

KURIKULUM
JURUSAN TEKNIK INDUSTRI EDISI 2014
FAKULTAS TEKNIK UNIVERSITAS NEGERI MALANG

A. PROGRAM STUDI S1 PENDIDIKAN TATA BOGA

1. Visi, Misi, Tujuan, Area Okupasi, dan Kompetensi Lulusan

1.1 Visi

Terwujudnya Program Studi (Prodi) S1 Pendidikan Tata Boga sebagai pusat keunggulan dan lembaga rujukan penyelenggara pendidikan tenaga kependidikan, penelitian dan penerapan ilmu serta teknologi kependidikan dalam bidang Tata Boga yang relevan dengan kebutuhan pembangunan dan masyarakat.

1.2 Misi

(1) Menyelenggarakan pendidikan tenaga kependidikan kejuruan bidang Tata Boga yang unggul
(2) Menghasilkan sumber daya manusia (SDM) yang berkualitas pada bidang Tata Boga sesuai dengan kebutuhan dunia usaha/industri, dan kebutuhan pembangunan, dengan menerapkan sistem pendidikan yang efektif, efisien, dan fleksibel. (3) Mengembangkan ilmu pengetahuan dan teknologi Tata Boga melalui kegiatan penelitian dan pengembangan yang menghasilkan karya akademik dan temuan-temuan yang berbobot dan bermakna. (4) Menerapkan ilmu pengetahuan dan teknologi Tata Boga yang berguna bagi kesejahteraan masyarakat dan kemanusiaan. (5) Menjadi pusat informasi dalam bidang pengembangan teknologi Tata Boga dan kewirausahaan berbasis teknologi Tata Boga. (6) Mengembangkan kerjasama dengan berbagai lembaga baik di dalam maupun di luar UM dalam rangka pengembangan pendidikan, penelitian maupun pengabdian kepada masyarakat pada bidang Tata Boga.

1.3 Tujuan

- Tujuan utama penyelenggaraan Prodi S1 Pendidikan Tata Boga adalah mendidik, melatih, dan mempersiapkan calon tenaga kependidikan yang profesional pada bidang boga sehingga mampu menciptakan tenaga pendidik (guru) yang profesional dan berjiwa Pancasila serta:
- Memiliki dedikasi, integritas dan komitmen yang tinggi terhadap tugas dan profesi pendidikan bidang boga.
- Menguasai dasar-dasar disiplin ilmiah, dan keterampilan teknis yang dipersyaratkan dalam melaksanakan tugas profesional pada bidang boga, sehingga mampu berpikir, bersikap, dan bertindak sebagai pendidik yang akademik sekaligus profesional.
- Memiliki sikap terbuka, tanggap, dan peduli terhadap perubahan dan kemajuan ilmu pengetahuan dan teknologi yang terkait dengan bidang boga, dan pengajarannya.
- Memiliki wawasan yang strategis dan global dalam kaitannya dengan perkembangan praktik boga.
- Memiliki motivasi yang tinggi untuk terus menerus mengembangkan diri secara kreatif dan produktif baik di lingkungan kerja, maupun masyarakat.

1.4 Area Okupasi

- Sebagai Pendidik Program Keahlian Tata Boga pada Jalur Pendidikan Formal (Guru SMP dan SMK).
- Sebagai pendidik dalam pendidikan Non formal Keahlian Tata Boga dalam bidang Tata Boga.
- Sebagai pelaku dalam Industri Bidang Boga (Sebagai wirausaha, Supervisor, Instruktur pada industry bidang boga).
- Sebagai pengelola kursus di bidang Tata Boga meliputi Patiseri dan Jasa Boga.
- Sebagai pengelola penyelenggaraan makan di rumah sakit, insitusi sekolah, pemerintah dan lembaga lainnya.

1.5 Kompetensi Lulusan

Lulusan Prodi S1 Pendidikan Tata Boga memiliki kompetensi sebagai berikut:

SIKAP

- Bertakwa kepada Tuhan Yang Maha Esa dan mampu menunjukkan sikap religius.
- Menjunjung tinggi nilai kemanusiaan dalam menjalankan tugas berdasarkan agama, moral, dan etika.
- Menginternalisasi nilai, norma, dan etika akademik.
- Berperan sebagai warga negara yang bangga dan cinta tanah air, memiliki nasionalisme serta rasa tanggungjawab pada negara dan bangsa.
- Menghargai keanekaragaman budaya, pandangan, agama, dan kepercayaan, serta pendapat atau temuan orisinal orang lain.
- Berkontribusi dalam peningkatan mutu kehidupan bermasyarakat, berbangsa, bernegara, dan kemajuan peradaban berdasarkan pancasila.
- Bekerja sama dan memiliki kepekaan sosial serta kepedulian terhadap masyarakat dan lingkungan.
- Taat hukum dan disiplin dalam kehidupan bermasyarakat dan bernegara.
- Menginternalisasi semangat kemandirian, kejuangan, dan kewirausahaan.
- Menunjukkan sikap bertanggungjawab atas pekerjaan di bidang pendidikan tata boga secara mandiri.

PENGUASAAN PENGETAHUAN

- Menguasai konsep teoritis dan mengembangkan keilmuan secara kritis, sistematis dan inovatif dalam konteks pendidikan tata boga dalam bidang patiseri, jasa boga yang ditunjang dengan penguasaan pengetahuan pangan, gizi dan seni kuliner.
- Menguasai prinsip-prinsip dan teori-teori pembelajaran dalam konteks pendidikan tata boga.
- Menguasai konsep, prinsip, dan aplikasi berbagai metode dan model pembelajaran khususnya yang berorientasi pada kecakapan hidup (life skill) dan soft skill.
- Menguasai prinsip penyusunan perangkat pembelajaran meliputi Silabus, SAP, RPP, Bahan Ajar, Media pembelajaran dan instrumen evaluasi dalam pendidikan tata boga.
- Menguasai prinsip pengelolaan pembelajaran dalam bidang tata boga meliputi perencanaan, pelaksanaan dan penilaian pembelajaran tata boga.
- Menguasai teori dan prinsip kewirausahaan dalam bidang tata boga.

KETERAMPILAN KHUSUS

- Mampu merencanakan pembelajaran bidang boga meliputi bidang patiseri, jasa boga yang ditunjang dengan penguasaan pengetahuan pangan, gizi dan seni kuliner.
- Mampu melaksanakan pembelajaran bidang boga.
- Mampu mengevaluasi pembelajaran bidang tata boga.
- Mampu menjadi vasilitator dalam praktek bidang boga.
- Mampu melakukan penelitian dan pengembangan pendidikan dan produk tata boga
- Mampu merancang penyelenggaraan makanan pada institusi di rumah sakit, insitusi sekolah, pemerintah lembaga lainnya.
- Mampu melaksanakan penyuluhan dalam bidang tata boga.
- Mampu mengelola pembelajaran kewirausahaan dalam bidang boga berorientasi pada bidang patiseri dan jasa boga yang ditunjang dengan penguasaan pengetahuan pangan, gizi dan seni kuliner.
- Mampu mengelola wirausaha dalam bidang tata boga yang berorientasi pada bidang patiseri dan jasa boga.

KETERAMPILAN UMUM

- Menerapkan pemikiran logis, kritis, sistematis, dan inovatif dalam konteks pengembangan atau implementasi bidang tata boga.
- Menyusun kajian ilmiah dalam rangka pengembangan keilmuan pendidikan tata boga yang layak publikasi.
- Mengambil keputusan secara tepat dalam konteks penyelesaian masalah di bidang pendidikan tata boga berdasarkan hasil kajian.

- Mengelola pembelajaran secara mandiri, mengembangkan dan memelihara jaringan kerja dengan pembimbing, kolega, sejawat baik di dalam maupun di luar lembaganya.

Tabel 1 Kompetensi Lulusan Program Studi S1 Pendidikan Tata Boga

No	Kompetensi	Sub Kompetensi	Matakuliah
1.	Sikap	<ul style="list-style-type: none"> – Bertakwa kepada Tuhan Yang Maha Esa dan mampu menunjukkan sikap religius; – Menjunjung tinggi nilai kemanusiaan dalam menjalankan tugas berdasarkan agama, moral, dan etika; – Menginternalisasi nilai, norma, dan etika akademik; – Berperan sebagai warga negara yang bangga dan cinta tanah air, memiliki nasionalisme serta rasa tanggungjawab pada negara dan bangsa; – Menghargai keanekaragaman budaya, pandangan, agama, dan kepercayaan, serta pendapat atau temuan orisinal orang lain; – Berkontribusi dalam peningkatan mutu kehidupan bermasyarakat, berbangsa, bernegara, dan kemajuan peradaban berdasarkan pancasila; – Bekerja sama dan memiliki kepekaan sosial serta kepedulian terhadap masyarakat dan lingkungan; – Taat hukum dan disiplin dalam kehidupan bermasyarakat dan bernegara; – Menginternalisasi semangat kemandirian, kejuangan, dan kewirausahaan; – Menunjukkan sikap bertanggungjawab atas pekerjaan di bidang pendidikan tata boga secara mandiri. 	Agama, Pancasila, PKN, Kewirusahaan, Etika Profesi Keguruan, Psikologi.
2.	Penguasaan Pengetahuan	<ul style="list-style-type: none"> – Menguasai konsep teoritis dan mengembangkan keilmuan secara kritis, sistematis dan inovatif dalam konteks pendidikan tata boga dalam bidang patiseri, jasa boga yang ditunjang dengan penguasaan pengetahuan pangan, gizi dan seni kuliner; 	Bahasa Indonesia Keilmuan, Pengantar Pendidikan, Perkembangan peserta didik, Belajar dan Pembelajaran, Kurikulum Pendidikan Kejuruan, Sumber Belajar, Perencanaan Pembelajaran, Evaluasi Pembelajaran, Metodologi Penelitian, Ilmu Bahan Pangan, Peralatan Boga, Desain Menu, Dasar

		<ul style="list-style-type: none"> – Menguasai prinsip-prinsip dan teori-teori pembelajaran dalam konteks pendidikan tata boga; – Menguasai konsep, prinsip, dan aplikasi berbagai metode dan model pembelajaran khususnya yang berorientasi pada kecakapan hidup (<i>life skill</i>) dan <i>soft skill</i>; – Menguasai prinsip penyusunan perangkat pembelajaran meliputi Silabus, SAP, RPP, Bahan Ajar, Media pembelajaran dan instrument evaluasi; dalam pendidikan tata boga – Menguasai prinsip pengelolaan pembelajaran dalam bidang tata boga meliputi perencanaan, pelaksanaan dan penilaian pembelajaran tata boga; – Menguasai teori dan prinsip kewirausahaan dalam bidang tata boga. 	<p>Desain Boga, Kimia, Matematika, Perilaku Konsumen, Kimia Pangan, Mikrobiologi Pangan, B. Inggris F&B, Anatomi dan Fisiologi, Statistik Pendidikan, Ilmu Gizi, MUB, Dietetika, Komputer, Rancangan Percobaan, Ekonomi Perusahaan, Pengendalian Mutu Makanan, K3.</p>
3.	Keterampilan Khusus	<ul style="list-style-type: none"> – Mampu merencanakan pembelajaran bidang boga meliputi bidang patiseri, jasa boga yang ditunjang dengan penguasaan pengetahuan pangan, gizi dan seni kuliner; – Mampu melaksanakan pembelajaran bidang boga; – Mampu mengevaluasi pembelajaran bidang tata boga; – Mampu menjadi vasilitator dalam praktek bidang boga; – Mampu melakukan penelitian dan pengembangan pendidikan dan produk tata boga; – Mampu merancang penyelenggaraan makanan pada institusi di rumah sakit, insitusi sekolah, pemerintah lembaga lainnya; – Mampu melaksanakan penyuluhan dalam bidang tata boga; – Mampu mengelola pembelajaran kewirausahaan dalam bidang boga berorientasi pada bidang patiseri dan jasa boga yang ditunjang dengan penguasaan 	<p>Pembelajaran Mikro, KKK Restoran, Studi Kelayakan Bisnis/Technopreneurship, Gizi Institusi/Pengolahan Hidangan Khusus, KPL, Praktik Industri, Pengolahan Makanan Indonesia, Pengolahan Makanan Oriental, Pengolahan Makanan Kontinental, Pengolahan dan Penyajian Minuman, Manajemen Pelayanan Makanan dan Minuman, Pengawetan Makanan, Teknik Pengolahan Makanan Industri, Teknologi Pengolahan Patiseri, Dekorasi Hidangan, Pengemasan, Teknologi Pengolahan Roti.</p>

		<p>pengetahuan pangan, gizi dan seni kuliner;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mampu mengelola wirausaha dalam bidang tata boga yang berorientasi pada bidang patiseri dan jasa boga. 	
4.	Keterampilan Umum	<ul style="list-style-type: none"> - Menerapkan pemikiran logis, kritis, sistematis, dan inovatif dalam konteks pengembangan atau implementasi bidang tata boga; - Menyusun kajian ilmiah dalam rangka pengembangan keilmuan pendidikan tata boga yang layak publikasi; - Mengambil keputusan secara tepat dalam konteks penyelesaian masalah di bidang pendidikan tata boga berdasarkan hasil kajian; - Mengelola pembelajaran secara mandiri, mengembangkan dan memelihara jaringan kerja dengan pembimbing, kolega, sejawat baik di dalam maupun di luar lembaganya. 	<p>Penulisan Karya Ilmiah, Metodologi Penelitian, Skripsi, Bahasa Inggris Profesi, Komputer, Karya Cipta Boga, Komunikasi Pendidikan.</p>

2. Jenis dan Sebaran Matakuliah Program Studi S1 Pendidikan Tata Boga

2.1 Jenis Matakuliah

Jenis matakuliah yang disajikan pada Prodi S1 Pendidikan Tata Boga, tertuang pada Tabel

Tabel 2.1. Jenis Matakuliah Prodi S1 Pendidikan Tata Boga

A. Matakuliah Pengembangan Kepribadian (MPK): 10 SKS

No.	Sandi	Matakuliah	SKS	JS	T/P/L	W/P	Smt Sajian	Prasyarat
1.	MPK601	Pendidikan Agama Islam ^{*)}	2	2	T	W	5	
	MPK602	Pendidikan Agama Protestan ^{*)}						
	MPK603	Pendidikan Agama Katolik ^{*)}						
	MPK604	Pendidikan Agama Hindu ^{*)}						
	MPK605	Pendidikan Agama Budha ^{*)}						
2.	MPK607	Bahasa Indonesia Keilmuan	2	2	T	W	5	
3.	MPK608	Pendidikan Pancasila	2	2	T	W	1	
4.	MPK609	Pendidikan Kewarganegaraan	2	2	T	W	5	
5.	FTEK601	Bahasa Inggris Profesi	2	2	T	W	3	
		Jumlah MPK	10	10				

B. Matakuliah Keilmuan dan Keterampilan: 52 SKS

B1. Matakuliah Keilmuan dan Keterampilan 1 (MKK 1): 10 SKS

No.	Sandi	Matakuliah	SKS	JS	T/P/L	W/P	Smt Sajian	Prasyarat
1.	UMK601	Pengantar Pendidikan	3	3	T	W	1	
2.	MKK602	Perkembangan Peserta Didik	3	3	T	W	2	
3.	MKK603	Belajar dan Pembelajaran	4	4	T	W	3	
		Jumlah MKK 1	10	10				

B2. Matakuliah Keilmuan dan Keterampilan 2 (MKK 2): 42 SKS

No.	Sandi	Matakuliah	SKS	JS	T/P/L	W/P	Smt Sajian	Prasyarat
		MK KEILMUAN DAN KETERAMPILAN (MKK):						
		II MKK BIDANG STUDI						
1.	PTBO601	Ilmu Bahan Pangan	2	2	T	W	1	
2.	PTBO602	Peralatan Boga	2	2	T	W	1	
3.	PTBO603	Tata Boga Dasar	3	4	P	W	1	
4.	PTBO604	Desain Menu	2	2	T	W	1	
5.	PTBO605	Dasar Desain Boga	2	2	T	W	1	
6.	PTBO606	Kimia	2	2	T	W	1	
7.	PTBO607	Matematika	2	2	T	W	2	
8.	PTBO608	Perilaku Konsumen	2	2	T	W	6	
9.	PTBO609	Kimia Pangan	2	2	T	W	2	
10.	PTBO612	Mikrobiologi Pangan	2	2	T	W	3	
11.	PTBO619	Bahasa Inggris Food & Beverage	2	2	T	W	4	
12.	PTBO613	Anatomi dan Fisiologi	2	2	T	W	2	
13.	PTBO615	Statistika	2	2	T	W	6	
14.	PTBO616	Ilmu Gizi	2	2	T	W	3	
15.	PTBO624	Manajemen Usaha Boga	2	2	T	W	4	
16.	PTBO626	Dietetika	2	2	T	W	4	
17.	PTBO620	Komputer	2	3	P	W	4	
18.	PTBO634	Rancangan Percobaan	2	2	T	W	6	
19.	PTBO618	Ekonomi Perusaha	2	2	T	W	4	
20.	PTBO622	Pengendalian Mutu Makanan	3	3	T	W	6	
		Jumlah	42	44				

