

SEMESTER	KODE MK	MATA KULIAH	BOBOT SKS		
			TEORI	PRAKTEK	TOTAL
Semester 1	AG1001SK	Pendidikan Agama	2	0	2
	PP1002SK	Pendidikan Pancasila	2	0	2
	BI2101SK	Bahasa Inggris Dasar	1	1	2
	AK2121SK	Aplikasi Komputer Dasar	1	2	3
	K32111SK	Hygiene, Sanitasi, Keselamatan dan kesehatan Kerja K3	1	1	2
	PAR2101SK	Pengantar Pariwisata dan Hospitality	1	1	2
	PM2001SK	Kuliner Masakan Asia	1	4	5
	PE3101	Penanganan Peralatan dan Perlengkapan	1	1	2
	KP3101	Pengetahuan Makanan Sehat	1	1	2
	POC3101	Pengetahuan Produk Olahan Cokelat	1	1	2
Semester 2	BI2102SK	Bahasa Inggris Menengah	1	2	3
	ME2101	Perencanaan Menu dan Pengendalian Biaya	1	2	3
	PM2002SK	Kuliner Masakan Kontinental	1	4	5
	PS2201SK	Pengolahan Roti dan Kue Asia	1	3	4
	KPH3101	Komoditi Pangan Hospitality	2	1	3
	LTD3101	Pengetahuan Tata Letak Dapur	1	2	3
	SDP3101	Seni Dekorasi dan Presentasi Makanan	1	2	3
Semester 3	BI1005SK	Bahasa Indonesia	2	0	2
	PKN1004SK	Pendidikan Kewarganegaraan	2	0	2
	BI2103SK	Bahasa Inggris Lanjutan	1	2	3
	MAN2101SK	Bahasa Asing Pilihan Dasar	2	1	3
	PS2202SK	Pengolahan Roti dan Kue Kontinental	1	3	4
	FB2121SK	Manajemen Tata Hidang Makanan dan Minuman	1	3	4
	PSK2201SK	Psikologi Pelayanan	2	0	2
	TP2101SK	Metodologi Penelitian Pariwisata	1	1	2
	KWU2001SK	Kewirausahaan Pariwisata dan Hospitality	1	1	2
Semester 4	PKL2101SK	Praktek Kerja Lapangan 1	0	8	8
Semester 5	PKL2102SK	Praktek Kerja Lapangan 2	0	8	8
Semester 6	SDM2101SK	Manajemen Sumber Daya Manusia	2	1	3
	MAN2102SK	Bahasa Asing Pilihan Menengah	1	2	3
	BP2101SK	Biaya Produksi	1	2	3
	GS3101SK	Gatronomi dan Kulinary Indonesia	2	1	3
	GZ3101	Nutrisi dan Gizi	2	1	3
	TA2101SK	Tugas Akhir	0	6	6
Total			41	68	109

SEMESTER	KODE MK	MATA KULIAH	BOBOT SKS		
			TEORI	PRAKTEK	TOTAL
Semester 1	SK101	Bahasa Inggris Dasar	1	2	3
	SK102	Manajemen Dapur dan Keselamatan Kerja	1	2	3
	PM2002SK	Kuliner Masakan Kontinental	1	4	5
	SK104	Pengolahan Roti dan Kue Kontinental	0	5	5
	SK105	Seni Dekorasi dan Presentasi Makanan	0	4	4
	SK106	Pengetahuan Produk Olahan Cokelat	0	4	4
Semester 2	SK201	Bahasa Inggris Menengah	1	2	3
	SK202	Pengetahuan Bahan Pangan & Prinsip Dasar Kuliner	3	0	3
	SK203	Kuliner Masakan Asia	0	5	5
	SK204	Pengolahan Roti dan Kue Asia	0	5	5
	SK205	Operasional Tata Boga	0	5	5
	BI1005SK	Bahasa Indonesia	2	0	2
Semester 3	SK301	Pemahaman Lintas Budaya	2	0	2
	BI2103SK	Bahasa Inggris Lanjutan	1	2	3
	SK303	Manajemen Tata Hidang Makanan dan Minuman	2	2	4
	SK304	Nutrisi dan Gizi	3	0	3
	SK305	Perencanaan Menu dan Pengendalian Biaya	3	0	3
	SK306	Kewirausahaan Pariwisata dan Hospitality	3	0	3
	SK307	Pemasaran Hospitality	2	0	2
	SK308	Metodologi Riset	2	0	2
	SK309	Bahasa Asing Pilihan Dasar	1	1	2
Semester 4	PKL2101SK	Praktek Kerja Lapangan 1	0	8	8
Semester 5	PKL2102SK	Praktek Kerja Lapangan 2	0	8	8
Semester 6	AK2121SK	Aplikasi Komputer Dasar	1	2	3
	PAR2101SK	Pengantar Pariwisata dan Hospitality	2	0	2
	PP1002SK	Pendidikan Pancasila	2	0	2
	PKN1004SK	Pendidikan Kewarganegaraan	2	0	2
	SK603	Supervisi Tata Boga	1	4	5
	AG1001SK	Pendidikan Agama	2	0	2
	SK605	Bahasa Asing Pilihan Lanjutan	1	1	2
	TA2101SK	Tugas Akhir	0	6	6
TOTAL			39	72	111

