

KONTRAK PERKULIAHAN

Nama Matakuliah	: Perencanaan dan desain menu
Kode Matakuliah	: 3PDM1
Bobot SKS	: 2
Semester	: V (Lima)
Hari Pertemuan	: Kamis, 13:00 - 14:30
Tempat Pertemuan	: Ranai (E213)
Dosen Pengampu MK	: Dr. Rezki Alhamdi, M.MPar

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. desain menu
2. penempatan harga makanan
3. kerja kelompok perencanaan menu
4. food cost percentage
5. prime ingredienst mark-up
6. contribution margin method
7. menu engineering
8. menu engineering per kelompok

Dosen Pengampu,



Dr. Rezki Alhamdi, M.MPar
NIDN. 1030089101

a.n. Mahasiswa



(Bram Tiandoko)
NIM. 2022020026 .

Mengetahui,
Ketua Program Studi



Dr. Rezki Alhamdi, M.MPar
NIDN. 1030089101