III		MK KEAHLIAN BERKARYA (MKB)						
		MKB BIDANG PENDIDIKAN						
1.	FTEK605	Kur. Pendidikan Kejuruan	2	2	T	W	2	
2.	FTEK606	Sumber Belajar	2	2	T	W	3	
3.	FTEK607	Perencanaan Pembelajaran	2	2	T	W	6	
4.	FTEK608	Evaluasi Pembelajaran	2	2	T	W	5	
5.	FTEK602	Metodologi Penelitian	2	2	T	W	4	
		Jumlah	10	10				
		MKB BIDANG STUDI						
1.	PTBO610	Pengelolaan Mkn Indonesia	3	4	P	W	2	
2.	PTBO611	Pengelolaan Mkn Oriental	3	4	P	W	2	
3.	PTBO621	Pengelolaan. & Penyajian Minuman	3	4	P	W	2	
4.	PTBO617	Pengelolaan Mkn Kontinental	3	4	P	W	3	
5.	PTBO625	Manajemen Pelayanan Makanan dan Minuman	3	4	P	W	3	
6.	PTBO629	Pengawetan Makanan	3	4	P	W	4	
7.	PTBO614	Penulisan Karya Ilmiah	2	2	T	W	5	
8.	PTBG631	Tek. Pengol. Makanan Industri	3	4	P	W	5	
9.	PTBG623	Teknologi Pengolahan Patiseri	3	4	P	W	4	
10.	PTBG630	Dekorasi Hidangan	3	4	P	W	4	
11.	PTBG638	Pengemasan	2	4	P	W	5	
12.	PTBG627	Teknologi Pengolahan Roti	3	4	P	W	3	
		Jumlah	35	46				
IV		MK PERILAKU BERKARYA (MPB)						
		MPB BIDANG PENDIDIKAN						
1.	FTEK603	Kesehatan keselamatan Kerja (K3)	2	2	T	W	1	
2.	FTEK604	Kewirausahaan	2	2	T	W	6	
3.	FTEK609	Pembelajaran Mikro	2	2	T	W	6	
		Jumlah	6	6				
		MPB BIDANG STUDI						
1.	PTBO635	Karya Cipta Boga	4	8	P	W	6	
2.	PTBO639	KKU Restoran **)	4	8	P	P	7	Pilihan
		Jumlah	7	16				
V		MK BERKEHIDUPAN BERMASYARAKAT (MBB)						
		MBB BIDANG PENDIDIKAN						
1.	UKPL609	Kajian Pengalaman Lapangan (KPL)	4	8	PL	W	7	
		Jumlah	4	8				
		MBB BIDANG STUDI						
1.	PTBO628	Praktik Industri	4	8	L	W	5	
2.	PTBO640	Skripsi	4	8	TPL	W	8	
3.	JTIN601	Etika Profesi Keguruan	2	2	T	W	4	
4.	JTIN602	Komunikasi Pendidikan	2	2	T	W	6	
5.	JTIN603	Psikologi	2	2	T	W	5	
		Jumlah	14	22				
VI		MK KEAHLIAN BIDANG STUDI PILIHAN (MKBSP)						
		(diprogram minimal 6 sks pada kelompok mata kuliah yang dipilih)						
A		MK KEAHLIAN BIDANG STUDI PILIHAN 1						
1.	PTBO632	Studi Kelayakan Bisnis **)	3	4	T	WP	3	
2.	PTBO636	Technopreneurship **)	3	4	T	WP	5	
		Jumlah	3	8				
B		MK KEAHLIAN BIDANG STUDI PILIHAN 2						
1.	PTBO633	Gizi Institusi **)	3	4	T	WP	3	
2.	PTBO637	Pengolahan Hidangan Khusus **)	3	4	T	WP	5	
		Jumlah	3	8				

	TOTAL BEBAN SKS KURIKULUM PRODI SI PENDIDIKAN	144	188				
--	---	-----	-----	--	--	--	--

2.2 Sebaran Matakuliah setiap Semester (dalam Bahasa Indonesia dan Inggris)

SEMESTER I

No.	Sandi MK	Nama Matakuliah		SKS	JS
1.	UMPK606	Pendidikan Pancasila	Pancasila	2	2
2.	UMKK601	Pengantar Pendidikan	Introduction to Education	3	3
3.	FTEK602	Kesehatan dan Keselamatan Kerja	Health and Working Safety	2	2
4.	PTBO601	Ilmu Bahan Pangan	Knowledge of Food ingredients	2	2
5.	PTBO602	Peralatan Boga	Material for Cooking	2	2
6.	PTBO603	Tata Boga Dasar	Food and Beverage Basic	3	4
7.	PTBO604	Desain Menu	Meal Planning	2	2
8.	PTBO605	Dasar Desain Boga	Basic Design Cullinary	2	2
9.	PTBO606	Kimia	Chemistry	2	2
Jumlah				20	21

SEMESTER II

No.	Sandi MK	Nama Matakuliah		SKS	JS
1.	UMKK602	Perkembangan Peserta Didik	Development of Learners	3	3
2.	FTEK605	Kurikulum Pendidikan Kejuruan	Vocational Education Curriculum	2	2
3.	PTBO607	Matematika	Mathematic	2	2
4.	PTBO609	Kimia Pangan	Food Chemistry	2	2
5.	PTBO610	Pengelolaan Makanan Indonesia	Indonesian Food Cooking	3	4
7.	PTBO611	Pengelolaan Makanan Oriental	Oriental Food Cooking	3	4
8.	PTBO613	Anatomi dan Fisiologi	Anatomy and Physiology	2	2
9.	PTBO621	Pengelolaan & Penyajian Minuman	Processing Technique & Serving Beverage	3	4
Jumlah				20	25

SEMESTER III

No.	Sandi MK	NAMA MATAKULIAH		SKS	JS
1.	UMKK603	Belajar dan Pembelajaran	Learn and Learning	4	4
2.	FTEK601	Bahasa Inggris Profesi	English	2	2
3.	FTEK606	Sumber Belajar	Learning Resources	2	2
4.	PTBO612	Mikrobiologi Pangan	Food Microbiology	2	2
5.	PTBO616	Ilmu Gizi	Nutrition	2	2
6.	PTBO617	Pengelolaan Makanan Kontinental	Western Food Cooking	3	4
7.	PTBO625	Manajemen Pelayanan Makanan dan Minuman	Food and Beverage Service	3	4
8.	PTBO627	Teknologi Pengolahan Roti	Processing Technology Bakery	3	4
9.	PTBO632	Studi Kelayakan Bisnis ¹	Business Feasibility Study	3	4
	PTBO633	Gizi Institusi ¹	Nutrition Institutions		
Jumlah				24	28

SEMESTER IV

No.	Sandi MK	Nama Matakuliah		SKS	JS
1.	FTEK 606	Metodologi Penelitian	Research Metodology	2	2
2.	JTIN601	Etika Profesi Keguruan	Professional Etiquette	2	2
3.	PTBO618	Ekonomi Perusahaan	Economy Bussiness	2	2
4.	PTBO619	Bahasa Inggris Food dan Beverage	English for Food and Beverage	2	2

5.	PTBO620	Komputer	Computer	2	3
6.	PTBO623	Teknologi Pengolahan Patiseri	Processing Technology Pastry	3	4
7.	PTBO624	Manajemen Usaha Boga	Management Food Entrepreneurship	2	2
8.	PTBO626	Dietetika	Dietetica	2	2
9.	PTBO630	Dekorasi Hidangan	Food Decoration	3	4
10.	PTBO629	Pengawetan Makanan	Food Preservation	3	4
Jumlah				23	27

SEMESTER V

No.	Sandi MK	Nama Matakuliah		SKS	JS
1.	UMPK601	Pendidikan Agama Islam *)	Islamic Religion Education **)	2	2
	UMPK602	Pendidikan Agama Protestan *)	Christian Religion Education *) *)		
	UMPK603	Pendidikan Agama Katolik *)	Catholic Religion Education *)		
	UMPK604	Pendidikan Agama Hindu *)	Hinduism Religion Education *)		
	UMPK605	Pendidikan Agama Budha *)	Budist Religion Education *)		
2.	UMPK608	Bahasa Indonesia Keilmuan	Indonesian Language Scientific	2	2
3.	UMPK607	Pendidikan Kewarganegaraan	Citizenship Education	2	2
4.	FTEK608	Evaluasi Pembelajaran	Educational Evaluation	2	2
5.	JTIN603	Psikologi	Psicology	2	2
6.	PTBO614	Penulisan Karya Ilmiah	Sciencetific Writing	2	2
7.	PTBO628	Praktik Industri **)	On The Job Training **)	4	8
8.	PTBO631	Teknik Pengolahan Mkn Industri	Food Industry Technology	3	4
9.	PTBO636	Technopreneurship ²	Technopreneurship	3	4
	PTBO637	Pengolahan Hidangan Khusus ²	Dishes Tradition		
10.	PTBO638	Pengemasan	Introduction and Design Food Packaging	2	4
Jumlah				24	44

SEMESTER VI

No.	Sandi MK	Nama Matakuliah		SKS	JS
1.	FTEK607	Perencanaan Pembelajaran	Planning Teaching and Learning	2	2
2.	FTEK609	Praktik Pembelajaran Mikro	Micro Teaching	2	4
3.	FTEK604	Kewirausahaan	Entrepreneurship	2	2
4.	JTIN602	Komunikasi Pendidikan	Education Communication	2	2
5.	PTBO608	Perilaku Konsumen	Consumer Behavior	2	2
6.	PTBO615	Statistika	Statistic	2	2
7.	PTBO622	Pengendalian Mutu Makanan	Food Control	3	3
8.	PTBO634	Rancangan Percobaan	Design Experiment	2	2
9.	PTBO635	Karya Cipta Boga	Food and Beverage Innovation	4	8
Jumlah				21	27

SEMESTER VII

No.	Sandi MK	Nama Matakuliah		SKS	JS
1.	PTBO639	Kuliah Kerja Usaha Restoran	Entrepreneur Study	4	12
2.	UKPL609	Kajian dan Praktik Lapangan	Field Experience Teaching and Learning	4	4
Jumlah				8	16

SEMESTER VIII

No.	Sandi MK	Nama Matakuliah		SKS	JS
1.	PTBO640	Skripsi	Mini Thesis	4	16
Jumlah				4	16

Keterangan:

- *) Dipilih sesuai dengan agama yang dianut 1. Dipilih sesuai bidang keahlian yang diinginkan
 **) Dilaksanakan pada libur Semester 2. Dipilih sesuai bidang keahlian yang diinginkan
 ***) Dipilih di antara 2 (dua) matakuliah pada Semester yang berbeda

Catatan:

Pilihan :

1. Bagi mahasiswa yang mengambil pilihan Kewirausahaan, maka mata kuliah pilihannya:

PTBO632	Studi Kelayakan Bisnis ¹	3	4
PTBO636	Technopreneurship ²	3	4

2. Bagi mahasiswa yang mengambil pilihan Jasa Boga, maka mata kuliah pilihannya:

PTBO633	Gizi Institusi ¹	3	4
PTBO637	Pengolahan Hidangan Khusus ²	3	4

3. Deskripsi Matakuliah Program Studi S1 Pendidikan Tata Boga

I. MATA KULIAH PENGEMBANGAN KEPRIBDIAN (MPK)

Matakuliah	: Pendidikan Agama Islam *)
Sandi	: UMPK601
Matakuliah	: Pendidikan Agama Kristen *)
Sandi	: UMPK602
Matakuliah	: Pendidikan Agama Katolik *)
Sandi	: UMPK603
Matakuliah	: Pendidikan Agama Hindu *)
Sandi	: UMPK604
Matakuliah	: Pendidikan Agama Budha *)
Sandi	: UMPK605
SKS/JS/Semester	: 2 / 2/ 2
Prasyarat	: ---

Standar Kompetensi

Beriman dan bertaqwa kepada Tuhan Yang Maha Esa, berbudi luhur, berpikir, berpikir filosofis, bersikap rasional dan dinamis, berpandangan luas, kemampuan dalam bekerjasama antarumat beragama dalam rangka pengembangan dan pemanfaatan ilmu pengetahuan dan teknologi serta seni untuk kepentingan kemanusiaan.

Deskripsi Kompetensi

- Pengenalan manusia terhadap Tuhan, fungsi agama, macam-macam agama (samawi dan budaya).
- Mendiskusikan pengertian Agama Islam: ruang lingkup, karakteristik, sumber dan norma ajaran Islam (Al Qur'an, Hadist dan Ijtihad).
- Mendiskusikan peribadatan dalam Islam: pengertian ibadah, pembagian dan syarat diterimanya ibadah, pangkal ibadah, dan hikmah yang terkandung di dalamnya.
- Membangun keluarga sakinah: perkawinan, pengertian, hikmah, asa, rukun, mahar, mahram, kawin campur, dan pewarisan.
- Mendiskusikan akhlak, aliran-aliran moral, pembagian akhlak dalam islam.
- Mengemukakan argumentasi tentang Islam dan masalah kontemporer: KAM dan HAM dalam Islam, pelestarian lingkungan, perekonomian, dan pembaharuan dalam Islam.

Daftar Bacaan

- Syihab, M. Quraish. 1999. *Wawasan Al-Qur'an*. Bandung: Penerbit Mizan.
- Imarah, Muhammad.1999. *Islam dan Pluralitas: Perbedaan dan Kemajemukan dalam Bingkai Persatuan* (terjemahan Abdul Hayyie Al Kattanie). Jakarta: Gema Insan.
- Ibnuul Hajjaj, Abul Husain Muslim. 1954. *Shahih Islam*.
- Ash-Shabuny, Muhammad Ali. (...). *Shafwatu at Tafaasir*. Lebanon: Darrel-rasyad.
- Zuhdi, Masfuk.1988. *Masail Fiqhiyah*. Haji Masagung.

Nama Matakuliah	: Pendidikan Pancasila
Sandi	: UMPK606
SKS/JS/Semester	: 2 / 2/ 1
Prasyarat	: ---

Standar Kompetensi :

Memahami seperangkat tindakan cerdas dan penuh tanggung jawab seorang warganegara dalam memecahkan berbagai masalah hidup bermasyarakat, berbangsa, dan bernegara berlandaskan nilai-nilai dasar (*basic value*) Pancasila.

Deskripsi Kompetensi

- Mendiskusikan pertumbuhan paham kebangsaan Indonesia.
- Mendiskusikan sistem ketatanegaraan Republik Indonesia.
- Mendiskusikan dinamika pelaksanaan UUD 1945, Filsafat, etika.
- Mengamalkan Ideologi Pancasila dalam kehidupan bermasyarakat, bangsa, dan negara.

Daftar Bacaan

- Notonegoro. 1959. Pembukaan UUD 1945, Pokok Kaidah Fundamental Negara Indonesia.
- Notonegoro. 1974. Pancasila dan Dasar Filsafat Negara. Jakarta: Pandjuran Tudjuh.
- Notonegoro. 1980. Beberapa Hal Mengenai Falsafah Pancasila. Jakarta: Pandjuran Tudjuh.
- Alfian dan Murdiono (Eds.). 1989. Pancasila sebagai Ideologi.

Nama Matakuliah : Pendidikan Kewarganegaraan

Sandi : UMPK607

SKS/JS/Semester : 2 / 2/ 5

Prasyarat : ---

Standar Kompetensi

Memahami pengetahuan dan kemampuan dasar berkenaan dengan hubungan antara warganegara dengan negara, dan pendidikan pendahuluan bela negara (PPBN) agar menjadi warga negara yang dapat diandalkan oleh bangsa dan Negara Kesatuan Republik Indonesia.

Deskripsi Kompetensi

- Menjelaskan pengertian dan pemahaman tentang bangsa dan negara dalam sistem Negara Kesatuan Republik Indonesia.
- Mendiskusikan hak dan kewajiban warga negara.
- Mendiskusikan hubungan antara warganegara dengan negara.
- Mendiskusikan demokrasi, dan hak asasi manusia (HAM), dan wawasan nusantara, dan
- Mendiskusikan ketahanan nasional, serta politik nasional dan strategi nasional.

Daftar Bacaan

- Lemhanas dan Dikti Depdiknas RI. (...). *Pendidikan Kewarganegaraan*. Jakarta: Gramedia.
- Suparlan Alhakim Cs. 2002. *Pendidikan Kewarganegaraan*. Malang: Universitas Negeri Malang.
- Endang Zaelani Sukaya. 2002. *Pendidikan Kewarganegaraan*. Yogyakarta: Paradigma.
- Garis-garis Besar Haluan Negara (GBHN yang berlaku).
- Undang-Undang Dasar 1945.
- *Undang-undang Nomor 3 tahun 1946, Tentang Kewarganegaraan dan Kependudukan Republik Indonesia*.

Nama Matakuliah : Bahasa Indonesia Keilmuan

Sandi : UMPK 608

SKS/JS/Semester : 2 / 2/ 5

Prasyarat : ---

Standar Kompetensi

Terampil mengenali karakteristik BIK, Terampil meng-gunakan BIK dalam Karya Ilmiah, Terampil menyusun karya ilmiah dengan memperhatikan BIK.

Deskripsi Kompetensi

- Mendiskusikan karakteristik BIK: penerapan EYD, Bentuk kata dan istilah, dan kalimat efektif.

- Menggunakan BIK: penyusunan kalimat dalam paragraf, pengembangan gagasan dalam paragraf.
- Mengembangkan karya ilmiah: penulisan karya ilmiah dan penyuntingan.

Daftar Bacaan

- Johanes, H. 1980. Membina Bahasa Indonesia menjadi Bahasa Ilmiah, Indah dan Lincah dalam Analisis Kebudayaan, Tahun 12 No. 4.
- Keraf, GS. 1994. Komposisi. Ende Flores: Nusa Indah.
- Crimmon, JM. 1967. Writing with Purpose. Boston: Houghton Mifflin Co.
- Moelion, MA. 1988. Tata Bahasa Baku Bahasa Indonesia. Jakarta: Balai Pustaka.
- Rafiuddin, A. 1992. Penulisan Makalah. Malang: IKIP Malang Press.

Nama Matakuliah : Bahasa Inggris Profesi
Sandi : FTEK601
SKS/JS/Semester : 2/2/3
Prasyarat : ---

Standar Kompetensi

Memiliki keahlian menerapkan komunikasi dasar bahasa Inggris meliputi: memahami bacaan sesuai bidang keahlian/bidang studi mahasiswa dan menguasai tata dan kosa kata cesara mandiri.

