




**GARIS BESAR PROGRAM PEMBELAJARAN
(GBPP)
UNIVERSITAS DIPONEGORO**

SPMI-UNDIP	GBPP	10.05.03	047
------------	------	----------	-----

Revisi Ke	2
Tanggal	1 September 2014
Dikaji Ulang Oleh	Ketua Program Studi Magister Ilmu Gizi
Dikendalikan Oleh	GPM
Disetujui Oleh	Dekan Fakultas Kedokteran

UNIVERSITAS DIPONEGORO		SPMI-UNDIP/GBPP/10.05.03/047	Disetujui oleh Dekan Fakultas Kedokteran
Revisi Ke 2	Tanggal 1 September 2014	Garis Besar Program Pembelajaran	

		GARIS-GARIS BESAR PROGRAM PEMBELAJARAN (GBPP)	Disetujui Oleh Dekan Fakultas Kedokteran
Revisi ke : 2	Tanggal 1 September 2014	SPMI-UNDIP/GBPP/10.05.03/047	

MATA KULIAH KODE/BOBOT SEMESTER DESKRIPSI SINGKAT	: MANAJEMEN PELAYANAN MAKANAN II : KUG321/ 3 SKS V : Mata kuliah ini berisi tentang penerapan manajemen penyelenggaraan makanan dan komponen-komponennya
STANDAR KOMPETENSI	: Setelah menyelesaikan mata kuliah ini mahasiswa diharapkan mampu menerapkan manajemen penyelenggaraan makanan dalam pengelolaan makanan di berbagai institusi / industri pelayanan makanan.

Setelah mengikuti perkuliahan ini, mahasiswa semester V Program Studi Magister Ilmu Gizi FK UNDIP diharapkan :

No	KOMPETENSI DASAR	POKOK BAHASAN	SUB POKOK BAHASAN	METODE PEMBELAJARAN	KEMAMPUAN SOFT SKILL	SUMBER KEPUSTAKAAN
1	Mampu menjelaskan prinsip lanjutan/penerapan manajemen penyelenggaraan makanan	Pendahuluan	<ul style="list-style-type: none"> - Pengertian manajemen penyelenggaraan makanan - Penerapan Sistem dan Subsistem dalam penyelenggaraan makanan & komponen-komponennya. - Penerapan Keamanan Makanan dan Pengelolaan pada sistem penyelenggaraan makanan 	Ceramah, Discovery Learning, Self-Directed-Learning	√	1,2

2	Mahasiswa mampu menjelaskan Hygien dan Sanitasi Dalam Penyelenggaraan Makanan	Hygien dan Sanitasi dalam Penyelenggaraan Makanan	<ul style="list-style-type: none"> - Pengertian Hygien dan Sanitasi dalam sistem penyelenggaraan makanan - Tujuan Hygien dan Sanitasi dalam Penyelenggaraan Makanan - Prinsip Hygien dan Sanitasi 	Ceramah, Self-Directed-Learning, Collaborative-Learning	√	1,2
3	Mahasiswa mampu menjelaskan HACCP dalam Penyelenggaraan Makanan	HACCP dalam Penyelenggaraan Makanan	<ul style="list-style-type: none"> - Pengertian HACCP dalam Penyelenggaraan Makanan - Prinsip dan Penerapan HACCP Penyelenggaraan Makanan - Penyusunan Lembar Monev HACCP (Sheet) 	Ceramah, Discovery Learning, Self Directed Learning	- √	1,2
4	Mahasiswa mampu merencanakan model perencanaan bahan makanan	Perencanaan Bahan dalam Penyelenggaraan Makanan	<ul style="list-style-type: none"> Pengertian dan jenis Pengadaan Bahan Proses Pengadaan Bahan Pengadaan Bahan dan Manajemen Logistik Pengadaan Bahan dan Perencanaan Makanan 	Ceramah, discovery learning, Collaborative learning, Self directed Learning	- √	1,2
5	Mahasiswa mampu menjelaskan penerapan Hygiene dan Sanitasi dalam Industri Jasa Boga	Presentasi paper Hygiene dan Sanitasi dalam Penyelenggaraan Makanan	Presentasi paper Hygiene dan Sanitasi dalam Penyelenggaraan Makanan	Diskusi Praktek	- √	1,2
6	Mahasiswa mampu menjelaskan penerapan Hygiene dan Sanitasi dalam Industri Jasa Boga	Presentasi paper Hygiene dan Sanitasi dalam Penyelenggaraan Makanan	Presentasi paper Hygiene dan Sanitasi dalam Penyelenggaraan Makanan	Diskusi Praktek	- √	1,2

