau unjuk kerja yang dapat dinilai secara kualitatif maupun kuantitatif.
3. Mahasiswa meningkatkan sikap *(attitude)*sensitifnya terhadap aspek-aspek di sekitar kehidupannya baik yang ditumbuhkan karena proses pembelajaran maupun lingkungan kehidupan keluarga atau mayarakat secara luas.
4. Mahasiswa mengakumulasi kemampuannya dalam melaksanakan suatu deskripsi kerja di bidang boga secara terukur melalui asesmen yang terstruktur, mencakup aspek kemandirian dan tanggung jawab individu pada bidang kerjanya.

Deskripsi Mata Kuliah:

Pengkajian konsep dasar makanan kontinental yang meliputi: peralatan dapur makanan kontinental, bumbu, termonologi, satuan ukuran internasional, pola menu, jenis-jenis hidangan dalam pola menu makanan kontinental, sauce sebagai pelengkap, organisasi dapur dan proses produksi makanan kontinental di dapur industri jasa boga dan terampil membuat produk makanan kontinental populer yang berorientasi pada standar operasional prosedur secara cerdas dan mandiri dengan mengacu pada tujuan pembelajaran dan memanfaatkan sumber belajar. Pembelajaran dilakukan dengan menerapkan pendekatan konstruktivistik. Kegiatan belajar diakhiri dengan praktik secara berkelompok.

Referensi:

Carson, Byrta. 1980. Haw You Plan And prepare Meals. USA:Mc. Graw Hill Inc.

Caserani, Kinton.1982. Understanding Cooking. Hongkong: Wing King Tong

Gisslen, Wayne. 1983. Professional Cooking. Canada: John Wilrey &Sons

Harvey Lang, Jennifer. 1988. Larousse Gastronomique. New York Publishers, Inc

James, Wendy. Edden, Gill. Lorford, Grizelda. 1982. Kitchen Techniques. London: Orbis Publishing

Jeanne Himich Freeland, Graves and Peckham, Gladys. 1987. Foundations of Food Preparation. New York: Macmillan Publishing Co.

Kotschevar, H Lendal, Withrow, Diane. 2007. Management By Menu. American: John Wiley &Sons

Lau Sackett, Jeclyn Pestka. 2011. Profesional Garde Manger A Globe Perspective. Consulting Author Wyne Gislen. Hobokan, New Jersey: John Wiley &Sonc, Inc

Mc. Williams, Margareth. 1985. Food Fundamentals. New York: Macmillan Publiching Co.

Pauli, Eugen.1989. Classical Cooking The Modern Way. New York: Van Nostrand Reinhold

Robert Garlough, Angus Campbell. 2012. Modern Garde Manger. United State Of Amerika: Delmar Cengage Learning

Robert Wemischner. 2010. The Dessert Architecct. United State Of Amerika: Delmar Cengage Learning

Winarni Astriati. 1994. Pengelolaan Hidangan Kontinental. Surabaya: Upress IKIP.

8321102139 MANAJEMEN DAPUR (2 sks)

Dosen: Dr. Any Sutiadiningsih, M.Si.

Mauren Gita Miranti, S.Pd., M.Pd.

Capaian Pembelajaran:

1. Mahasiswa membangun pengetahuan (*knowledge*) tentang *Kitchen & Equipment* berbasis metode ilmiah (*science*) yang didukung oleh rekam data, observasi, rekam data, observasi dan analisis yang terukur dan meningkatkan pemahaman terhadap gejala-gejala alam dan sosial; melalui penguasaan teori atau pemahaman tentang fakta dan informasi yang diperoleh melalui pengalaman atau pendidikan (*knowledge*); atau melalui pengetahuan praktis (keterampilan teknis/ *know-how*).
2. Mahasiswa meningkatkan keterampilan/kemampuan psikomotorik (*skill*) dan penggunaan metode, bahan, alat dan instrumen) yang dicapai melalui pelatihan yang terukur dilandasi oleh pengetahuan *(knowledge)*atau pemahaman *(know-how)*yang dimiliki dalam menghasilkan produk atau unjuk kerja yang dapat dinilai secara kualitatif maupun kuantitatif.
3. Mahasiswa meningkatkan sikap *(attitude)*sensitifnya terhadap aspek-aspek di sekitar kehidupannya baik yang ditumbuhkan karena proses pembelajaran maupun lingkungan kehidupan keluarga atau mayarakat secara luas.
4. Mahasiswa mengakumulasi kemampuannya dalam melaksanakan suatu deskripsi kerja di bidang boga secara terukur melalui asesmen yang terstruktur, mencakup aspek kemandirian dan tanggung jawab individu pada bidang kerjanya

Deskripsi Mata Kuliah:

Materi kuliah ini terdiri dari konsep dasar tentang dapur komersial dan peralatan produksi pada usaha jasa boga, meliputi konsep dasar, perencanaan dapur profesional, tata letak ( *layout*dapur), sumber panas, peralatan produksi, dan material; mengimplementasikan akumulasi kemampuan dalam memproduksi makanan, melakunan asesmen, dan analisis.

Referensi:

Anonimus. 1980. *Mengenal Barang*. Jakarta: Kantor Pusat DJBC

Beumer, BJM. 1980. *Pengetahuan Bahan*. Jakarta: Bharata karya Aksara.

Birchfield, John C. 2008. *Design and Layout of Foodservice Facilities*. Hoboken, New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.

Hillman. Howard. 2003. *The New Kitchen Science*. New York: Houghton Mifflin Company 215 Park Avenue South

Katsigris, Costas & Thomas, Chris. 2009. *Design and Equipment for Restaurants and Foodservice A Management View*. THIRD EDITION. Hoboken, New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.

Kotschevar, Lendal H &Terrel, Margaret E. 1986. *Food Service Planning, Layout and Equipment*. New York: John Willey & Sons.

Peet, Louise Jenison; Pickett, Marry S. & Arnold, Mildred G. 1979. *Household Equipment.*New York: John Willey & Sons

8. Trotter, Charlie; Wareing, Marcus; Hill, Shaun; Hall, Lyn. *Knife In The Kitchen*. New York: 375 Hudson Street, New York, 10014

8321102036 MATEMATIKA TERAPAN (2 sks)

Dosen: Dra. Dewi Lutfiati, M.Kes.

Capaian Pembelajaran:

1. Mahasiswa memiliki kemampuan untuk melakukan analisis masalah dalam pembelajaran matematika
2. Mahasiswa memiliki pengetahuan tentang konsep dasar matematika dan mengaplikasi konsep dalam proses pembelajaran
3. Mahasiswa memiliki kemampuan untuk menganalisis masalah sehari-hari diselesaikan dengan konsep matematika terkait
4. Mahasiswa memiliki sikap bertanggung jawab dalam mengembangkan aplikan konsep matematika

Deskripsi Mata Kuliah:

Melakukan pengkajian dan memberikan pemahaman tentang peranan matematika melalui pembelajaran yang disesuaikan struktur kurikulum bidang tata boga. Pembelajaran matematika terdiri atas: Konsep dasar aljabar, meliputi: Sistem dan Operasi Bilangan, Pangkat, Akar, danLogaritma, Matematika Dasar dalam jual beli, Deret, Fungsi, Matriks, dan Programasi Linier. Pelaksanaan penilaian dilakukan selama proses pembelajaran dengan partisipasi setiap tatap muka, USS, dan UAS. Pembelajaran dilakukan dengan menerapkan gabungan pendekatan saintifik, model pembelajaran kooperatif, dan klasikal. Kegiatan pembelajaran diakhiri dengan presentasi makalah tentang aplikasi matematika di bidang tata boga.

Referensi:

Mairy. 2010, Matematika Terapan untuk Bisnis dan Ekonomi. Yogyakarta: BPFE:

Budnick, Frank S. 1986. *AppliedMathematics for business, economics, and the Social Sciences*. SecondEdition. Singapore: McGraw-Hill Book

Easterling. 2003. Merchandisingof Mathematic. New Yersey: Prentice Hall

Martono. 2008. Programasi Linier, Modul 1-9. Jakarta: Universitas Terbuka

8321102140 SENI KULINER (2 sks)

Dosen: Dr. Sri Handajani, S.Pd., M.Kes.

Capaian Pembelajaran:

1. Mahasiswa memiliki kemampuan untuk menguasai konsep tentang unsur dan prinsip desain secara mendalam dan mengimplementasikannya pada seni kuliner.
2. Mahasiswa memiliki pengetahuan tentang seni kuliner dan dapat membuat rencana praktek berbagai macam seni kuliner.
3. Mahasiswa memiliki keterampilan berbagai seni kuliner untuk berbagai kesempatan.
4. Mahasiswa memiliki sikap bertanggung jawab dalam melakukan latihan dan praktek membuat macam-macam seni kuliner meliputi: merangkai bunga, membuat garnis, mengukir buah, membuat lipatan daun dan hantaran, dekorasi kue, dan membuat food model dari clay, dan parcel.

Deskripsi Mata Kuliah:

Materi kuliah terdiri dari konsep dasar seni kuliner, unsur dan prisip disain serta implementasinya pada seni dekorasi boga, meliputi dekorasi merangkai bunga, membuat garnis, mengukir buah (fruits carving), teknik membuat macam-macam lipatan daun untuk hantaran, menyusun parsel untuk berbagai kesempatan, dekorasi kue, dan food model dari clay.

Referensi:

Atisah Sipahelut, Petrussumadi, 1991. Dasar-Dasar Disain.Jakarta: Depdikbud

Clifton, Claire, 1988, The Art of Food. New Jersey: Wellflect Press

Elaine Mac Gregor. 1988 Wedding Cakes. London: Merchust Limited

Berbagai literature lain yang menunjang mata kuliah Dekorasi Boga

Wilton. 2012. Cake Decoration. New Jersey

8321102129 TEORI BELAJAR (2 sks)

Dosen: Nugrahani Astuti, S.Pd., M.Pd.

Capaian Pembelajaran:

1. Memanfaatkan sumber belajar dan media pembelajaran berbantuan TIK untuk mendukung pelaksanaan pembelajaran tata boga dengan menerapkan teori belajar tertentu yang relevan.
2. Memahami dan menguasai teori-teori belajar yang efektif untuk pembelajaran tata boga.
3. Memiliki keterampilan untuk menerapkan teori- teori belajar yang efektif dalam melaksanakan pembelajaran tata boga.
4. Memiliki karakter Iman, cerdas, mandiri, jujur, peduli dan tangguh (Idaman Jelita) dalam menerapkan teori-teori pembelajaran tata boga.

Deskripsi Mata Kuliah:

Mengkaji tentang hakekat belajar dan pembelajaran sesuai denganteori-teori behavioristik, kognitivistik, konstruktivistik, humanistik/sosial,teori gestalt, teori Quantum, Brain base theory, multiple intellegency, maupun teori belajar sibernetik, Perkuliahan dilaksanakan dengan sistem sinkron dan asinkron serta analisis penugasan mengaji referensi dari berbagai sumber, presentasi dan diskusi, tugas proyek, dan refleksi berdasarkan karakter Iman, cerdas, mandiri,jujur, peduli dan tangguh (Idaman Jelita) untuk pembelajaran tata boga.

Referensi:

Hergenhahn, B. R. & Olson, Matthew H. 2012. Theorie soft Learnig (TeoriBelajar). EdisiKetujuh. Jakarta: Kencana Prenada Media Group. 2.

Santrock, J. W. 2008. EducationalPsychology. Third Edition. Boston: McGraw-Hill.