Deskripsi Kompetensi

- Memahami tata bahasa Inggris.
- Memahami kosa kata yang relevan dengan bidang keahlian/bidang studi.
- Terampil menulis ungkapan singkat (passage) dalam bahasa Inggris.
- Melakukan presentasi/komunikasi lisan/tulis singkat, memo, surat formal, dan surat non formal.

Daftar Bacaan

- Allice, O. & Ann. H. ____ . Writing Academic English: A Writing and Sentence Structure Workbook for International Students. Massacusset: Addison Wesley.
- Elizabeth & Karen, D. 1984. *Reading Comprehension and Vocabulary Hand Book. New Delhi: Prentice Hall India.*
- *Garstide. L. 1989. Model Bussiness Letter Third Edition. Jakarta: Binarupa Aksara.*
- *Tim Instruction english Department. ----- . Engilsh fo College Student. Malang: IKIP MALANG.*

II. MATA KULIAH KEILMUAN DAN KETERAMPILAN (MKK)

A. MKK BIDANG PENDIDIKAN

Matakuliah : Pengantar Pendidikan
Sandi : UMKK601
SKS/JS/Semester : 2/2/ 1
Prasyarat : ---

Standar Kompetensi

Mengkomunikasikan hakekat pendidikan (sebagai ujung tombak pembaharuan di masyarakat; sebagian dari mekanisme peningkatan mutu kehidupan masyarakat secara luas); konteks dan interaksi pendidikan sekolah dan di luar sekolah; pendidikan untuk semua dan pendidikan sepanjang hayat), dasar teori-filosofis, psikologis, sosial dari pendidikan dan integrasinya untuk mendorong calon guru/tenaga didik menjadi praktisi yang reflektif terhadap issue pendidikan dengan penekanan pada sistem organisasi pendidikan–sekolah dan arah pendidikan masa datang.

Deskripsi Kompetensi

- Menganalisis hakekat pendidikan bagi kehidupan masyarakat.
- Menganalisis konteks pendidikan dan interaksi konteks pendidikan.
- Menelaah sejarah/kejadian pokok dan personal yang mempengaruhi perkembangan pendidikan di dunia–Indonesia
- Menganalisis landasan filosofi pendidikan yang menjadi acuan pelaksanaan pendidikan.
- Mempresentasikan konsep pendidikan sepanjang hayat.
- Menghubungkan filosofi pendidikan dan pengaruhnya terhadap pemilihan kurikulum dan pelaksanaan pembelajaran kelas dan pemanfaatan teknologi pembelajaran.
- Menganalisis hubungan filosofi perseorangan terhadap pembelajaran.
- Menganalisis pengalaman personal dalam lingkup pendidikan dan mengenali pengaruhnya terhadap persepsi pendidikan.
- Menganalisis issue dan tren sosial dominan yang berkembang terkait dengan pendidikan modern dan profesi pendidikan, termasuk problem sosial, pendanaan/pembiayaan, keberagaman budaya, dan pembaruan pendidikan.
- Mendeskripsikan peran hukum/perundangan pendidikan dengan penekanan pada hak dan tanggung jawab guru dan siswa, dan
- Merumuskan pengaruh dari riset terkini dan tren terpilih terkait dengan pelaksanaan pendidikan, persyaratan guru di masa datang.

Daftar Bacaan

- Joyonegoro, W. 1999. *Pengembangan Sumberdaya Manusia Melalui SMK*. Jakarta: PT Balai Pustaka.
- Mclean, R. & Wilson, D. 2010. *International Handbook of Education for the canging World of Work. Bridging Akademik and Vocational Learning*. Bonn: Springer-UNESCO-UNEVOC.
- Supriyadi, D. 2002. *Sejarah Pendidikan Kejuruan di Indonesia*. Jakarta: Direk torat Pendidikan dan Kejuruan.
- Thomson, F.J. (1973). *Foundation of Vocational Education. Social and Philosophical Concept*. New Jersey: Englewood cliffs..
- UNESCO and ILO. 2002, *Recommendation Concerning Technical and Vocational Education*, Website: <http://www.unesco.org/education>
- Yero, J. L. 2002. *The Meaning of Education Teacher's Mind Resources*: <http://www.TeachersMind.com> 1

Matakuliah : **Perkembangan Peserta Didik**

Sandi : **UMKK602**

SKS/JS/Semester : **3/3/2**

Prasyarat : **---**

Standar Kompetensi

Mempresentasikan dasar-dasar psikologi–perkembangan peserta didik terhadap pendekatan kebutuhan, motivasi, dan mengatasi permasalahan relevan dengan pembelajaran.

Deskripsi Kompetensi

Menganalisis dinamika dan aspek perkembangan peserta didik serta kaitannya dengan pembelajaran yang meliputi:

- Membandingkan karakteristik perkembangan peserta didik.
- Menganalisis perbedaan individu peserta didik dan implikasinya dengan pembelajaran.
- Mengkategorikan kebutuhan, tugas-tugas, motivasi, dan penyesuaian diri peserta didik persoalan pembelajaran.

Daftar Bacaan

- Coleman, L.J. 1985. *Schooling The Gifted*. London: Addison Wesley Publishing Company.
- Depdikbud. 1986. *Psikologi Perkembangan*. Diperbanyak oleh P3G. Dikdasmen Bandung.
- Gunarsa, D.S. 1986. *Psikologi Remaja*. Jakarta; PT BPK Gunung Mulia.
- Haditono, S.R. 1988. *Perkembangan Anak* (Alih Bahasa oleh Iswidayati & Soejarwo). Jkt: Erlangga.

Matakuliah : Belajar dan Pembelajaran

Sandi : UMKK603

SKS/JS/Semester : 4/4/3

Prasyarat : ---

Standar Kompetensi

Mempresentasikan hakekat belajar dan pembelajaran, teori belajar dan pembelajaran serta implikasinya bagi pemilihan model pendekatan pembelajaran, motivasi belajar, motivasi manusia dan belajar, masalah dalam belajar dan pembelajaran, konsep dasar dan peran evaluasi belajar dan pembelajaran untuk mendorong calon guru menjadi praktisi dalam perencanaan, pelaksanaan mengembangkan pembelajaran yang efektif.

Deskripsi Kompetensi**Memahami/menganalisis tentang:**

- Menganalisis hakekat/arti belajar dan pembelajaran.
- Membandingkan teori belajar dan pembelajaran yang meliputi Behaviorisme, kognetivisme, konstruktivisme, humanism, konektionisme, dan penerapannya.
- Menganalisis gaya belajar.
- Menelaah konsep dan teori motivasi dan belajar.
- Merancang penerapan teori motivasi dalam belajar dan pembelajaran inovatif (Jigsaw, Think-Pair-Share, demonstrasi.TS-TS (Two Stay–Two Stray), Model-model pembelajaran Inside Outside Circle (IOC), debat, main peran, Mind Mapping, Course-Review–Horey, dan Talking Stick.
- Membandingkan gaya belajar (learning style) kejuruan: Watchers (pemerhati), Readers (pembaca), Doers (pelaku)-hands-on, Sensors (intuitive sensing/panca indera).
- Mendiagnosis permasalahan belajar (definisi, type, dan treatment–intervensi, faktor penyebab).
- Menganalisis teori motivasi manusia: konsep, kontrol, dan aplikasi implikasinya dalam belajar dan pembelajaran.
- Mempresentasikan konsep dasar dan peran evaluasi belajar dan pembelajaran.

Daftar Bacaan

- Linda-Darling, H., Kim, A., Suzanne, O., & Jim, R. 2001. *How People Learn: Introduction to Learning Theories*. Stanford. Stanford University School of Education.
- Lisa, M.B., Ming-Yeh, L., Susan, B., Doris, F. 2003. *Adult Learning Theory: A Primer*. Ohio: Ohio State University Press.
- Lawry, M. 2004. *Teaching, Learning & Assessment: The Road to Democracy*. Victoria: School of Education Victoria University (Pdf file).
- Greg, K. 1994-2003. *Explorations in Learning & Instruction: The Theory Into Practice Database*. <http://www.psychology.org>
- Leslie, O.W. 2003. *Overview of Brain-based* <http://www.uwsp.edu/education/lwilson/brain/bboverview.htm>.

B. MKK BIDANG STUDI

Matakuliah : Ilmu Bahan Pangan
Sandi : PTBO601
SKS/JS/Semester : 2/2/1
Prasyarat : ---

Standar Kompetensi

Memiliki pengetahuan dan wawasan tentang bahan pangan.

Diskripsi Kompetensi

- Menjelaskan karakteristik bahan nabati dan hewani.
- Memerinci komposisi kimia bahan nabati dan hewani.
- Mengklasifikasikan jenis bahan pangan berdasarkan sumbernya.
- Membedakan mutu bahan pangan.
- Menerapkan cara penanganan bahan pangan.
- Menyimpan bahan pangan.
- Menelaah kerusakan bahan pangan.

Daftar Bacaan

- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1992. *Daftar Komposisi Kesehatan Bahan Makanan*. Jakarta: Bhrata.
- Muchtadi & Sugiono. 1992. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Sallie Morris dan Deh- Ta Hsiung. 2000. *The Cook's Guide to Asian IngreTdients*. London: Annes Publishing limited.
- Simon, A. and Schuster. 2000. *The Visual Food Encyclopedia*. Canada:Macmilan Company.

Matakuliah : Peralatan Boga
Sandi : PTBO602
SKS/JS/Semester : 2/2/ 1
Prasyarat : ---

Standar Kompetensi

Memahami penggunaan alat boga berdasarkan golongan dan fungsi alat alat boga.

Deskripsi Kompetensi

- Mengklasifikasikan peralatan boga,
- Membedakan peralatan persiapan, alat bantu pengolahan, alat pengolahan, dan alat penyajian,
- Menjelaskan syarat-syarat dapur yang efisien,
- Menggambarkan tata letak dapur yang efisien,
- Menjelaskan bentuk-bentuk dapur,
- Mengidentifikasi alat-alat persiapan beserta fungsinya,
- Mengidentifikasi alat-alat bantu pengolahan beserta fungsinya,
- Mengidentifikasi alat-alat pengolahan beserta fungsinya,
- Mengidentifikasi alat-alat hidang beserta fungsinya,
- Mengidentifikasi alat pengolahan makanan elektrik,
- Menggunakan peralatan persiapan,
- Menggunakan alat bantu pengolahan,
- Mengoperasikan peralatan pengolahan.

Matakuliah :Tata Boga Dasar
Sandi : PTBO603
SKS/JS/Semester : 3/4/1
Prasyarat : ---

Standar Kompetensi

Memahami dasar tata boga.

Deskripsi Kompetensi

- Menjelaskan struktur organisasi dapur.
- Membedakan struktur organisasi dapur.
- Menjelaskan teknik pengolahan makanan.
- Mengaplikasikan teknik pengolahan makanan: Indonesia, oriental, dan continental.
- Membedakan dan mengaplikasikan *cutting method*.
- Memiliki keterampilan teknik pengolahan makanan (Indonesia, oriental, dan continental).
- Membedakan macam-macam bumbu dasar makanan (Indonesia dan Oriental).
- Terampil memilih *side dish*.
- Terampil membuat *basic stock, sauces & dressing*.
- Menampilkan hasil pengolahan hidangan.

Daftar Bacaan

- Cessarani, Victor. (...). *Practical Cookery*. Bristol: Western Printing Service Ltd.
- Chodidjah. (...). *Sauce and Soup*. Yogyakarta: IKIP Jogjakarta Press.
- Clark Pamella. *Oriental Dinner Party*. Sydney: Australian Consolidated Press.
- Rosmaidar. *Teknik Pengolahan Makanan*. Jakarta: DIKMENJUR.
- Sudira, Bagus Putu. *Tata Boga*. Jakarta: DIKMENJUR.

Matakuliah : Desain Menu
Sandi : PTBO604
SKS/JS/Semester : 2/2/1
Prasyarat : ---

Standar Kompetensi

Menyusun dan merancang menu.

Diskripsi Kompetensi

- Menjelaskan definisi menu.
- Menjelaskan prinsip-prinsip dalam penyusunan menu.
- Menjelaskan syarat menyusun menu.
- Menjelaskan prosedur penyusunan menu.
- Menjelaskan faktor-faktor yang mempengaruhi penyusunan menu.
- Membedakan jenis menu.
- Menyusun menu Indonesia, oriental dan kontinental.
- Menyusun menu seimbang.
- Mengkreasikan susunan menu.

Daftar Bacaan

-

Matakuliah : Dasar Desain Boga
Sandi : PTBO605
SKS/JS/Semester : 2/2/1
Prasyarat : ---

Standar Kompetensi

Memahami dan membuat desain bidang boga.

Deskripsi Kompetensi

- Membedakan unsur-unsur desain: garis, bidang, bentuk, warna, tekstur.
- Merancang desain hidangan.
- Mengaplikasikan unsur-unsur desain pada bidang boga.
- Mengkreasikan unsur-unsur desain dalam bidang boga.

Daftar Bacaan

- Sipahelut, Atisah. 1991. Dasar-dasar Desain. Jakarta: Depdikbud.

Matakuliah : Kimia
Sandi : PTBO606
SKS/JS/Semester : 2/2/1
Prasyarat : ---

Standar Kompetensi

Memahami konsep dasar ilmu kimia dan aplikasinya dalam bidang boga.

Deskripsi Kompetensi

- Menjabarkan konsep dasar ilmu kimia.
- Mengidentifikasi golongan dan periode unsur berdasarkan konfigurasi elektron.
- Menerapkan hukum-hukum dasar kimia dan stoikhiometri dalam perhitungan kimia.
- Membedakan sifat-sifat larutan dan koloid.
- Membedakan reaksi oksidasi dan reduksi.
- Mengidentifikasi sifat-sifat asam, basa, dan garam.
- Membedakan struktur dan sifat-sifat senyawa organik.
- Mengkorelasikan antara kimia, kimia pangan, dan tata boga.

Daftar Bacaan

- Goldberg, D.E. 2003. Kimia Untuk Pemula. Terjemahan oleh Sherly Affandy. 2004. Jakarta: Penerbit Erlangga.
- Gaman, P.M. & Sherington, K.B. 1982. Ilmu Pangan: Pengantar Ilmu Pangan, Nutrisi dan Mikrobiologi. Terjemahan Murdijati Gardjito dkk. 1994. Yogyakarta: gadjah Mada University Press.

Matakuliah : Matematika
Sandi : PTBO607
SKS/JS/Semester : 2/2/2
Prasyarat : ---

Standar Kompetensi

Menerapkan operasi dan logika matematika.

Deskripsi Kompetensi

- Menjelaskan konsep-konsep operasi matematika.
- Menjelaskan konsep-konsep logika matematika.
- Menjelaskan konsep-konsep *syllogism*.
- Menjelaskan konsep-konsep argument dan deduksi.
- Menerapkan operasi matematika untuk *case study* di bidang boga.
- Menerapkan logika matematika untuk *case study* di bidang boga.

Daftar Bacaan

- Dwijono, D. Logika Matematika. Penerbit Andi. 2007.
- Kunen, K. The Foundation of Mathematics (Logic). College Publication. 2009.

Matakuliah : **Perilaku Konsumen**
Sandi : **PTBO608**
SKS/JS/Semester : **2/2/6**
Prasyarat : ---

Standar Kompetensi

Mendefinisikan hak dan kewajiban konsumen dan produsen, dapat menerapkan proses pengambilan keputusan, proses pembelian, konsumsi, dan kepuasan konsumen.

Deskripsi Kompetensi

- Menjelaskan sejarah gerakan konsumen.
- Menjelaskan hak dan kewajiban konsumen dan produsen.
- Mengidentifikasi proses pengambilan keputusan, proses pembelian, konsumsi, dan kepuasan konsumen.
- Mengidentifikasi iklan dan pengaruhnya pada konsumen.
- Mengidentifikasi label dan kemasan pada makanan dan pakaian.

Daftar Bacaan

- Abdullah, Imam Baihaqie dkk. 1990. *Menggugat Hak*. Paduan Konsumen Bila Dirugikan. YLKI.
- Majid Yulia S. 1995. *Gerakan Organisasi Konsumen*. YLKI dan The Asia Foundation.
- Nurjanah dkk. 1992. *Bahan Tambahan Makanan*. YLKI.
- Saidi, Zaim. 1995. *Apa, Mengapa, dan Bagaimana Konsumen Hijau*. YLKI dan The Asia Found.
- Sintawati, Esin. 1999. *Pengantar Pendidikan Konsumen*. Malang: Universitas Negeri Malang Jurusan Teknologi Industri FT UM.

Matakuliah : **Kimia Pangan**
Sandi : **PTBO609**
SKS/JS/Semester : **2/2/2**
Prasyarat : ---

Standar Kompetensi

Memahami komposisi, sifat, fungsi dan struktur komponen kimia makro dan mikro dalam pangan serta perubahan-perubahan kimia yang terjadi selama pengolahan pangan.

Deskripsi Kompetensi

- Menganalisis hubungan kimia pangan dengan tata boga.
- Mengidentifikasi komposisi komponen makro (karbohidrat, protein, lemak/minyak, air) dan komponen mikro (vitamin, mineral, pigmen, flavor, komponen bioaktif, senyawa beracun, senyawa antimikroba) dalam pangan.

- Membedakan sifat, fungsi, dan struktur komponen kimia makro dan mikro dalam pangan, termasuk bahan tambahan pangan dan regulasinya.
- Mengidentifikasi reaksi-reaksi kimia yang terjadi pada komponen pangan selama pengolahan pangan dan pengaruhnya terhadap karakteristik, mutu, dan keamanan pangan.

