

5. Pertemuan 5, mahasiswa menganalisis anatomi, kualitas, dan klasifikasi potongan Poultry (unggas), serta menentukan metode memasak yang sesuai untuk setiap bagian (C4).
6. Pertemuan 6, fokus beralih pada Dairy & Eggs (susu dan telur), di mana mahasiswa menganalisis komposisi, fungsi, dan perubahan yang terjadi pada komoditas ini selama proses pengolahan (C4).
7. Pertemuan 7, kemampuan mencapai tahap mengevaluasi, di mana mahasiswa menilai kualitas berbagai jenis Meat (daging) berdasarkan *grading*, tekstur, dan kebutuhan penyimpanan (C5).
8. Pertemuan 8 adalah Ujian Tengah Semester (UTS), di mana mahasiswa menilai dan mempertahankan (*justify*) penanganan komoditas segar (Vegetables hingga Meat) yang higienis dan efisien (C5).
9. Pertemuan 9 berlanjut dengan komoditas Grain, Rice (biji-bijian, nasi), di mana mahasiswa menerapkan teknik pencucian, perendaman, dan pengolahan yang benar untuk berbagai jenis biji-bijian (C3).
10. Pertemuan 10 membahas Pasta, Noodle, di mana mahasiswa menganalisis perbedaan komposisi, teknik pembuatan, dan metode memasak untuk mencapai tekstur *al dente* yang optimal (C4).
11. Pertemuan 11, mahasiswa mengevaluasi kualitas, aroma, dan fungsi Herbs & Spices (rempah-rempah) untuk menciptakan profil rasa yang seimbang dalam masakan (C5).
12. Pertemuan 12 berfokus pada Oils & Vinegar, di mana mahasiswa mengevaluasi titik asap, komposisi, dan kegunaan berbagai minyak dan cuka dalam proses memasak dan *dressing* (C5).
13. Pertemuan 13, mahasiswa mencipta dan mengembangkan penggunaan Flavouring (bahan pemberi rasa) alami dan buatan untuk meningkatkan kedalaman rasa hidangan (C6).
14. Pertemuan 14 dan 15 membahas Pastry Commodities (bahan baku kue dan *pastry*). Pada Pertemuan 14, mahasiswa menganalisis fungsi dan interaksi utama bahan-bahan seperti tepung, gula, dan lemak (C4),
15. Pertemuan 15, mahasiswa mencipta dan merumuskan resep dasar *pastry* dengan menyesuaikan proporsi bahan baku (C6).
16. Pertemuan 16 adalah Ujian Akhir Semester (UAS), di mana mahasiswa menghasilkan (mencipta) suatu produk hidangan atau laporan teknis yang mengintegrasikan penanganan, pengolahan, dan aplikasi seluruh komoditas pangan yang telah dipelajari (C6).

1.

Dosen Pengampu,



Ketua Kelas

