

Tinjauan Mata Kuliah

Mata Kuliah Dasar-dasar Manajemen untuk Industri Pangan ini ditujukan untuk memberikan pengetahuan manajemen bagi mahasiswa yang mempelajari bidang ilmu pangan. Pembahasan mencakup tentang bagaimana mengaplikasikan konsep manajemen pada suatu organisasi, khususnya di dalam suatu bidang usaha industri pangan.

Mata kuliah ini disusun dalam sembilan modul dengan bahasan masing-masing sebagai berikut.

- Modul 1. Mengantarkan tentang pengertian manajemen dari berbagai sudut pandang. Selanjutnya dibahas apa fungsi-fungsi manajemen dalam suatu organisasi secara lebih mendalam.
- Modul 2. Membahas tentang kemampuan apa saja yang seharusnya dimiliki oleh seorang manajer.
- Modul 3. Membahas lingkungan internal dan eksternal yang memengaruhi proses manajemen oleh seorang manajer.
- Modul 4. Membahas tentang mendudukkan etika, tanggung jawab sosial perusahaan, serta kepedulian perusahaan terhadap kepentingan pihak-pihak lain secara lebih luas daripada hanya memenuhi kepentingan perusahaan saja.
- Modul 5. Membahas tentang perencanaan dan pengambilan keputusan. Usaha untuk mencapai tujuan organisasi atau perusahaan memerlukan suatu perencanaan yang matang dan kemudian diikuti dengan tindakan nyata untuk mewujudkan rencana tersebut.
- Modul 6. Membahas tentang manajemen produksi dan tentang jenis-jenis keputusan-keputusan manajemen produksi di bidang industri pangan.
- Modul 7. Membahas tentang strategi mengelola rantai pasok agar efisien dan responsif, serta membahas bagaimana mengukur kinerja rantai pasok.

Modul 8. Membahas mengenai sistem manajemen HACCP, mencakup prinsip-prinsip HACCP dan langkah-langkah pelaksanaannya; Kemudian pembahasan mengenai cara penerapan HACCP dalam manajemen industri pangan.

Modul 9. Membahas tentang perencanaan SDM, dan pengembangan SDM.

Kaitan antarkompetensi di kesembilan modul tersebut digambarkan pada peta kompetensi sebagai berikut.

Peta Kompetensi

Dasar-Dasar Manajemen untuk Industri Pangan/PANG4110/3 sks

