

GARIS-GARIS BESAR PROGRAM PERKULIAHAN (GBPP)

- Kode Mata Kuliah** : MKB-173-053
Mata Kuliah : Food and Beverage Service II
Bobot : 3 (Tiga) SKS
Semester : 3 (Tiga)
Tujuan Mata Kuliah : Mahasiswa memiliki pengetahuan lanjut tentang Food and Beverage Department dan terampil melakukan proses administrasi yang berkaitan dengan departemen ini. Dengan pengetahuan ini ditambah dengan pengetahuan sebelumnya diharapkan mahasiswa mampu menangani seluruh kegiatan yang ada di departemen ini.
- Deskripsi Mata Kuliah** : Mata kuliah ini diselenggarakan melalui tatap muka berupa perkuliahan (K) dan praktika (PA) di dalam atau luar kelas selama satu semester (14 kali pertemuan), ditambah dengan satu kali Ujian Tengah Semester (UTS) dan satu kali Ujian Akhir Semester (UAS). Adapun materi yang disajikan meliputi: Table Set-up, Adjustment, Role Play Genesal Services Procedure (GSP), Role Play Taking Order, Handling Complain, Wine Service, Room Service dan FB Administration

No	Kompetensi	Materi		Estimasi Waktu	Kepustakaan	Keterangan		
		Pokok Bahasan	Sub. Pokok Bahasan			K	PU	PA
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
1.	Mahasiswa mengetahui dan mampu menjelaskan kembali tentang operasional dasar Food and Beverage Department.	Review Food and Beverage Service (FBS) I	Mengingat dan mengulang materi Food and Beverage Service I	1 kali	1. Chris Aston, <i>Food & Beverage International</i> , PT Grasindo, 2003. 2. Drs. Adi Soenarno, MBA, <i>Kamus Istilah Pariwisata dan Perhotelan</i> , Penerbit : Angkasa, 1995 3. FY Djoko Subroto, <i>Food & Beverage and Table Setting</i> , PT Grasindo 2006.	3	-	-

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
2.	Mahasiswa mengetahui dan terampil membuat penataan meja (table set-up)	Review Table Set-up	1. General Polishing 2. Basic Cover 3. Standard Cover 4. Elaborate Cover 5. Oriental Style	1 kali	4. H. Kodhyat Ramaini, <i>Kamus Kamus Pariwisata dan Perhotelan</i> , PT Gramedia Jakarta 5. H. Marsum WA, SE, <i>Banquet Table Manners & Napkin Folding</i> , Penerbit Andi, 2005	-	-	3
3.	Mahasiswa mengetahui dan terampil melaksanakan General Services Procedure (GSP)	General Service Procedure (GSP)	1. Tahapan-tahapan GSP : a. Preparation Linen b. Polishing c. Set Up d. Mise en Place e. Side Stand 2. Role Play GSP	2 kali	6. Richard Sihite, <i>Food Service</i> , Penerbit SIC, 2000	2	-	4
4.	Mahasiswa mengetahui dan terampil melaksanakan penyesuaian penataan meja (adjustment)	Adjustment	1. Pengertian Adjustment 2. Tahapan-tahapan Adjustment	1 kali		1	-	2
5.	Mahasiswa mengetahui dan terampil melaksanakan Taking Order	Taking Order	1. Tahapan-tahapan Taking Order 2. Role Play Taking Order	2 kali		2	-	4
6.	Mahasiswa mengetahui dan terampil melaksanakan operasional banquet	Banquet Operation	1. Banquet Event Order 2. Rooms Lay Out 3. Pembuatan Skriting 4. Handling Meeting 5. Mini Garden	3 kali		3	-	6
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
7.	Mahasiswa mengetahui dan terampil melaksanakan pemesanan makanan di kamar tamu (Room Service)	Room Service Operation	1. Pengertian Room Service 2. Fungsi dan Peranan Room Service 3. Alur Kerja Room Service 4. Telephone Manner 5. Role Play Room Service	2 kali		2	-	4

8.	Mahasiswa mengetahui dan terampil melaksanakan penanganan keluhan tamu (handling complain)	Handling Complain	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pengertian keluhan 2. Macam-macam keluhan 3. Alur penanganan keluhan : <ol style="list-style-type: none"> a. Restaurant b. Banquet c. Room Service 4. Otorisasi penanganan keluhan 	2 kali		6	-	3
Jumlah						19	-	27