



RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER

Program Studi: Ilmu Gizi

Fakultas: Kedokteran

Mata Kuliah:		Problem Based Learning Food Service Management	Kode:	PDIG6702	SKS:	2	Sem:	VII
Dosen Pengampu:		Choirun Nissa, S.Gz, M.Gizi						
Capaian Pembelajaran Mata Kuliah:		Mampumenganalisis(C3)manajemensumber daya manusia, fisik, sarana, prasarana, menu, sub sistem pengadaan, pengolahan, distribusi, unit cost, mampu merancang (P5) menu sesuai dengan evaluasi (C5) menu dan daya terima konsumen berdasar kasus						
Deskripsi singkat Mata Kuliah:		Mempelajari penerapan manajemen sumber daya manusia, fisik, sarana, prasarana, menu, sub sistem pengadaan, pengolahan, distribusi, unit cost di berbagai penyelenggaraan makanan serta bagaimana merancang menu sesuai dengan evaluasi dan daya terima konsumen						
1	2	3	4	5	6	7		
Min ngu ke	Kemampuan Akhir tiap tahapan pembelajaran	Bahan Kajian/ Pokok Bahasan	Metode Pembelajaran	Waktu	Pengalaman Belajar Mahasiswa	Penilaian		
						Kriteria & Indikator	Bobot (%)	
1-2	Mampu menganalisis (C4) dan merancang (P5) pemecahan masalah terkait manajemen SDM minimal 80% benar	- Manajemen SDM	Student center learning, Discovery learning,	Praktik 4x170'	- Bepikir kritis - Mengkomunikasikan pendapat pribadi/kelompok secara rasional - Menghargai pendapat orang lain	- Ketepatan menganalisis dan merancang Manajemen SDM	10%	
3-4	Mampu menganalisis (C4) dan merancang (P5) pemecahan masalah terkait manajemen sumber daya fisik, sarana, dan	- manajemen sumber daya fisik, sarana, dan prasarana	Student center learning, Discovery learning,	Praktik 4x170'	- Bepikir kritis - Mengkomunikasikan pendapat pribadi/kelompok secara rasional	- Ketepatan menganalisis dan merancang manajemen sumber daya fisik, sarana,	10%	

	prasarana minimal 80% benar				- Menghargai pendapat orang lain	dan prasarana	
5-6	Mampu menganalisis (C4) dan merancang pemecahan masalah terkait menu minimal 80% benar	- Manajemen menu	Student center learning, Discovery learning,	Praktik 4x170'	- Bepikir kritis - Mengkomunikasikan pendapat pribadi/kelompok secara rasional - Menghargai pendapat orang lain	- Ketepatan menganalisis dan merancang Manajemen menu	10%
7	Mampu merancang (P4) modifikasi menu minimal 80% benar	- modifikasi menu	Student center learning, Discovery learning,	Praktik 2x170'	- Bepikir kritis - Mengkomunikasikan pendapat pribadi/kelompok secara rasional - Menghargai pendapat orang lain	- Ketepatan merancang modifikasi menu	15%
8-9	Mampu menganalisis (C4) dan merancang pemecahan masalah terkait manajemen pengadaan sampai penyimpanan dan analisis unit cost minimal 80% benar	- manajemen pengadaan sampai penyimpanan - Analisis unit cost	Student center learning, Discovery learning,	Praktik 4x170'	- Bepikir kritis - Mengkomunikasikan pendapat pribadi/kelompok secara rasional - Menghargai pendapat orang lain	- Ketepatan menganalisis dan merancang manajemen pengadaan sampai penyimpanan	15%
10-11	Mampu menganalisis (C4) dan merancang pemecahan masalah terkait manajemen	- manajemen produksi makanan sesuai	Student center learning, Discovery learning,	Praktik 4x170'	- Bepikir kritis - Mengkomunikasikan pendapat pribadi/kelompok	- Ketepatan menganalisis dan	10%

	produksi makanan sesuai pedoman gizi, anggaran, daya terima minimal 80% benar	pedoman gizi, anggaran, dan daya terima			k secara rasional - Menghargai pendapat orang lain	merancang manajemen produksi makanan sesuai pedoman gizi, anggaran, dan daya terima	
12-13	Mampu menganalisis (C4) dan merancang pemecahan masalah terkait manajemen distribusi makanan minimal 80% benar	- manajemen distribusi makanan	Student center learning, Discovery learning,	Praktik 4x170'	- Bepikir kritis - Mengkomunikasikan pendapat pribadi/kelompok secara rasional - Menghargai pendapat orang lain	- Ketepatan menganalisis dan merancang manajemen distribusi makanan	10%
14	Mampu menganalisis (C4) penilaian mutu terkait sarana prasarana (higiene sanitasi), mutu makanan (HACCP), dan penilaian daya terima konsumen	- penilaian mutu terkait sarana prasarana (higiene sanitasi) - Penilaian mutu makanan (HACCP) - Analisis daya terima konsumen	Student center learning, Discovery learning, Simulasi	Praktik 2x170'	- Bepikir kritis - Mengkomunikasikan pendapat pribadi/kelompok secara rasional - Meningkatkan ketrampilan mahasiswa	- Ketepatan menganalisis penilaian mutu terkait sarana prasarana (higiene sanitasi) - Ketepatan menganalisis penilaian mutu makanan (HACCP)	20%

						- Ketepatan menganalisis daya terima konsumen	
--	--	--	--	--	--	---	--

Daftar Referensi:	1. Pucket RP. 2004. Food Service Manual for Health Care Institutions. 3rd ed. San Francisco : Jossey-Bass 2. Gregoire MB, Spears MC. Foodservice organizations. 6th ed. 2007. Pearson : Prentice Hall. Spears, Marian C and Vaden, Allene C. <i>Foodservice Organizations : A Managerial and systems approach</i>. Macmillan Publishing Company (New York) and Collier Macmillan Publisher (London), 2007. 3. Rotua, M; Siregar, R. Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi Dasar. Jakarta, 2013.
--------------------------	---