Saiful Sagala. 2010. Konsepdan makna Pembelajaran. Bandung: Alfabeta

Slavin, R. E. 2011. PsikologiPendidikan Teori dan Praktik. EdisiKesembilan Jilid. Jakarta: PT Indeks.

Slavin, R. E. 2011. PsikologiPendidikanTeori dan Praktik. Edisi Kesembilan Jilid 2. Jakarta: PT Indeks.

Thobroni, M & Mustofa, Arif. 2011. Belajar &Pembelajaran. Jogjakarta: Ar-ruzz Media.

Woolfolk, A. 2010. Educational Psychology, Global Edition. Eleventh Edition. NewJersey: Pearson Education

8321102144 APLIKASI KOMPUTER (2 sks)

Dosen: IF. Romadhoni, S.Pd., M.Pd.

Andika Kuncoro, S.Pd., M.Pd.

Capaian Pembelajaran:

1. Mahasiswa mampu memanfaatkan IPTEKS melalui penguasaan komputer untuk menyelesaikan masalah
2. Mahasiswa menguasai program komputer yang mendukung penyelesaian masalah di bidang tata boga
3. Mahasiswa mampu mengambil keputusan strategis berdasarkan analisis informasi dan data, dan memberikan petunjuk dalam memilih berbagai alternatif solusi terdahap dinamika masalah di lingkungan kerja
4. Mahasiswa memiliki karakter bertanggung jawab, kreatif, aktif, percaya diri, dan dedikasi dalam mengembangkan keahlian berbasis computer
5. Mahasiswa mampu mengimplementasikan aplikasi komputer kuliner pada bidang boga

Deskripsi Mata Kuliah:

Mata kuliah Aplikasi Komputer Kuliner ini bertujuan untuk mengimplementasikan tentang konsep, metode, dan teknik penggunakan aplikasi pendukung di bidang kuliner. Aplikasi yang dipelajari antara lain yaitu prezi sebagai media presentasi, uizziz sebagai media pembelajaran interaktif berbasis online, powtoon sebagai media penyajian secara audio visual, edpuzzle sebagai media interaktif. Selain itu, mahasiswa diharapkan mampu mengumpulkan sumber referensi menggunakan mendeley, melakukan editing video sederhana di bidang kuliner, membuat aplikasi sederhana berbasis android, serta mampu menggunakan SPSS untuk kepentingan analisis karya ilmiah.

Referensi:

Romadhoni. 2016. Hand Out, Corel DRAW, dan Photoshop

Hendi Hendratman. 2014. The magic of Corel DRAW. Bandung: Informatika Bandung.

Team. Version: 3.0. User Manual: Textile & Fashion Design System. Germany: Richpeace Technology Limited.

Yunardi, Eppy. 2003. Trik Membuat Berbagai Efek dengan Photoshop 7.0. Surabaya: Indah.Good, W., 2004. Sosiologi Keluarga. Jakarta: Bumi Aksara.

Stallings, Williams, 2000, Data And Computer Communications, Prentice Hall Inc.

Budi Rahardjo, 2000, Memahami Teknologi Informasi, Elex Media Komputindo.

Muhammad Noer. http://www.presentasi.net

<http://www.canva.com>

https://apoenks.wordpress.com/2017/05/18/tutorial-sparkol-videoscribe-offline-mode-bahasa-indonesia

8321102132 BAKERY (2 sks)

Dosen: Dra. Lucia Tri Pangesthi, M.Pd.

Nugrahani Astuti, S.Pd., M.Pd.

Capaian Pembelajaran:

1. Mahasiswa mampu menganalis konsep dasar bakery yang berorientasi pada produk roti dasar dan komersial dengan mengacu pada tujuan pembelajaran dan memanfaatkan sumber belajar.
2. Mahasiswa mampu menganalisis bahan, alat dan fungsinnya, dalam pembuatan roti menurut jenisnya dengan mengacu pada tujuan pembelajaran dan memanfaatkan sumber belajar.
3. Mahasiswa mampu merencanakan bahan dan peralatan yang dibutuhkan untuk proses produksi bakery yang berorientasi pada standar operasional prosedur secara tepat, rasional dan mandiri dengan mengacu pada tujuan pembelajaran dan memanfaatkan sumber belajar.
4. Mahasiswa mampu membuat berbagai jenis produk Roti dan mengevaluasinya berorientasi pada standar dengan mengacu standar industry.

Deskripsi Mata Kuliah:

Mata kuliah ini mempelajari tentang: Konsep dasar *bakery*; Bahan dan fungsi bahan dalam pembuatan roti; Alat dan fungsi alat dalam pembuatan roti; Karakteristik jenis-jenis roti berdasarkan jenis adonan; Formula dan metode dalam pembuatan roti; Tahapan dalam pembuatan roti; Karakteristik jenis-jenis roti berdasarkan jenis adonan; Evaluasi produk roti sesuai standar industry.

Referensi:

**Annonimous.**2003. The Essence of Modern Bakery and Pastry Delicious. Jakarta: Trans

**Chung, Roy.**2002. US. Wheat Associates

**Harvey Lang, Jennifer.**1988. Larousse Gastronomique. New York: Publishers, Inc

**Hawkins, Kathryn.**2012. Bread making: Self Sufficiency. London: New Holland Publishers Ltd

**James Wendy. Edden, Gill. Lorford, Grizelda.**1982. Kitchen Techniques. London: Orbis Publishing

**Jeanne Himich Freeland, Graves and Peckham, Gladys.**1987. Foundations of Food Preparation. New York: MacmillanPublishing Co

**Mc. Williams, Margaret.**1985. Food Fundamentals. New York: John Wiley and Sons

**The Culinary Institute of America.**2014. In the Hands of a Bakers. New Jersey: John Wiley & Sons

**US. Wheat Association.**1983. Pedoman Pembuatan Roti dan Kue. Jakarta: Djambatan

8321102119 ETIKA PROFESI DAN ESTETIKA (2 sks)

Dosen: Dr. Sri Handajani, S.Pd., M.Pd.

Andika Kuncoro Widagdo, S.Pd., M.Pd

Capaian Pembelajaran:

1. Menguasai pengetahuan tentang teorietika dan profesi untuk menunjang interaksi di tempat kerja pada bidang kulineran
2. Mampu menyikapi etika profesi dan estetika untuk menunjang interaksi di tempat kerja pada bidang kulineran
3. Mampu menerapkan keahlian etika profesi dan estetika dan memanfaatkannya untuk interaksi di tempat kerja pada bidang kulineran

Deskripsi Mata Kuliah:

Mata kuliah ini memberikan pemahaman tentang etika dan estetika dalam sistem interaksi di tempat kerja dengan cakupan pembahasan pengertian etika dan estetika, moral dasar, etika profesi secara umum, etika dan estetika profesi kulineran, ukuran sikap dan tindakan (norma etis) yang baik/tidak baik, budaya perusahaan, upaya untuk memiliki dan mengembangkan kepribadian yang menarik.

Referensi:

Frans Magnis Suseno (1989)*. Etika Dasar*. Kanisius: Yogyakarta

Dwiantoro, L. & Rumsari. (2006). *Etiket di Tempat Kerja*. Kanisius: Yogyakarta.

Fernanda, D. (2003). *Etika Organisasi Pemerintah*. Lembaga Administrasi Negara: Jakarta.

Rosidah & Ambar (2000). *Menjadi Sekertaris Profesional*. Graha Ilmu: Yogjakarta

Santoso, R, dkk. (1990). *Secretaries in Action*. Asmi Extension: Jakarta.

Sari, F. I. (2014). *Ensiklopedia Daily Office*. Jurusan Pendidikan Administrasi UNY: Yogyakarta.

Supriyadi, G. & Guno, Tri. (2003). *Budaya Kerja Organisasi Pemerintahan*. Lembaga Administrasi Negara: Jakarta.

Alamsjah. (2000). *Keprotokolan*. Lembaga Administrasi Negara: Jakarta

La Rose (2003). *Top Secretary*. Erlangga: Jakarta

321102134 EVALUASI BELAJAR DAN PEMBELAJARAN (2 sks)

Dosen: Dra. Niken Purwidiani, M.Pd.

Capaian Pembelajaran:

1. Mahasiswa menguasai pengetahuan tentang evaluasi belajar dan hasil pembelajaran dalam pembelajaran tata boga yang berorientasi pada standar penilaian dengan memanfaatkan sumber belajar dan TIK.
2. Mahasiswa memiliki kemampuan mengimplementasikan konsep evaluasi belajar dan hasil pembelajaran, dan karakteristik siswa untuk menyusun instrumen penilaian hasil belajar dalam proses pembelajaran.
3. Mahasiswa memiliki kemampuan memilih dan merancang strategi evaluasi belajar dan hasil pembelajaran yang berdasar pada tujuan pembelajaran dan memenuhi standar penilaian.
4. Mahasiswa memiliki sikap bertanggungjawab dalam mengembangkan evaluasi belajar dan hasil pembelajaran sesuai dengan standar penilaian.

Deskripsi Mata Kuliah:

Mengkaji dan memberikan pemahaman tentang peranan evaluasi belajar dan hasil pembelajaran yang sesuai dengan kurikulum yang berlaku di sekolah, konsep dasar penilaian autentik, macam-macam bentuk penilaian dan teknik autentik, alternatif dan penilaian berbasis kelas, workshop pengembangan instrumen penilaian dan uji coba instrumen penilaian, analisis data hasil uji instrumen, serta data hasil penilaian. Pembelajaran dilakukan dengan menerapkan pendekatan konstruktivistik. Kegiatan pembelajaran diakhiri dengan latihan menyusun instrumen dan rubrik penilaian berdasar satu Kompetensi Dasar KI-3 suatu mata pelajaran oleh setiap mahasiswa dalam kegiatan diskusi kelompok dan refleksi.

Referensi:

Arikunto, Suharsimi. 2016. Dasar-Dasar Evaluasi Pendidikan. Jakarta: Bumi Aksara.

Nitko, Anthony J. 1983. Education, Test and Measurement. London: Hcourt.

Sani, Ridwan Abdullah. 2016. Penilaian Autentik. Jakarta: Bumi Aksara.

Uno, Hamzah B.dan Koni, Satria. 2016. Assesment Pembelajaran. Jakarta: PT Bumi Aksara.

Yusuf, A. Muri. 2015. Asesmen dan Evaluasi Pendidikan. Jakarta: Kencana.

Marzano, Robert J. and Kamdall,John S. 2007. The Taxonomy of Educational. Objecctiives. California: Corwin Pres.

Brookhart, Susan M. 2010. How to Asses Higher-Order Thinking Skills In Your Classroom. Virginia USA: ASCD Alexandria.

8321102136 KUE DAN MINUMAN INDONESIA (2 sks)

Dosen: Choirul Anna Nur Afifah, S.Pd., M.Si.

Andika Kuncoro Widagdo, S.Pd., M.Pd.

Capaian Pembelajaran:

1. Mahasiswa memiliki pengetahuan tentang teori kue dan minuman Indonesia untuk memahami peralatan, teknik pembuatan dan pengolahan serta kriteria hasil jadi produk secara organoleptik.
2. Mahasiswa memiliki kemampuan untuk menyusun perencanaan dan laporan praktek membuat kue dan minuman Indonesia dengan lengkap dan sistematis.
3. Mahasiswa memiliki kemampuan mengelola dan sikap bertanggung jawab dalam melaksanakan kegiatan praktek kue dan minuman Indonesia dengan memperhatikan prinsip keamanan dan keselamatan kerja (K3).
4. Mahasiswa memiliki sikap bertanggung jawab untuk merancang kemasan yang tepat sesuai karakteristik produk kue dan minuman Indonesia.

