

BAP OPERASIONAL PATISSERIE I KELAS 51.4A.09 - 51402

DOSEN : EMMITA DEVI HARI PUTRI, S.Par, MM

MATAKULIAH : OPERASIONAL PATISSERIE II

SKS : 4

KELAS : 51.4A.09 - 51402

JUMLAH MAHASISWA : 17

Pertemuan	Ruangan	Tanggal	Bahan Kajian	Berita Acara Pengajaran	Kehadiran
01	c-k1	20 Maret 2023	Kesehatan Keselamatan Keamanan Kerja dan Metode pembuatan pastry bakery	Perkuliahan berjalan dengan tertib dan lancar materi perkuliahan pertemuan I adalah - kesehatan keselamatan keamanan kerja - metode pembuatan pastry bakery - konsep dasar patisserie - pengetahuan macam-macam adonan dasar roti dan kue perkuliahan dilakukan secara tatap muka luring metode pembelajaran adalah ceramah diskusi dan tanya jawab mahasiswa membuat kelompok untuk perkuliahan praktek minggu depan media pembelajaran adalah ruang wisma lcd proyektor laptop	Tepat Waktu Jadwal: 08:20-11:40 Masuk: 08:33:03 Keluar: 11:30:53
02	c-k1 (kp)	21 Maret 2023	Pemilihan bahan baku dan bahan olahan yang berkualitas dalam membuat produk Fruit Tarlet	perkuliahan dilakukan secara tatap muka dan praktek di lab kitchen perkuliahan berjalan dengan tertib dan lancar pada akhir sesi ada presentasi dan tanya jawab	Tepat Waktu Jadwal: 11:40-15:00 Masuk: 11:50:40 Keluar: 14:50:15
03	c-k1	27 Maret 2023	Menyediakan dan menyajikan produk patisserie Coux Soes sebagai	perkuliahan berjalan dengan lancar perkuliahan dilakukan secara luring dengan metode pembelajaran praktek	Tepat Waktu Jadwal: 08:20-11:40 Masuk: 08:27:36

			menu cold dessert dengan memperhatikan prosedur kebersihan makanan lingkungan dan K3	diskusi presentasi dan tanya jawab dilakukan di lab kitchen	Keluar: 11:30:01
04	c-k1	3 April 2023	Menyiapkan dan menyediakan clair sebagai salah satu snack dalam produk patisserie dengan memperhatikan standar operasional prosedur serta perhitungan cost control dalam 1 resep produk	1 perkuliahan berjalan dengan tertib dan lancar perkuliahan dilakukan secara tatap muka denangan metode pembelajaran praktek di laboratorium kitchen diskusi presentasi tanya jawab materi yang disampaikan adalah kue coux soes sebagai menu dessert capaian pembelajaran matakuliah pada pertemuan ini adalah mahasiswa mampu membuat dan menyediakan salah satu menu dessert yang memiliki rasa manis	Tepat Waktu Jadwal: 08:20-11:40 Masuk: 08:30:05 Keluar: 11:38:09
05	c-k1	10 April 2023	Membuat produk patisserie pizza Pengertian adonan pizza dan metode pembuatan pizza	1 perkuliahan berjalan dengan tertib dan lancar perkuliahan dilakukan secara tatap muka dengan media pembelajaran lab kitchen metode pembelajaran praktek diskusi presentasi dan tanya jawab	Tepat Waktu Jadwal: 08:20-11:40 Masuk: 08:21:12 Keluar: 11:31:05
06	c-k1	17 April 2023	Membuat produk patisserie Croissant Metode pembuatan Croissant dan perhitungan	perkuliahan berjalan dengan tertib dan lancar metode pembelajaran adalah praktek diskusi tanya jawab dan presentasi media pembelajaran laboratorium kitchen perkuliahan dilakukan	Tepat Waktu Jadwal: 08:20-11:40 Masuk: 08:24:01 Keluar: 11:30:11

			cost control dalam 1 resep produk	secara tatap muka luring materi yang disampaikan adalah praktek membuat produk patisserie croissant produk patisserie yang tergolong jenis bread	
07	c-k1	8 Mei 2023	Membuat produk patisserie Danish Pastry	perkuliahan berjalan dengan tertib dan lancar perkuliahan dilakukan secara tatap muka dan berkolaborasi dengan praktisi perkuliahan dilakukan di lab kitchen dengan metode pembelajaran ceramah diskusi tanya jawab dan praktek materi yang diberikan yaitu berkaitan dengan produk patisserie danish pastry	Tepat Waktu Jadwal: 08:20-11:40 Masuk: 08:24:28 Keluar: 11:31:53
08	c-k1	15 Mei 2023	(UTS)	Ujian Tengah Semester berjalan dengan lancar dilakukan secara offline di lab. Kitchen	Tepat Waktu Jadwal: 08:20-11:40 Masuk: 08:30:28 Keluar: 10:29:53
09	c-k1 (kp)	24 Mei 2023	Menyiapkan menyediakan dan mendisplay produk patisserie sweet roll	perkuliahan berjalan dean lancar perkuliahan dilakukan secara luring metode pembelajar praktek di lab kitchen materi yang diberikan yaitu praktek membuat beef burger	Tepat Waktu Jadwal: 10:00-13:20 Masuk: 10:03:07 Keluar: 13:18:24
10	c-k1	29 Mei 2023	Membuat produk Chocolat Custrad Muffin	perkuliahan dilaksanakan secara luring di lab kitchen mtode pembelajaran praktek diskusi tanya jawab dan presentasi pembelajaran berkolaborasi dengan praktisi mengajar dengan	Tepat Waktu Jadwal: 08:20-11:40 Masuk: 08:25:21 Keluar: 11:30:40

