

No	TANGGAL PERTEMUAN	POKOK BAHASAN	SUB POKOK BAHASAN	TT & NAMA TERANG	CATATAN	PARAF PETUGAS
1	04/03/2024	Bab : Pengenalan Mata Kuliah, Kontrak Belajar, Penjelasan Perkuliahhan Uraian : Pengenalan Mata Kuliah, Kontrak Belajar, Penjelasan Perkuliahhan	Pengenalan Mata Kuliah, Kontrak Belajar, Penjelasan Perkuliahhan		Kelas luring, Paparan, Diskusi, Tanya jawab	
2	11/03/2024	Bab : 'Pengenalan F&B Dept. Struktur Organisasi dan tugas utama F&B Dept. Uraian : Ceramah mengenai Pengenalan F&B Dept, Struktur Organisasi dan tugas utama F&B Dept.	Ceramah mengenai Pengenalan F&B Dept. Struktur Organisasi dan tugas utama F&B Dept.		Kelas luring, Paparan, Diskusi, Tanya jawab	
3	18/03/2024	Bab : 'Job Title, 'Tugas Pokok SUD bagianT section) pada FB Service dan Atribut seorang petugas FB Service pada FB Service dan Atribut seorang petugas FB Service	Penyampaian materi kuliah tentang: Job Title dan tugas pokok setiap Sub bagian (section) FB Service. Atribut seorang petugas FB Service.		Kelas luring, Paparan, Diskusi, Tanya jawab	
4	25/03/2024	Bab : 'Jenis Pelayanan Makanan dan Minuman Uraian : Jenis Pelayanan Makanan dan Minuman berhubungan dengan Jenis Peralatan yang harus disiapkan dan yang akan dipergunakan	Jenis Pelayanan Makanan dan Minuman 1. French Service 2. Russian Service 3. Counter Service 4. Self Service (Buffet) 5. Carry out Service Jenis Peralatan : 1. Silver ware / Table ware 2. Glass ware 3. China ware/Crockery		Kelas Luring, Paparan, Tanya jawab, Studi kasus	
5	01/04/2024	Bab : 'Jenis-jenis restaurant (outlet) di hotel dan jenis-jenis restaurant secara umum Uraian : Jenis-jenis restaurant (outlet) di hotel dan jenis-jenis restaurant secara umum. Coffee shop, Lounge, Canteena, Restauraant, Pub, Tavern, Fine dining, dll	Mahasiswa mampu. Menjelaskan dan mengidentifikasi jenis-jenis restaurant/outlet di hotel. Menjelaskan dan mengidentifikasi jenis-jenis restaurant pada umumnya		Kelas Luring, Paparan, Tanya jawab, Studi kasus	
6	13/05/2024	Bab : 'Hygiene dan Sanitasi Makanan Uraian : Hygiene Makanan. Jenis makanan. Jenis dan Sebab Kerusakan makanan	Menjelaskan Pengeritan Hygiene dan Sanitasi pada Makanan. Menjelaskan dan mengidentifikasi jenis bahan makanan. Menjelaskan jenis dan Sebab Kerusakan makanan		Kelas Luring, Paparan, Tanya jawab, Studi kasus	
7	06/05/2024	Bab : 'Hygiene dan Sanitasi Uraian : Pengeritan Hygiene dan sanitasi. Ruang lingkup Hygiene dan Sanitasi	Mahasiswa mampu dengan benar : Menjelaskan dan mengerti tentang Hygiene dan sanitasi. Menjelaskan dan mengidentifikasi Hygiene personal dan sanitasi lingkungan.		Kelas Luring, Paparan, Tanya jawab, Studi kasus	
8	22/04/2024	Bab : 'Struktur Organisasi F&B Product /Kitchen, Tugas Pengeritan Sub bagian dari FB Product/ Kitchen, Tugas utama masing-masing FB Product/ Kitchen, Atribut petugas F&B Product Uraian :	Sub Materi: Job Title dan tugas pokok Sub Bagian (section) F&B Product/Kitchen 1. Chef de Cuisine		Kelas Luring, Paparan, Tanya jawab, Studi kasus	