Daftar Bacaan

- Brown, A. 2000. *Understanding Food: Principles And Preparation*. Belmont, CA, USA: Wadsworth/Thomson Learning.
- Buckle, K.A., Edwards, R.A., Fleet, G.H. & Wootton, M. 2010. *Ilmu Pangan*. Penerjemah Hari Purnomo & Adiono. Jakarta: UI-Press.
- Fennema, O.R. 2001. *Principles Of Food Science, Part I: Food Chemistry*. New York And Basel: Marcel Dekker, Inc.
- Gaman, P.M. & Sherrington, K.B. 1994. *Ilmu Pangan: Pengantar Ilmu Pangan, Nutrisi Dan Mikrobiologi*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Kusnandar, F. 2010. *Kimia Pangan: Komponen Makro*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.

Matakuliah : Mikrobiologi Pangan

Sandi : PTBO612

SKS/JS/Semester : 2/2/2

Prasyarat : ---

Standar Kompetensi

Memahami dasar-dasar kehidupan mikroorganisme dan hubungannya dengan makanan, gizi dan kesehatan serta cara-cara pengendaliannya untuk menjamin keamanan pangan.

Deskripsi Kompetensi

- Menganalisis dasar-dasar kehidupan mikroorganisme, khususnya bakteri, kapang dan khamir serta kaitannya dengan makanan.
- Mengidentifikasi faktor-faktor yang mempengaruhi pertumbuhan mikroba.
- Menggambar kurva pertumbuhan mikroba dan menjelaskan hubungannya dengan pengawetan pangan.
- Mengidentifikasi mikroba-mikroba yang berperan penting dalam industri pangan.
- Mengidentifikasi mikroba patogen dan perusak pada pangan serta cara-cara pengendaliannya untuk menjamin keamanan pangan.

Daftar Bacaan

- Adams, M.R. . & Moss, M.O. 1995. *Food Microbiology*. Cambridge: The Royal Society of Chemistry.
- Fardiaz, S. 1992. *Mikrobiologi Pangan 1*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Jay, J.M. 1997. *Modern Food Microbiology*. New York: Chapman & Hall.
- Rahayu, W.P. & C.C. Nurwitri. 2012. *Mikrobiologi Pangan*. Bogor: PT Penerbit IPB Press.
- Rahayu, W.P. dkk. 2011. *Keamanan Pangan: Peduli Kita Bersama*. Bogor: PT Penerbit IPB Press.
- Supardi, I. & Sukanto. 1999. *Mikrobiologi dalam Pengolahan dan Keamanan Pangan*. Bandung: Penerbit Alumni.

Matakuliah : Statistika
Sandi : PTBO615
SKS/JS/Semester : 2/2/3
Prasyarat : ---

Standar Kompetensi

Memahami statistik deskriptif dan inferensial.

Deskripsi Kompetensi

- Menjelaskan pengertian statistik.
- Menjelaskan fungsi statistik (statistik deskriptif dan inferensial).
- Mengklasifikasi statistik deskriptif (mean, mode, median, standar deviasi, kurva normal, distribusi frekwensi).
- Menjelaskan macam-macam skala pengukuran (nominal, ordinal, interval, dan rasio).
- Menerapkan statistik deskriptif dalam analisis data.
- Memahami statistik inferensial parametrik dan non parametrik.
- Menjelaskan macam-macam uji persyaratan analisis (normalitas, homogenitas, linieritas).
- Menerapkan statistik parametrik dalam analisis data (kausalitas: korelasi, regresi dan komparatif: test, anava).
- Menerapkan statistik non parametrik dalam analisis data (kausalitas: korelasi kontingensi dan komparatif: chi square).
- Menganalisis data dengan menggunakan SPSS.

Daftar Bacaan

- Agus Irianto. (2010). Statistik: Konsep Dasar dan Aplikasinya. Jakarta: Kencana.
- Edward, W.M. (1978). *Statistical Reasoning in Psychology and Education* (second edition). New York: John Wiley & Sons.
- Purnomo. (2012). Bahan Ajar (Hand out) Statistik. Tidak diterbitkan.
- Sudjana. (1992). Metode Statistik. Bandung: Tarsito.
- Supranto, J. 2005. *Anailsis Multivariat*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Santoso, S. 2010. *SPSS versi 15: Mengolah Data Statistik dengan SPSS*. Jakarta: Media Komputindo.
- Spiegel, M.R and Larry J.S. 2008. *Theory and Problems of Statistics*. New York: Schaum series, McGRAW-HILL.
- Devore, J.L. Probability and Statistics. Thomson Higher Education Corporation. 2008.
- Reksoatmodjo, T.N. Statistika Eksperimen Rekayasa. Refika Aditama 2007.
- Sugiyono. 2013. Statistika untuk Penelitian. Penerbit Alfabeta Bandung.

Matakuliah : Ilmu Gizi
Sandi : PTBO616
SKS/JS/Semester : 2/2/3
Prasyarat : ---

Standar Kompetensi

Memahami manfaat zat-zat gizi dalam tubuh, sumber-sumber zat gizi serta peran zat zat gizi bagi kesehatan.

Diskripsi Kompetensi

- Menjelaskan definisi ilmu gizi.
- Mengidentifikasi zat-zat gizi.
- Menjelaskan sumber sumber zat gizi.

- Menghitung kebutuhan zat gizi bagi tubuh.
- Menganalisis dampak kekurangan zat gizi bagi kesehatan.
- Menghitung standar kecukupan gizi.

Daftar Bacaan

- Achmad Djaeni Sediaoetama. 2008. Ilmu Gizi untuk Mahasiswa dan Profesi. Penerbit: Dian Rakyat.
- Albiner Siagian. 2006. Epidemiologi Gizi. Penerbit: Erlangga.
- Tedjasari. 2004. Nilai Gizi Pangan. Penerbit: Graha Ilmu.

Matakuliah : Bahasa Inggris Food & Beverage
Sandi : PTBO619
SKS/JS/Semester : 2/2/3
Prasyarat : FTEK601

Standar Kompetensi

Memahami penggunaan bahasa Inggris (aktif dan pasif) pada bidang boga.

Deskripsi Kompetensi

- Menyusun kalimat dalam bahasa Inggris bidang boga.
- Menggunakan bahasa Inggris secara aktif dan pasif.

Daftar Bacaan

- Cessarani, Victor. (...). *Practical Cookery*. Bristol: Western Printing Service Ltd.
- Iragiliati, E. 2002. *Organizing an Unforgettable*. DIII. Malang: Food and Beverage Dep. State UM.
- Massachusetts. 1979. *Classical Cooking The Modern Way*. CBI Publishing Company Inc.

Matakuliah : Ekonomi Perusahaan
Sandi : PTBO618
SKS/JS/Semester : 2/2/3
Prasyarat : ---

Standar Kompetensi

Memahami dan membuat perencanaan kebutuhan finansial dalam melakukan usaha boga.

Deskripsi Kompetensi:

- Menjelaskan pengetahuan dasar mengenai fungsi-fungsi perusahaan.
- Merencanakan dan mengelola kebutuhan finansial suatu perusahaan khususnya di bidang usaha jasa restoran termasuk di dalamnya penilaian kelayakan secara finansial dalam melakukan investasi usaha.

Daftar Bacaan:

- Hasnan Suad & Suwarso. 1993. *Studi Kelayakan Proyek*. Yogyakarta: Unit Penerbit dan Percetakan AMP YKPN.
- Hasnan Suad & Suwarso. 1993. *Studi Kelayakan Proyek*. Yogyakarta: Unit Penerbit dan Pers.
- Hasnan Suad. 1982. *Manajemen Keuangan: Keputusan Investasi dan Pembelian*. Yogyakarta: BPFE.
- Matz-Usry. 1990. *Akuntansi Biaya*. Jakarta: Penerbit Erlangga.
- Van Horne, J. *Financial Management and Policy 8th edition*. Prentice Hall International.

Matakuliah : **Komputer**
Sandi : **PTBO620**
SKS/JS/Semester : **2/3/3**
Prasyarat : ---

Standar Kompetensi

Mengoperasikan komputer untuk pengolahan data, penyusunan laporan, dan pengembangan media pembelajaran.

Deskripsi Kompetensi

- Mengoperasikan software MS Word untuk menyusun laporan.
- Mengoperasikan software MS Excel untuk mengolah data.
- Mengoperasikan software macromedia flash.
- Merancang media pembelajaran menggunakan macromedia flash.
- Mengolah data menggunakan formula pada software MS Excel.
- Membuat format dokumen menggunakan MS Word.

Daftar Bacaan

- Pramono, A. Presentasi Multimedia dengan Macromedia Flash. Penerbit Andi. 2008.
- Suarna, N. Pedoman Panduan Praktikum Microsoft Office 2007: Word, Excel, Powerpoint, Access. Yrama Widya. 2007.

Matakuliah : **Manajemen Usaha Boga**
Sandi : **PTBO624**
SKS/JS/Semester : **2/2/4**
Prasyarat : ---

Standar Kompetensi

Memahami ilmu-ilmu manajemen yang diperlukan dalam pengelolaan usaha boga.

Deskripsi Kompetensi

- Merencanakan konsep manajemen produksi,
- Merencanakan konsep manajemen sumber daya manusia,
- Menyusun konsep manajemen pemasaran,
- Merancang manajemen keuangan,
- Menerapkan berbagai konsep manajemen dalam rancangan pengelolaan usaha boga,
- Merencanakan aktivitas pengelolaan usaha boga,
- Menyusun evaluasi pelaksanaan aktivitas pengelolaan usaha boga.

Daftar Bacaan

- Dittmer, P.R., dan Keefe III, J.D. Principles of Food, Beverage, and Labor Cost Controls. John Wiley & Sons, Inc. 2009.
- Fitzsimmons, J.A., dan Fitzsimmons, M.J. Service Management: Operation, Strategy, Information Technology 7th Edition. McGraw-Hill/Irwin Companies, Inc. 2011.
- Tyas, A.N. A-Z Dunia Kuliner. PT. Gramedia Pustaka Utama. 2013.

Matakuliah : Pengendalian Mutu Makanan
Sandi : PTBO622
SKS/JS/Semester : 3/3/4
Prasyarat : PTBO609, PTBO612

Standar Kompetensi

Memahami konsep penjaminan mutu dan keamanan pangan mulai dari *good practices*, HACCP sampai dengan ISO.

Diskripsi Kompetensi

- Memahami terminology mutu pangan.
Menjelaskan konsep dan cakupan mutu bahan & produk pangan serta mengenali atribut internal mutu yang mencakup fisik, kimia, biologi, dan sensori.
- Menjelaskan factor-faktor yang mempengaruhi mutu pangan.
- Melakukan penelusuran standar mutu bahan baku/ produk pangan dan memetakan parameter yang ada di standar dalam suatu dimensi mutu.
- Mendiskripsikan pengawasan mutu mandiri (HACCP).
- Menganalisis tentang penjaminan mutu pangan di industri pangan/jasa penyedia pangan dalam skala kecil.
- Merancang secara akademik, dan menyajikan dalam bentuk visual maupun oral.

Daftar Bacaan

- Anonim, 2001. Kumpulan Modul Kursus Penyehatan Makanan Bagi Pengusaha Makanan dan Minuman, Depkes bekerja sama dengan Yayasan Pena Jakarta.
- Ishkawa, K 1998. Teknik Penuntun Pengendalian Mutu (terjemahan) Mediyatama Sarana Perkasa. Jakarta.
- Kadarisman, D. 1996. Kebijakan Mutu. Bahan Kuliah Pada Jurusan Teknologi pangan dan Gizi, Fateta –IPB.
- Tjahya Muhandri, (2008) Sistim Jaminan Mutu Industri Pangan. IPB Pres.

Matakuliah : Dietetika
Sandi : PTBO626
SKS/JS/Semester : 2/2/4
Prasyarat : PTBO613

Standar Kompetensi

Menganalisis kebutuhan gizi dan diet untuk individu dalam keadaan sehat dan sakit.

Deskripsi Kompetensi

- Menjelaskan pengertian zat gizi berikut fungsinya.
- Membedakan status gizi berikut indikatornya.
- Mengemukakan arti, guna dan tujuan diit.
- Menganalisis hubungan diit, kesehatan dan penyembuhan.
- Menggunakan daftar komposisi bahan makanan dalam menu makanan untuk individu sehat dan sakit.
- Menggunakan daftar bahan penukar dalam menu makanan untuk individu sehat dan sakit.
- Menghitung dan menganalisis kebutuhan kalori, protein, lemak dan karbohidrat untuk setiap individu berdasarkan umur, jenis kelamin, kegiatan, dan keadaan individu dalam kondisi sehat dan sakit dalam bahan makanan dan menu makanan sehari-hari.
- Menghitung dan menganalisis kebutuhan gizi kerja.

Daftar Bacaan

- Arisman.....2004. *Gizi Daur Kehidupan*. Jakarta: ECG.
- Bahan Penukar.
- Departemen...*Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Gibney, J Michael et.all. 2009. *Introduction to Human Nutrition*. United Kingdom: A Jhon Willey&Sons Ltd. Publication.
- Krause. Tanpa tahun. *Food Nutrition and Diet Theraphy*. W.B. Saunders: Philadelphia.
- National Institut of Health National Hearth, Lung, and Blood Institute North American Association For The Study of Obesity. 2000. *BMI Waist Circumference Treatment Overweight*.
- Persatuan Ahli Gizi Indonesia. 2004. *Penuntun Diet*. Jakarta: Gramedia.
- Roth, Ruth A. 2011. *Nutrition & Diet Therapi*. Delmar Cengage Learning: Clipton Park USA.

Matakuliah : Rancangan Percobaan

Sandi : PTBO 634

SKS/JS/Semester : 2/2/6

Prasyarat : PTBO 607

Standar Kompetensi

Menyusun dan mengembangkan rancangan percobaan bidang boga.

Deskripsi Kompetensi

- Menjelaskan dasar logika rancangan percobaan bidang boga.
- Membedakan ragam/jenis rancangan percobaan bidang boga.
- Menentukan Perlakuan rancangan percobaan bidang boga.
- Menyusun kerangka rancangan percobaan/denah.
- Menginterpretasikan data.

Daftar Bacaan

- Heryanto, E. 1996. *Rancangan Percobaan Pada Bidang Pertanian*. Ungaran: Trubus Agriwidya.

Matakuliah : Anatomi Fisiologi

Sandi : PTBO 613

SKS/JS/Semester : 2/2/2

Prasyarat : ---

Standar Kompetensi

Memahami anatomi fisiologi manusia.

Deskripsi Kompetensi

- Menjelaskan definisi anatomi Fisiologi.
- Mengidentifikasi struktur anatomi tubuh manusia.
- Menjelaskan proses (fungsi) sistem pencernaan.
- Menjelaskan absoprsi makanan.
- Memerinci penyaluran sari makanan (nutrien) pada bagian tubuh yang membutuhkan.

Daftar Bacaan

- Kaplan Colouring Atlas Anatomy, 2004.
- Pearce Evelyn, Anatomi Fisiologi untuk paramedis, PT Gramedia, Jakarta.
- Sobotta, Atlas anatomy manusia, 2000.

III. MATA KULIAH KEAHLIAN BERKARYA (MKB)

MKK BIDANG PENDIDIKAN

Matakuliah : Kurikulum Pendidikan Teknologi Kejuruan
Sandi : FTEK605
SKS/JS/Semester : 2/2/2
Prasyarat : ---

Standar Kompetensi

Memahami teori/konsep, model, dan implementasi kurikulum pendidikan teknologi dan kejuruan.

Deskripsi Kompetensi

- Memahami konsep dan definisi kurikulum.
- Memahami jenis kurikulum.
- Memahami landasan pengembangan kurikulum.
- Menganalisis Elemen kurikulum.
- Merumuskan isi dan materi kurikulum.
- Memahami konsep pendidikan teknologi dan kejuruan.
- Memahami karakteristik pendidikan kejuruan.
- Memahami landasan eksistensi pendidikan kejuruan.
- Memahami kurikulum pendidikan teknologi dan kejuruan.
- Memahami teori dan model pengembangan kurikulum PTK.
- Memahami karakteristik kurikulum PTK.
- Membedakan model content based curriculum, competency based curriculum.
- Memahami struktur kurikulum SMK.
- Menganalisis KTSP dan *Scientific Approach (kurikulum 2013)*, dan
- Evaluasi kurikulum.

Daftar Bacaan

- Ansyar, M. 1989. *Dasar-dasar Pengembangan Kurikulum*. Jakarta: DEPDIKBUD, DIKTI, P2LPTK.
- Bean, A.J. *Curriculum Planning and Development*. London: Allyn Bacon, Inc.
- Calhoun, C.C., Finch, A.A. 1982. *Vocational Education: Concepts and Operations*. Belmont: Wadsworth Publication Company.
- Depdiknas. 2004. Kurikulum SMK 2004. Jakarta: Direktorat Dikmenjur.
- Finch, R. C., Cruncilton, R. J. 1984. *Curriculum Development in Vocational and Technical Educations*. Boston: Allyn Bacon, Inc.
- Mclean R., Wilson, D. 2009. International handbook of Education for the Channging World of Work. Bridging Academic and Vocating Learning. Bonn. Germany: UNEVOC Springer
- Nana S.S. 2009. Pengembangan Kurikulum Teori dan Praktik. Bandung: Rosdakarya.
- Sukamto. 1988. *Perencanaan dan Pengembangan Kurikulum Pendidikan Teknologi dan Kejuruan*. Jakarta: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan.
- Undang-Undang No. 20 Tahun 2003 tentang *Sistem Pendidikan Nasional*.
- Wardiman, D. 1998. *Pengembangan sumberdaya manusia melalui sekolah menengah kejuruan*. Jakarta: PT Jayakarta Agung Offset.

