

GARIS-GARIS BESAR PROGRAM PERKULIAHAN (GBPP)

- Kode Mata Kuliah** : MKB-175-081
Mata Kuliah : Pastry and Bakery
Bobot : 3 (Tiga) sks
Semester : 5 (lima)
Tujuan Mata Kuliah : Mahasiswa memiliki pengetahuan dasar tentang Pastry Kitchen dan operasional kerja yang ada di dalamnya. Dengan pengetahuan ini mahasiswa diharapkan mampu melakukan operasional kerja yang ada di Pastry and Bakery Section sebagai penunjang operasional kitchen secara menyeluruh.
Deskripsi Mata Kuliah : Mata kuliah ini diselenggarakan melalui tatap muka berupa perkuliahan (K) dan praktika (PA) di dalam atau diluar kelas selama satu semester (14 kali tatap muka) ditambah dengan satu kali Ujian Tengah Semester (UTS) dan satu kali Ujian Akhir Semester (UAS). Adapun materi yang disajikan meliputi : Pengertian pastry and bakery section, fungsi pastry and bakery section, struktur organisasi pastry and bakery section, pengenalan peralatan, pengenalan bahan, Terminologi pastry and bakery, cara pengolahan produk, Teknik pengolahan roti, teknik pembuatan kue, tehnik pengolahan kue tradisional, tehnik pengolahan coklat, tehnik pengolahan pastry, tehnik pengolahan kue kering.

No	Kompetensi	Materi		Estimasi Waktu	Kepustakaan	Keterangan		
		Pokok Bahasan	Sub. Pokok Bahasan			K	PU	PA
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
1.	Mahasiswa mengetahui dan mampu menjelaskan tentang pastry and bakery section	Pastry and bakery section	1. Pengertian pastry and bakery section 2. Fungsi pastry and bakery section 3. Struktur organisasi pastry and bakery section 4. Job description pastry and bakery section 5. Hyiene and sanitation	1 kali	1. Ni wayan suwithi, dkk, pastiseri untuk SMK, 2008, penerbit depdiknas 2. Diktat perkuliahan pastry and bakery STPB 3. Sihite, Richard, S.Sos, Job description, edisi 5, 2000, pernerbit SIC, Surabaya	3	-	-
2.	Mahasiswa mengetahui dan mampu menjelaskan tentang hubungan pastry bakery dengan departemen lain	Hubungan pastry bakery dengan departemen lain	1. Koordinasi dengan rooms division 2. Koordinasi dengan food division 3. Koordinasi dengan bak office	1 kali		3	-	-

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
3.	Mahasiswa mengetahui dan mampu menjelaskan tentang konsep dasar pastry and bakery	Konsep dasar pastry and bakery	1. Pengenalan bahan 2. Terminologi pastry and bakery 3. Pengenalan peralatan 4. Kualifikasi pastry and bakery produk a. Cream and sauces b. Dough and batter c. Bread an fermented dough d. Cakes e. Gateux and torten f. And torten g. Cookies h. Sweets i. Indonesian dessert	1 kali		3	-	-
4.	Mahasiswa mengetahui dan mampu melakukan teknik pengolahan roti	Teknik pengolahan roti	1. Karateristik roti 2. Pembuatan adonan 3. Tehnik pengolahan 4. Presentasi 5. Praktika pengolahan roti	2 kali		1	5	-
5	Mahasiswa mengetahui dan mampu melakukan tehnik pengolahan kue	Tehnik pengolahan kue	1. Pembuatan adonan 2. Tehnik pengolahan 3. Dekorasi kue 4. Presentasi 5. Praktika pengolahan kue	2 kali		1	5	-
6	Mahasiswa mengetahui dan mampu melakukan tehnik pengolahan pastry	Tehnik pengolahan pastry	1. Pembuatan adonan 2. Tehnik pengolahan 3. Presentasi 4. Praktika pengolahan pastry	2 kali		-	6	-

7	Mahasiswa mengetahui dan mampu melakukan teknik pengolahan kue tradisional	Tehnik pengolahan kue tradisional	1. Macam-macam kue tradisional 2. Tehnik pengolahan 3. Presentasi 4. Praktika pengolahan kue tradisional	2 kali		-	6	-
8	Mahasiswa mengetahui dan mampu melakukan teknik pengolahan coklat	Tehnik pengolahan coklat	1. Macam-macam produk berbahan dasar coklat 2. Tehnik pengolahan coklat 3. Presentasi 4. Praktika pengolahan coklat	2 kali		-	6	-
9	Mahasiswa mengetahui dan mampu melakukan teknik pengolahan kue kering	Teknik pengolahan kue kering	1. Tehnik pengolahan kue kering 2. Presentasi 3. Praktika pengolahan kue kering	1 kali		-	3	-
Jumlah						12	30	

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
6.			1.					
7.			1.					
Jumlah						35	-	7