

KONTRAK PERKULIAHAN

Nama Matakuliah	: Hygiene Sanitasi Dan Keselamatan Kerja
Kode Matakuliah	: 1FHSSK1
Bobot SKS	: 2
Semester	: 1 (satu)
Hari Pertemuan	: senin 13:00 - 14:30, kamis 13:00 - 14:30
Tempat Pertemuan	: Karimun (E211)
Dosen Pengampu MK	: Natal Olotua Sipayung, M.Tr. Par

Tata Tertib Mahasiswa dan Dosen

1. Dosen dan mahasiswa wajib melaksanakan perkuliahan sesuai RPS dan kontrak perkuliahan.
2. Dosen dan mahasiswa wajib hadir tepat waktu sesuai jadwal yang ditetapkan.
3. Kehadiran mahasiswa minimal 75% dari total pertemuan perkuliahan.
4. Dosen dan mahasiswa wajib menjaga sikap sopan, santun, dan saling menghormati.
5. Dosen dan mahasiswa wajib berpakaian rapi, sopan, dan sesuai ketentuan institusi.
6. Mahasiswa wajib berpartisipasi aktif dan mengerjakan tugas secara jujur dan bertanggung jawab.
7. Dosen wajib menyampaikan sistem pembelajaran dan penilaian secara transparan.
8. Setiap bentuk kecurangan akademik dan plagiarisme dikenakan sanksi sesuai peraturan.
9. Penggunaan perangkat elektronik hanya untuk kepentingan pembelajaran.
10. Dosen dan mahasiswa wajib menciptakan suasana pembelajaran yang kondusif dan tertib.

Kriteria dan Standar Penilaian

- a. Tugas & Keaktifan : 30%
- b. UTS : 30%
- c. UAS : 40%

Mengikuti Pertemuan 70%

Materi Pertemuan

1. Pengertian sanitasi, Pengertian hygiene, Pengertian keselamatan kerja
2. Bagaimana sanitasi yang baik, Langkah-langkah yang harus di siapkna dalam melakukan sanitasi, Evaluasi sanitasi air
3. Mampu memahami dan menjelaskan ruang Limbah organik Limbah anorganik
4. Mampu memahami Pembersihan setiap hari Pembersihan *general cleaning*
5. Mampu memahami dan menjelaskan tentang Inventori
6. peralatan, Tau cara membersihkan, Menangani makanan mulai dari pembersihan hingga penyajian
7. Mampu memahami standard bagaimana hygiene pada makanan
8. Kisi Kisi UTS
9. Mampu memahami standard hygiene perseorangan
10. Mampu memahami dan menjelaskan tentang kerusakan makanan
11. Mampu memahami food poisoning
12. Mampu memahami dan menjelaskan tentang penyimpanan bahan makanan
13. Mampu memahami kecelakaan kerja
14. HACCP

Dosen Pengampu,

a.n. Mahasiswa



Natal Olotua Sipayung, M.Tr. Par
NIDN. 1024128801



(Ahmad Pirdaus)
NIM. 2023020023

Mengetahui,
Ketua Program Studi



Dr. Rezki Alhamdi, M.MPar
NIDN. 1030089101