Deskripsi Mata Kuliah:

Melakukan pengkajian dan memberikan pemahaman tentang konsep kue dan minuman Indonesia, peralatan, macam adonan, teknik pembuatan adonan dan kemasan. Penyusunan perencanaan, mengelola produksi kue dan minuman dari berbagai adonan serta penyusunan laporan praktek kue dan Minuman Indonesia. Pembelajaran dilakukan dengan menerapkan model pembelajaran langsung dan kooperatif. Kegiatan pembelajaran meliputi tatap muka dalam bentuk tanya jawab, diskusi kelompok dan refleksi serta praktek mandiri di laboratorium.

Referensi:

Cahyadi, Wisnu. 2006. Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan. Jakarta: PT. Bumi Aksara.

Ekadjati, Edi S, Tjetjep Rohendi R, dkk. 2001. Kemasan Tradisional Masyarakat Sunda. Bandung: ITB

Ganie, Suryatini N. 2002. Upaboga Indonesia, Ensiklopedia Pangan & Kumpulan Resep. Jakarta: PT. Grafika Multiwarna.

Kristiastuti, Dwi dan C Anna N.A. 2015. Pengetahuan Dasar Kue dan Minuman Indonesia. Materi kuliah yang tidak dipublikasikan.

Sa’adah, Naela. 2011. 191 Resep Wedang, Es & Kolak. Yogyakarta: Syura Media Utama.

Siahaan E.K. 1983. Wujud, Variasi dan Fungsinya serta Cara Penyajiannya Daerah Sumatera Utara. Depdikbud

Suyitno dan Kamarijani. 1996. Dasar-Dasar Pengemasan. Jakarta: PT. Rineka Cipta.

Yetti Herayati. 1986. Wujud, Variasi dan Fungsinya serta Cara Penyajiannya Pada Orang Sunda Daerah Jawa Barat. Depdikbud

U.S. Wheat Associates. 1983. Pedoman Pembuatan Roti dan Kue. Jakarta: Djambatan

Winarno, FG. 1993. Pangan: Gizi, Teknologi dan Konsumen. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama

Yasa Boga. 1997. Kue-Kue Indonesia. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama

8321102135 MAKANAN ASIA (2 sks)

Dosen: Dra. Niken Purwidiani, M.Pd.

Mauren Gita Miranti, S.Pd., M.Pd.

Capaian Pembelajaran:

1. Mahasiswa memiliki pengetahuan dan pemahaman tentang pengetahuan Makanan Asia (prinsip-prinsip dan teknik pengolahan makanan Asia); pengetahuan resep, cara memodifikasi dan membuat resep masakan Asia; serta perkembangan budaya dan penyajian masakan Asia dari beberapa negara Asia yang berorientasi pada standar penilaian dengan memanfaatkan sumber belajar dan TIK
2. Mahasiswa memiliki kemampuan merancang, merencanakan, membuat, mempresentasikan produk makanan Asia sesuai standar resep, kualitas produk, kebersihan makanan, nilai-nilai estetika, dan dengan menerapkan K3 di lingkungan kerja·
3. Mahasiswa mampu menentukan, menggunakan, menyimpan, dan merawat peralatan pengolahan masakan, dan menyusun laporan produksi dan mengkomunikasikannya secara efektif
4. Mahasiswa memiliki karakter iman, cerdas, mandiri, jujur, peduli, dan bertanggung jawab dalam pembelajaran Makanan Asia.
5. Mahasiswa mempunuai kemampuan untuk bekerja sama, memiliki kepekaan sosial, bertanggung jawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri.

Deskripsi Mata Kuliah:

Menguasai pengetahuan dan keterampilan tentang konsep dasar Makanan Asia yang meliputi pengertian, pembagian wilayah, faktor-faktor yang mempengaruhi, pengetahuan bahan makanan dan bumbu, pengetahuan alat, pola menu, proses persiapan, pengolahan, penyajian, dan tata cara makan dari negara-negara yang berada di benua Asia. Proses pembelajaran menyesuaikan dengan kurikulum yang berlaku. Strategi pembelajran dilakukan dengan menerapkan pendekatan konstruktivistik, kegiatan pembelajaran diberikan secara teori, praktek, dan pemberian tugas secara individu dan kelompok. Evaluasi dilakukan dengan membuat laporan tertulis, membuat portofolio, tes tulis, dan tes kinerja.

Referensi:

Gwenda L, Hyman. 1993. Cuisines of Southeast Asia. New York: John willey & Sons Inc.

Ling, Kong Foong. 2007. The Asian Kitchen. Singapore: Periplus Editions (HK) Ltd.

Purcer, Jan dan Joshi, Ajoi. 2003. Indian Cooking. Singapore: Lansdowne Publishing Pty. Ltd.

Richard, Hosking. 2000. A Dictionary of Japanese Food. Ingredients & Culture. Singapore: Tutle Publishing.

Rowe, Silvena. 2011. Orient Express. London: Hutchinson.

Solomon, Charmaine. 2013. The Complete Asian Cookbook. London: Hardie Grant Books.

Sy, Sufi. 2010. Sedap Sehat dari Dapur Oriental. Dipilih dari Lima Negara di Asia. Jakarta: Dian Rakyat.

The Sultans’s Kitchen A Turkish Cookbook. 1999. Boston: Periplus Solomon’s Charmaine.

8321102040 OLAHAN COKLAT DAN GULA (2 sks)

Dosen: Dr. Sri Handajani, S.Pd., M.Kes

Mauren Gita Miranti, S.Pd., M.Pd

Capaian Pembelajaran:

1. Mahasiswa mampu menunjukkan kinerja yang bermutu dan menyusun laporan hasil pekerjaan dan mengkomunikasikannya secara efektif.
2. Mahasiswa mampu merancang, merencanakan, membuat dan mempresentasikan dan menyimpan produk olahan coklat dan gula sesuai dengan standar resep yang berlaku, standar kualitas produk, standar kebersihan makanan (*Food Hygiene*), memenuhi nilai estetika, dan dengan menerapkan K3 di lingkungan kerja.
3. Mahasiswa memiliki kemampuan untuk memahami/menguasai pengetahuan tentang coklat (*chocolate*) dan gula (*sugar*) yang berorientasi pada standar penilaian dengan memanfaatkan sumber belajar dan TIK.
4. Mahasiswa menunjukkan sikap bertanggung jawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri.

Deskripsi Mata Kuliah:

Materi kuliah terdiri dari konsep tentang olahan coklat dan gula, meliputi: konsep dasar olahan coklat dan gula, peralatan membuat olahan coklat dan gula, jenis coklat, teknik melelehkan coklat, jenis pengisi (filling) produk olahan coklat, konsep dasar olahan gula, jenis olahan gula, teknik pembuatan olahan gula, praktik membuat berbagai olahan coklat dan gula meliputi, macam-macam praline, nougat, candy, teknik penyimpanan dan pengemasan produk.

Referensi:

Bundalnbiz. Membuat Aneka Kemasan untuk Usaha. Jakarta: PT. Gamedia Pustaka Utama.

Christine France and Christine Mc.Fadden. 2012. The Chocolate Bible. Annes Publishing Ltd

Greweling, Peter P. 2007. Chocolates & Confections (Formula, Theory and Technique for The Artisan Confectioner). New Jersey: John Wiley and Sons.

Greweling, Peter P. 2010. Chocolates & Confections. New Jersey: John Wiley and Sons.

Halim, Paul S. 2001. Resep Coklat. Jakarta: Tulip Chocolatier.

Nina Wanat. 2011. Sweet Confections. New York: LARK.

Sutarjana, Julie. 2004. Penganan Klasik dari Gula. Jakarta: PT. Gamedia Pustaka Utama.

Teubner, Christian. 1997. The Chocolate Bible. New York: Penguin Studio.

Wilton. 2001. Candy Making, Beginner&rsquos Guide. Canada: Wilton Enterprices

8321102130 PENGEMBANGAN BAHAN AJAR (2 sks)

Dosen: Mauren Gita Miranti, S.Pd., M.Pd

IF. Romadhoni, S.Pd., M.Pd

Capaian Pembelajaran:

Mahasiswa mampu membuat dan mengembangkan serta memproduksi bahan ajar.

Deskripsi Mata Kuliah:

Mata kuliah ini memberikan pembekalan pengetahuan tentang mengembangkan suatu bahan ajar.Pembahasan kompetensi dalam Mk ini meliputi pengetahuan dan ketrampilan tentang berbagai hal yang berkaitan dengan bahan ajar. Misalnya tentantang Pengertian bahan ajar, peran dan jenis bahan ajar, baik bahan cetak, noncetak, maupun bahan ajar display, prosedur pengembangannya, cara pemanfaatannya dalam proses pembelajaran, serta cara-cara bagaimana mengevaluasinya dan Kuliah diakhiri dengan pembuatan produk bahan ajar.

Referensi:

Brand, von Tilman. Deutsch unterrichten. 2010. Einfuehrung in die Plannung, Durchfuehrung und Auswertung in den Sekundarstufen. Leipzig: Klett

Harjanto, 1997.Perencanaan Pengajaran.Jakarta: Rineka Cipta

Pusat Pengembangan Profesi Pendidik SDM Dikbud dan Penjaminan Mutu Kemendikbud.2014.Materi Pembelajaran Bahasa Jerman SMA dan SMK.

Materi Ajar Bahasa Jerman level A1

8321102143 TATA HIDANG (2 sks)

Dosen: Dra. Lucia Tri Pangesthi, M.Pd.

Capaian Pembelajaran:

1. Mahasiswa memiliki pengetahuan konsep etiket makan, keperluan menata meja, menata meja makan, teknik dan model pelayanan makanan dan layanan kamar, danjamuan makanyang berorientasi pada standar operasional prosedur secara cerdasdan mandiri dengan mengacu pada tujuan pembelajaran dan memanfaatkan sumberbelajar.
2. Mahasiswa mampu merencanakan bahan dan bumbu yang dibutuhkan untuk proses penyajian danpelayanan makanan yang berorientasi pada standar operasional prosedur secara cerdas, mandiri dan jujur dengan mengacu pada tujuan pembelajaran dan memanfaatkan sumber belajar.
3. Mahasiswa mampu merencanakan peralatan yangdibutuhkan untuk proses penyajian dan pelayanan makanan yang berorientasi pada standar operasional prosedur secara cerdas, mandiri dan jujr dengan mengacu pada tujuan pembelajaran dan memanfaatkan sumber belajar.
4. Mampu menata meja makan sesuai menu dan standar operasional prosedur industri jasa boga secara cerdas, mandiri, jujur, peduli dan tangguh dengan mengacu pada tujuan pembelajaran dan memanfaatkan sumber belajar.
5. Mampu melayankan makanan dan minuman sesuai standar operasional prosedur industri jasa boga secaracerdas, mandiri, jujur, peduli dan tangguh dengan mengacu pada tujuan pembelajaran dan memanfaatkan sumber belajar.

Deskripsi Mata Kuliah:

Mata kuliah ini merupakan pengkajian dan pemahaman konsep dan penerapan menata meja makan dan pelayanannya untuk berbagai kesempatan jamuan makan dalam hubungannya dengan kebudayaan bangsa yang berlaku secara internasional. Pembahasan diawali dari konsep tata hidang, etiket makan, menata meja, teknik dan model pelayanan makanan dan layanan kamar, dan jamuan makan. PBM dilakukan dengan menerapkan pendekatan konstruktivistik dan praktik secara berkelompok.

Referensi:

Faye, Kinder. Green, Nancy R. Harris, Natholin. 1984: *Meals Management*. New York: Mac MillanPublishing Co.