				tehnik team teaching antara dosen pengampu matakuliah dan praktisi	
11	c-k1	5 Juni 2023	Membuat produk patisserie Doughnut Jam	perkuliahan berjalan dengan lancar perkuliahan dilakukan secara tatap muka dengan metode pembelajaran praktek di lab kitchen diskusi tanya jawab perkuliahan dilakukan team teaching anatar dosen pengampu dan dosen praktisi dalam program praktisi mengajar batch 2 oleh kemdikbud praktisi yang terlibat dalam perkuliahan operasional patisserie adalah praktisi dari hotel gallery prawirotaman yogyakarta	Tepat Waktu Jadwal: 08:20-11:40 Masuk: 08:24:12 Keluar: 11:31:55
12	c-k1	12 Juni 2023	Membuat produk patisserie Macaroni Schotel	perkuliahan berjalan dengan tertib dan lancar perkuliahan dilaksanakan secara luring dengan metode pembelajaran praktek diskusi tanya jawab media pembelajaran lab kitchen perkulihan dilakukan dengan tehnik team teaching antara dosen pengampu dan dosen praktisi dalam program praktisi mengajar kemdikbud	Tepat Waktu Jadwal: 08:20-11:40 Masuk: 08:31:03 Keluar: 11:34:26
13	c-k1	26 Juni 2023	Membuat produk patisserie Matcha Roll Cake	perkuliahan berjalan dengan lancar perkuliahan dilakukan secara luring dan praktek di lab kitchen materi yang diberikan yaitu muffin cake metode pembelajaran praktek diskusi dan tanya jawab	Tepat Waktu Jadwal: 08:20-11:40 Masuk: 08:34:59 Keluar: 11:39:34

14	c-k1 (kp)	28 Juni 2023	Membuat produk patisserie Banana Apple Cake	perkuliahan berjalan dengan tertib dan lancar perkuliahan dilakukan secara luring di lab kitchen materi yg diberikan yaitu praktek membuat doughnut metode pembelajaran yaitu praktek diskusi tanya jawab	Tepat Waktu Jadwal: 10:00-13:20 Masuk: 10:02:30 Keluar: 13:15:21
15	c-k1	3 Juli 2023	Review Materi Quiz	perkuliahan berjalan dengan tertib dan lancar perkuliahan dilakukan secara tatap muka di lab kitchen dengan materi perkuliahan sus buah metode perkuliahan adalah praktek tanya jawab dan presentasi hasil produk	Tepat Waktu Jadwal: 08:20-11:40 Masuk: 08:34:40 Keluar: 11:30:59
16	c-k1	10 Juli 2023	(UAS)	Ujian Tengah Semester berjalan dengan lancar dilakukan secara offline di lab. Kitchen	Tepat Waktu Jadwal: 08:20-11:40 Masuk: 08:35:58 Keluar: 10:20:34

[illegible]

[illegible]

Penilaian 51.4A.09 - 51402

No.	NIM	Nama	Nilai UTS	Nilai UAS	Nilai Absen	Nilai Tugas	Total	Grade
1	51210001	AYU SILFIA	85	90	100	85	90	A
2	51210003	ALISHA AZWARINI	87	90	100	88	91	A
3	51210007	EMMANUELA TAMBA	75	60	14	50	52	D
4	51210012	SETYO ARIF NUGROHO	87	85	93	80	86	A
5	51210016	OKTAVIA RAHELSA PUTRI	85	90	93	83	88	A
6	51210018	MARWIYAH	89	90	100	88	91	A
7	51210022	IBNU AGUS ANGGORO	84	88	57	80	79	B
8	51210023	RIFDA YANTI	84	85	93	83	86	A
9	51210024	MUHAMMAD FAISA ALANNA SUSILO	90	90	86	90	89	A
10	51210027	MARIATUL KIFTIA	0	0	0	0	0	E
11	51210028	ADINDA WIJAYA ROMLI	90	80	86	85	85	A
12	51210033	MARIA TRESIANA PERADA	85	85	86	85	85	A
13	51210036	DEVA IMRANITA	90	90	93	89	90	A
14	51210040	ARJUNA ADINUL FIQRI RAMADHANA	82	80	50	78	74	B
15	51210042	AVIEVA HAYUNING WARDHANI	85	90	93	78	86	A
16	51210045	DELVIANA ELLISA PUTRI	90	90	79	90	88	A
17	51210048	JESICA ADESTY PARADITA	90	90	100	90	92	A