

SATUAN ACARA PERKULIAHAN

KODE & NAMA MATA KULIAH : BG 443/ BISNIS RESTORAN
 TOPIK BAHASAN : Bisnis Plan untuk Usaha Restoran Siap Hidang/ Fast Food Restorat
 TUJUAN PEMBELAJARAN UMUM : Mahasiswa memahami pembuatan perencanaan usaha restoran cepat saji
 (KOMPETENSI) :
 JUMLAH PERTEMUAN :

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 3	Mahasiswa dapat membuat proposal rancangan usaha restoran cepat saji untuk pangsa pasar civitas kampus	Proposal Bisnis restoran: Rencana Jenis Usaha Rencana Menu Rencana Tata Ruang Rencana proses produksi Rencana system pelayanan Rencana pemasaran Rencana Pengelolaan keuangan Rencana Struktur organissai, job deskripsi dan urai tugas. Rencana administrasi perusahaan. Rencana evaluasi dan monitoring perkembangan perusahaan	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.	Proposal Usaha Restoran : Fast Food Restaurant.	LCD Petterutto. (1980) Bab 1 dan 2. How to Open and Operate Restaurat!

SATUAN ACARA PERKULIAHAN

KODE & NAMA MATA KULIAH : BG 443 BISNIS RESTORAN

TOPIK BAHASAN : Pemasaran Produk Usaha Restoran

TUJUAN PEMBELAJARAN UMUM (KOMPETENSI) : Mahasiswa mampu melakukan pemasaran usaha produk fast Food 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
4 - 13	Mahasiswa mampu melakukan praktek pemasaran dan produksi produk pengelolaan bisnis fast food Restoran untuk lingkungan kampus	Sub pokok Bahasan Mahasiswa Melakukan Proses mengelola pemasaran produk usaha: makanan minuman dan jasa pelayanannya dalam jenis fast food restoran di laboratorium rastoran jurusan PKK FPTK	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	Evaluasi hasil praktek produk usaha restoran	LCD Ekstein (1983). <i>Menu Planing</i> . Connecticut: AVI Publishing Nancy Lonman Scalon (1985) <i>Marketing By Menu</i> .New York: CBI

SATUAN ACARA PERKULIAHAN

KODE & NAMA MATA KULIAH : BG 443 BISNIS RESTORAN
 TOPIK BAHASAN ; Evaluasi Dan Presentasi Laporan
 TUJUAN PEMBELAJARAN UMUM : Mahasiswa memahami teknik evaluasi dan alat ukur keberhasilan bisnis restoran
 (KOMPETENSI) :
 JUMLAH PERTEMUAN :

Pertemuan	Tujuan Pembelajaran Khusus (indicator performasi)	Sub Pokok Bahasan dan Rincian Materi	Proses Pembelajaran (Kegiatan Mahasiswa)	Tugas dan Evaluasi	Media dan Buku Sumber
14	Mahasiswa melakukan presentasi laporan hasil belajar mengelola bisnis fast food restaurant di laboratorium	Presentasi laporan kelompok praktikum mengelola bisnis fast food restaurant	Mahasiswa menunjukan proses belajar keterampilan dalam mempresentasikan laporan kemajuan perusahaan fast food restaurant	Simulasi mengelola out side catering untuk acara seminar para akademisi di gedung	Laporan Praktikum

--	--	--	--	--	--

SATUAN ACARA PERKULIAHAN

KODE & NAMA MATA KULIAH : BG Praktek Industri Bisnis Restoran
 TOPIK BAHASAN : Praktek Kerja Nyata di out-side Catering
 TUJUAN PEMBELAJARAN UMUM (KOMPETENSI) : Mahasiswa memiliki pengalaman belajar manajemen operasional out side catering
 JUMLAH PERTEMUAN : 7 (tujuh) kali

Perte muan	Tujuan Pembelajaran Khusus (indicator performasi)	Sub Pokok Bahasan dan Rincian Materi	Proses Pembelajaran (Kegiatan Mahasiswa)	Tugas dan Evaluasi	Media dan Buku Sumber
7 - 14	Mahasiswa mampu melaksanakan proses belajar sambil bekerja dalam mengelola usaha restoran	Setiap mahasiswa mengalami proses belajar sambil bekerja dalam manajemen operasional pada salah satu perusahaan out side catering yang relative professional di Kota Bandung dan Luar Kota Bandung selama 40 kali 8 jam kerja.	Belajar Sambil Bekerja dalam manajemen operasional bisnis out side catering	Membuat Laporan Praktek di Industri Jasa Boga jenis In-side Catering (Restoran yang independent atau yang ada di dalam organisasi Hotel) Presentasi Laporan Hasil Praktek di Akhir	Perusahaan Mitra sebagai sumber Belajar Bagi Mahasiswa yang melakukan Praktek kerja Industri mengakses rujukan APJI (Asosiasi Pengusaha Jasa Boga Indonesia Bagian Jawa Barat)

				Pemelajaran	
--	--	--	--	-------------	--