Goodman Jr, Raymond J. 2002. *F& B Service Management.*Jakarta: Erlangga.

Harvey Lang, Jennifer. 1988*. Larousse Gastronomique.*New York: Publishers, Inc.

JeanneHimich Freeland, Graves and Peckham, Gladys. 1987*. Foundations of Food Preparation.*New York: Macmillan Pub. Co.

Kazarian, Edward A. 1983. *FoodserviceFacilities Planning.*New York: AVI Publishing, Inc.

Kleinsteuber, Asti. 1997. *Table Manners.*Jakarta: Prima media Pustaka.

Kotschevar, H. Lendal, Withrow, Diane. 2007. *Management By Menu*. America: John Wilrey & Sons.

Lilicarp, Dennis R and Cousins, John A. 1990. *Foodand Beverage Service*. London: Hodder and Stoughton

Pendit, I. N. R. 2004. *Table Mannner Dinning Etiquette dan Etiket dalam Jamuan.*Yogyakarta: Graha Ilmu.

Strianese, Anthony J. 2002. *Dining Room and Banquet Management.*Singapore: ITP Co.

Suyono, R. P. 2004. *Etiket Jamuan Makan dan Komunikasi*. Jakarta: Grasindo

8321102145 BAHASA INGGRIS PROFESI (2 sks)

Dosen: Mauren Gita Miranti, S.Pd., M.Pd

IF. Romadhoni, S.Pd., M.Pd

Capaian Pembelajaran:

1. Mahasiswa memiliki pengetahuan tentang konsep dasar Bahasa Inggris dalam bidang kuliner dengan memanfaatkan sumber belajar dan TIK.
2. Mahasiswa memiliki kemampuan untuk melakukan identifikasi tenses bidang-bidang kiliner dan mengkomunikasikannya dalam Bahasa Inggris baik secara lisan maupun tertulis.
3. Mahasiswa memiliki kemampuan untuk melakukan observasi dan penelusuran referensi terkait dengan bidang fashion, dalam hal tenses sesuai topic/ tema serta melaporkannya dalam bentuk portfolio dan simulasi.
4. Mahasiswa memiliki karakter iman, cerdas, mandiri, jujur, peduli, tanggung jawab, dan tangguh di dalam kegiatan pembelajaran dan dalam mengerjakan tugas baik secara individu maupun kelompok

Deskripsi Mata Kuliah:

Mata Kuliah ini mempelajari tentang penggunaan tenses dan memahami text book dalam bidang fashion berdasarkan main idea dan supporting idea. Melatihkan berkomunikasi yang mengacu pada speaking dan writing, berkaitan dengan *personal information*, memahami dan menganalisis *advertising*yang berkaitan dengan *job opportunity*, pembuatan *application letter,*penyusunan *curriculum vitae,*dan *interview,*dalam bentuk simulasi, presentasi dan role playing.

Referensi:

Granger, Michele M. 2015. The Fashion Industry and its Careers: An Introduction. New York & London: Bloomsbury Publishing.

Reilly, Andrew, 2014. Key Concept for the Fashion Industry (Understanding Fashion). New York & London: Bloomsbury Publishing.

Rosita, Nur, 2019, English for Professional and Creative Industry, Yogyakarta: Noktah.

Ward, Mary E, 2016, English for The Fashion Industry- Express Series, UK: Oxford University Press.

White, Tamiko. 2018. Careers in the Fashion Industry. White Noise Showroom, USA

8321102082 CAKE DAN PASTRY (2 sks)

Dosen: Dra. Lucia Tri Pangesthi, M.Pd

Nugrahani Astuti, S.Pd., M.Pd

Capaian Pembelajaran:

1. Mahasiswa memiliki pengetahuan kosep adonan cake, dan biscuit, serta pastry yang berorientasi pada produk cake & Pastry komersial dengan mengacu pada tujuan pembelajaran dan memanfaatkan sumber belajar.
2. Mahasiswa mampu merencanakan bahan yang dibutuhkan untuk proses produksi kue kontinental komersial yang berorientasi pada standar operasional prosedur secara cerdas, mandiri dan jujur dengan mengacu pada tujuan pembelajaran dan memanfaatkan sumber belajar.
3. Mahasiswa mampu merencanakan peralatan yang dibutuhkan untuk proses produksi kue kontinental komersial yang berorientasi pada standar operasional prosedur secara cerdas, mandiri dan jujur dengan mengacu pada tujuan pembelajaran dan memanfaatkan sumber belajar.
4. Mahasiswa mampu membuat produk kue kontinental komersial dari berbagai adonan yang berorientasi pada standar operasional prosedur secara cerdas, mandiri dan jujur dengan mengacu pada tujuan pembelajaran dan memanfaatkan sumber belajar.

Deskripsi Mata Kuliah:

Pengkajian konsep dan penerapan berbagai adonan kue kontinental komersial. Pembahasan diawali dari konsep dasar kue kontinental, bahan dan alat dalam pembuatan adonan, klasifikasi adonan, proses pembuatan berbagai adonan kue kontinental, dan proses penyelesaian (finishing).

Referensi:

Annonimous. 2003. The Essence of Modern Bakery and Pastry Delicious. Jakarta: Trans.

Chung, Roy. 2002. US. Wheat Associates. Thailand. (Tidak dipublikasikan)

Crawford, Rick Douglas. 2014. Opening and Operating a Retail Bakery. New Jersey: John Wiley & Sons.

Gisslan, Wayne. 2005. Proffesional Baking (Fourth Edition). New York: John Wiley and Sons.

Harvey Lang, Jennifer. 1988. Larousse Gastronomique. New York: Publishers, Inc.

Hawkins, Kathryn. 2012. Bread making: Self Sufficiency. London: New Holland Publishers Ltd.

Jeanne Himich Freeland, Graves and Peckham, Gladys.1987. Foundations of Food Preparation. New York: Macmillan Publishing Co.

Mc. Williams, Margaret. 1985. Food Fundamentals. New York: John Wiley and Sons.

Masi, Noble. 2011. Baking Fundamentals. New York: Prentice Hall: Pearson

The Culinary Institute of America. 2014. In the Hands of a Bakers. New Jersey: John Wiley & Sons.

US. Wheat Association. 1983. Pedoman Pembuatan Roti dan Kue. Jakarta: Djambatan

Buku Ajar Bakery dan Pastry.

8321102146 KETERAMPILAN MENGAJAR DAN PEMBELAJARAN MIKRO (2 sks)

Dosen: Dr. Hj. Sri Handajani, S.Pd., M.Kes.

Nugrahani Astuti, S.Pd., M.Pd.

Dra. Niken Purwidiani, M.Pd.

Mauren Gita Miranti, S.Pd., M.Pd.

Dra. Lucia Tri Pangesthi, M.Pd.

Ir. Asrul Bahar, M.Pd.

Ita Fatkhur Romadhoni, S.Pd., M.Pd.

Capaian Pembelajaran:

1. Mahasiswa memiliki keterampilan memimpin diskusi kecil
2. Mahasiswa memahami Teori keterampilan dasar melakukan variasi dan keterampilan menjelaskan
3. Mahasiswa memahami Teori keterampilan dasar membuka dan menutup serta keterampilan membimbing diskusi kelompok kecil
4. Mahasiswa memahami secara rinci Teori keterampilan dasar mengelola kelas dan keterampilan mengajar kelompok kecil dan perseorangan
5. Mahasiswa Mendemonstrasikan keterampilan dasar bertanya
6. Mahasiswa Mendemonstrasikan keterampilan dasar memberikan penguatan
7. Mahasiswa Mendemonstrasikan keterampilan dasar menjelaskan
8. Mahasiswa memahami penerapan aspek-aspek dalam proses pembelajaran
9. Mahasiswa keterampilan dasar membimbing diskusi kelompok kecil
10. Mahasiswa mampu mempraktekkan Rancangan Proses Pembelajaran
11. Mahasiswa memahami penerapan aspek-aspek dalam proses pembelajaran
12. Mahasiswa keterampilan dasar membimbing diskusi kelompok kecil
13. Mahasiswa mampu mempraktekkan Rancangan Proses Pembelajaran
14. Mahasiswa mampu menganalisis Rancangan Proses Pembelajaran
15. Mahasiswa mampu menyusun Rancangan Proses Pembelajaran

Deskripsi Mata Kuliah:

Pengertian dan Langkah-Langkah Tentang Observasi dan Pembelajaran Mikro, Keterampilan Bertanya, Keterampilan Memberikan Penguatan, Keterampilan Melakukan Variasi, Keterampilan Menjelaskan, Keterampilan Membuka dan Menutup, Keterampilan Membimbing Diskusi Kelompok Kecil, Keterampilan Mengelola Kelas, Keterampilan Mengajar Kelompok Kecil dan Perseorangan.

Referensi:

Abimanyu. 1984. Keterampilan Membuka dan Menutup Pelajaran. Jakarta

Hasibuan, JJ Ibrahim. 1988. Proses Belajar Mengajar Keterampilan Dasar Mikro. Bandung: Remaja Karya

Dimyati, dkk. 1994. Belajar dan Pembelajaran. Jakarta: Dirjen Dikti.

Wardani IGAK. 1985. Keterampilan Membimbing Kelompok Kecil. Jakarta: P2LPTK Ditjen Dikti

Rafli Kosasi. 1985. Keterampilan Menjelaskan. Ditjen Dikti. Depdikbud

Sugeng Pranoto dkk. 1980. Micro Teaching. Jakarta: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan

Sanjaya, Wina. 2009. Perencanaan dan Desain Sistem Pembelajaran. Jakarta: Kencana Prenada Media Grup

Suparman, Atwi. 2001. Desain Instruksional. Jakarta: Pusat Antar Universitas untuk Peningkatan.

Usman, User. 2001. Menjadi Guru dalam Proses belajar Mengajar. Bandung: Rosdakarya

Wijaya, Cece. 1991. Kemampuan Guru dalam Proses Belajar mengajar. Bandung: Rosdakarya

8321103032 MANAJEMEN USAHA BOGA (3 sks)

Dosen: -

Capaian Pembelajaran:

1. Mahasiswa mampu menunjukkan kinerja bermutu dan terstruktur, bekerjasama, berkomunikasi, dan berinovatif dalam pekerjaannya.
2. Mahasiswa mampu bekerja dalam suatu tim secara efektif dan efisien dalam suatu dapur produksi skala besar (*moss production*) sesuai dengan prosedur yang berlaku, serta mampu berwirausaha dibidang pengolahan masakan pada lingkup usaha kecil-menengah.
3. Mahasiswa memiliki pengetahuan tentang perkembangan industri usaha boga, fungsi manajemen perencanaan; pelaksanaan; pengarahan; pemantauan; evaluasi; dan pengendalian dalam pengolahan masakan, teknik membaca peluang pasar, perhitungan biaya produksi dan kelabaan usaha, serta pemasaran produk.
4. Mahasiswa memiliki sikap bertanggung jawab dalam mengembangkan penilaian hasil belajar sesuai dengan Standar Nasional Pendidikan khususnya standar penilaian. Mengikuti perkuliahan dengan tertib, sopan dan disiplin, akif, dan mampu bekerja sama dengan kelompok menginternalisasi semangat kemandirian kejuangan, dan kewirausahaan, serta mewujudkan karakter JELITA (jujur, cerdas, peduli, iman, dan tangguh) dalam perilaku keseharian

Deskripsi Mata Kuliah:

Mata kuliah ini merupakan mata kuliah praktik 3 sks yang mencakup: memahami konsep dasar manajemen usaha boga, mampu mengelompokkan jenis usaha boga, penerapan aspek perencanaan dalam penyelenggaraan usaha boga, penerapan pengorganisasian dalam penyelenggaraan usaha boga, dan mahasiswa mampu menyelenggarakan usaha boga. Metode pembelajaran dengan pemberian tugas dan latihan/praktik. Penilaian meliputi: partisipasi/keaktifan dalam perkuliahan, tugas mandiri, tugas kelompok, pelaksanaan praktik dan ujian sub sumatif dan sumatif.