7	Mahasiswa mampu menerapkan manajemen Perencanaan SDM Pelayanan Gizi	Perencanaan SDM dalam Pelayanan Gizi	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pengertian dasar SDM dalam Pelayanan Gizi 2. Unsur SDM dalam Pelayanan Gizi 3. Metode perhitungan SDM dalam Pelayanan Gizi 4. Manajemen/Pengelolaan SDM dalam Pelayanan Gizi 5. Strategi Perencanaan dan Pengendalian SDM dalam Pelayanan Gizi 	Ceramah,discovery learning, Collaborative learning, Case Studies	- √	1,2
8	UTS				-	
9	Manajemen Penyusunan dan Pengelolaan Infrastruktur dan Peralatan dalam penyelenggaraan makanan	Penyusunan dan Pengelolaan Infrastruktur dan Peralatan dalam penyelenggaraan makanan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pengertian Infrastruktur dan Peralatan 2. Pencatatan dan pelaporan dalam penyelenggaraan makanan 3. Prinsip dalam menyusun rencana infrastruktur dan kebutuhan peralatan dalam penyelenggaraan makanan 4. Jenis Peralatan dalam penyelenggaraan makanan 	Praktek,Diskusi, Collaborative Learning, Paper Perencanaan	- √	1,2
10	Mengevaluasi penyelenggaraan makanan di beberapa institusi penyelenggara makan (Sistem manajemen dalam pelayanan Gizi)	Presentasi laporan survei ke beberapa institusi penyelenggara makan	<ul style="list-style-type: none"> -Presentasi laporan survei ke catering -Presentasi laporan ke institusi asrama/panti jompo -Presentasi laporan ke institusi rumah makan 	Diskusi, self directed learning, Collaborative learning	- √	1,2

11	Mengevaluasi penyelenggaraan makanan di beberapa institusi penyelenggara makan (Organisasi & kepemimpinan dalam penyelenggaraan makanan)	Presentasi laporan survei ke beberapa institusi penyelenggara makan	-Presentasi laporan survei ke catering -Presentasi laporan ke institusi asrama/panti jompo -Presentasi laporan ke institusi rumah makan	Diskusi, self directed learning, Collaborative learning	- √	1,2
12	Mengevaluasi penyelenggaraan makanan di beberapa institusi penyelenggara makan (Jenis pelayanan gizi)	Presentasi laporan survei ke beberapa institusi penyelenggara makan	-Presentasi laporan survei ke catering -Presentasi laporan ke institusi asrama/panti jompo -Presentasi laporan ke institusi rumah makan	Diskusi, self directed learning, Collaborative learning	- √	1,2
13-15	Mengevaluasi penyelenggaraan makanan di beberapa institusi penyelenggara makan	Presentasi laporan survei ke beberapa institusi penyelenggara makan	-Presentasi laporan survei ke catering -Presentasi laporan ke institusi asrama/panti jompo -Presentasi laporan ke institusi rumah makan	Diskusi, self directed learning, Collaborative learning	- √	1,2
16			UAS		-	

Pustaka :

1. Spears, Marian C and Vaden, Allene C, 2007. **Foodservice Organizations : A Managerial and systems approach**. Macmillan Publishing Company (New York) and Collier Macmillan Publisher (London).
2. Puckett RP. Food Service Manual for Health Care Institutions.2004.