

**UNIVERSITAS PENDIDIKAN INDONESIA
FAKULTAS PENDIDIKAN TEKNOLOGI DAN KEJURUAN**

SILABUS

Mata Kuliah	: Manajemen Usaha Boga
Kode Mata Kuliah	: BG 530
SKS	: 4 SKS
Dosen	: Dra. Tati Setiawati, M.Pd.& Team
Jurusan	: PKK/Pendidikan Spesialisasi Tata Boga
Prasyarat	: Sekurang-kurangnya 75% teori dan praktek dari mata kuliah: Ilmu Gizi, Pengetahuan bahan Makanan, Pengetahuan Dasar TLM, Pengetahuan Alat Boga, Makanan Indonesia Daerah, Makanan Oriental, Makanan Kontinental, Dasar Patiseri, Seni dan Teknologi dalam TLM.

Waktu Perkuliahan:

Deskripsi Mata Kuliah

Mata Kuliah Manajemen Usaha Boga merupakan mata kuliah Dasar manajemen yang mencakup : Konsep Dasar Manajemen, Pengelompokan Usaha Boga, Implementasi Manajemen dalam Usaha Boga, Perkembangan "Sistem Manajemen" yang mutakhir.

Pengalaman Belajar:

Selama mengikuti perkuliahan ini mahasiswa diwajibkan mengikuti kegiatan :

- ceramah, tanya jawab dan diskusi kelas
- penyajian makalah di kelas
- pengumpulan data lapangan

Evaluasi Hasil Belajar:

Keberhasilan mahasiswa dalam perkuliahan ini ditentukan oleh prestasi yang bersangkutan dalam:

- partisipasi kegiatan kelas
- pembuatan dan penyajian makalah
- laporan literature (annoted bibliography)
- praktikum
- UTS dan UAS

URIAIAN POKOK BAHASAN SETIAP PERTEMUAN:

- I) Membahas silabus perkuliahan dan mengakomodasi berbagai masukan dari mahasiswa untuk memberi kemungkinan revisi terhadap pokok bahasan yang dianggap tidak penting dan memasukkan pokok bahasan yang dianggap penting. Sesuai dengan apa yang dikemukakan dalam silabus, pada pertemuan ini dikemukakan pula tujuan, ruang lingkup, prosedur perkuliahan, penjelasan tentang tugas yang harus dilakukan mahasiswa, ujian yang harus diikuti termasuk jenis soal dan cara menyelesaikan/menjawab pertanyaan, dan sumber-sumber.
- II) Konsep Dasar Manajemen Usaha Boga
- III) Pengendalian Mutu Produksi
- IV) Jenis-jenis Usaha Boga
- V) Pelayanan Makanan Boga
- VI) Strategi Pemasaran Produk Boga
- VII) Undang-undang ketenagakerjaan
- VIII) UTS
- IX) Praktikum Pesanan Makanan
- X) Praktikum Pesanan Makanan
- XI) Praktikum Membuka Kantin
- XII) Praktikum Membuka Kantin
- XIII) Praktikum Membuat makanan titipan
- XIV) Praktikum Membuat makanan titipan
- XV) Praktikum pesanan makanan kecil
- XVI) Praktikum pesanan makanan kecil
- XVII) UAS

Daftar Litelatur :

Agnes Wara, dkk, *Hand Out Pengelolaan Usaha Boga*, 1991.

Agnes Wara, *Pengelolaan Usaha di Bidang Makanan*, 1984, PKK FPTK IKIP Bandung.

Eshbach Charles E, *Food Service Management*, Boston, Cahnerns Books.

Ari Fidiati WS, *Catering Management*, 1988, P&K Dikti Jakarta.

Pusat Produktivitas Nasional, *Aspek-aspek Manajemen Usaha*, 1975.

Douglas Sutherland, *Professional Catering Cookery and Kitchen Practice*, 1987, London, Pitman Publishing.

Dosen yang dapat dihubungi :

Jurusan PKK Jl. Setiabudhi 229. Tlp 2013163 (pes.3408).