Referensi:

Brook, Bessie. 1977. Food Service in Institution. Fifth Edition. Canada: John Willey & Sons, Inc.

Davis, Bernard and Sally, Stone. 1991. *Food and Beverage Management*. Second Edition. London: Butterworth Heinemann Ltd.

Fadiati, Ari. 2011. Mengelola Jasa Boga yang Sukses. Jakarta: PT Remaja Rosdakarya.

Glaiser, Robyn. 1987. *Catering: Toward a Career*. Longmann: Chesire.

John, Pass. 1988. *Australian Handbook of Commercial. Catering*. Australia: The Macmillan Company Pty Ltd.

Kinton, Ronald and Caserani, Victor. 1989. *The Theory of Catering*. Australia: Edward Arnold.

Kotschevar, Lendal and Withrow, Diane. 2008. Mangement By Menu. Fourth Edition. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.

Mahmood, Khan.1987. Food Service Operation. Wessport.Connecticut: Avi Publishing Company, Inc.

Moehyi, Sjahmien. 1992. Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga. Jakarta: Penerbit Bharatara.

Subroto, Joko. 2003. Food & Beverage and Table Setting. Jakarta: Gramedia Widiasarana Indonesia (Grasindo).

Wahini, Meda. 2003. Manajemen Jasa Boga. Surabaya: Unesa University Press.

Widyastuti, Nurmasari. Adrian Pramono.2014. Manajemen Usaha Boga. Yogyakarta: Graha Ilmu

8321103038 METODOLOGI PENELITIAN (3 sks)

Dosen: Dr. Ir. Asrul Bahar, M.Pd

Dra. Lucia Tri Pangesthi, M.Pd

Dr. Sri Handajani, S.Pd., M.Kes

Capaian Pembelajaran:

1. Mahasiswa menguasai konsep dasar penelitian dan mampu membuat proposal penelitian
2. Mahasiswa mampu membuat abstrak penelitian
3. Mahasiswa mampu membuat artikel hasil penelitian yang siap dimuat di jurnal penelitian
4. Mahasiswa memiliki sikap disiplin, jujur dan tanggungjawab untuk merancang proposal

Deskripsi Mata Kuliah:

Materi Kuliah terdiri dari keterkaitan kegiatan penelitian dalam dimensi dan perkembangan ilmu dan teknologi, langkah-langkah penelitian yang meliputi penyusunan latar belakang masalah, perumusan masalah, perumusan tujuan dan manfaat, asumsi dan pengembangan kajian teori, perumusan hipotesis, jenis dan rancangan penelitian, populasi dan sampel, metode pengumpulan data dan pengembangan alat pengumpulan data, cara analisis data, diskusi hasil analisis, penarikan kesimpulan, serta saran. Merancang abstrak, laporan, dan artikel penelitian.

Referensi:

Suharsimi Arikunto. 2010. Prosedur Penelitian (Suatu Pendekatan Praktek). Jakarta: Rineka Cipta.

Sugiyono. 2011. Metode Penelitian Kombinasi. Bandung: Penerbit Alfabeta.

Tuckman, Bruce W. 1978. Conducting Educational Research. NewYork: Harcourt Brace Jovanovich Pub.

Sudjana. 1995. Desain dan Analisis Eksperimen. Bandung: Tarsito.

8321102053 PENGELOLAAN LAB BIDANG STUDI (2 sks)

Dosen: Nugrahani Astuti, S.Pd., M.Pd

Capaian Pembelajaran:

1. Mahasiswa memiliki pengetahuan dan pemahaman tentang peranan laboratorium dalam proses pendidikan dan pembelajaran yang menyesuaikan dengan kurikulum SMK yang berlaku di sekolah
2. Mahasiswa memiliki pengetahuan tentang konsep pengelolaan laboratorium dan komponen laboratorium bidang studi sebagai dasar dalam membuat desain laboratorium bidang studi SMK
3. Mahasiswa memiliki kemampuan untuk melakukan perencanaan laboratorium SMK yang berorientasi pada kurikulum SMK dengan memanfaatkan sumber belajar dan TIK.
4. Mahasiswa memiliki kemampuan untuk membuat mendisain laboratorium bidang studi SMK sesuai dengan Standar Nasional Pendidikan khususnya standar pelayanan minimal.
5. Mahasiswa memiliki sikap bertanggung jawab dalam membuat perencanaan dan desain laboratorium bidang studi SMK sesuai dengan Standar Nasional Pendidikan khususnya standar pelayanan minimal

Deskripsi Mata Kuliah:

Mengkaji dan memberikan pemahaman tentang peranan laboratorium dalam proses pendidikan dan pembelajaran yang sesuai degan kurikulum yang berlaku di sekolah, meliputi: (1) rasional pengelolaan lab/bengkel, akuntabilitas program pendidikan, rema kurikulum SMK, pendekatan keterampilan proses, praktik dan praktikum; (2) sumber belajar dan labwork; (3) merencanakan laboratorium bidang studi; (4) administrasi lab dab keselamatan kerja di lab sekolah. Pembelajaran: dengan pendekatan konstruktivistik. Kegiatan pembelajaran diakhirri dengan melakukan observasi lab SMK (Boga), membuat desain lab bidang studi tata boga sebagai bahan diskusi kelompok dan refleksi.

Referensi:

Akhir, Bustanul. Praktek dan Praktikum SMK.

Brown, Robert D. 1979. Industrial Education Facilities, a Handbook for organization and management. Boston Massachusetts: Allyn and Bacon Inc.

Hadiyat. 1984. Pedoman Pengelolaan Laboratorium IPA. Jakarta: CV. Sinar Pengetahuan

Pauther, Albert J. 1971. Teaching shop and laboratorium Subject . Culombus Charles E Merril Publishing.

Sutarno, Maryono. Dasar-dasar Pengelolaan Laboratorium

Strom, George. 1983. Managing The Ocupational Education Laboratory. Ann Arbor, Michigan: Wadsworth Publishing Company.

Winarni, Astriati. 1992. Laboratorium Bidang Studi PKK. Surabaya: Unipress1

............. Kurikulum SMK

............. 1982. Modern School Shop Planning, sevent Revised Edition. USA: Prakken Publication, Inc

8321102142 PERENCANAAN PEMBELAJARAN (2 sks)

Dosen: Dra. Siti Sulandjari, M.Si

Nugrahani Astuti, S.Pd., M.Pd

Dra. Niken Purwidiani, M.Pd

Capaian Pembelajaran:

1. Mahasiswa memiliki kemampuan merumuskan masalah pembelajaran tata Boga berdasarkan teori perencanaan pembelajaran,
2. Mahasiswa memiliki pengetahuan tentang konsep perencanaan pembelajaran, pengembangan instruksional, model-model pengembangan instruksional, peranan teori belajar, silabus, dan rencana pelaksanaanpembelajaran (RPP) dalam pembelajaranTata Boga
3. Mahasiswa memiliki kemampuan mengimplementasikan pengetahuan perencanaan pembelajaran, pengembangan instruksional, model-model pengembangan instruksional, teori belajar, media pembelajaran, dan evaluasi pembelajaran dalam menyusun rencana pelaksanaan pembelajaran (RPP) Tata Boga.
4. Mahasiswa memiliki sikap bertanggungjawab dalam menggunakan pengetahuan perencanaan pembelajaran untuk menyusun silabus, RPP, modul dan LKS, serta lembar penilaian dalam pembelajaran Tata Boga.

Deskripsi Mata Kuliah:

Pemahaman tentang konsep perencanaan dan pengembangan instruksional, model-model pengembangan instruksional, peranan teori belajar, media pembelajaran, dan evaluasi pembelajaran, penyusunan silabus dan RPP. Pencapaian hasil pembelajaran dilaksanakan melalui model pembelajaran Kooperatif dan workshop penyusunan portofolio perangkat pembelajaran.

Referensi:

Abdul Majid. 2011. *Perencanaan Pembelajaran*. Bandung: Remaja Rosdakarya.

Mulyasa. 2007. *Kurikulum Tingkat Satuan Pendidikan*. Bandung: Remaja Rosdakarya.

Oemar Hamalik*. 2003. Perencanaan Pengajaran Berdasarkan Pendekatan Sistem*.

Wina Sanjaya. 2006. *Strategi Pembelajaran Berorientasi Standar Proses Pendidikan*. Jakarta: Kencana Prenada Media.

Wina Sanjaya. 2008. *Perencanaan dan Desain Sistem Pembelajaran*. Jakarta: Kencana

.................. 2013. *Slabus SMK K-13*. Dikmenjur

8321102095 STATISTIKA (2 sks)

Dosen: Dr. Ir. Asrul Bahar, M.Pd.

Dra. Dewi Lutfiati, M.Kes

Capaian Pembelajaran:

1. Mahasiswa memiliki kemampuan untuk melakukan analisis masalah dalam pembelajaran statistika
2. Mahasiswa memiliki pengetahuan tentang konsep dasar statistika dan mengaplikasi konsep dalam proses pembelajaran
3. Mahasiswa memiliki kemampuan untuk menganalisis masalah sehari-hari diselesaikan dengan konsep statistika terkait
4. Mahasiswa memiliki sikap bertanggung jawab dalam mengembangkan aplikasi dan konsep statistika

Deskripsi Mata Kuliah:

Melakukan pengkajian dan memberikan pemahaman tentang peranan statistika melalui pembelajaran yang disesuaikan struktur kurikulum bidang tata busana. Pembelajaran statistika terdiri atas: pengerian dan peranan statistika, penyajian data dalam bentuk tabel, diagram, dan grafik. Ukuran pemusatan, simpangan, model populasi. Pengujian hipotesis, uji perbedaan, dan uji korelasi. Pelaksanaan penilaian dilakukan selama proses pembelajaran dengan partisipasi pada saat tatap muka, USS, dan UAS. Pembelajaran dilakukan dengan menerapkan gabungan pendekatan saintifik, model pembelajaran kooperatif, dan klasikal.

Referensi:

Sudjana. 2017. *Metoda Statistika*. Bandung: Tarsito

Sugiyono, Eri Wibowo. 2004. *Statistika untuk Penelitian dan Aplikasinya dengan SPSS*. Bandung: Alfabeta

Rosner, Bernard. 1986. *Fundamental of Biostatistics, second edition.* Massachusetts: PWS Publishers

8321102096 TEKNOLOGI PANGAN (2 sks)

Dosen: Dr. Ir. Asrul Bahar, M.Pd

Dr. Lilis Sulandari, MP

Capaian Pembelajaran:

1. Mahasiswa memiliki pengetahuan tentang teori dasar pengawetan, pengolahan dan penyimpanan bahan pangan.
2. Mahasiswa mampu mengevaluasi kualitas produk pangan berdasarkan kaidah kualitas produk dan memodifikasi resep yang sudah ada sesuai dengan standar kualitas produk dan standar kebersihan makanan (food hygiene)
3. Mahasiswa mampu untuk bekerjasama, berkomunikasi dan berinovasi dalam kegiatan praktikum pengawetan dan pengolahan bahan pangan.
4. Mahasiswa memiliki sikap bertanggungjawab dalam melakukan pengawetan dan pengolahan bahan pangan secara mandiri

Deskripsi Mata Kuliah:

Penguasaan konsep dasar dan penerapan berbagai teknik penanganan, pengolahan, pengawetan dan penyimpanan bahan pangan meliputi : kerusakan bahanpangan dan cara pengendalian yang tepat, pengaturan suhu, pengawetan dengan garam, gula dan asam, pengeringan, pengasapan, iradiasi, enzimpangan, Bahan Tambahan Pangan, foodpackaging & Edible coating, serta metode sensoris/organoleptik.

