

KONTRAK PERKULIAHAN

Nama Matakuliah	: Manajemen Makanan dan minuman
Kode Matakuliah	: 3MMM1
Bobot SKS	: 4
Semester	: V (Lima)
Hari Pertemuan	: Tuesday, 09:30 - 11:00
Tempat Pertemuan	: Ranai (E213)
Dosen Pengampu MK	: Tito Pratama, M.Par

Tata Tertib Mahasiswa dan Dosen

1. Perkuliahan dilaksanakan sesuai RPS dan kontrak perkuliahan yang telah disepakati.
2. Dosen dan mahasiswa wajib hadir tepat waktu dan mengikuti perkuliahan hingga selesai.
3. Kehadiran mahasiswa minimal 75% dari total pertemuan.
4. Dosen dan mahasiswa wajib menjaga disiplin, etika akademik, dan sikap profesional.
5. Mahasiswa wajib berpartisipasi aktif dalam diskusi, studi kasus, dan simulasi manajemen F&B.
6. Mahasiswa wajib memahami konsep pengelolaan makanan dan minuman secara operasional dan manajerial.
7. Mahasiswa wajib menerapkan prinsip perencanaan, pengorganisasian, pelaksanaan, dan pengendalian F&B.
8. Mahasiswa wajib mengerjakan tugas, proyek, dan evaluasi secara jujur dan bertanggung jawab.
9. Dosen wajib menyampaikan tujuan pembelajaran, materi, metode, dan sistem penilaian secara jelas.
10. Setiap bentuk kecurangan akademik dan pelanggaran etika tidak diperkenankan.
11. Penggunaan perangkat elektronik hanya diperkenankan untuk kepentingan pembelajaran.

Kriteria dan Standar Penilaian

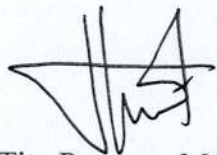
- a. Tugas & Keaktifan : 30%
- b. UTS : 30%
- c. UAS : 40%

Mengikuti Pertemuan 70%

Materi Pertemuan

1. pengertian manajer di restoran
2. manajer restoran
3. target menjadi seorang manajer
4. perencanaan restoran
5. persentase perencanaan restoran
6. Persentasi blue print restora
7. Cara memimpin briefing di resto
8. Mempelajari karakter bawahan
9. Melakukan tindakan sesuai kesalahan bawahan
10. Cara memberikan apresiasi
11. Membuat laporan harian

Dosen Pengampu,



Tito Pratama, M.Par
NIDN. 1030059001

a.n. Mahasiswa



(Stephanie)
NIM. 2022020016

Mengetahui,
Ketua Program Studi



Dr. Rezki Alhamdi, M.MPar
NIDN. 1030089101