

Tinjauan Mata Kuliah

Mata kuliah Manajemen Restoran dan Katering membahas materi mengenai Manajemen Pelayanan makanan dan minuman untuk usaha Restoran dan Katering baik yang menjadi bagian Industri Perhotelan maupun yang berdiri sendiri..

BMP ini didesain agar dapat digunakan sebagai media belajar mandiri bagi mahasiswa. Agar dapat belajar dengan baik dan optimal, mahasiswa diharapkan dapat mengikuti tutorial (baik tutorial *online* maupun tutorial tatap muka), mengerjakan latihan dan tes formatif baik di perpustakaan maupun di rumah. Mata kuliah Manajemen Restoran dan Katering ini memiliki bobot 3 SKS. Tiap SKS terdiri atas 3 modul sehingga jumlah keseluruhan modul dalam BMP ini adalah sebanyak 9 modul. Adapun rincian materi per modul adalah sebagai berikut.

- Modul 1 Membahas tentang pengertian restoran & katering secara umum, Tujuan pokok bahasan ini adalah agar mahasiswa dapat menjelaskan perkembangan bisnis restoran & katering.
- Modul 2 Membahas tentang Tipe Layanan Operasional & Konsumen. Tujuan pokok bahasan ini adalah agar mahasiswa dapat menunjukkan berbagai macam tipe – tipe konsumen, tipe – tipe penyedia jasa Restoran dan Katering, serta pihak yang terlibat dalam menyediakan bisnis Restoran dan Katering.
- Modul 3 Membahas mengenai Peralatan & Kelengkapan . Tujuan pokok bahasan ini adalah agar mahasiswa dapat menjelaskan berbagai macam peralatan dan perlengkapan makanan dan minuman yang digunakan Restoran dan Katering.
- Modul 4 Membahas mengenai Produk Makanan dan Minuman. Tujuan pokok bahasan ini adalah agar mahasiswa dapat menunjukkan berbagai macam produk makanan dan minuman, perencanaan menu, serta tehnik penyiapan makanan dan minuman di Industri Restoran & Katering.
- Modul 5 Membahas mengenai Manajemen Sumber Daya Manusia. Tujuan pokok bahasan ini adalah agar mahasiswa dapat menerapkan dapat mennerapkann sistem pengelolaan Sumber Daya Manusia di Industri restoran dan katering.
- Modul 6 Membahas mengenai Manajemen Risiko. Tujuan pokok bahasan ini adalah agar mahasiswa dapat menjelaskan manajemen risiko dalam pengelolaan industri restoran dan katering.
- Modul 7 Membahas mengenai Pelayanan Prima. Tujuan pokok bahasan ini adalah agar mahasiswa dapat menerapkan pelayanan prima kepada tamu dan pelanggan, serta mendapatkan masukan dan saran dari tamu.
- Modul 8 Membahas mengenai Manajemen Keuangan. Tujuan pokok bahasan ini adalah agar mahasiswa mampu menjelaskan sistem manajemen keuangan industri restoran dan katering.

Modul 9 membahas mengenai Penjualan sebagai fungsi Pelayanan. Tujuan pokok bahasan ini adalah agar mahasiswa mampu menjelaskan mengenai konsep dan pengertian pelayanan, penjualan dan pemasaran restoran dan katering.

Selain modul di atas modul ini dilengkapi: **Praktik Membuat Perencanaan Kegiatan Restoran dan Katering** yang terdapat di bagian akhir BMP yang membahas mengenai Praktik Manajemen Restoran & Katering. Tujuan pokok bahasan ini adalah agar mahasiswa mampu mempraktekan tentang semua kegiatan yang terkait pelaksanaan satu event di Restoran atau Katering.

Orientasi penyajian BMP ini adalah untuk memudahkan mahasiswa belajar secara mandiri. BMP ini terbagi menjadi 10 modul. Setiap modul terbagi menjadi dua sampai tiga kegiatan belajar yang merupakan subtopik dari modul. Setiap kegiatan belajar dilengkapi dengan latihan, rangkuman, dan studi kasus. Semua ini bertujuan untuk mengikhtiarkan materi yang kompleks serta memperjelas dan memperkuat konsep-konsep yang mendasar. Mahasiswa diwajibkan untuk mempelajari BMP ini dengan sungguh-sungguh dan cobalah untuk mengerjakan latihan dan tes formatif yang terdapat di akhir kegiatan belajar. Setiap modul memiliki kaitan-kaitan tersendiri yang dapat digambarkan sebagai berikut.

PETA KOMPETENSI

Manajemen Restoran dan Katering/SPAR4422/3 SKS