Referensi:

Desrosier, W. 1988. Teknologi Pengawetan Pangan. UI Press Jakarta.

Mountney, GJ and W. A. Gould. 1988. Practical Food Microbiology and Technology Third Edition. Van Nostrand Reinhold Company New York.

Purnomo, H. 1995. Ilmu Pangan (Terjemahan). UI Press Jakarta.

Purnomo, H. 1996. Dasar-dasar Pengolahan dan Pengawetan Daging. Gramedia Widiasarana Indonesia Jakarta.

Winarno, F. G. 1987. Enzim Pangan. Gramedia Jakarta.

Winarno, F. G. 1987. Pengantar Teknologi Pangan. Gramedia Jakarta.

Winarno, F. G. 1997. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Jakarta.

Cahyadi, W. 2006. Analisis dan aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan. PT Bumi Aksara Jakarta

8321104007 CIPTA KARYA BOGA (4 sks)

Dosen: Dra. Lucia Tri Pangesthi, M.Pd

Nugrahani Astuti, S.Pd., M.Pd

Mauren Gita Miranti, S.Pd., M.Pd

Dr. Sri Handajani, S.Pd., M.Kes

Capaian Pembelajaran:

1. Mahasiswa memiliki pengetahuan tentang karakteristik/kualitas produk makanan yang baik
2. Mahasiswa mampu membuat dan menyajikan produk olahan pangan yang inovatif dan berkualitas dengan memanfaatkan sumber belajar dan TIK.
3. Mahasiswa memiliki kemampuan menyusun karya ilmiah berupa artikel atau poster
4. Mahasiswa memiliki sikap disiplin dan bertanggung jawab dalam mengembangkan produk olahan pangan serta dalam penyelenggaraan pagelaran/ *food exhibition.*

Deskripsi Mata Kuliah:

Pemahaman tentang penerapan konsep makanan, proses pengolahan dan penyajian yang diwujudkan dalam bentuk hidangan inovatif dan berkualitas serta penyusunan karya ilmiah dalam bentuk artikel. Pembelajaran dilakukan dengan menerapkan pendekatan konstruktivistik dengan model pembelajaran kelompok. Kegiatan pembelajaran dengan presentasi tugas dan produk karya boga hasil uji coba resep. Pembelajaran diakhiri dengan pagelaran untuk pemerhati Kuliner, *stage holder*dan masyarakat umum.

Referensi:

Graf Ernst and Sam Saguy Israel. 1991. Food Product Development. New York: van Nostrand Reinhold.

Hyatt internasional M.dkk. 1994. Great Cuisine Of The Word. Jakarta.

Jenifer, Havey lang. 1998. Larouse Gastronomigue. New York: Publiser Inc

Berbagai buku mengenai makanan: makanan nusantara, makanan oriental, makanan kontinental, bakery pastry, dsb. Berbagai artikel ilmiah yang diperoleh dari jurnal hasil penelitian dan prosiding seminar

8321102149 EDUPRENEURE (2 sks)

Dosen: Nugrahani Astuti, S.Pd., M.Pd

Dra. Lucia Tri Pangesthi, M.Pd

Capaian Pembelajaran:

Memberikan pemahaman kepada Mahasiswa tentang perilaku dan sikap kewirausahaan melalui teori-teori yang mendukungnya serta contoh-contoh aplikasi nyata di dunia usaha. Dengan harapan agar peserta mampu membaca peluang-peluang usaha yang pada akhirnya didorong untuk mempunyai jiwa wirausaha dan mempunyai minat untuk berwirausaha, yang digambarkan dalam rencana usaha atau proposal usaha. Proposal usaha yang dibuat mengacu pada pedoman Program Kreatifitas Mahasiswa (PKM)

Deskripsi Mata Kuliah:

Matakuliah ini dirancang untuk memberikan pengetahuan dan keterampilan bagi mahasiswa yang ingin belajar dalam sebuah komunitas kecil melalui pendekatan studi tematik dan ekonomi yang berbasis produk pendidikan. Mahasiswa diharapkan dapat berperan aktif dalam menggunakan keterampilan akademik untuk memecahkan masalah yang berkaitan dengan produk/wirausaha pendidikan, dengan menerapkan filosofi: multiple intelligence, thematic cottages, life and bussines for student, dan self-development approach.

Referensi:

-

8321102173 EVALUASI SENSORI (2 sks)

Dosen: Dr. Ir. Asrul Bahar, M.Pd

Dr. Lilis Sulandari, MP

Capaian Pembelajaran:

1. Mahasiswa memiliki pengetahuan tentang teori dasar pengawetan, pengolahan dan penyimpanan bahan pangan.
2. Mahasiswa mampu mengevaluasi kualitas produk pangan berdasarkan kaidah kualitas produk dan memodifikasi resep yang sudah ada sesuai dengan standar kualitas produk dan standar kebersihan makanan (food hygiene)
3. Mahasiswa mampu untuk bekerjasama, berkomunikasi dan berinovasi dalam kegiatan praktikum pengawetan dan pengolahan bahan pangan.
4. Mahasiswa memiliki sikap bertanggungjawab dalam melakukan pengawetan dan pengolahan bahan pangan secara mandiri.

Deskripsi Mata Kuliah:

Penguasaan konsep dasar dan penerapan berbagai teknik penanganan, pengolahan, pengawetan dan penyimpanan bahan pangan meliputi: kerusakan bahanpangan dan cara pengendalian yang tepat, pengaturan suhu, pengawetan dengan garam, gula dan asam, pengeringan, pengasapan, iradiasi, enzimpangan, Bahan Tambahan Pangan, *food packaging & Edible coating,*serta metode sensoris/organoleptic.

Referensi:

Desrosier, W. 1988. Teknologi Pengawetan Pangan. UI Press Jakarta.

Mountney, GJ and W. A. Gould. 1988. Practical Food Microbiology and Technology Third Edition. Van Nostrand Reinhold Company New York.

Purnomo, H. 1995. Ilmu Pangan (Terjemahan). UI Press Jakarta.

Purnomo, H. 1996. Dasar-dasar Pengolahan dan Pengawetan Daging. Gramedia Widiasarana Indonesia Jakarta.

Winarno, F. G. 1987. Enzim Pangan. Gramedia Jakarta.

Winarno, F. G. 1987. Pengantar Teknologi Pangan. Gramedia Jakarta.

Winarno, F. G. 1997. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Jakarta.

Cahyadi, W. 2006. Analisis dan aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan. PT Bumi Aksara Jakarta.

8321102175 FUSHION FOOD (2 sks)

Dosen: Dra. Lucia Tri Pangesthi, M.Pd.

Dr. Hj. Sri Handajani, S.Pd., M.Kes

Capaian Pembelajaran:

1. Mahasiswa memiliki pengetahuan konsep dan penerapan pengkombinasian/perpaduan antara beberapa elemen makanan dari dua negara dengan etnik/budaya yang sama atau berbeda menjadi sebuah hidangan masakan atau kue atau minuman berorientasi industri jasa boga dengan cita rasa universal, berpenampilan estetik dengan selera berbeda mengacu pada tujuan pembelajaran dan memanfaatkan sumber belajar.
2. Mahasiswa mampu merancang konsep fusion food, menyiapkan bahan dan peralatan, mengolah, dan mempresentasikan produk fusion food dalam bentuk masakan/kue/minuman berorientasi industri jasa boga sesuai standar operasional prosedur, kebersihan makanan dan K3 dilingkungan kerja dengan mengacu pada tujuan pembelajaran dan memanfaatkan sumber belajar.
3. Memiliki moral, etika dan kepribadian yang baik di dalam mempelajari konsep fusion food dan penerapannya pada proses produksi masakan atau kue atau minuman berorientasi industri jasa boga secara cerdas, jujur, komunikatif, bertanggung jawab secara mandiri maupun bekerjasama dalam tim atas pekerjaan/tugas secara profesional dibidangnya sesuai dengan prosedur yang berlaku dengan penuh percaya diri namun tetap memperhatikan pendapat orang lain dan kepekaan social.

Deskripsi Mata Kuliah:

Mata kuliah ini merupakan pengkajian konsep dan penerapan pengkombinasian/perpaduan antara beberapa elemen makanan dari dua negara dengan etnik/budaya yang sama atau berbeda menjadi sebuah hidangan bercita rasa universal, berpenampilan estetik dengan selera berbeda. Pembahasan diawali dari konsep fusion food, jenis-jenis fusion food, proses fusion food, teknologi fusion food dan penyajian fusion food menggunakan berbagai bentuk pembelajaran berupa kuliah, demonstrasi, perancangan, praktik dan menggunakan berbagai metode pembelajaran berupa diskusi kelompok, studi kasus yang dilakukan dengan menerapkan pendekatan konstruktivistik dan praktik secara berkelompok dan pembelajaran berbasis masalah.

Referensi:

Gisslen, Wayne. 2017. *Professional Cooking*. Canada: John Wilrey & Sons Crawford

Hermawan, Devina, Tjandra, Jonathan. 2022. *Indonesian Fusion Food*.

Irianti, Hari Eko, Giyatmi. 2021. *Pengembangan Produk Pangan: Teori dan Implementasi.*Depok: Rajawali Pers.

Lestari, Wilujeng, Komariah, Kokom. 2019. *Buku Saku Fusion Food*. Yogyakarta: UNY

Pengembangan Produk

8321102174 HALAL FOOD (2 sks)

Dosen: Nugrahani Astuti, S.Pd., M.Pd.

IF. Romadhoni, S.Pd., M.Pd

Capaian Pembelajaran:

1. Mahasiswa memiliki pengetahuan terkait konsep dasar pangan halal dan Sistem Jaminan Halal (SJH).
2. Mampu merancang dokumen halal dan kelengkapannya serta mempresentasikannya.
3. Mampu mensosialisasikan cara produksi makanan yang baik dan benar, membuat diagram alir produksi dan menentukan titik kritisnya.
4. Memiliki moral, etika dan kepribadian yang baik di dalam mempelajari konsep pangan halal dan penerapannya pada proses produksi menu di industri jasa boga secara cerdas, jujur, komunikatif, bertanggung jawab secara mandiri maupun bekerjasama dalam tim atas pekerjaan/tugas secara profesional dibidangnya sesuai dengan prosedur yang berlaku dengan penuh percaya diri namun tetap memperhatikan pendapat orang lain dan kepekaan sosial.

Deskripsi Mata Kuliah:

Pada mata kuliah ini mahasiswa belajar tentang konsep pangan halal. Mata kuliah ini merupakan salah satu mata kuliah program studi yang dirancang bagi mahasiswa sarjana pendidikan tata boga untuk mempelajari aspek teknis dan non teknis yang berkaitan dengan industri pangan halal di Indonesia. Aspek teknis meliputi titik kritis produksi pangan, bahan baku, dan penanganan sampai ke tingkat konsumen, sedangkan aspek non teknis meliputi persyaratan untuk mendapatkan sertifikasi halal bagi industri jasa boga menggunakan berbagai bentuk pembelajaran berupa kuliah, demonstrasi, perancangan, praktik dan menggunakan berbagai metode pembelajaran berupa diskusi kelompok, studi kasus, dan pembelajaran berbasis masalah.