Matakuliah : Sumber Belajar
Sandi : FTEK 606
SKS/JS/Semester : 2/2/3
Prasyarat : ----

Standar Kompetensi

Mengembangkan dan memanfaatkan serbagai sumber belajar untuk kepentingan pembelajaran.

Deskripsi Kompetensi

- Memahami konsep sumber belajar.
- Memahami jenis dan prinsip penulisan buku ajar.
- Memahami teknik penulisan buku ajar.
- Menganalisis isi buku ajar.
- Memahami prosedur penulisan buku ajar mencakup perencanaan, pengembangan dan ujicoba hasil penulisan buku ajar.
- Jenis dan prinsip pengembangan media pembelajaran.
- Analisis tujuan, isi media.
- Teknik pengembangan media mencakup perencanaan, pelaksanaan, dan ujicoba media.
- Jenis dan prinsip pengembangan LOM.
- Analisis tujuan, isi LOM.
- Teknik pengembangan LOM.
- Proesdur pengembangan LOM mencakup: perencanaan, pelaksanaan, dan ujicoba LOM.

Daftar Bacaan

- Association for Educational Comunication Technology (AECT). 1986. Definisi Teknologi Pendidikan (Terjemahan olah Yusufhadi Miarso). Jakarta: PT Rajawali.
- Azhar, A. 2007. *Media Pembelajaran*. Jakarta: Grafindo Persada.
- Heinich, R., Moelnda, M., Russel, J.D., & Smaldino. 1996. *Instructional Media and Technologies for Learning*. New Jersey: Englewood Clifford.
- Iver, K.S. & Barron, A.E. 2005. *Multimedia Project ini education: Designing, Producing, and Assesing*. Singapore: Springer.
- Kemp, J.E. 1975. *Planning and Producing Audio Visual Material*. New York: Thomas Y. Crowel.
- Percival, F. & Ellington, H. 1980. *A handbook of Educational Technology*. London: Kogan page LTD. Ltd. Pentonville Road.
- Raines, C. & Williamson, L. 1995. *Using Visual Aids*. Singapoe: Thomson Crisp Learning.
- Sadiman, A. F. 2007. *Media Pendidikan. Pengertian, Pengembangan dan Pemanfaatannya*. Jakarta: Raja Grafindo.
- Widdodo, C.S., & Jasmadi. 2002. *Panduan Menyusun Bahan Ajar Berbasis Kompetensi*, Jakarta: PT Media Ex Media Komputindo.

Matakuliah : Perencanaan Pembelajaran
Sandi : FTEK607
SKS/JS/Semester : 2/2/6
Prasyarat : ---

Standar Kompetensi

Merancang proses pembelajaran yang mendidik dengan menerapkan pendekatan pembelajaran yang memberdayakan peserta didik.

Deskripsi Kompetensi

- Memahami karakteristik pembelajaran SMK.
- Memahami model-model perancangan sistem pembelajaran.

- Memahami perencanaan proses pembelajaran: Silabus dan Rencan Pelaksanaan Pembelajaran (RPP), dan keterkaitannya.
- Mengembangkan silabus program produktif.
- Merumuskan tujuan pembelajaran dan dampak pengiring (*soft skills*).
- Mengembangkan alat evaluasi pembelajaran dan rubrik penilaiannya.
- Memilih pendekatan dan metode pembelajaran.
- Mengembangkan skenario pembelajaran.
- Memilih dan/atau mengembangkan sumber belajar/media/alat/bahan.
- Menyusun RPP program produktif berdasarkan silabus yang telah dikembangkan sebelumnya.
- Menilai kualitas RPP program produktif.

Daftar Bacaan

- Anderson, R.H. 1983. *Pemilihan dan Pengembangan Media untuk Pembelajaran*. Terjemahan oleh Yusufhadi Miarso, dkk. 1987. Jakarta: Ditjen Dikti Depdikbud.
- BSNP, 2006. *Panduan Penyusunan KTSP Jenjang Pendidikan dasar dan Menengah*. Jakarta: BSNP.
- Dick, W. & Caery, L. 1990. *The Systematic Design of Instruction (3rd ed.)*. USA: Harper Collins Publishers.
- Direktorat SMP. 2006. *Pedoman Memilih dan Menyusun Bahan Ajar*. Jakarta: Direktorat SMK Ditjen Dikdasmen Depdiknas.
- Muslich, M. 2007. *KTSP: Pembelajaran Berbasis Kompetensi dan Kontekstual: Panduan bagi Guru, Kepala Sekolah, dan Pengawas Sekolah*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Nasution, S. 2008. *Berbagai Pendekatan dalam Proses Belajar dan Pembelajaran*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Permendiknas No. 22 Tahun 2006 tentang Standar Isi Pendidikan untuk Satuan Pendidikan dasar dan Menengah.
- Permendiknas No. 24 Tahun 2006 tentang Pelaksanaan Permendiknas No. 22 tentang Standar Isi Pendidikan untuk Satuan Pendidikan Dasar dan Menengah dan No. 23 tentang Standar Kompetensi Lulusan untuk Satuan Pendidikan Pendidikan Dasar dan Menengah.
- Puskur, Balitbang. 2002. *Kurikulum Berbasis Kompetensi: Pengembangan Silabus Kurikulum Berbasis Kompetensi*. Balitbang, Diknas: Jakarta.
- Puskur. 2006. *Model Penilaian Kelas SMK/MAK*. Jakarta: Puskur Balitbang Diknas Depdiknas.
- Rizali, A.; Sidi, I.D. & Dharma, S. 2009. *Dari Guru Konvensional Menuju Guru Profesional*. Jakarta: Grasindo
- Sudjimat, D.A. 2004. *Perencanaan Pembelajaran Kejuruan*. Malang: Jurusan Teknik Mesin FT UM.

Matakuliah : Evaluasi Pembelajaran
Sandi : FTEK608
SKS/JS/Semester : 2/2/5
Prasyarat : ---

Standar Kompetensi

- mengembangkan instrumen penilaian.
- melakukan pensekoran dalam penilaian, dan
- memanfaatkan hasil penilaian.

Deskripsi Kompetensi Dasar

- Memahami pengertian, tujuan, dan manfaat evaluasi pendidikan.
- Memahami bentuk instrumen penilaian dan tagihan.
- Menyusun indikator capaian kompetensi.
- Menerapkan tingkatan kecakapan tiap ranah.
- Menerapkan syarat kualitas instrument tes.
- Menyusun instrumen penilaian.
- Menganalisis butir instrumen tes.
- Melakukan pensekoran dalam penilaian.
- Menerapkan acuan dalam penilaian.
- Merancang remedi dan pelaporan.
- Memanfaatkan hasil penilaian.

Daftar Bacaan

- Allen, M.J. & Yen, W.M. 1979. *Introduction to Measurement Theory*. Belmont, California: Wadsworth, Inc.
- Azwar, S. 2000. *Reliabilitas dan Validitas*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Cunningham, G.K. 1998. *Assessment in the Classroom: Constructing and Interpreting Test*. Falmer Press.
- Erickson, R.C., & Wentling, T.L. 1988. *Measuring Student Growth: Techniques and Procedures for Occupational Education*. Urbana, Illinois: Griffon Press.
- Gronlund, N.E. 1974. *Improving Marking and Reporting in Classroom Instruction*. New York: Macmillan Pub. Co, Inc.
- Joni, R. 1984. *Pengukuran dan Penilaian Pendidikan*. Surabaya: Karya Anda.
- Kurikulum SMK 2004. *Pola Induk Pengembangan Sistem Penilaian Kurikulum Berbasis Kompetensi*. Jakarta: Depdiknas.
- Mardapi, D. 2007. *Teknik Penyusunan Instrumen Tes dan Nontes*. Jogjakarta: Mitra Cendekia.
- Marzano, R.J. 2006. *Classroom Assessment & Grading that Work*. Alexandria: ASCD.

Matakuliah : Metodologi Penelitian
Sandi : FTEK609
SKS/JS/Semester : 2/2/5
Prasyarat : ---

Standar Kompetensi

Menyusun dan mengembangkan rancangan penelitian.

Deskripsi Kompetensi

- Memahami dasar logika penelitian ilmiah.
- Membedakan ragam/ jenis penelitian.
- Merumuskan formulasi permasalahan.
- Mengembangkan kerangka teoretik.
- Menentukan variabel penelitian, dan tata hubungannya.
- Merumuskan hipotesis.
- Menjelaskan data & sumber data.
- Menentukan metode pengumpulan data.
- Memahami populasi & sampel.
- Menyusun instrumen penelitian.
- Memilih teknik analisis data.

- Interpretasi Data.
- Menyusun proposal penelitian.

Daftar Bacaan

- Arikunto, S. 1996. *Prosedur Penelitian*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Ary, Donald., Jacob Lucy Chaser., dan Razavieh Agshar. 1985. *Introduction to Research in Education*. New York: Holt Rinehart and Winston.
- Creswell. (2003). *Research Design: Qualitative, Quantitative, And Mixed Methods Approaches*. London: SAGE Publications.
- Gay, L.R. 1981. *Educational Research: Competencies for Analysis and Application*. Second Edition. Columbus: Charles E. Merrill Publishing Co.
- Kountur, Ronny. 2003. *Metode Penelitian untuk Penulisan Skripsi dan Tesis*. Jakarta: Penerbit PPM
- Sugiyono, 2008. *Metode penelitian kuantitatif, kualitatif dan R & D*. Bandung: Penerbit Alpha Betha.
- Sukardi. 2008. *Metodologi Penelitian Pendidikan. Kompetensi dan Praktiknya*. Jakarta: Bumi Aksara

MKK BIDANG STUDI

Matakuliah : **Pengelolaan Makanan Indonesia**
Sandi : **PTBO610**
SKS/JS/Semester : **3/4/2**
Prasyarat : **PTBO603**

Standar Kompetensi

- Memahami ciri dan klasifikasi bumbu, bahan, makanan, minuman, dan jajanan dari seluruh propinsi di Indonesia untuk hidangan sehari-hari maupun kesempatan khusus.
- Membuat dan mengkreasikan hidangan Indonesia.

Deskripsi Kompetensi

- Mengklasifikasi hidangan Indonesia.
- Mengkatagorikan bumbu dan memilih bumbu yang biasa digunakan di dapur Indonesia.
- Mengolah makanan Indonesia dengan menggunakan bahan makanan Indonesia.
- Mengkreasikan hidangan Indonesia.

Daftar Bacaan

- Departemen Pertanian. *Mustika Rasa*.
- Proyek Pengadaan Buku Kerumahtanggan dan Kejuruan. (...). *Pengetahuan, Pengolahan, dan Penyajian Makanan Indonesia*. Jakarta.
- Retno Widyati. (...). *Pengetahuan Dasar Pengolahan Makanan Indonesia*. Jakarta: Grasindo.
- Siti Hamidah dkk. *Resep & Menu*. Yogyakarta: IKIP Yogyakarta.
- Sugiono. (...). *Pengetahuan Bahan Pangan dan Hasil*. Yogyakarta: IKIP Yogyakarta.

Matakuliah : **Pengelolaan Makanan Oriental**
Sandi : **PTBO611**
SKS/JS/Semester : **3/4/2**
Prasyarat : **PTBO601, PTBO602, PTBO603, PTBO604**

Standar Kompetensi

- Memahami ciri dan klasifikasi bumbu, bahan, makanan, minuman, dan jajanan dari negara Asia untuk hidangan sehari-hari maupun kesempatan khusus.
- Membuat dan mengkreasikan hidangan Asia.

Deskripsi Kompetensi

- Mengklasifikasi hidangan Asia.
- Mengkatagorikan bumbu dan memilih bumbu yang biasa digunakan di dapur Asia.
- Mengolah makanan Asia dengan menggunakan bahan makanan Asia.
- Mengkreasikan hidangan Asia.

Daftar Bacaan

- Henky Remetuwe. 1990. *Aneka Masakan Asean*. Jakarta: Pustaka Kartini.
- Kong Foong Ling. 2001. *The Food of Asia*. Singapura: Periplus.
- Sallie Morris dan Deh- Ta Hsiung. 2000. *The Cook's Guide to Asian Ingredients*. London: Annes Publishing limited.

Matakuliah : **Penulisan Karya Ilmiah**

Sandi : **PTBO614**

SKS/JS/Semester : **2/2/3**

Prasyarat : ---

Standar Kompetensi

Menyusun karya ilmiah sesuai dengan kaidah, dan tata cara penulisan karya ilmiah.

Kompetensi Dasar

- Membedakan macam-macam karya ilmiah.
- Mengidentifikasi kaidah-kaidah dalam penulisan karya ilmiah.
- Menerapkan kaidah-kaidah penulisan karya ilmiah dalam penulisan karya ilmiah.
- Membuat artikel ilmiah.

Daftar Bacaan:

- American Psychological Association. 1987. *Publication Manual* (3rd Ed). Washington D.C.: APA.
- Arikunto, S. 1996. *Prosedur Penelitian*. Jakarta: P.T. Rineka Cipta.
- Ekosusilo, M. dan Triyanto, B. 1995. *Pedoman Penulisan Karya Ilmiah*. Semarang. Dahara Prize.
- Pusat Pembinaan dan Pengembangan Bahasa Depdikbud RI. 1994. *Pedoman Umum Ejaan Bahasa Indonesia yang Disempurnakan & Pedoman Umum Pembentukan Istilah*. Bandung: Pustaka Setia.
- Sudjana, N. 1995. *Tuntunan Penyusunan Karya Ilmiah: Makalah-Skripsi-Tesis-Disertasi*. Bandung: Sinar Baru Algensindo.
- Universitas Negeri Malang. 2007. *Pedoman Penulisan Karya Ilmiah: Skripsi-Tesis-Disertasi-Artikel- Makalah-Laporan Penelitian Edisi IV*. Malang: UM Press.

Matakuliah : **Pengelolaan Makanan Kontinental**
Sandi : **PTBO617**
SKS/JS/Semester : **3/4/3**
Prasyarat : **PTBO601, PTBO602, PTBO603, PTBO604**

Standar Kompetensi

- Memahami ciri dan klasifikasi bumbu, bahan, makanan, minuman, dan kue kontinental untuk hidangan sehari-hari maupun kesempatan khusus.
- Membuat dan mengkreasikan hidangan Kontinental.

Deskripsi Kompetensi

- Mengklasifikasi hidangan Kontinental.
- Mengkatagorikan dan memilih bumbu dan bahan yang biasa digunakan di dapur Kontinental.
- Mengolah hidangan Kontinental.
- Mengkreasikan hidangan Kontinental.

Daftar Bacaan

- A.Simon dan Schuster. 2000. *The Visual Food Encyclopedia*. Canada:Macmilan Company.
- Anonymous, 1979. *Favourite Continental Cooking*. Singapura: Vista Production TD.
- Cucu Cahayana dan Guspri Devi Artanti, 2002. *Dessert*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama
- Cucu Cahayana dan Guspri Devi Artanti, 2002. *Ikan*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama
- Cucu Cahayana dan Guspri Devi Artanti, 2002. *Pembuka Dingin*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama
- Cucu Cahayana dan Guspri Devi Artanti, 2002. *Sayuran*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama
- Cucu Cahayana dan Guspri Devi Artanti, 2003. *Ayam*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama
- Retno Widyawati. 2004. *Pengetahuan Pengelolaan Makanan Eropa*. Jakarta: Grasindo.
- Richard S. 1990. *Tata Hidang*. Surabaya: PT SIC.

Matakuliah : **Pengelolaan dan Penyajian Minuman**
Sandi : **PTBO621**
SKS/JS/Semester : **3/4/4**
Prasyarat : **---**

Standar Kompetensi

Membuat, mengkreasikan, dan menyajikan berbagai macam minuman.

Deskripsi Kompetensi

- Mengkategorikan penggolongan minuman,
- Membedakan minuman alkohol dan non alkohol,
- Mengkreasikan minuman campuran,
- Memproduksi berbagai macam minuman,
- Menyajikan minuman.

Daftar Bacaan

- Arjuno Wiwoho. 2009. *Pengetahuan Minuman dan Bartending*.
- Edy Panggabean. 2011. *Buku Pintar Kopi*. Penerbit: AgroMedia.
- Hamami amiek. 2005. *Pengetahuan Minuman dan Bar*. Penerbit: Erlangga.

Matakuliah : **Teknologi Pengolahan Patiseri**
Sandi : **PTBO623**
SKS/JS/Semester : **3/4/4**
Prasyarat : **---**

Standar Kompetensi

Membuat, mengkreasikan, dan menyajikan berbagai macam patiseri.

Deskripsi Kompetensi

- Membedakan jenis-jenis patiseri berdasarkan negara,
- Mengklasifikasikan bahan dan sifat bahan yang digunakan dalam pembuatan patiseri,
- Menggunakan teknik-teknik pengolahan patiseri,
- Menganalisis jenis - jenis adonan patiseri,
- Memproduksi dan menyajikan patiseri Kontinental, Asia dan Indonesia.

Daftar Bacaan

- Boga, Yasa. 2002. Puding. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Brown, Amy. 2004. *Understanding Food* (Principles and Preparation). USA: Wadsworth Thomson.
- Gisslen, Wayne. 2005. *Professional Baking* (fourth edition). New Jersey: John Willey & Sons Inc.
- Gisslen, Wayne. 2007. *Professional Cooking* (sixth edition). New Jersey: John Willey & Sons Inc.
- Le Cordon Blue. 2000. Quiches and Savories. Singapore: Periplus Editions (HK) Ltd.

Matakuliah : **Manajemen Pelayanan Makanan dan Minuman**

Sandi : **PTBO625**

SKS/JS/Semester : **3/4/4**

Prasyarat : **PTBO610, PTBO611, PTBO617, PTBO 621**

Standar Kompetensi

Menerapkan penyajian makanan dan minuman sesuai dengan jenis pelayanan.

