

GARIS-GARIS BESAR PROGRAM PERKULIAHAN (GBPP)

- Kode Mata Kuliah** : MKB-172-041
Mata Kuliah : Food and Beverage Service I
Bobot : 3 (Tiga) SKS
Semester : 2 (Dua)
Tujuan Mata Kuliah : Mahasiswa memiliki pengetahuan dasar tentang Food and Beverage Department dan operasional kerja yang ada di dalamnya. Dengan pengetahuan ini mahasiswa mampu mengembangkan pengetahuan lebih lanjut tentang Food and Beverage Department selanjutnya.
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: Organisasi Food and Beverage, Jenis-jenis Service (Pelayanan), Pengetahuan Menu, Pengetahuan Peralatan, Table Set-up, General Service Procedure (GSP), Restaurant, Taking Order dan Banquet.

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 tentang Organisasi Food and Beverage Department	Food and Beverage Department / Food and Beverage Service (FBS) Section	1. Pengertian Food and Beverage Service 2. Fungsi dan Peranan Food and Beverage Service 3. Organisasi Food and Beverage Service 4. Uraian Tugas dari Struktur Organisasi 5. Hygiene and Sanitation	2 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.	6	-	-

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
2.	Mahasiswa mengetahui dan mampu menjelaskan tentang jenis-jenis pelayanan yang diberikan oleh Food and Beverage Service	Jenis-jenis pelayanan	1. Pengertian Pelayanan 2. Jenis-jenis Pelayanan di Food and Beverage Service	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 6. Richard Sihite, S.Sos., <i>Food Service</i> , Penerbit SIC, 2000	3	-	-
3.	Mahasiswa mengetahui dan mampu menjelaskan tentang menu	Pengetahuan Menu	1. Pengertian Menu 2. Fungsi dan Peranan Menu 3. Jenis-jenis Menu 4. Contoh-contoh Menu	1 kali		4	-	-
4.	Mahasiswa mengetahui dan mampu menjelaskan berbagai macam peralatan yang digunakan di Food and Beverage Service	Pengetahuan Peralatan	1. Pengertian Peralatan 2. Fungsi dan Peran Peralatan 3. Klasifikasi Peralatan 4. Cara Pembersihan Peralatan (General Polishing)	1 kali		3	-	-
5.	Mahasiswa mengetahui dan mampu menjelaskan tentang hal-hal yang berkaitan dengan restaurant	Pengetahuan Restaurant	1. Pengertian Restaurant 2. Fungsi dan Peranan Restaurant 3. Macam-macam Restaurant 4. Lay out Restaurant 5. Bagian-bagian Restaurant 6. Alur Kerja di Restaurant a. Opening b. During Operation c. Closing 7. General Services Procedure (GSP) : a. A'la Carte b. Set Menu 8. Dokumen yang digunakan di Restaurant	3 kali		6	-	3
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
6.	Mahasiswa mengetahui dan mampu menjelaskan tentang tata cara menata meja (table set-up)	Table Set-up	1. Pengertian Table Set-up 2. Fungsi dan peranan Table Set-up 3. Macam-macam Table Set-up	2 kali		3	-	3

			4. Peralatan Table Set-up 5. Folding Napkin 6. Adjustment					
7.	Mahasiswa mengetahui dan mampu melaksanakan operasional pemesanan makanan (taking order)	Taking Order	1. Pengertian Taking Order 2. Fungsi dan peranan Taking Order 3. Peralatan yang digunakan untuk proses Taking Order 4. Proses Taking Order 5. Role Play Tray On The Road	2 kali		4	-	2
8.	Mahasiswa mengetahui dan mampu menjelaskan tentang hal-hal yang berkaitan dengan banquet	Pengetahuan Banquet	1. Pengertian Banquet 2. Fungsi dan peranan Banquet 3. Macam-macam Banquet Event 4. Lay Out Banquet 5. Peralatan yang digunakan di Banquet 6. Dokumen yang digunakan untuk operasional Banquet.	2 kali		4	-	2
Jumlah						33	-	10