

SATUAN ACARA PERKULIAHAN

MATA KULIAH : Pastry & bakery I

T I U : Peserta dapat mengidentifikasi, memahami dan mengetahui Pastry bakery dan dapat melakukan Pengolahan serta penyajian pastry dan bakery.

KODE MK / SKS : 3 SKS

Pertemuan	Pokok Bahasan	Tujuan Instruksional Khusus (TIK)	Sub Pokok Bahasan	Sasaran Belajar	Referensi
I	Pengetahuan Dasar Pastry dan Bakery	<ul style="list-style-type: none"> - Memahami Pastry Bakery dan ruang lingkupnya. - Memahami job discription. 	<ul style="list-style-type: none"> - Pengertian Pastry Bakery - Ruang lingkup Pastry Bakery - Struktur Organisasi Pastry Bakery - Section-section di pastry bakery 	<ul style="list-style-type: none"> - Peserta dapat menjelaskan yang dimaksud dengan Pastry Bakery , beserta ruang lingkupnya . - Peserta mengerti tentang job discription. 	<ul style="list-style-type: none"> - Patiserie Astriati Winarni IKIP Surabaya
II	Pengetahuan peralatan pastry bakery	<ul style="list-style-type: none"> - Memahami Jenis peralatan untuk pastry bakery 	<ul style="list-style-type: none"> - Jenis peralatan dasar pada pastry bakery - Jenis peralatan penunjang pada pastry bakery 	<ul style="list-style-type: none"> - Peserta dapat menentukan jenis peralatan dasar dan penunjang pada pastry bakery - Peserta mengerti tentang fungsi masing-masing peralatan 	<ul style="list-style-type: none"> - Patiserie Astriati Winarni IKIP Surabaya

III	Pengetahuan bahan –bahan dasar pastry bakery	- Memahami jenis bahan dasar pastry bakery	- Jenis bahan-bahan dasar pastry bakery - Jenis bahan tambahan (bahan pengisi,pewarna,peningkat mutu	- Peserta dapat menentukan bahan-bahan dasar pastry bakery	- Patiserie Astriati Winarni IKIP Surabaya
IV	Jenis –jenis adonan dasar dan metode pastry	- Memahami jenis –jenis adonan dasar pastry	- Jenis adonan dasar adonan dasar pastry	- Peserta dapat menentukan adonan dasar pastry	- Patiserie Astriati Winarni IKIP Surabaya
V	Praktek I Adonan cair (Batter)	- Memahami metode dan bahan adonan Batter	- Pengolahan Crepes - Pengolahan Frituur - Pengolahan Pan cake - Pengolahan Risoles	- Peserta dapat memahami pengolahan adonan batter - Peserta dapat memahami penyajian product adonan batter	- Patiserie Astriati Winarni IKIP Surabaya

VI	Praktek II Adonan Short pastry	Memahami metode dan bahan adonan short pastry	<ul style="list-style-type: none"> - Pengolahan Fruit Pie - Pengolahan Chicken Pie - Pengolahan Meat Pie - Pengolahan vegetables Pie 	- Peserta dapat memahami Pengolahan Pie	
VII	Praktek III Adonan puff pastry	Memahami metode dan bahan adonan Puff pastry	<ul style="list-style-type: none"> - Pengolahan Sausage pastry - Pengolahan Room Horn Pastry - Pengolahan Vol au vent 	- Peserta dapat memahami pengolahan puff pastry	
			UTS		
VIII	Bahan-bahan pembuatan Bakery (bread)	Memahami bahan dan fungsinya dalam pembuatan Bakery	<ul style="list-style-type: none"> - Bahan-bahan untuk Bakery - Fungsi masing masing bahan 	- Peserta dapat memahami pembuatan bakery	

IX	Jenis adonan dasar dan Metode pembuatan adonan bakery	Memahami adonan dasar pembuatan bakery	<ul style="list-style-type: none">- Jenis adonan dasar Bakery- Metode pembuatan bakery Straight dough dan sponge dough.	<ul style="list-style-type: none">- Peserta dapat memahami pembuatan bakery	
X					
XI					
XII					

XII					
XIII					
XIV					