

SATUAN ACARA PERKULIAHAN

KODE & NAMA MATA KULIAH : BG 343 PENGETAHUAN BISNIS RESTORAN
 TOPIK BAHASAN : Konsep Dasar dan Ruang Lingkup Restoran
 TUJUAN PEMBELAJARAN UMUM : Mahasiswa memahami konsep dasar Restoran
 (KOMPETENSI) :
 JUMLAH PERTEMUAN : 2 (dua) kali

Pertemuan	Tujuan Pembelajaran Khusus (indicator performasi)	Sub Pokok Bahasan dan Rincian Materi	Proses Pembelajaran (Kegiatan Mahasiswa)	Tugas dan Evaluasi	Media dan Buku Sumber
1 dan 2	<p>Mahasiswa mampu mendeskripsikan Konsep Tentang Bisnis Restoran Restoran.</p> <p>Mahasiswa mampu menyebutkan definisi dan ruang lingkup Restoran</p> <p>Mahasiswa Mampu Mengidentifikasi Ciri ciri khusus badan usaha dalam bidang restoran sesuai dengan kelasnya</p>	<p>Sub pokok bahasan :</p> <p>Sejarah Perkembangan Restoran menjadi bisnis/ usaha yang menjanjikan keuntungan.</p> <p>Definisi Restoran: Independent Rest. dan Rest non Independent</p> <p>Pengelasan Rest. Menurut Peraturan Pemerintah.</p> <p>Ciri-ciri Restoran yang memiliki kelas dan tidak memiliki kelas.</p> <p>Gambaran umum Badan Usaha Restoran</p>	<p>Mahasiswa melaksanakan program belajar dengan pendekatan klasikal dan kelompok.</p> <p>Mahasiswa melakukan internalisasi individual terhadap bahan ajar.</p> <p>Mahasiswa mendemonstrasikan kemampuan menjawab masalah berkaitan dengan bahan ajar.</p>	Kuiz setelah Pemelajaran	LCD Petterutto. (1980) Bab 1 dan 2. How to Open and Operate Restaurat!

SATUAN ACARA PERKULIAHAN

KODE & NAMA MATA KULIAH : BG 343 PENGETAHUAN BISNIS RESTORAN
 TOPIK BAHASAN : Konsep Organisasi dalam Restoran
 TUJUAN PEMBELAJARAN UMUM : Mahasiswa memahami konsep organisasi dalam Restoran
 (KOMPETENSI) :
 JUMLAH PERTEMUAN : 2 (dua) kali

Pertemuan	Tujuan Pembelajaran Khusus (indicator performasi)	Sub Pokok Bahasan dan Rincian Materi	Proses Pembelajaran (Kegiatan Mahasiswa)	Tugas dan Evaluasi	Media dan Buku Sumber
3 dan 4	<p>Mahasiswa mampu mendeskripsikan Konsep Tentang Restoran</p> <p>Mahasiswa mampu menyebutkan organisai Restoran</p> <p>Mahasiswa Mampu Mengidentifikasi job description dan urai tugas pekerjaan pada setiap divisi di lembaga usaha restoran</p>	<p>Sub pokok bahasan :</p> <p>Pengertian Organisasi Restoran</p> <p>Status dan Badan Hukum Usaha Restoran</p> <p>Tipe Usaha Restoran : Usaha Mandiri</p> <p>Membeli Merk Dagang Cabang</p> <p>Struktur organisasi dalam Lembaga bisnis restoran: Bagian pemasaran Bagian produksi: Barang dan Jasa Bagian keuangan Bagian SDM</p>	<p>Mahasiswa melaksanakan program belajar dengan pendekatan klasikal dan kelompok.</p> <p>Mahasiswa melakukan internalisasi individual terhadap bahan ajar.</p> <p>Mahasiswa mendemonstrasikan kemampuan menjawab masalah berkaitan dengan bahan ajar.</p>	Kuiz setelah Pemelajaran	<p>LCD</p> <p>Petterutto. (1980) Bab 1 dan 2. How to Open and Operate Restaurat!</p> <p>Spillane.1993. Ekonomi Pariwisata Sejarah dan Prospeknya. Jogjakarta : Kanisius</p>