Deskripsi Kompetensi

- Menjelaskan dasar pelayanan makanan dan minuman.
- Mendeskripsikan jenis pelayanan makanan dan minuman.
- Membedakan jenis pelayanan makanan dan minuman.
- Membedakan macam macam linen dan perabot restoran.
- Menata meja sesuai dengan penyajian hidangan.
- Menyajikan makanan dan minuman.
- Melayani tamu dalam menyajikan makanan dan minuman.

Daftar Bacaan

- Ardjuno Wiwoho. 2008. Pengetahuan Tata Hidang. Penerbit: Erlangga.
- Lillcrap, D, Cousin J & Smith. R. 2003. *Food & Beverage Service*. London: Hodder & Stoughton.

Matakuliah : **Teknologi Pengolahan Roti**

Sandi : **PTBO627**

SKS/JS/Semester : **3/4/4**

Prasyarat : **PTBO609, PTBO612**

Standar Kompetensi

Membuat dan menciptakan produk Bakery.

Deskripsi Kompetensi

- Menerangkan tentang bahan bakery dan sifatnya.

- Membedakan ragam/jenis adonan bakery.
- Mengukur bahan untuk pembuatan roti.
- Memproduksi, menyajikan, dan mengemas berbagai macam produk bakery.

Daftar Bacaan

- Bogasari Baking School. Bakery. Jakarta: PT Bogasari Flour Mills.
- Kiranawati, T.M. 2013. Pembuatan Roti.
- Kiranawati, T.M. dan Chisbiyah, L.A. 2011. Modul Bakery.
- Miranda, M.2000. Roti dan Kue Ppenggugah Selera. Gresik. Jawa Timur: Putra Pelajar.
- The Australian Wheat Broad dan Lembaga Penelitian Roti Australia. 1983. Pedoman Pembuatan untuk Para Pembuat Roti di Indonesia. Australia: Australia: Australian Wheat Broad.

Matakuliah : **Pengawetan Makanan**
Sandi : **PTBO629**
SKS/JS/Semester : **3/4/5**
Prasyarat : **PTBO609, PTBO612**

Standar Kompetensi

- Menganalisa kerusakan makanan.
- Melakukan cara pengawetan makanan yang sesuai dengan sifat bahan pangan dengan mempertahankan mutu pangan.

Deskripsi Kompetensi

- Memahami dan menjelaskan penyebab kerusakan makanan.
- Mengidentifikasi kerusakan bahan makanan.
- Menganalisa dan mendeteksi kerusakan bahan makanan.
- Memproses pengawetan bahan makanan dengan suhu tinggi.
- Memproses pengawetan bahan makanan dengan suhu rendah.
- Memproses pengawetan bahan makanan dengan cara fermentasi.
- Memproses pengawetan bahan makanan dengan cara penggulaan.
- Memproses pengawetan bahan makanan dengan cara penggaraman.
- Memproses pengawetan bahan makanan dengan penambahan bahan pengawet sintetis.
- Memproses pengawetan bahan makanan dengan cara pengeringan.
- Memproses metode pengawetan dengan cara iradiasi.
- Memproses pengawetan makanan menggunakan bioteknologi.
- Menduga masa kadaluwarsa makanan olahan yang diproses dengan cara pengawetan.

Daftar Bacaan

- Estiasih, T dan KiAgus Ahmadi, 2005. Teknolgi Pengolahan Pangan. UB Press. Malang
- Fardiaz, dkk. 1981. Kerusakan Bahan Makanan. IPB Press. Bogor.
- K.A. Buckle, dkk. 1984. Ilmu Pangan. UI Press. Jakarta.
- Nutrisi dan Mikrobiologi Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- P.M. Garman dan K.B. Sherington. 1992. Pengantar Ilmu Panagn.
- Srikandi Fardiaz,dkk. 1981. Pengantar Teknologi Pangan. IPB. Press. Bogor.

Matakuliah : **Dekorasi Hidangan**
Sandi : **PTBO630**
SKS/JS/Semester : **3/4/5**
Prasyarat : **PTBO605**

Standar Kompetensi

Membuat aneka *food decoration* untuk berbagai kesempatan dan berbagai fungsi.

Deskripsi Kompetensi

- Menjelaskan pengetahuan, teknik, bahan, dan alat untuk membuat aneka cake decoration serta,
- Membuat berbagai jenis dan bentuk food decoration.
- Mengkreasikan dan menampilkan food decoration.

Daftar Bacaan

- Anonim. 1985. Sistem Pelayanan Makanan dan Minuman Secara Internasional (Food and Beverage Service) Jakarta: Andi offset.
- Anonim. 1992. Food & Beverage Service I Teknik dan Prosedur.
- Anonim. *Tata Hidangan*. BPLP Bali. Nusa Dua.
- Soekresno, I.N.R. Pendit. 1986. *Pramusaji Food & Beverage Service*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Sukardi. *Table Setting & Dinner Etiquette*. Tata hidang & Etiket Jamuan Makan.

Matakuliah : Teknik Pengolahan Makanan Industri

Sandi : PTBO631

SKS/JS/Semester : 3/4/5

Prasyarat : PTBO629

Standar Kompetensi

Mengkaji dan menganalisis sifat fisiologis bahan pangan nabati dan hewani serta mengolah dengan menggunakan teknologi menjadi berbagai jenis makanan yang mempunyai masa simpan lebih lama serta layak jual.

Deskripsi Kompetensi

- Menganalisis sifat fisiologis bahan makanan hewani dan nabati,
- Melakukan penanganan bahan makanan nabati dan hewani,
- Mengolah bahan pangan sereal dan kacang-kacangan menggunakan teknologi penepungan, *deep frying*, *roasting*, fermentasi dan ekstrusi, produk-produk pasta dan aneka produk-produk mie
- Mengolah bahan pangan umbi-umbian menggunakan teknologi *deep frying*, fermentasi, pengeringan, penepungan, tepung komposit, produk-produk makanan instan, produk-produk pasta dan mie,
- Mengolah bahan pangan buah dan sayur menggunakan teknologi *candy*, aneka manisan, sari buah, sirup, jam, jeli dan marmalade serta teknologi *vacuum frying*,
- Mengolah bahan pangan bumbu dan rempah (*herbs and spices*) menggunakan teknologi pengeringan suhu rendah, pengalengan, *deep frying*, *roasting*,
- Mengolah bahan pangan daging dan unggas menggunakan teknologi pemanasan, pengeringan, *frying*,
- Mengolah bahan pangan susu dan telur menggunakan teknologi pemanasan, penepungan, pengaraman, fermentasi,
- Mengolah bahan pangan susu dan telur menggunakan teknologi pemanasan, penepungan, pengaraman, fermentasi,
- Mengolah bahan pangan ikan (fish) dan kerang (shellfish) menggunakan teknologi pemanasan, pengeringan, penepungan, pengaraman, fermentasi.

Daftar Bacaan

- Cessarani, Victor. 1982. *Practical Cookery*. Bristol: Western Printing Service Ltd.
- Muchidin Apandi, 1984, *Teknologi buah dan Sayur*, Penerbit Alumni Bandung.

- Purnomo, H. 1990. Teknologi Daging. Malang: Nuffic UNIBRAW.
- Soewedo Hadiwiyoto, 1983. Hasil-hasil olahan susu, ikan, daging dan telur, Penerbit Liberty Yogyakarta.
- Srikandi Fardiaz, dkk. 1981. Pengantar Teknologi Pangan. IPB Press, Bogor.
- Tri susanto, 1994. Teknologi dan Fisiologi Pasca Panen, Penerbit Akademika, Yogyakarta.

Matakuliah : **Pengemasan**
Sandi : **PTBO638**
SKS/JS/Semester : **2/3/6**
Prasyarat : **PTBO620**

Standar Kompetensi

Mengkaji dan menganalisa tentang syarat dan fungsi kemasan, pengetahuan bahan kemasan (kertas, plastik, logam, gelas, kayu, foil, komponen pelengkap kemasan), keamanan pangan bahan kemas dan mendisain kemasan serta label.

Deskripsi Kompetensi

- Menjelaskan sejarah perkembangan kemasan.
- Menganalisis syarat dan fungsi kemasan.
- Mendeskripsikan jenis dan sifat kertas sebagai bahan kemas.
- Mendeskripsikan jenis dan sifat plastik sebagai bahan kemas.
- Menganalisa dan mendeskripsikan jenis dan sifat gelas sebagai bahan kemas.
- Mendeskripsikan jenis dan sifat logam sebagai bahan kemas.
- Mendeskripsikan jenis dan sifat kayu sebagai bahan kemas.
- Menganalisis komponen pelengkap kemasan.
- Menjelaskan keamanan pangan bahan kemas.
- Merancang dan membuat disain kemasan makanan dan label.

Daftar Bacaan

- Erliza, dkk, 1987, Pengantar Pengemasan, IPB, Bogor.
- Iwan wirya, 1999, Kemasan yang menjual, PT Gramedia Pustaka utama, Jakarta.
- Rizal Syarif, dkk, 1989, Tekologi pengemasan Pangan, IPB, Bogor.
- Saccharon S. and Briffin. 1990. Food Packaging. The Avi Publishing Company west Port, Connecticut.

IV. MATAKULIAH PERILAKU BERKARYA (MPB) MPB BIDANG PENDIDIKAN

Matakuliah : **Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3)**
Sandi : **FTEK603**
SKS/JS/Semester : **2/2/1**
Prasyarat : **---**

Standar Kompetensi

Memahami filosofi, konsep, prinsip, dan prosedur keselamatan dan kesehatan kerja (K3) yang berhubungan dengan Hygiene Perusahaan dan tempat kerja serta penerapannya di lingkungan kerja.

Deskripsi Kompetensi

- Mengemukakan Pengertian Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3),
- Memerinci Perundang-undangan K3,
- Menganalisis Sistim Manajemen K3,

- Menganalisis dan mencegah Kebakaran,
- Menggunakan Alat Pelindung Diri,
- Menjelaskan K3 Listrik,
- Menjelaskan konsep dan aplikasi Ergonomi,
- Menganalisis dan mengkatagorikan Bahan Beracun Berbahaya (B3),
- Mensimulasikan Pertolongan Pertama pada Kecelakaan (P3K),
- Menggolongkan Penyakit Akibat Kerja,
- Merencanakan Gizi Kerja,
- Merancang Konsep dan aplikasi Promosi Kesehatan,
- Menganalisis Dampak Lingkungan dan NAB.

Daftar Bacaan

-, 1977. *Himpunan Perundang-undangan Ketenagakerjaan I Depnakertranskop*, Jakarta.
- 1989. *Industrial Hygiene*.
- ILO, 1971. *Accident prevention : A Workers' Education Manual*, Geneva.
- ILO, 1971. *Encyclopedia of Occupational Health and Safety* , Geneva.
- Purdom. 1989. *Environmental Health*.
- Suma' mur. 1981. *Hygiene Perusahaan dan Kesehatan Kerja*, Jakarta: Penerbit PT Toko Gunung Agung.
- Suma' mur. 1981. *Keselamatan Kerja & Pencegahan Kecelakaan*, Jakarta: Penerbit PT Toko Gunung Agung.

Matakuliah : **Kewirausahaan**
Sandi : **FTEK604**
SKS/JS/Semester : **2/2/6**
Prasyarat : ---

Standar Kompetensi

Mengkonsepkan pengetahuan, sikap, dan inisiatif wirausaha.

Deskripsi Kompetensi

- Menjelaskan konsep dan dasar-dasar usaha,
- Membedakan bentuk-bentuk usaha ,
- Mengklasifikasikan dasar-dasar organisasi dan manajemen perusahaan,
- Menelaah manajemen sumberdaya manusia,
- Menganalisis manajemen keuangan dan perbankan,
- Menjelaskan dasar-dasar akuntansi usaha,
- Menjelaskan manajemen produksi dan operasi,
- Menggambarkan mengenai manajemen pemasaran, resiko dan strategi dalam kewirausahaan,
- Menjelaskan sistem informasi manajemen dan perpajakan,
- Merancang bisnis wirausaha.

Daftar Bacaan

- Bittel, R. 2000. *Enciclopedia of Professional Majagement*.
- Bittel, R. ----. *Manajemen Bisnis*. Terjemahan Panji Anoraga.
- Saragih. ____ . *Azas-azas Organisasi dan Manajemen*.
- McLeod. R. _____. *Management Informastion System*.

Matakuliah : Pembelajaran Mikro
Sandi : FTEK 609
SKS/JS/Semester : 2/4/6
Prasyarat : ---

Standar Kompetensi

Mengembangkan menerapkan pemahaman berinteraksi dalam praktik pembelajaran.

Deskripsi Kompetensi

- Memahami konsep dasar pembelajaran mikro.
- Mengidentifikasi lingkup pembelajaran mikro.
- Karakteristik peserta didik dan implikasinya dalam komunikasi pembelajaran.
- Pola interaksi, unsur, model dan prinsip komunikasi pembelajaran serta aplikasinya dalam pembelajaran.
- Keterampilan dasar mengajar.
- Praktik pembelajaran.
- Keterampilan melakukan refleksi hasil pembelajaran.

Daftar Bacaan

- Abimanyu, S & Pahh, D.N. 2000. *Keterampilan membuka dan menutup pelajaran*. Jakarta: DITJEN DIKTI.
- Byrnes, J.P. 2008. *Cognitive development. in instructional contexts*. Boston: Pearson education Inc.
- Hasibuan, J.J. 1988. *Proses Belajar Mengajar Keterampilan Dasar Pengajaran Mikro*. Bandung: CV Remaja karya.
- Kosasi, R. 2000. *Keterampilan mengadakan variasi*. Jakarta: Ditjen DIKTI.
- Kosasi, R. 2000. *Keterampilan Menjelaskan*. Jakarta: Ditjen DIKTI.
- Pah, D.N. 2000. *Keterampilan Memberikan Penguatan*. Jakarta: Ditjen DIKTI.
- Smith, C., Hofer, J. Gillespie, Solomon, M. & Rowe, K. 2009. *How Teachers Change*. Study of professional development in adult education. New York: Nova science Publishers. Inc.

MPB BIDANG STUDI

Matakuliah : Karya Cipta Boga
Sandi : PTBO635
SKS/JS/Semester : 4/8/6
Prasyarat : ---

Standar Kompetensi

Menciptakan dan mengembangkan masakan berdasarkan giliran yang inovatif dari berbagai komoditas pangan lokal.

Deskripsi Kompetensi

- Merancang hidangan *appetizer, main course dan dessert* dari pangan lokal.
- Mengembangkan masakan dari resep standar.
- Mengkreasikan masakan dari pangan lokal.
- Menghasilkan dan menampilkan hidangan *appetizer, main course dan dessert* dari pangan lokal.

Daftar Bacaan

- Hary Minantyo 2006. *Dasar-Dasar Pengolahan Makanan*. Penerbit: Graha Ilmu.
- Retno Widyati. 2006. *Pengetahuan Dasar Pengolahan Makanan Eropa*. Penerbit: Gramedia Widiasarana Indonesia.

Matakuliah : Kuliah Kerja Usaha Restoran
Sandi : PTBO639
SKS/JS/Semester : 4/8/7
Prasyarat : ---

Standar Kompetensi

Merencanakan dan mengelola operasional restaurant .

Deskripsi Kompetensi

- Merencanakan keuangan dan teknis operasional restaurant.
- Memberikan layanan kepada konsumen restaurant.
- Melakukan proses produksi di restaurant.
- Mengelola keuangan restoran.
- Mengelola manajerial restoran.

Daftar Bacaan

- Dittmer, P.R., dan Keefe III, J.D. Principles of Food, Beverage, and Labor Cost Controls. John Wiley & Sons, Inc. 2009.
- Fitzsimmons, J.A., dan Fitzsimmons, M.J. Service Management: Operation, Strategy, Information Technology 7th Edition. McGraw-Hill/Irwin Companies, Inc. 2011.
- Mott, Graham. Accounting for Non-Accountants 7th Edition. Kogan Page Limited. 2008.

V. MATAKULIAH BERKEHIDUPAN BERMASYARAKAT (MBB) MBB BIDANG PENDIDIKAN

Matakuliah : Kajian dan Praktik Lapangan (KPL)
Sandi : UKPL609
SKS/JS/Semester : 4/8/7
Prasyarat : ----
 : FTEK605 Kurikulum PTK
 : FTEK606 Perencanaan Pembelajaran
 : FTEK607 Evaluasi Pendidikan/Pembelajaran
 : FTEK608 Pembelajaran Mikro

Standar Kompetensi

Memiliki kemampuan mengaplikasikan bidang keahlian dan memanfaatkan IPTEKS dalam kegiatan pembelajaran, serta mampu mengidentifikasi dan beradaptasi dengan situasi kelas.

Deskripsi Kompetensi

- Mahir menyusun perangkat pembelajaran.
- Mahir menerapkan praktik pembelajaran pada latar kelas sesungguhnya.
- Mahir melakukan refleksi melalui *Lesson Study* dalam rangka meningkatkan kinerja secara berkelanjutan, serta
- Memiliki sikap dan perilaku yang profesional sebagai calon guru.

Daftar Bacaan

- Ibrohim. 2012. PPPL Berbasis *Lesson Study*: Sebagai Alternatif untuk Meningkatkan Efektivitas Praktik engalaman Mengajar Mahasiswa Calon Guru FMIPA UM.
- Lembaga Pengembangan Pendidikan dan Pembelajaran. Pusat Pengembangan Program Pengalaman Lapangan Universitas Negeri Malang Petunjuk Pelaksanaan Praktik Pengalaman Lapangan (Ppl) Keguruan Universitas Negeri Malang.