SEMESTER	KODE MK	MATA KULIAH	BOBOT SKS		
			TEORI	PRAKTEK	TOTAL
Semester 1	SK101	Bahasa Inggris Dasar	1	2	3
	PAR2101SK	Pengantar Pariwisata dan Hospitality	2	0	2
	103SK	Manajemen Dapur dan Keselamatan Kerja	2	0	2
	PM2002SK	Kuliner Masakan Kontinental	1	4	5
	105SK	Pengolahan Roti dan Kue Kontinental	1	4	5
	106SK	Seni Dekorasi dan Presentasi Makanan	1	2	3
	107SK	Pengetahuan Bahan Pangan	2	0	2
	108SK	Pelayanan Prima	2	0	2
Semester 2	SK201	Bahasa Inggris Menengah	1	2	3
	SK304	Nutrisi dan Gizi	2	0	2
	203SK	Kuliner Masakan Asia	1	4	5
	204SK	Pengolahan Roti dan Kue Asia	1	4	5
	205SK	Bahasa Asing Pilihan Dasar	1	2	3
	206SK	Operasional Tata Boga	1	4	5
Semester 3	301SK	Operasional Pengolahan Kopi	1	2	3
	BI2103SK	Bahasa Inggris Lanjutan	1	2	3
	303SK	Teknologi Pangan dan Gastronomi Molekuler	1	2	3
	AK2121SK	Aplikasi Komputer Dasar	1	2	3
	305SK	Perencanaan Menu dan Pengendalian Biaya	2	0	2
	SK306	Kewirausahaan Pariwisata dan Hospitality	3	0	3
	307SK	Pemasaran Hospitality Digital	2	0	2
	308SK	Penelitian dan Pengabdian Masyarakat	2	0	2
	309SK	Bahasa Asing Pilihan Menengah	1	2	3
Semester 4	PKL2101SK	Praktek Kerja Lapangan 1	0	8	8
Semester 5	PKL2102SK	Praktek Kerja Lapangan 2	0	8	8
Semester 6	PP1002SK	Pendidikan Pancasila	2	0	2
	PKN1004SK	Pendidikan Kewarganegaraan	2	0	2
	SK603	Supervisi Tata Boga	1	4	5
	AG1001SK	Pendidikan Agama	2	0	2
	SK605	Bahasa Asing Pilihan Lanjutan	1	2	3
	BI1005SK	Bahasa Indonesia	2	0	2
	TA2101SK	Tugas Akhir	0	6	6
TOTAL			43	66	109

SEMESTER	KODE MK	MATA KULIAH	BOBOT SKS		
			TEORI	PRAKTEK	TOTAL
Semester 1	10122SK	Pengantar dan Pengenalan Dapur	2	1	3
	AK2121SK	Aplikasi Komputer Dasar	1	2	3
	PAR2101SK	Pengantar Pariwisata dan Hospitality	2	0	2
	10422SK	Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) Par.	1	1	2
	303SK	Teknologi Pangan dan Gastronomi Molekuler	1	2	3
	10622SK	Pengetahuan Makanan Sehat	2	0	2
	10722SK	Pengolahan Roti dan Kue Asia	0	4	4
	10822SK	Operasional Tata Boga	0	4	4
Semester 2	205SK	Bahasa Asing Pilihan Dasar	1	2	3
	SK101	Bahasa Inggris Dasar	1	2	3
	20322SK	Aplikasi Komputer Lanjutan	1	2	3
	20422SK	Manajemen Pemasaran Pariwisata	2	0	2
	20522SK	Kuliner Masakan Asia	0	4	4
	SK105	Seni Dekorasi dan Presentasi Makanan	0	4	4
	20722SK	Pengolahan Roti dan Kue Kontinental	0	4	4
Semester 3	108SK	Pelayanan Prima	2	0	2
	SK605	Bahasa Asing Pilihan Lanjutan	1	2	3
	SDM2101SK	Manajemen Sumber Daya Manusia	2	1	3
	SK201	Bahasa Inggris Menengah	1	2	3
	30622SK	Metodologi Penelitian Pariwisata	2	0	2
	PM2002SK	Kuliner Masakan Kontinental	1	4	5
	SK305	Perencanaan Menu dan Pengendalian Biaya	3	0	3
	30922SK	Kewirausahaan Pariwisata dan Hospitality	2	1	3
Semester 4	PKL2101SK	Praktek Kerja Lapangan 1	0	8	8
Semester 5	PKL2102SK	Praktek Kerja Lapangan 2	0	8	8
Semester 6	PP1002SK	Pendidikan Pancasila	2	0	2
	PKN1004SK	Pendidikan Kewarganegaraan	2	0	2
	AG1001SK	Pendidikan Agama	2	0	2
	60422SK	Manajemen Acara	1	2	3
	60522SK	Teknik Supervisi	0	4	4
	30522SK	Bahasa Inggris Lanjutan	1	2	3
	BI1005SK	Bahasa Indonesia	2	0	2
	TA2101SK	Tugas Akhir	0	6	6
TOTAL			38	72	110