SATUAN ACARA PERKULIAHAN

KODE & NAMA MATA KULIAH : BG 343 PENGETAHUAN BISNIS RESTORAN
 TOPIK BAHASAN : Manajemen Operasional Usaha Restoran
 TUJUAN PEMBELAJARAN UMUM : Mahasiswa memahami konsep tentang manajemen produksi produk usaha Restoran
 :
 JUMLAH PERTEMUAN : 2 (dua) kali

Pertemuan	Tujuan Pembelajaran Khusus (indicator performasi)	Sub Pokok Bahasan dan Rincian Materi	Proses Pembelajaran (Kegiatan Mahasiswa)	Tugas dan Evaluasi	Media dan Buku Sumber
5 dan 6	Mahasiswa mampu menyebutkan konsep tentang system produksi produk usaha restoran : barang (makanan dan minuman) dan jasa (pelayanan makan)	Sub pokok bahasan : Konsep tentang system produksi usaha restoran System dalam proses produksi bagian : Kitchen System dalam proses produksi bagian : Dining Room System dalam proses pendukung kelancaran produksi dan pemasaran produk barang dan jasa pelayanan restoran.	Mahasiswa melaksanakan program belajar dengan pendekatan klasikal dan kelompok. Mahasiswa melakukan internalisasi individual terhadap bahan ajar. Mahasiswa mendemonstrasikan kemampuan menjawab masalah berkaitan dengan bahan ajar.	Kuiz setelah Pemelajaran	LCD Petterutto. (1980) Bab 1 dan 2. How to Open and Operate Restaurat!

SATUAN ACARA PERKULIAHAN

KODE & NAMA MATA KULIAH : BG 343 PENGETAHUAN BISNIS RESTORAN
 TOPIK BAHASAN : Perhitungan Modal Usaha
 TUJUAN PEMBELAJARAN UMUM : Mahasiswa memahami konsep tentang perhitungan modal usaha
 (KOMPETENSI) :
 JUMLAH PERTEMUAN : 2 (dua) kali

Pertemuan	Tujuan Pembelajaran Khusus (indicator performasi)	Sub Pokok Bahasan dan Rincian Materi	Proses Pembelajaran (Kegiatan Mahasiswa)	Tugas dan Evaluasi	Media dan Buku Sumber
7 dan 8	Mahasiswa mampu Menghitung prediksi kebutuhan modal dan investasi uang dalam usaha bisnis restoran sesuai dengan kapasitas produksi dan pemasaran produk restoran	Sub pokok bahasan : Teknik Investasi keuangan dalam bisnis restoran Akselerasi sumber modal untuk usaha dalam restoran Perhitungan investasi modal (Bergerak dan tidak bergerak termasuk pinansial) dalam usaha restoran.	Mahasiswa melaksanakan program belajar dengan pendekatan klasikal dan kelompok. Mahasiswa melakukan internalisasi individual terhadap bahan ajar. Mahasiswa mendemonstrasikan kemampuan menjawab masalah berkaitan dengan bahan ajar.	Kuiz setelah Pemelajaran	LCD Petterutto. (1980) Bab 1 dan 2. How to Open and Operate Restaurat!

SATUAN ACARA PERKULIAHAN

KODE & NAMA MATA KULIAH : BG 343 PENGETAHUAN BISNIS RESTORAN
 TOPIK BAHASAN : Perencanaan Menu
 TUJUAN PEMBELAJARAN UMUM : Mahasiswa memahami Mekanisme merencanakan Menu

(KOMPETENSI) :
 JUMLAH PERTEMUAN : 2 (dua) kali

Pertemuan	Tujuan Pembelajaran Khusus (indicator performasi)	Sub Pokok Bahasan dan Rincian Materi	Proses Pembelajaran (Kegiatan Mahasiswa)	Tugas dan Evaluasi	Media dan Buku Sumber
9 dan 10	Mahasiswa mampu memberikan penalaran dasar pertimbangan merencanakan menu sebagai bagian utama dalam rancangan produk usaha restoran	<p>Sub pokok bahasan : Pengantar pada perencanaan menu</p> <p>Perencanaan menu berbasis Pertimbangan konsumen dalam perspektif manajemen restoran.</p> <p>Perencanaan menu berbasis pertimbangan sumber daya manusia di dalam perusahaan</p> <p>Perencanaan menu berbasis pertimbangan pola makan konsumen dan status social makanan di dalam dinamika konsumen.</p>	<p>Mahasiswa melaksanakan program belajar dengan pendekatan klasikal dan kelompok.</p> <p>Mahasiswa melakukan internalisasi individual terhadap bahan ajar.</p> <p>Mahasiswa mendemonstrasikan kemampuan menjawab masalah berkaitan dengan bahan ajar.</p>	Kuiz setelah Pemelajaran	<p>LCD</p> <p>Petterutto. (1980) Bab 1 dan 2. How to Open and Operate Restaurant!</p> <p>Eckstein.1983. Connecticut: AVI Publishing</p>