- Saito, E., 2006. *Development of school based in-service teacher training under the Indonesian Mathematics and Science Teacher Education Project*. Improving Schools. Vol.9 (1): 47-59.
- Saito, E., Imansyah, H. dan Ibrohim. 2005. *Penerapan Studi Pembelajaran di Indonesia: Studi Kasus dari IMSTEP*. Jurnal Pendidikan “Mimbar Pendidikan”, No.3. Th. XXIV: 24-32.
- Syamsuri, I. dan Ibrohim, 2008. *Studi Pembelajaran (Lesson Study): Model Pembinaan Pendidik Secara Pendidik secara Kolaboratif dan Berkelanjutan, Dipetik dari Program SISTTEMS-JICA di Kabupaten Pasuruan Jawa Timur*. Malang: FMIPA UM.

MBB BIDANG STUDI

Matakuliah : **Praktik Industri**
Sandi : **PTBO628**
SKS/JS/Semester : **4/8/5**
Prasyarat : ---

Standar Kompetensi

Menerapkan Ilmu Pengetahuan, Teknologi, dan Seni bidang boga pada industri jasa boga.

Deskripsi Kompetensi

- Mengumpulkan, mengorganisir, dan menganalisa informasi.
- Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi.
- Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas.
- Membangun kerjasama dengan orang lain dan kelompok.
- Menggunakan ide dan menerapkan teknologi.
- Menyusun laporan hasil praktik industri.

Daftar Bacaan

- Universitas Negeri Malang. 2007. *Pedoman Penulisan Karya Ilmiah: Skripsi-Tesis-Disertasi-Artikel- Makalah-Laporan Penelitian Edisi IV*. Malang: UM Press.

Matakuliah : **Skripsi**
Sandi : **PTBO640**
SKS/JS/Semester : **4/8/8**
Prasyarat : ---

Standar Kompetensi

Menghasilkan karya ilmiah berupa skripsi sesuai kaidah-kaidah ilmiah secara mandiri dan terbimbing serta mempresentasikannya.

Deskripsi Kompetensi

- Merencanakan dan melakukan penelitian lapangan, kajian pustaka, atau kerja pengembangan mengenai suatu masalah pendidikan kejuruan atau masalah teknologi boga sesuai dengan kaidah-kaidah ilmiah,
- Menyusun desain operasional,
- Melakukan pengumpulan data dan analisis data,
- Menyusun laporan dalam bentuk skripsi,
- Melakukan presentasi skripsi dalam forum ilmiah.

Daftar Bacaan

- Sugiyono. 2011. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Universitas Negeri Malang. 2005. *Pedoman Penulisan Karya Ilmiah Edisi 4*. Malang: Universitas Negeri Malang Press.

Matakuliah : Etika Profesi Keguruan
Sandi : JTIN601
SKS/JS/Semester : 2/2/2
Prasyarat : ---

Standar Kompetensi

Memiliki *performance*, dan etos kerja yang baik sebagai tenaga kependidikan, dan wirausaha bidang boga.

Deskripsi Kompetensi

- Menjelaskan konsep dasar etika profesi.
- Mengidentifikasi teori etika.
- Membedakan etika dan etiket.
- Menganalisis kode etik profesi pengelola usaha, dan tenaga kependidikan bidang boga.
- Membangun kerja sama (*team work*) dalam satu team.
- Memelihara penampilan diri sebagai pengelola usaha, dan tenaga kependidikan bidang boga.

Daftar Bacaan

- Bertens, K. 1999. *Pengantar Etika Bisnis*. Jogjakarta: Kanisius.
- Keraff, Sonny. 2005. *Etika Bisnis*. Yogyakarta: Kanisius.
- Mahmoeidin, H. As. 1966. *Etika Bisnis Perbankan*. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan.
- Marsum, W.A. *Restoran dan Segala Permasalahannya*. Jogjakarta: Andi Offset.
- Ria Pembangunan. 1986. *Aturan Sopan Santun Dalam Pergaulan*. Jakarta: Mutiara Sumber Widya.
- Rochim, Enny. 1987. *Etiket dan Pergaulan*. Bandung: Karya Nusantara.
- S. Budi. Tanpa Tahun. *Motivation Building & Etos Kerja*. Batu: Tidak Diterbitkan.

Matakuliah : Komunikasi Pendidikan
Sandi : JTIN602
SKS/JS/Semester : 2/2/3
Prasyarat : ---

Standar Kompetensi

Meningkatkan kemampuan komunikasi verbal dan nonverbal.

Deskripsi Kompetensi

- Menjelaskan tentang pengertian dan bentuk-bentuk komunikasi, unsur/model komunikasi.
- Menjelaskan tujuan dan prinsip pokok komunikasi, dan komunikasi audiovisual.
- Menampilkan kemampuan dalam berkomunikasi baik lisan maupun tulisan.

Daftar Bacaan

- Berlo, David K. 1958. *The Process of Communication*. Holt: Rinehart And Wiston.
- Bovee, Courtland L. 1986. *Business Communication Today*. Canada, Toronto: Random House Inc.
- Departemen Pendidikan dan Kebudayaan DIKTI. *Modul Komunikasi*. 1983.
- Mahmud Machfoed. 2002. *Dasar-dasar Komunikasi Bisnis*. UPP AMP YKPN.
- Noname. 1983. *Modul Komunikasi Pendidikan*. Departemen P&K Dirjen Pendidikan Tinggi.

- R.I. Suhartini Citrobroto. 1991. *Prinsip-prinsip dan Teknik Komunikasi*. Jakarta: Bhatara Karya Aksara.

Matakuliah : Psikologi
Sandi : JTIN603
SKS/JS/Semester : 2/2/4
Prasyarat : ---

Standar Kompetensi

Memahami konsep psikologi industri dimulai dari analisis jabatan sampai pengukuran cara kinerja karyawan di industri.

Deskripsi Kompetensi

- Mengklasifikasikan makna perbedaan-perbedaan individu dalam industri,
- Menganalisis jabatan,
- Menjelaskan cara pengukuran kecakapan kerja karyawan (*Measuring Employee Proficiency*),
- Mengelola pelatihan dan pengembangan personil,
- Menganalisis tinjauan psikologi dan masalah kewirausahaan.

Daftar Bacaan

- Blum, M.I., & Naylor, J.C. 1978. *Industrial Psychology; It's theoretical and social foundation*, Harper & Row : New York.
- Munandar, A.S, 1988 *Pengantar Psikologi Perusahaan*. Badan Penerbit Fakultas Psikologi Universitas Indonesia; Jakarta
- Moh. As, ad, S.U. 2004. *Psikologi Industri Liberti* Yogyakarta

VI. MATAKULIAH KEAHLIAN BIDANG STUDI PILIHAN (MKBSP)

A. MKBSP I

Diprogram minimal 6 sks pada kelompok matakuliah yang dipilih

Matakuliah : Studi Kelayakan Bisnis
Sandi : PTBO632
SKS/JS/Semester : 3/4/5
Prasyarat : ---

Standar Kompetensi

Matakuliah : Technopreneurship
Sandi : PTBO636
SKS/JS/Semester : 3/4/6
Prasyarat : ---

Standar Kompetensi

Menyusun proposal pendirian usaha baru di bidang boga yang mengacu prinsip-prinsip technopreneurship.

Deskripsi Kompetensi

- Mengidentifikasi hubungan antara *entrepreneurship*, *job creation*, dan pertumbuhan ekonomi,
- Mendefinisikan sifat alamiah *enterpreneurship*,
- Menganalisis prinsip dan teori technopreneurship,
- Menyusun skema evaluasi usaha baru bidang boga,
- Menyusun dan mengaplikasikan technopreneurship dalam pendirian usaha baru di bidang boga.

Daftar Bacaan

- Alma, Buchari, Kewirausahaan, Bandung: Alfabeta, 2007.
- Fitzsimmons, J.A., dan Fitzsimmons, M.J. Service Management: Operation, Strategy, Information Technology 7th Edition. McGraw-Hill/Irwin Companies, Inc.2011.
- Rahmawan, Arry. Studentpreneur Guidebook. Penerbit Gagasmedia. 2013.
- Suhartanto, Eko., Setijadi Ari, dkk. Technopreneurship: Strategi Penting dalam Berbisnis Berbasis Teknologi. Penerbit PT. Elex Media Komputindo, 2010.

B. MKBSP II

Matakuliah : Gizi Institusi
Sandi : PTBO633
SKS/JS/Semester : 3/4/4
Prasyarat : ---

Standar Kompetensi

Merancang hidangan sesuai dengan konsep kecukupan gizi dan ragam bahan pangan bagi golongan tertentu.

Diskripsi Kompetensi

- Merumuskan kebutuhan gizi bagi golongan umur.
- Merumuskan kebutuhan gizi berdasarkan jenis kegiatan.
- Menyusun menu makanan berdasarkan golongan umur dan kegiatan.
- Merancang hidangan sesuai golongan umur dan jenis kegiatan.
- Memproduksi hidangan sesuai golongan umur dan jenis kegiatan.

Daftar Bacaan

- Achmad Djaeni Sediaoetama. 2008. Ilmu Gizi untuk Mahasiswa dan Profesi. Penerbit: Dian Rakyat.
- Albiner Siagian. 2006. Epidimiologi Gizi. Penerbit: Erlangga.
- Arisman. 2005. Gizi dalam Daur Kehidupan. Penerbit: EGC.
- Tedjasari. 2004. Nilai Gizi Pangan. Penerbit:Graha Ilmu.

Matakuliah : Pengolahan Hidangan Khusus
Sandi : PTBO637
SKS/JS/Semester : 3/4/5
Prasyarat : PTBO633

Standar Kompetensi

Membuat hidangan untuk acara kesempatan khusus.

Deskripsi Kompetensi

- Membedakan hidangan khusus Indonesia pada berbagai kesempatan.
- Membedakan hidangan khusus Oriental pada berbagai kesempatan.
- Membedakan hidangan khusus Kontinental pada berbagai kesempatan.
- Merancang acara kesempatan khusus dari negara Indonesia, Oriental dan Kontinental.
- Menyelenggarakan acara kesempatan khusus dari negara Indonesia, Oriental dan Kontinental.

Daftar Bacaan

- FG. Winarno. Kumpulan Makanan Tradisional. Pusat Kajian Makanan Tradisional di Perguruan Tinggi Departemen Pendidikan dan Kebudayaan.

DAFTAR NAMA DOSEN JURUSAN TEKNOLOGI INDUSTRI

1. Program Studi Tata Busana

Agus Hery Supadmi Irianti, Dra., M.Pd., (Lektor Kepala, IVa), NIP 196308171990032001, Sandi 885410, Dra. Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, IKIP Yogyakarta (1988), M.Pd Pendidikan Teknologi Kejuruan, Universitas Negeri Yogyakarta (2001), Komplek Amarta Jl. Tangkilisan II-11 Rt-53Rw-8 Lanut Abdul Rahman Saleh Malang 65101, ☎ 585582, 📠 08155206291, dan Bukit Cemara tidar Blok.M2,No.6 Malang, e-mail: agushery_um52@yahoo.co.id

Agus Sunandar, S.Pd., M.Sn. (CPNS, Gol. III/b), NIP 197205082008121003, Sandi 095429, M.Sn ITB (1999), Jl. Sukun Pondok Indah U-3 Malang, ☎ 5440749, 📠 082141701788, e-mail: agus_indoart@yahoo.co.id

Anik Dwiastuti, S.T., M.T., (Lektor, III/c), NIP 197404161999032001, Sandi 995420, S.T. Teknik Tekstil, ITN Malang (1997), M.T. Teknik dan Manajemen Industri, ITB (2004), Jl. Klampok Kasri 2D/193 Malang, dan Perum Graha Joyo Family A-11 Malang, ☎ 582971, 📠 08155501604, e-mail: adwiast@yahoo.com (**Kepala Laboratorium Teknologi Industri**)

Endang Prahastuti, Dra., M.Pd., (Lektor, III/c), NIP 196104261988122001, Sandi 885415, Dra. Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, IKIP Yogyakarta (1988), M. Pd. Pendidikan Luar Sekolah, IKIP Malang (1999), Jl. Danau Semayang III E-2 F/16 Sawojajar Malang 65138, ☎ 714441, 📠 08179613611, e-mail: epracraft@gmail.com

Esin Sintawati, Dra., M.Pd, (Lektor Kepala, IV/a), NIP 196408091990012001, Sandi 905404, Dra. Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, IKIP Bandung (1989), M.Pd. Pendidikan Kejuruan Konsentrasi Pendidikan Tata Busana, Universitas Negeri Malang (2013), Jl. Bandara Juanda II BB 15 Perum Villa Gunung Buring Malang 65138, 📠 081334317366. e-mail: eswin_zai@um.ac.id

Hapsari Kusumawardani, Dra., M.Pd., (Lektor Kepala, IV/b), NIP 196404121988122001, Sandi 885407, Dra. Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, IKIP Yogyakarta (1988), M. Pd. Penelitian Evaluasi Pendidikan, IKIP Yogyakarta (1999), Jl. Danau Amora C5E-2 Sawojajar Malang 65138, ☎ 711609, 📠 081555620706, e-mail: Aiq_malang@yahoo.com (**Sekretaris Jurusan TI**).

Idah Hadijah, Dra., M.Pd, (Lektor Kepala, IV/a), NIP 196211031988122001, Sandi 885411, Dra. Pendidikan Kesejahteraan Keluarga (1987), M.Pd. Pendidikan Kejuruan Konsentrasi Pendidikan Tata Busana, Universitas Negeri Malang (2012), Perum Villa Gunung Buring Jl. Bandara Juanda I/BB12 Malang, ☎ 716605, 📠 081803841913. e-mail: idahrohman@um.ac.id

Nur Endah Purwaningsih, Dra., M.Pd., (Lektor Kepala, IV/c), NIP 195808151984032002, Sandi 845401, Dra. Pendidikan Kesehatan Keluarga, IKIP Yogyakarta (1982), M.Pd.. Teknologi Pengajaran, IKIP Malang (1992), Perum Griya Permata Alam Blok E 21/22 Ngijo Karangploso Malang, ☎ 461089, 📠 085855219725, e-mail: nurend@um.ac.id

Nurul Aini, Dra., M.Pd., (Lektor Kepala, IV/b), NIP 196205231988122001, Sandi 885405, Dra. Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, IKIP Bandung (1987), M.Pd. Penelitian Teknologi Kejuruan, IKIP Jakarta (1995), Jl. Danau Bratan Timur X-K 25 Malang, ☎ 716068, 📠 081334542468, e-mail: nurul_aini2305@yahoo.com (**Koordinator Program Studi Tata Busana**).

Nurul Hidayati, S.Pd., M.Sn, (Lektor, III/c), NIP.197811082005012002, Jl. Raya Ngempit, Pasuruan, S.Pd Sarjana Pendidikan Universitas Negeri Jakarta., M.Sn. Magister Seni Institut Seni Indo-nesia Yogyakarta (2011), Jl Sunan Muria II/16 Malang, ☎ 574157, 📠 085234428302, e-mail: nurulhum@yahoo.com

Rosanti Rosmawati, Dra., M.Sn, (Lektor Kepala, IIIId), NIP 196004011988122001, Sandi 885411, Dra. Pendidikan Kesejahteraan Keluarga (1987), M.Sn. Magister Seni Institut Seni Indonesia Yogyakarta (2011), Jl. Bandara Juanda II BB 28 Perum Villa Gunung Buring Malang, ☎ 714398, 📠 08179662209, e-mail: rosanti.rosmawati@gmail.com

Sri Eko Puji Rahayu, Dra., Hj., M.Si, (Lektor, III/d), NIP 196301081985112001, Sandi 855417, Dra. Sarjana Pendidikan, IKIP Negeri Semarang (1984), M.Si. Magister Sosiologi, UMM (1999), Jl. Digul No. 2 Perum Srikandi Malang, ☎ 478390, 📠 0811369547. e-mail: sriekopujirahayu@yahoo.co.id

2. Program Studi Tata Boga

Abdul Muid, S.T., M.T., (Asisten Ahli, III/a), NIP 196909261999031002, Sandi 995425, S.T. Teknik Industri, ITS Surabaya (1993), M.T., Magister Teknik ITS Surabaya, Jl. Carang Puspo-Carangrejo Kesamben, Jombang, 📠 08123253692. e-mail: abdmuid@gmail.com