Referensi:

Dr. Ir. Anton Apriyantono, MS., 2004, Teknologi & Manajemen Pangan Halal, Fakultas Teknologi Pertanian, IPB.

Dr. Yusuf Qardhawi, 1995, Halal & Haram dalam Islam

Tien R. Muchtadi, 1997, Teknologi Proses Pengolahan Pangan, Pusat Antar Universitas Pangan & Gizi, IPB.

Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan & Kosmetika, Pedoman untuk memperoleh Sertifikat Halal, Majelis Ulama Indonesia, 1999.

Dirjen LPPOM Depkes RI, Peraturan Pemerintah No. 69 tahun 1999 tentang Pangan.

Aditya R, Syah D, Arintawati. 2015. Fermentation Profiles of Nabidh (Fruit Juice). Journal of Halal Research. 1(1):25-29.

Fatwa MUI terbaru tentang No. 10 tahun 2018 tentang Produk Makanan dan Minuman yang Mengandung Alkohol/Etanol

Gunduz S, Yilmaz H, Goren AC. 2013. Halal Food and Metrology: Ethyl Alcohol Contents of Beverages. J. Chem. Metrol. 7(1):7-9.

Najiha AA, Tajul AY, Norziah MH, WanNadiah WA. 2010. A Preliminary Study on Halal Limits for Ethanol Content in Food Products. Meadle-East Journal of Scientific Research. 6(1):45-50.

Rizqiyah R. 2007. Pengaruh Variasi Waktu Pemeraman terhadap Kadar Etanol Jus Buah Kurma (Analisis Hadits Nabi Secara Saintifik). UIN Sunan Kalijaga. Yogyakarta.

Dr. Ir. Anton Apriyantono, MS., 2004, Teknologi & Manajemen Pangan Halal, Fakultas Teknologi Pertanian, IPB.

Modul International Auditor Halal Training, 2018, IIUM, Malaysia.

Modul Serol.

8321103152 MANAJEMEN KEUANGAN, SARANA DAN PRASARANA (3 sks)

Dosen: Dr. Any Sutiadiningsih, M.Pd.

Capaian Pembelajaran:

1. Mahasiswa memiliki kemampuan memahami konsep-konsep manajemen keuangan ,
2. Mahasiswa memiliki pengetahuan tentang, teori-teori manajemen manajemen keuaangan, serta dapat menerapkannya sesuai dengan prodinya masing-masing.
3. Mahsiswa memiliki kemampuan untuk mengaplikasikan manajemen keuangan dalam prakteknya.

Deskripsi Mata Kuliah:

Melakukan pengkajian dan memberikan pemahaman tentang peranan manajemen keuangan dalam dunia usaha. Mata kuliah ini merupakan pengenalan manajemen keuangan perusahaan dan organisasi, serta memahami bagaaimana proses pengambilan keputusan dan menginterprestasikan dampak yang akan ditimbulkan oleh pengambilan keputusan atas penciptaan nilai. Ada tiga area utama pengambilan keputusan dalam manajemen keuangan yaitu Investasi, Keuangan dan manajemen asset.

Referensi:

James C, Van Horne, Jhon M, Wachowicz Jr, 2019, Fundamental of Financial Manajemen, Salemba Empat, cetakan ke 6, Jakarta

Brigham, Houston, edisi terjemahan, 2019, Dasar Dasar Manajemen Keuangan, Salemba Empat, Jakarta

Prof.Dr. Kamaludin, SE, M.M , Dr.Rini Indriani, SE,M.Si, Ak, CA, 2021, Manajemen Keuangan, edisi revisi 2, Cv.Mandar Maju, Bandung

8321103154 MANAJEMEN SDM DAN MUTU (3 sks)

Dosen: Dr. Any Sutiadiningsih, M.Si

Capaian Pembelajaran:

1. Menginternalisasi nilai, norma, dan etika akademik melalui penerapan IPTEKS.
2. Menguasai teori (penerapan) pengelolaan SDM serta evaluasi mutu kinerja.
3. Mengembangkan pemikiran logis, kritis, sistematis, dan kreatif dalam mengelola SDM sesuai dengan bidang keahliannya.
4. Menunjukkan sikap bertanggungjawab atas penjaminan mutu berdasarkan kajian analisis atau informasi dan data.

Deskripsi Mata Kuliah:

Mata Kuliah ini mengembangkan konsep yang berkaitan dengan strategi mengelola Sumber Daya Manusia dan Mutu khususnya di bidang jasa boga. Materi pada mata kuliah ini berkaitan dengan aspek MSDM, identifikasi kompetensi, peningkatan pengetahuan, keterampilan SDM serta identifikasi kebutuhan pengembangan, kebijakan maupun program dalam pengembangan SDM serta strategi dan evaluasi mutu SDM. Setelah mahasiswa menyelesaikan mata kuliah ini, diharapkan mampu menganalisis, menyusun serta mengembangkan program-program pengembangan SDM serta menyusun instrumen mutu di Unit kerjanya. Perkuliahan disampaikan dalam bentuk perkuliahan daring dengan metode berbasis proyek, studi kasus dan pemecahan masalah.

Referensi:

Competency management: A Practitioner’s Guide, Palan R., 2003 Percetakan Suma, Kuala Lumpur.

Development Management Skills, Margaret Dale, 2003.

Efective Planning, The Art Of Training and Development, Leslie Rae. 2013.

Human Resource Development, Sedarmayanti, Prof.Dr, APU, 2013.

Human Resource Management, Dessler, Gary dan Huat, Tan Chwee, 2006, Pearson Prentice Hall, Singapore.

Undang-Undang Nomor 5 Tahun 2014 tenta6ng Aparatur Sipil Negara.

Peraturan Pemerintah Nomor. 11 Tahun 2017 tentang Manajemen Aparatur Sipil Negara

8321103177 PENGELOLAAN KUE DAN MINUMAN KHAS JAWA TIMUR (3 sks)

Dosen: Dr. Sri Handajani, S.Pd., M.Kes

Nugrahani Astuti, S.Pd., M.Pd

Andika Kuncoro, S.Pd., M.Pd

Capaian Pembelajaran:

1. Mahasiswa memiliki pengetahuan tentang teori kue dan minuman Indonesia untuk memahami peralatan, teknik pembuatan dan pengolahan serta kriteria hasil jadi produk secara organoleptik.
2. Mahasiswa memiliki kemampuan untuk menyusun perencanaan dan laporan praktek membuat kue dan minuman Indonesia dengan lengkap dan sistematis.
3. Mahasiswa memiliki kemampuan mengelola dan sikap bertanggung jawab dalam melaksanakan kegiatan praktek kue dan minuman Indonesia dengan memperhatikan prinsip keamanan dan keselamatan kerja (K3).
4. Mahasiswa memiliki sikap bertanggung jawab untuk merancang kemasan yang tepat sesuai karakteristik produk kue dan minuman Indonesia.

Deskripsi Mata Kuliah:

Melakukan pengkajian dan memberikan pemahaman tentang konsep kue dan minuman Indonesia, peralatan, macam adonan, teknik pembuatan adonan dan kemasan. Penyusunan perencanaan, mengelola produksi kue dan minuman dari berbagai adonan serta penyusunan laporan praktek kue dan Minuman Indonesia. Pembelajaran dilakukan dengan menerapkan model pembelajaran langsung dan kooperatif. Kegiatan pembelajaran meliputi tatap muka dalam bentuk tanya jawab, diskusi kelompok dan refleksi serta praktek mandiri di laboratorium.

Referensi:

Cahyadi, Wisnu. 2006. Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan. Jakarta: PT. Bumi Aksara.

Ekadjati, Edi S, Tjetjep Rohendi R, dkk. 2001. Kemasan Tradisional Masyarakat Sunda. Bandung: ITB

Ganie, Suryatini N. 2002. Upaboga Indonesia, Ensiklopedia Pangan & Kumpulan Resep. Jakarta: PT. Grafika Multiwarna.

Kristiastuti, Dwi dan C Anna N.A. 2015. Pengetahuan Dasar Kue dan Minuman Indonesia. Materi kuliah yang tidak dipublikasikan.

Sa’adah, Naela. 2011. 191 Resep Wedang, Es & Kolak. Yogyakarta: Syura Media Utama.

Siahaan E.K. 1983. Wujud, Variasi dan Fungsinya serta Cara Penyajiannya Daerah Sumatera Utara. Depdikbud

Suyitno dan Kamarijani. 1996. Dasar-Dasar Pengemasan. Jakarta: PT. Rineka Cipta.

Yetti Herayati. 1986. Wujud, Variasi dan Fungsinya serta Cara Penyajiannya Pada Orang Sunda Daerah Jawa Barat. Depdikbud

U.S. Wheat Associates. 1983. Pedoman Pembuatan Roti dan Kue. Jakarta: Djambatan Winarno, FG. 1993. Pangan: Gizi, Teknologi dan Konsumen. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama

Yasa Boga. 1997. Kue-Kue Indonesia. Jakarta: PT. Gramedia

8321103176 PENGELOLAAN MAKANAN KHAS JAWA TIMUR (3 sks)

Dosen: Nugrahani Astuti, S.Pd., M.Pd

Capaian Pembelajaran:

1. Memiliki kemampuan untuk menguasai konsep teoritis tentang makanan Khas Jawa Timur: pola hidangan masyarakat Jawa Timur, dan karakteristik hidangan Jawa Timur. Bahan, bumbu dan peralatan, serta teknik pengolahan makanan khas Jawa Timur.
2. Terampil memilih bahan, peralatan, teknik pengolahan, mempresentasikan dan menyimpan produk makanan khas Jawa Timur seperti makanan pokok, lauk pauk berbahan sayuran, unggas, ikan, dan daging sesuai standar resep yang berorientasi pada standar kualitas produk, standar kebersihan makanan (Food Hygiene), memenuhi nilai estetika, dan dengan menerapkan K3 dilingkungan kerja secara cerdas, mandiri dan jujur dengan mengacu pada tujuan pembelajaran dan memanfaatkan sumber belajar.
3. Memiliki tanggung jawab dan kepribadian yang baik di dalam mempelajari konsep dan menerapkan pengolahan hidangan Indonesia secara cerdas, jujur, komunikatif, secara mandiri maupun bekerjasama dalam tim atas pekerjaan/tugas secara profesional dibidangnya sesuai dengan prosedur yang berlaku dengan penuh percaya diri namun tetap memperhatikan pendapat orang lain dan kepekaan social.

Deskripsi Mata Kuliah:

Pada mata kuliah ini mahasiswa belajar tentang konsep hidangan khas Jawa Timur meliputi karakteristik makanan pokok, lauk pauk, aneka jenis hidangan dari ikam, daging, unggas, sayuran, bumbu dan rempah khas dapur Indonesia dan terampil dalam mengolah maupun menyajikan hidangankhas Jawa Timur menggunakan berbagai bentuk pembelajaran berupa kuliah, demonstrasi, perancangan, praktik dan menggunakan berbagai metode pembelajaran berupa diskusi kelompok, studi kasus, dan pembelajaran berbasis masalah.

Referensi:

Cahyadi, Wisnu. 2006. Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan. Jakarta: PT. Bumi Aksara.

Ekadjati, Edi S, Tjetjep Rohendi R, dkk. 2001. Kemasan Tradisional Masyarakat Sunda. Bandung: ITB

Ganie, Suryatini N. 2002. Upaboga Indonesia, Ensiklopedia Pangan & Kumpulan Resep. Jakarta: PT. Grafika Multiwarna.