SATUAN ACARA PERKULIAHAN

KODE & NAMA MATA KULIAH : BG 343 PENGETAHUAN BISNIS RESTORAN
 TOPIK BAHASAN : Pelayanan Restoran
 TUJUAN PEMBELAJARAN UMUM : Mahasiswa memahami modelmodel pelayanan makan di Restoran
 (KOMPETENSI) :
 JUMLAH PERTEMUAN : 4 (empat) kali

Pertemuan	Tujuan Pembelajaran Khusus (indicator performasi)	Sub Pokok Bahasan dan Rincian Materi	Proses Pembelajaran (Kegiatan Mahasiswa)	Tugas dan Evaluasi	Media dan Buku Sumber
11-14	<p>Mahasiswa mampu meingidentifikasi jenis pelayanan makan di restoran dengan :</p> <p>Serviced: American serviced dan Family Serviced. Serviced ala Ethnic Restaurant.</p> <p>Pelayanan di Restoran dengan self serviced: Fast Food Restaurant Food Counter Cafeteria serviced</p>	<p>Sub Pokok Bahasan Model American Service Model Family Service Model Indonesian Etnic Serviced Fast Food Restaurant serviced Food Corner Serviced Cafeteria Serviced</p>	<p>Mahasiswa melaksanakan program belajar dengan pendekatan klasikal dan kelompok. Mahasiswa melakukan internalisasi individual terhadap bahan ajar. Mahasiswa mendemonstrasikan kemampuan menjawab masalah berkaitan dengan bahan ajar.</p>	Kuiz setelah Pemelajaran	<p>LCD</p> <p>Petterutto. (1980) Bab 1 dan 2. How to Open and Operate Restaurat!</p>

SATUAN ACARA PERKULIAHAN

KODE & NAMA MATA KULIAH : BG 343 PENGETAHUAN BISNIS RESTORAN
 TOPIK BAHASAN :
 TUJUAN PEMBELAJARAN UMUM (KOMPETENSI) :
 JUMLAH PERTEMUAN : 2 (dua) kali

Pertemuan	Tujuan Pembelajaran Khusus (indicator performasi)	Sub Pokok Bahasan dan Rincian Materi	Proses Pembelajaran (Kegiatan Mahasiswa)	Tugas dan Evaluasi	Media dan Buku Sumber
			<p>Mahasiswa melaksanakan program belajar dengan pendekatan klasikal dan kelompok.</p> <p>Mahasiswa melakukan internalisasi individual terhadap bahan ajar.</p> <p>Mahasiswa mendemonstrasikan kemampuan menjawab masalah berkaitan dengan bahan ajar.</p>	Kuiz setelah Pemelajaran	<p>LCD</p> <p>Petterutto. (1980) Bab 1 dan 2. How to Open and Operate Restaurat!</p>

SATUAN ACARA PERKULIAHAN

KODE & NAMA MATA KULIAH : BG 343 PENGETAHUAN BISNIS RESTORAN
 TOPIK BAHASAN :
 TUJUAN PEMBELAJARAN UMUM (KOMPETENSI) :
 JUMLAH PERTEMUAN : 2 (dua) kali

Pertemuan	Tujuan Pembelajaran Khusus (indicator performasi)	Sub Pokok Bahasan dan Rincian Materi	Proses Pembelajaran (Kegiatan Mahasiswa)	Tugas dan Evaluasi	Media dan Buku Sumber
			<p>Mahasiswa melaksanakan program belajar dengan pendekatan klasikal dan kelompok.</p> <p>Mahasiswa melakukan internalisasi individual terhadap bahan ajar.</p> <p>Mahasiswa mendemonstrasikan kemampuan menjawab masalah berkaitan dengan bahan ajar.</p>	Kuiz setelah Pemelajaran	<p>LCD</p> <p>Petterutto. (1980) Bab 1 dan 2. How to Open and Operate Restaurat!</p>