		<p>1. Pengertian Sub bagian dari FB Product / Kitchen</p> <p>2. Struktur Organisasi F&B Product /Kitchen</p> <p>3. Tugas utama masing-masing FB Product/ Kitchen</p> <p>4. Memahami atribut seorang petugas F&B Product</p>	<p>2. Sous Chef</p> <p>3. Chef de Partie</p> <p>4. Cook</p> <p>Hot (Main) Kitchen, Cold Kitchen (Garde manger), Saucier, Butcher, Pastry, Bakery Kitchen uniform: Hat Chef, Chef Jacket, Apron, Necktie, Safety shoes</p>			
9	29/04/2024	<p>Bab : Ujian Tengah Semester-WAITER</p>	<p>Definisi Waiter: Menurut Almodjo (2005), waiter atau waitress ialah seseorang yang menyajikan makanan dan minuman di dalam sebuah restoran atau bar. Almodjo (2005), juga menyatakan bahwa waiter atau waitress adalah karyawan atau karyawan di dalam sebuah restoran yang bertugas menunggu tamu-tamu, membuat tamu-tamu merasa mendapat sambutan dengan baik dan nyaman, mengambil pesanan makanan dan minuman serta menyajikannya, juga membersihkan restoran dan lingkungannya serta mempersiapkan meja makan untuk tamu berikutnya. Menurut Soenarno (1995) pramusaji adalah pelayan restoran yang mempunyai tugas menunggu tamu, melayani pemesanan makanan dan minuman dan menyajikan pesanan tersebut kepada tamu tersebut. Sedangkan menurut Soekresno dan Pendi (1998), bahwa pramusaji (disebut juga waiter atau waitress) karyawan atau karyawan restoran hotel yang mempunyai tugas dan tanggung jawab melayani kebutuhan makan dan minum bagi para pelanggan hotel. Syarat-syarat kerja waiter: jujur, ulet, sabar, cekatan, ramah, santun, good personality, well grooming, no body odour, helpful, empathy.</p>			<p>Penjelasan Tugas UTS</p>
10	20/05/2024	<p>Bab : FOOD QUALITY and SERVICE QUALITY</p>	<p>Pengertian FOOD QUALITY, berkaitan dengan kualitas produk, keamanan produk, konsistensi produk, keberlanjutan produk, kepuasan pelanggan</p> <p>Pengertian SERVICE QUALITY, berkaitan dengan kualitas pelayanan, konsistensi pelayanan, keberlanjutan pelayanan, kepuasan pelanggan</p>			<p>Kelas Luring. Paparan. Tanya jawab. Studi kasus</p>
11	17/06/2024	<p>Bab : Praktikum Menu Daging Kontinental</p> <p>Uraian: Praktikum Menu Daging Kontinental di laboratorium kitchen Stipran</p>	<p>Praktikum Menu Daging Kontinental.</p> <p>Mahasiswa diminta membuat produk olahan daging kontinental secara berkelompok.</p> <p>Hasil praktikum dipresentasikan dan dievaluasi penampilan, tekstur, cita rasa</p>			<p>Praktikum laboratorium kitchen Stipran</p>
12	24/06/2024	<p>Bab : Food Cost dan Menu Engineering</p>	<p>1. Pengertian FB Cost 2. Cara menghitung FB Cost</p> <p>3. Mengoptimalkan keuntungan 4. Pengertian Menu Engineering 5. Manfaat Menu Engineering 6. Cara membuat Menu Engineering</p>			<p>Kelas Luring Paparan Tugas, studi kasus</p>
13	27/05/2024	<p>Uraian: 1. Pengertian Food and Beverage Cost dan cara penghitungan 2. Pengertian Menu Engineering</p> <p>Bab : Menu dan Jenis Menu</p> <p>Uraian: MENU & PRICING STRATEGY</p>	<p>1. Pengertian menu</p> <p>2. Manfaat menu</p>			<p>Kelas Luring Paparan Tugas, studi kasus</p>

NILAI MAHASISWA SEMESTER GENAP 2023/2024**KELAS : B****Tourism**

MATA KULIAH

: Food & Beverage Management

Dosen

: DODIK PRAKOSO EKO HERY

No	NIM	NAMA	Klas	NILAI
1	216497	Abdul Ghafur	B	A
2	216498	Adriana Angelica Mehe	B	A
3	216499	Ahmad Riky Ardiyansyah	B	A
4	216500	Amalia Nur Azizah	B	A
5	216501	Andrew Kenrick Beckham	B	A
6	216502	ANISSA AINUN CHANIFAH	B	A
7	216503	Beatriks marten Huma Uly	B	A
8	216504	Bima Jaya Prata	B	A
9	216505	Cici Afrianty	B	-
10	216506	Devi Anggraini	B	A
11	216508	Diwta Aurora	B	-
12	216391	Eva Yuliyanti	B	A
13	216509	Gadis Bertrana Nurselly Roem	B	A
14	216510	Hajid Habibullah	B	A
15	216511	Ibrahim	B	A
16	216512	Ikhtyara Khansa Atriya	B	A
17	216513	Kerin Marti	B	A
18	216514	Lusiana Asari Lati	B	A
19	216516	Maria Natalia Wea	B	A
20	216517	Merry Tri Yulianti	B	A
21	216519	Nani Nur'aeni	B	A
22	216521	Novita Margaretta	B	A
23	216523	Reineldis Arnoldine Djiputri	B	A
24	216524	Rendy Arivaka Putra	B	A
25	216526	Sari Putri Meylanny	B	A
26	216527	Sidik Prabianto	B	A
27	216529	Theresia Margaretha	B	A
28	216530	Uut Fadhillah Putriyana	B	A
29	216532	Yuni Tanggu	B	A