Kristiastuti, Dwi. 2015. Bahan Ajar Pengelolaan Makanan Indonesia

8321102150 PENGEMBANGAN KURIKULUM KURSUS (2 sks)

Dosen: Dra. Lucia Tri Pangesthi, M.Pd.

Nugrahani Astuti, S.Pd., M.Pd

Capaian Pembelajaran:

1. Memiliki kemampuan untuk memanfaatkan sumber belajar dan media pembelajaran berbasis TIK dalam menelaah kurikulum.
2. Memiliki pengetahuan tentang perkembangan kurikulum sekolah, prinsip-prinsip analisis kurikulum danmenguasai konsep-konsep ekonomi beserta pembelajarannya termasuk miskonsepsi dan strategi mengatasinya
3. Memiliki keterampilan untuk melakukan analisis kurikulum untuk menemukan indikator kompetensi, memilih materi termasuk keluasan dan kedalaman
4. Memiliki sikap bertanggungjawab yang tercermin dari hasil telaah kurikulum yang kritis dan teliti

Deskripsi Mata Kuliah:

Mata kuliah ini berhubungan pemahaman tentang ; 1) Pendidikan dan pelatihan (pengertian, tujuan, fungsi dan manfaat); 2) Model dan metode perencanaan program pendidikan dan pelatihan; 3) Prinsip-prinsip pengembangan kurilulum pelatihan; 4) Prosedur pengembangan kurikulum; 5) Pengembangan tujuan, materi, proses belajar, bahan ajar dan media dan penilaian pelatihan berdasarkan karakteristik peserta didik; 6) Praktik menyusun kurikulum pelatihan.

Referensi:

Dokumen kurikulum SMK yang berlaku

Buku Guru dan Buku Siswa sesuai kurikulum yang berlaku

Buku-buku Bidang Studi Tata Boga untuk SMK

Savedra, Anna Rosefsky and Opfer, Darlem V. 2012. Teaching and Learning 21st Century Skills, Lesson from The Learning Sciences. Hongkong: Asia Society, Partnership for Global Learning.

Hamalik, Oemar. 2014. Kurikulum danPembelajaran. Jakarta: Bumi Aksara

8321103166 PENGEMBANGAN MEDIA DAN SUMBER BELAJAR KURSUS BIDANG KULINER (3 sks)

Dosen: Mauren Gita Miranti, S.Pd., M.Pd

IF. Romadhoni, S.Pd., M.Pd

Capaian Pembelajaran:

1. Mahasiswa mampu secara kreatif dan inovatif dalam merancang, menciptakan dan menyajikan bahan ajar sesuai dengan karakteristik kursus.
2. Mahasiswa memiliki pengetahuan mengenai pengertian, peran, dan jenis bahan ajar, serta bagaimana membuat dan mengembangkan bahan ajar yang sesuai untuk pembelajaran tata boga.
3. Mahasiswa memiliki sikap bertanggung jawab dalam mengembangkan penilaian hasil belajar sesuai dengan Standar Nasional Pendidikan khususnya standar penilaian. Mengikuti perkuliahan dengan tertib, sopan dan disiplin, akif, dan mampu bekerja sama dengan kelompok.

Deskripsi Mata Kuliah:

Mata kuliah Pengembangan Media dan Sumber Belajar Kursus Bidang Kuliner bertujuan untuk membekali mahasiswa untuk melebarkan sayap usaha setelah lulus kuliah. Secara khusus mata kuliah ini mempelajari strategi membuka kursus dengan menciptakan media dan sumber belajar kontemporer. Berbagai aspek yang dibahas pada mata kuliah ini dan berkaitan dengan aspek menjaring pasar melalui media digital, identifikasi jenis-jenis media sesuai dengan kompetensi, peningkatan kualitas media berorientasi pendidikan dan kuliner, keterampilan mengelola berbagai jenis sumber media serta identifikasi kebutuhan pengembangan bahan ajar kursus. Setelah mahasiswa menyelesaikan mata kuliah ini, maka diharapkan mampu menganalisis, menyusun serta mengembangkan media dan sumber belajar pada beberapa jenis kursus. Perkuliahan disampaikan dalam bentuk perkuliahan berbasis proyek, studi kasus dan diskusi interaktif.

Referensi:

**Andi Prastowo.**2014. Panduan Kreatif Membuat Bahan Ajar Inovatif. Yogyakarta: Diva Press

**Dewi, Utari, dkk.**2020. Handout Pengembanan Bahan Ajar Cetak. Surabaya: Teknologi Pendidikan FIP Unesa

**Mustaji.**2013. Media Pembelajaran. Surabaya: Unipress Unesa

**Newby, Timothy J., Donald A. Stepich, James D. Lehman, James D. Russell, Anne Ottenbreit-Leftwich.**2009. Educational Technology for teaching and Learning. Ed

8321101164 SEMINAR (1 sks)

Dosen: Mauren Gita Miranti, S.Pd., M.Pd.

Dr. Sri Handajani, S.Pd., M.Kes.

Nugrahani Astuti, S.Pd., M.Pd.

Dra. Lucia Tri Pangesthi, M.Pd.

Dr. Ir. Asrul Bahar, M.Pd.

Andika Kuncoro Widagdo, S.Pd., M.Pd

Capaian Pembelajaran:

1. Mahasiswa mampu menguasai penulisan proposal karya ilmiah dan memiliki pengetahuan serta pemahaman tentang konsep metode penulisan Karya Ilmiah sesuai langkah-langkah penelitian ilmiah.
2. Mahasiswa mampu menyampaikan proposal forum seminar serta menganalisis isi artikel dalam jurnal hasil penelitian beserta langkah-langkah penelitian ilmiah dalam konteks penyusunan proposal penelitian*.*
3. Mahasiswa mampu menerima pendapat dan masukan yang bersifat membangun serta memiliki keterampilan menyusun makalah/artikel dari hasil analisis jurnal dan laporan penelitian sesuai standar dan kaidah penulisan Ilmiah.
4. Mahasiswa memiliki sikap kooperatif dan bertanggung jawab dalam menyusun/rancangan proposal penelitian bidang pendidikan Tata Boga

Deskripsi Mata Kuliah:

Mata kuliah ini memberikan pengertian dan penguasaan prosedur pembuatan proposal sesuai peraturanakademik yang berlaku, membrikan serta memaparkan isi proposal dan argumntasi terhadap isi proposal dalam seminar.

Referensi:

Arief Furchan. 2003. Pengantar Penelitian dalam Pendidikan. Surabaya: Usaha Nasional Buku Utama

Sutrisno Hadi. 1993. Metodologi Research. Jilid 1. Yogyakarta: Penerbit Andi Offset

8321102084 SOSIO BUDAYA MAKANAN (2 sks)

Dosen: Choirul Anna Nur Afifah, S.Pd., M.Si

Andika Kuncoro Widagdo, S.Pd., M.Pd

Capaian Pembelajaran:

1. Mahasiswa memiliki pengetahuan tentang konsep sosial dan budaya makanan untuk memahami etnografi pangan masyarakat dengan memanfaatkan sumber belajar.
2. Mahasiswa memiliki kemampuan untuk melakukan pengkajian kebiasaan makan meliputi pola hidangan, pantangan atau tabu makanan dan perilaku makan pada berbagai masyarakat.
3. Mahasiswa memiliki kemampuan untuk melakukan analisis konsumsi pangan dengan berbagai model dan mengidentifikasi faktor sosial budaya yang mempengaruhinya.
4. Mahasiswa memiliki sikap peduli, jujur dan tanggungjawab untuk mengkaji etnografi pangan khas Indonesia dan menganalisis keberlanjutan makanan khas Indonesia

Deskripsi Mata Kuliah:

Melakukan pengkajian dan memberikan pemahaman tentang konsep sosial budaya masyarakat, sejarah makanan, kebiasaan makan ditinjau dari pola hidangan, pantangan atau tabu makanan dan perilaku makan masyarakat. Menganalisis konsumsi pangan dengan berbagai model dengan faktor sosial budaya yang mempengaruhinya. Pengkajian tentang etnografi pangan khas Indonesia berdasarkan hasil observasi di masyarakat. Pembelajaran dilakukan dengan menerapkan pendekatan kontekstual. Model pembelajaran menerapkan problem based learning dan pembelajaran kooperatif. Bentuk tugas perkuliahan berupa tes tertulis, penyusunan makalah dan presentasi.

Referensi:

den Hartog, Adel P dan Wija van Staveren. 1983. Manual for Social Surveys on Food Habits and Consumption in Developing Countries. Pudoc

Wageningen.

Jacob T. 1990. Evolusi Makanan Manusia. Berita Pergizi Pangan.

Suhardjo. 1989. Sosio Budaya Gizi. Bogor: PAU Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor.

Susanto, Djoko. 1988. Diversifikasi Pangan dilihat dari Aspek Pola Konsumsi dan Kebiasaan Pangan (Food Habits) Masyarakat. Berita Ilmu

Pengetahuan dan Teknologi, No.1.

Susanto, Djoko.1991. Fungsi Sosial dan Budaya Pangan. Pangan No.9, Vol.II, Juli.

Susanto, Djoko. 1997. Food Ethnography. Materi Kuliah Mahasiswa GMSK.

8321103156 STRATEGI PEMASARAN DAN PUBLIC SPEAKING (3 sks)

Dosen: Dra. Niken Purwidiani, M.Pd

Mauren Gita Miranti, S.Pd., M.Pd

Capaian Pembelajaran:

1. Mahasiswa mampu menilai dengan tepat komponen-komponen Strategi Pemasaran.
2. Mahasiswa mampu merumuskan Strategi Pemasaran dengan tepat.
3. Mahasiswa mampu menunjukkan karakter Iman, cerdas, mandiri, jujur, peduli dan tangguh di dalam kegiatan pembelajaran Strategi Pemasaran

Deskripsi Mata Kuliah:

Matakuliah Strategi Pemasaran membelajarkan konsep dan teori-teori pemasaran yang dapat diaplikasikan organisasi dalam usaha menemukan, menciptakan, dan mengskploitasinya dalam rangka memperoleh keunggulan dalam persaingan. Melalui matakuliah strategi pemasaran mahasiswa diharapkan memahami proses analisis situasipasar, mengevaluasi segmen, target, dan positioning merek, analisis pemilihan dan evaluasi strategi pemasaran berdasarkan daur hidup hidup, posisipersaingan, serta evaluasi atas kinerja pemasaran. Pendekatan pembelajaran yangdipilih adalah terpusat pada mahasiswa, artinya proses pembelajaran mendorong mahasiswa untuk aktif dalam proses pencarian sumber belajar dalam mengkonstruksi pengetahuan. Metode pembelajaran dilakukan dengan analisis kasus, presentasi, diskusi, penugasan observasi, dan refleksi.

Referensi:

Cravens, David W. and NigelF. Piercy. 2009. *Strategic Marketing,*Ninth Edition, International Edition. McGraw-Hill, Boston New York.

Walker, Orville C. , Jr. , John W. Mulins, Harper W. Boyd, Jr. , and Jean-Claude Larreche. 2008. *Marketing Strategy*, *ADecision-Focused Approach*Seventh Edition. Irwin McGraw-Hill Boston.

Jain, Subash C.2001. *Marketing Planning and Strategy*6th Edition

Day, George S. 1999. *MarketDriven Strategy*.The Free Press New York.

Fandy Tjiptono, Gregorius Chandra, Dadi Adriana. 2008. Pemasaran Strategik. CV Andi Offset (Penerbit Andi)