- Budi Wibowotomo, Ir., M.Si, (Lektor, IIIb), NIP 196809011999031003, Sandi 995423, Ir. Sarjana Teknologi Pangan IPB., M.Si Magister Sains Ilmu Pangan, IPB (2008), Pondok Mutiara Asri E-10-7 Wagir Malang, ☎ 08986304384, e-mail: budiwib@ti.um.ac.id dan budiwhee@yahoo.com
- Issutarti, Ir., (Lektor, III/c), NIP 196510061997022001, Sandi 5417, Ir. Sarjana Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya (1990), Jl.Candi Agung II/32, Malang, ☎ 484690, ☎ 085234034607 e-mail: issutarti@um.ac.id
- Aisyah Larasati, S.T., M.T., M.I.M., Ph.D., (Lektor, III/c), NIP 197712302000032002, Sandi 005424, S.T. Teknik Industri ITS Surabaya (1999), M.T. ITS Surabaya (2003), M.I.M. Hogesschool van Arnheim en Numegen, Nederland (2005). Ph.D. Oklahoma State University, USA (2012) Jl. Puntodewo VII No. 3 Malang dan Jl.Selat Sunda II D3/2 Malang. ☎ (0341) 7790567, e-mail: aisyah.larasati@okstate.edu
- Mazarina Devi**, Dr., Dra., M.Si, (Lektor, III/d), NIP 19630331990012001, Sandi 905413, Dra. Pendidikan Tata Boga, IKIP Jakarta (1998), M.Si. Gizi Masyarakat, IPB Bogor (1996), Dr. IPB Bogor Jl. Danau Paniai Terusan II/H7E No. 1, ☎ 718110, ☎ 08159053637, e-mail: mazrina_dm@yahoo.com (**Koordinator Program Studi Tata Boga**).
- Nunung Nurjanah, Dra., M.Kes., (Lektor Kepala, IV/a), NIP 196207061988122001, Sandi 885409, Dra. Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, IKIP Bandung (1988), M.Kes. Ilmu Kesehatan Masyarakat, UNAIR (2000), Perumahan Menara Sarana Indah Blok B.06 Jetis Mulyoagung Dau Malang, ☎ 464171, ☎ 08125237761. e-mail: nu2ng_tiftum@yahoo.com
- Rina Rifqie Mariana**, Dr., Dra., M.P., (Lektor Kepala, IVb), NIP 196112161988122001, Sandi 885402, Dra. Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, IKIP Bandung (1987), M.P. Magister Pertanian Universitas Brawijaya Malang, Dr. Universitas Brawijaya Malang, Perum Bunul Asri B/65, Malang 65123, ☎ 471815, ☎ 0817380978, e-mail:rrifqie_mariana@yahoo.co.id (**Wakil Dekan Bidang Akademik FT UM**).
- Soenar Soekopitojo**, Dr., Ir., M.Si., (Lektor, III/c), NIP 196304241998021001, Sandi 985422, Ir. Sarjana Teknologi Pangan, IPB (1986), M.Si. Magister Sains Ilmu Pangan, IPB (2003), Dr. IPB Bogor, Jl. Letjen Suprpto II/3 Kediri 64131, ☎ (0354) 684995, ☎ 08123320841. e-mail: soenar_24@yahoo.com (**Ketua Jurusan**).
- Teti Setiawati, Dra., M.Pd., (Lektor, III/d), NIP 196308051988122001, Sandi 885408, Dra. Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, IKIP Bandung (1987), M. Pd. Pendidikan Teknologi Kejuruan, IKIP Yogyakarta (1999), Perum Istana Gajayana Blok J No. 5 Dinoyo Malang, ☎ 575210, ☎ 08123403516. e-mail: mautet_tium@um.ac.id
- Titi Mutiara Kiranawati, Dr., Dra., M.P., (Lektor Kepala, V/b), NIP 196503231990032002, Sandi 905403, Dra. Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, IKIP Jakarta (1989), M.P. Magister Pertanian, Universitas Brawijaya Malang (2002), Dr. Universitas Brawijaya Malang, Jl. Perum Pondok Bestari Indah C4 No. 287 Landungsari Dau Malang, ☎ 466621, ☎ 08179626653. e-mail: tiara@um.ac.id
- Ummi Rohajatien, Ir., M.P., (Lektor Kepala, IV/a), NIP 196508031997032001, Sandi 975419, Ir. Sarjana Teknologi Pangan, M.P. Magister Pertanian PPS Unibraw Malang (2005). Sukun Pondok Indah Blok X No. 12, Malang, ☎ 804815, ☎ 08179609160. e-mail: rohajatien@um.ac.id
- Wiwik Wahyuni, Dra., M.Pd., (Lektor, III/c), NIP 196412051990012001, Sandi 905416, Dra. Pendidikan Tata Boga, IKIP Ujung Pandang (1989), M.Pd. Pendidikan Teknologi Kejuruan, IKIP Jogjakarta (2000), Jl. Halim Perdana Kusuma II BB 27 Buring Satelit, Malang, ☎ 714346, ☎ 08179626613. e-mail: wiwik.wahyuni12@gmail.com
- Laili Hidayati, S.Pd., M.Si, (Asisten Ahli, III/b) NIP 197604112005012001, Jl. Arif Margono VIII/1789, Malang, S.Pd. Sarjana Pendidikan Universitas Negeri Surabaya. M.Si. Institut Pertanian Bogor (2010), ☎ 08123301523, e-mail: laili_tiftum@yahoo.com
- Lismi Animatul Chisbiyah, S.Pd., M.Pd, (Asisten Ahli, III/b) NIP 197306252006042001, Jl. Kalpaturu 101E, Malang, S.Pd. Sarjana Pendidikan Universitas Negeri Yogyakarta, M.Pd. Magister Pendidikan UNY (20..), ☎ 494374, ☎ 081310746574, e-mail: lismi.chisbiyah@um.ac.id

DAFTAR NAMA TENAGA KEPENDIDIKAN FAKULTAS TEKNIK (FT)

Sukandar, Drs. (Gol. IV/b), NIP 195807261979111001 Jl. Danau Luwar C4/D-16, Sawojajar-Malang, ☎711082, 7077723, 📠 081334616058 (**Kepala Bagian Tata Usaha**).

Subag Umum dan Barang Milik Negara, ☎ 551-312 psw. 296

Agus Sukrianto, (Gol. II/b), NIP 197307012007011001, Jl. Mulyodadi Jetak Lor No. 79 RT01 RW01, Mulyoagung, Dau, Kab.Malang, 📠 085234622377.

Arwan Santosa, S.Kom (Gol. III/c), NIP 196801041987011001, Jl. Perkutut Selatan No. 16, Malang 65147, ☎ 7059571 (**PPU**).

Dwi Larasati, Jl. Bareng Kulon VI / 873, Malang, ☎ 574219, 📠 081615677386, (tenaga harianGedung G2).

Emmy Yuraidah, Jl. Sumbersari VB/352, Malang, ☎ 585792. (tenaga harianGedung G5).

Hadiyah Mukti Issya Budiati, Hj., (Gol. III/b), NIP 196008251981022001, Jl. Bendungan Sutami I No. 485 A, Malang 65145, ☎ 572354.

Hidayatul Khoriyah, A.Md., Jl. Kauman 5,Gumeng,Bungah, Gresik, ☎ (031) 3949017), di Malang, 580126 (tenaga harianGedung G3).

Laila Machmudah, A.Md. Jl. Mayjend. Panjaitan 17A No.2 Malang, ☎ 585417 📠 08563560055, (tenaga harianGedungH-5).

Mashuri, S.Pd. (Gol. III/d), NIP 196505211993031003, Jl. Kapi Mantasti I/18 J-13 Sawojajar II Malang 65139 (**Kepala Sub Bagian**).

Moch. Rulhadi, (Gol. II/b), NIP 197307012007011001; Jl. Muharto II No. 12, Malang, Ged. G-6 Lt 2, ☎ 705718.

Muhamad Kurdiono, (Gol. II/b), NIP 197806152007011001; Jl. Mulyoagung No. 60, Dau, Malang,☎ 462500, 📠 08123319231, 8666877.

Nuribut Setyawati, Jl. Candi V-A/72 RT2/RW05, Sumbersari, Malang, ☎ 574148, 📠 08123308364, (tenaga harianGedung G4).

Perwida Jayanti S.Si, Jl. Sumber Waras No. 4, Malang, 📠 082141420405, (tenaga harianGedung G2).

Tubiyanto, S.T., (Gol. III/d), NIP 195901031981031003, Jl. Candi V-A No. 101 RT 3 RW 5, Karangbesuki, Malang 65146, ☎ 565471.

Subag Akademik, ☎ 551-312 psw. 296

Eka Susi Purwanti, S.Pd. Jl. B.S. Riadi Gang 6 No.737 Malang, 📠 087723499012 (tenaga harian).

Ida Kustiana, Hj. (Gol. III/b), NIP 195802051979032001, Jl. Sumberwaras No. 4, Malang 65141, ☎ 497304, 📠 082143697566, (0341) 9403353.

Khumaidah, (Gol. III/b), NIP19670210199002 2 001, Perum IKIP Tegalgonfo Blk IP/10, Malang, 📠 081334701237, (0341) 86333845.

Moh. Muchlis, (Gol. II/b), NIP 197410202007011003, Jl. Sumbersari IV, 262, Malang, 📠 (0341) 9134556.

Mochamad Siamu, (Gol. II/b), NIP 19760830200910 1 002 Jl. Semeru IV, No. 63, Malang, 📠 082332979932.

Sri Rahayu, (Gol. III/b), NIP 196801241989032001, Perum Karangduren Permai Blok L-5, Pakisaji- Malang, ☎ (0341) 808798, 📠 081334184055, (0341) 8664803.

Suyono, Drs.,M.Pd. (Gol. IV/a), NIP 196508261987011001, Jl. Nakulo 9, Polehan Malang, ☎ 7627627, 323421, 📠 081555600788 (**Kepala Sub Bagian**).

Laboran

- Amir, Ir., (Gol. III/d), NIP 195704181980031002, Wendit 5 Mangliawan Pakis Malang 65154, ☎ 792673,085646608549 (T.Mesin).
- Ardian Purba Sasangka, S.Kom., (Gol. III/a), NIP 197103252001121001, Jl. Ngamarto III No. 37, Lawang, Malang, ☎ 5412266 (T. Sipil).
- Ardiani Hernawati, S.Pd., (Gol. III/a), NIP 197407031999032003, Perum Puri Cempaka Putih Blok. AN. 22 Arjowinangun Kedungkandang dan Jl. May.Jend. Sungkono Malang, ☎ 753193/HP. 081334717978 (T. Industri).
- Asroni., (Gol. III/a), NIP 195805071987091001, Jl. Mawar VII No. 16, Malang 65123, ☎ 479682 (T. Sipil).
- Bambang Adi Wahyudi, S.T., (Gol. III/a), NIP 198001062001121004, Bunut Wetan RT. 5/RW 6 Pakis Malang, ☎ 792887, 7352465 (T. Mesin).
- Bambang Sutriswanto., (Gol. II/c), NIP 19621010198503 1 005, Krajan, RT-04/RW-02, Sumbersekar, Dau, Malang (T. Industri).
- Hadi Winarno., (Gol. II/c), NIP 196702092000031001, Jl.Anggrek Kr.Juwet 35/09 Karangploso, Malang, ☎ 081333320715 (T. Sipil).
- Khamim Tohari, A.Md., (Gol. III/a), NIP 196808021999031002, Jl. Kendalsari I/20 A Malang, ☎ 406644 (T. Mesin).
- Lamidi. (Gol. II/a), NIP196312291987021002, Perum IKIP Tegalgondo Blok 3E/16, Karangploso Malang (T. Industri).
- M. Abdurachman Panoto Gomo, A.Md., (Gol. III/a), NIP 197502152001121001, Jl. Arif Margono VIII No. 1653, Kasin, Malang, ☎5440536 (T. Industri).
- Maskur Efendi, S.T., (Gol.II/d), NIP. 197908072006041002, Perum Joyogrand X/156, Malang. ☎ (0341) 6292795, ☎ 081555826485 (T. Sipil).
- Misiran, Ir., (Gol. III/d), NIP 195907231981031005, Jl. Danau Sentani II No. 9, Sawojajar, Malang 65139, ☎ 713159, ☎ 081.931892191 (T. Mesin).
- Miskan. (Gol. II/c), NIP1966050520051001, Wendit Barat RT-07/RW-03, Mangliawan, Pakis, Malang, ☎ 085649715961 (T. Sipil).
- Mochamad Fahrur Rozi. (Gol. II/b) NIP. 198007102005011001, Jl. Sumber Sekar No. 500, Kalirejo Lawang, Malang, ☎427549/7326357 (T. Industri).
- Muhammad Muchlis, S.T., (Gol. III/b), NIP 197409211999031003, Tirtomulyo RT.3/RW 9 Landungsari Malang, ☎ 0811360722 (T. Sipil).
- Nova Mardianto. (Gol. II/b), NIP 198203292008101001, Jl. Kaliurang Barat IV/51 Malang, ☎ 081334116007 (T. Elektro).
- Nur Hufron. (Gol. III/b), NIP 196011081987011001, Jl.Raya Candi Gg 5 B No.567 Badut Karangbesu-ki, Malang 65146, ☎ 569158 (T. Sipil).
- Rochmad Fauzi, S.T., (Gol. III/a), NIP 198004032001121001, Villa Bukit Tidar A2-166, Merjosari, Malang, ☎ 081333871032 (T. Elektro).
- Rudianto. (Gol. II/b), NIP 197101132007011002, Jl. Pisang Candi Barat No. 99, Malang 65146, ☎ 583716, ☎ 65146/583716 (T. Industri).
- Ruliyanto Widodo, Ir., (Gol. III/d), NIP 196101111981031001, Perum Tegal Gondo Asri 1 D/ 13 Malang, ☎ 466285/08123317266 (T. Elektro).
- Suhariono. (Gol. III/b), NIP 196106191987011001, Jl. Sanan 5A/4 Malang, ☎ 0811360144 (T. Mesin).
- Sujadi, S.Kom. (Gol. II/b), NIP. 197205262005011002, Jl. Polowijen II.330 A Malang, ☎ 7774655 (T. Industri).
- Sujono. (Gol. II/d), NIP 196301261997031001, Jl. Anggrek I RT02/RW04/ 7B Sengkaling, Malang, ☎ 466869 ☎ 08123315346 (T. Sipil).
- Sukartedjo. (Gol. III/a), NIP 1965011119890311001, Jl. Budi Utomo RT-02/RW-06. Kelurahan Mulyo-rejo Bandulan Malang (T. Elektro).
- Sunyoto. (Gol. II/a), NIP19 5710121979031001, RT-47, RW-09, Desa Sonosari, Kebon Agung, Paki-saji, Malang (T. Industri).
- Suprpto, Ir., (Gol. III/d), NIP 196001071980031002, Jl. Panjaitan No. 2, RT10/RW02, Senggreng, Sumber-pucung, Malang 65165, ☎ 0811362354 (T. Mesin).
- Supriyanto. (Gol. II/a), NIP 196905022007011002, Jl. Ranugrati 43 Malang, ☎ 08123307982 T. Mesin).
- Suradi, S.Pd. (Gol. III/d), NIP 131475836, Jl. Wilis IV No. 15, Batu, Malang 65314, ☎596309 (T.Mesin).

Teguh Prianto, (Gol. II/d), NIP 197912161999031002, Jl. Nakula No. 16 RT 1 RW 5, Polehan, Malang, ☎ 348909, 📞 0811366372 (T. Elektro).

Triawan, (Gol. II/b), NIP 197706162008101001, Jl. Kertoraharjo No. 11-A, RT-04/RW-01, Ketawang-gede Malang, 📞 9391762 (T. Industri).

Tri Sadha Bakti, (Gol. II/d), NIP 197104261999032001, Perum Banjararum Asri A Blok F No. 6, Singosari, Malang (T. Industri).

Wawan Susanto, (Gol. II/b), NIP 197303032007011001, Jl. Bendungan Sutami Ib/352 Malang, ☎ 585792, 📞 085855116377 (T. Sipil).

Wiyono, Ir., (Gol. III/d), NIP 196302201982031001, Ds. Clumprit No. 29 RT 1 RW 1, Kec. Pagelaran, Gondanglegi, Malang 65174, ☎ 878260 (T. Mesin).

Yunidar Candra Buana H., S.T., (Gol. III/d), NIP 196506141989011001, Jl. Mayjen Haryono XIII No. 414, Malang 65145, ☎ 553627 dan Perum IKIP MALANG Tegalgondo Asri I Blok G No. 9, RT 40 RW 9, Tegalgondo, Karangploso, Malang 65153, ☎ 466370 (T. Mesin).

Subag Keuangan dan Kepegawaian (KK), ☎ 551312 psw. 296

Abd. Wahed, S.T., (Gol. III/b), NIP 197111112005011002, Jl. Danau Sentarum I, E5/C-17, Sawojajar-Malang, 📞 0818318722.

Dima Vici Nadia A., S.Si, (Gol. III/a), NIP 198004202009102001, Jl. D. Maninjau Barat B2-A12 Sawo-jajar, Malang 📞 085755781886, (0341) 8666862.

Muslikah, (Gol. II/b), NIP 196707042007012001, Perum IKIP Tegalgondo Asri 2F/09 Kr.Ploso Malang, ☎ 466312, 📞 081615648777.

Pudji Lestari, S.H., (Gol. III/d), NIP 196209251983032001, Perum Asabri Jl. D. Maninjau Tengah V, Blok B3/C-8, Sawojajar, Malang 65139, 📞 087859478080.

Tri Rahardjo, Drs. M.M., (Gol. IV/a), NIP 196301201986011001, Jl. Cakalang 221 Malang, ☎ 419418, 📞 (0341)9403366 (**Kepala Sub Bagian**).

Tutik Sumariyanti, (Gol. II/b), NIP 197411242007012001, Jl. Balean Barat 56A Malang, ☎ 488188; 📞 9166038.

Yunitasari, (Gol. II/b), NIP 198004042007102001, Jl. Pisang Agung V NO. 9 c, Rt-01, RW-05, Pisang Candi Sukun, Malang, 📞 (0341) 9413515.

Subag Kemahasiswaan dan Alumni (MAWAL), ☎ 551312 psw. 294, 299

Ani Makhmiyah, (Gol. III/b), NIP 131760314, Perum Tegalgondo Asri II H-12, Malang, ☎ 466384.

Krisdianto, (Gol. II/c), NIP 19731102001121001, Jl. Kaliurang Barat 4/1455, Malang, 📞 081334353081.

Sugianto, (Gol. II/a), NIP 19730526200701001, Perum Karangduren Permai Blok D, Pakisaji, Malang dan Dsn. Wonorejo RT-031/RW-004, Sukodono, Dampit, Malang, 📞 081803898822.

Waji, S.Sos, (Gol. III/c), NIP 196801021990021001, Perum Tegalgondo Asri Blok I-P No. 7, Karang-ploso, Malang 65153, ☎ 466269, 📞 08990338558(**Kepala Sub Bagian**).