

SILABUS

1. Identitas mata kuliah

Nama Mata kuliah	: Manajemen Bisnis Patiseri *)
Nomor kode	: BG 371
Jumlah SKS	: 3 SKS
Semester	: 7
Kelompok mata kuliah	: Mata Kuliah Pilihan Konsentrasi /MKPP
Program studi/Program	: Pendidikan Tata Boga/ S-I
Status Mata kuliah	: Pilihan
Prasyarat	: Telah menempuh manajemen usaha Boga dan Praktek Usaha Boga
Dosen	: Dra. Hj. Sri Subekti, M.Pd

2. Tujuan

Mahasiswa yang telah selesai mengikuti perkuliahan diharapkan mampu memahami pengertian, sejarah, hakekat, azas dan tujuan, ruang lingkup, proses dan fungsi manajemen bisnis patiseri. Selanjutnya dapat dipahami pula peranan etika bisnis, etika manajemen bisnis patiseri, pemasaran dan fungsi manajemen pemasaran, manajemen, manajemen personalia dan manajemen keuangan promosi bisnis patiseri.

3. Deskripsi isi

Dalam perkuliahan ini dibahas pengertian, sejarah, hakekat, azas dan tujuan, ruang lingkup, proses dan fungsi manajemen bisnis patiseri. Selanjutnya dapat dipahami pula peranan etika bisnis, etika manajemen bisnis patiseri, pemasaran dan fungsi manajemen manajemen pemasaran, manajemen personalia dan manajemen keuangan promosi bisnis patiseri.

4. Pendekatan pembelajaran

Ekspositori dan praktek

- metode : kulponi dan praktek
- Tugas : makalah dan laporan praktek
- Media : OHP, LCD

5. Evaluasi

- Kehadiran
- Makalah
- Hasil praktikum
- Laporan praktikum
- UTS
- UAS

6. Rincian materi perkuliahan tiap pertemuan

- Pertemuan 1. Rencana perkuliahan
- Pertemuan 2 Konsep Manajemen Bisnis Patiseri
- Pertemuan 3 ekonomi dan bisnis
- Pertemuan 4 Bentuk –bentuk Usaha bisnis
- Pertemuan 5. Bentuk bisnis kecil patiseri

Pertemuan 6. organisasi inter bisnis patiseri
Pertemuan 7 administrasi upah dan gaji
Pertemuan 8 UTS
Pertemuan 9 Etika bisnis dan tanggung jawab sosial perusahaan
Pertemuan 10 manajemen personalia bisnis patiseri
Pertemuan 11 manajemen keuangan bisnis patiseri
Pertemuan 12 manajemen pembelanjaan bisnis patiseri
Pertemuan 13 manajemen produksi bisnis patiseri
Pertemuan 14 manajemen pemasaran bisnis patiseri
Pertemuan 15 Kewirausahaan dan pengembangan bisnis
Pertemuan 16 UAS

7. Rujukan

a. Buku sumber utama :

Diana Wihaya. (2004). *Etika Bisnis Profesional*. Restu Agung : Jakarta;

Buchari Alma. (1988). *Pengantar Bisnis*. CV Alfabeta : Bandung.;

Ismail Solihin. (2006). *Pengantar Bisnis Pengenalan Praktis dan Studi Kasus*. Jakarta : Kencana Prenada Media Group.;

b. Referensi :

Haryanto. (2003). *Roti Manis dan Donat*. Gramedia : Jakarta.

Margaret Attwood & Stuart Dimmock. (1999). *Manajemen Personalia*. ITB : Bandung.;

Pillbury. (1993). *The Complete Book Of Baking*. Viking Penguin USA

Widyatiningtyas Sistaningrum. (2002). *Manajemen Penjualan Produk*. Kanisius : Yogyakarta.

YB Suhardjito. BA. (2005). *Pastry dalam Perhotelan*. Penerbit andi : Yogyakarta.;