



KURIKULUM D3 SENI KULINER
POLITEKNIK INTERNASIONAL BALI
TAHUN AJARAN 2019/2020

Tahun	Semester	T	P	Mata Kuliah	Total SKS	
1	I	0	5	Kuliner Masakan Barat	5	
		0	5	Pengolahan Roti dan Kue Barat	5	
		0	4	Praktek Tata Hidangan	4	
		2	0	Pengantar Industri Perhotelan Internasional	2	
		3	0	Manajemen Dapur & Keselamatan Kerja	3	
		1	2	Bahasa Inggris Profesi 1	3	
		2	0	Bahasa Indonesia	2	
					24	
	II	0	5	Kuliner Masakan Asia	5	
		0	5	Pengolahan Roti dan Kue Asia	5	
		0	3	Seni Budaya Bali dan Mengukir Buah	3	
		1	1	Bahasa Perancis 1 / Mandarin 1	2	
		1	2	TOURISMPRENEURSHIP-1	3	
		0	3	Pengantar Minuman	3	
		0	3	Pengenalan Industri	3	
					24	
	III (Antara)	1	2	Bahasa Inggris Profesi 2	3	
		3	0	Pengetahuan Produk Makanan & Prinsip Dasar Kuliner	3	
		3	0	Manajemen Restoran dan Pengendalian Biaya	3	
				9		
	2	IV	0	5	Kuliner Warisan Nusantara	5
			0	5	Pengolahan Roti dan Jajanan Nusantara	5
			0	2	Fotografi dan Estetika Makanan	2
			0	3	Teknologi Pangan & Minuman	3
2			0	Nutrisi & Makanan Sehat	2	
1			1	Bahasa Perancis 2 / Mandarin 2	2	
2			0	Psikologi Pelayanan & Prinsip Komunikasi	2	
1			2	TOURISMPRENEURSHIP-2	3	
					24	
V		0	6	Praktek Kerja Lapangan	6	
					6	
VI (Antara)		2	0	Statistik	2	
		0	3	TOEIC Preparation	3	
		2	0	Manajemen Pemasaran Digital	2	
		2	0	Metode Penelitian	2	
				9		
2,5		VII	2	3	Manajemen Industri Katering	5
	2		0	Pancasila & Kewarganegaran	2	
	2		0	Studi Agama-Agama	2	
	0		6	Tugas Akhir	6	
					15	
Total					111	