



SATUAN ACARA PEMBELAJARAN (SAP) UNIVERSITAS DIPONEGORO

SPMI- UNDIP	SAP	10.05.03	047
--------------------	------------	-----------------	------------

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

UNIVERSITAS DIPONEGORO		SPMI-UNDIP/SAP/10.05.03/047	Disetujui Oleh Dekan Fak. Kedokteran
Revisi ke 2	Tanggal 1 September 2014	Satuan Acara Pembelajaran	



SATUAN ACARA PEMBELAJARAN (SAP)

Disetujui oleh
Dekan
Fak.
Kedokteran

Revisi ke:
2

Tanggal:
1 September
2014

SPMI-UNDIP/SAP/10.05.03/047

Mata Kuliah : Manajemen Pelayanan Makanan II
Kode/Bobot : KUG321 / 3 SKS
Pertemuan ke : 1 (satu)

A. Kompetensi :

1. Standar Kompetensi	:	Setelah menyelesaikan mata kuliah ini mahasiswa diharapkan mampu menerapkan manajemen penyelenggaraan makanan dalam pengelolaan makanan di berbagai institusi / industri pelayanan makanan.
2. Kompetensi Dasar	:	Menjelaskan penerapan manajemen penyelenggaraan makanan dalam berbagai institusi/industri penyelenggaraan makanan
3. Indikator	:	Mendeskripsikan dan menjelaskan manajemen penyelenggaraan makanan dengan benar sesuai tipe institusi / industri penyelenggaraan makanan
B. Pokok Bahasan	:	Penerapan Manajemen Penyelenggaraan Makanan
C. Sub Pokok Bahasan	:	<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
D. Kegiatan Pembelajaran	:	

1	2	3	4	5	6	7
No	Tahap	Metoda Pembelajaran	Aktivitas belajar mahasiswa	Media dan Alat Pembelajaran	Soft Skill	Waktu
1.	Pendahuluan	<ul style="list-style-type: none"> • Ceramah 	<ul style="list-style-type: none"> • Mahasiswa memperhatikan tayangan dan penjelasan tentang cakupan materi yang akan dibahas pada pertemuan ke-1, manfaat dan hubungan materi tsb dengan materi lain dan 	<ul style="list-style-type: none"> • LCD + Laptop 	<ul style="list-style-type: none"> • Kedisiplinan • Kemampuan belajar • mendingar 	<ul style="list-style-type: none"> • 10 mnt

			kompetensi apa yang akan dicapai mahasiswa setelah mengikuti perkuliahan ke-1. <ul style="list-style-type: none"> • Mahasiswa diberi kesempatan bertanya 			
2.	Penyajian	<ul style="list-style-type: none"> • Ceramah, Self-Directed-Learning, Collaborative-Learning 	<ul style="list-style-type: none"> • Mahasiswa memperhatikan tayangan dan penjelasan tentang prinsip manajemen dalam penyelenggaraan makanan • Mahasiswa diberikan kesempatan bertanya/memberikan pendapatnya selama perkuliahan berlangsung 	<ul style="list-style-type: none"> • LCD + Laptop • Kabel power 	<ul style="list-style-type: none"> • Kreativitas • Mendingarkan • Berpikir kritis • Berargumentasi logis 	<ul style="list-style-type: none"> • 130 mnt
3.	Penutupan	<ul style="list-style-type: none"> • Ceramah, Self-Directed-Learning, Collaborative-Learning 	<ul style="list-style-type: none"> • Mahasiswa berdiskusi bersama dosen mengenai materi yang belum dipahami (kurang jelas) • Mahasiswa menjelaskan rangkuman materi yang dipelajari pada pertemuan ke-1 • Mahasiswa mendapatkan gambaran materi untuk pertemuan selanjutnya 	<ul style="list-style-type: none"> • LCD + Laptop 	<ul style="list-style-type: none"> • Komunikasi • Berargumentasi logis 	<ul style="list-style-type: none"> • 10 mnt

E. Evaluasi	:	Instrumen yang digunakan adalah soal tes essay.
F. Referensi	:	<ol style="list-style-type: none"> 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.



SATUAN ACARA PEMBELAJARAN (SAP)

Disetujui oleh

Dekan
Fak.
Kedokteran

Revisi ke:
2

Tanggal:
1 September
2014

SPMI-UNDIP/SAP/10.05.03/047

Mata Kuliah : Manajemen Pelayanan Makanan II
Kode/ Bobot : KUG321/ 3 SKS
Pertemuan ke : 2 (dua)

A. Kompetensi :

1. Standar Kompetensi	:	Setelah menyelesaikan mata kuliah ini mahasiswa diharapkan mampu menerapkan manajemen penyelenggaraan makanan dalam pengelolaan makanan di berbagai institusi / industri pelayanan makanan.
2. Kompetensi Dasar	:	mahasiswa mampu menjelaskan fungsi manajemen dalam sistem penyelenggaraan makanan terkait dengan Hygien dan Sanitasi dalam Penyelenggaraan Makanan
3. Indikator	:	mahasiswa mampu menjelaskan fungsi manajemen dalam sistem penyelenggaraan makanan dengan benar terkait Hygien dan Sanitasi dalam Penyelenggaraan Makanan
B. Pokok Bahasan	:	Fungsi manajemen dalam penyelenggaraan makanan untuk penerapan hygien dan sanitasi dalam penyelenggaraan makanan
C. Sub Pokok Bahasan	:	<ul style="list-style-type: none"> - Pengertian hygien dan sanitasi dalam penyelenggaraan makanan - Perbedaan mendasar hygien dan sanitasi dalam penyelenggaraan makanan - Fungsi manajemen dalam sistem penyelenggaraan makanan yang meliputi perencanaan, pengorganisasian, pelaksanaan, pengawasan terkait hygien dan sanitasi - Sumber daya dalam penyelenggaraan makanan untuk menerapkan hygien dan sanitasi - Tujuan penerapan hygien dan sanitasi dalam penyelenggaraan makanan - Prinsip sistem dan subsistem penyelenggaraan makanan dalam penerapan hygien dan sanitasi
D. Kegiatan Pembelajaran	:	

1	2	3	4	5	6	7
No	Tahap	Metoda Pembelajaran	Aktivitas belajar mahasiswa	Media dan Alat Pembelajaran	Soft Skill	Waktu
1.	Pendahuluan	<ul style="list-style-type: none"> • Ceramah 	<ul style="list-style-type: none"> • Mahasiswa memperhatikan tayangan dan penjelasan tentang cakupan materi yang akan dibahas pada pertemuan ke-2, manfaat dan hubungan materi tsb dengan materi lain • Mahasiswa mengetahui 	<ul style="list-style-type: none"> • LCD + Laptop 	<ul style="list-style-type: none"> • Kedisiplinan • Kemampuan belajar • mendingar 	<ul style="list-style-type: none"> • 10 mnt

			kompetensi apa yang akan dicapai mahasiswa setelah mengikuti perkuliahan ke-2. <ul style="list-style-type: none"> • Mahasiswa diberi kesempatan bertanya 			
2.	Penyajian	<ul style="list-style-type: none"> • Ceramah, Discovery Learning, Self-Directed-Learning 	<ul style="list-style-type: none"> • Mahasiswa memperhatikan tayangan dan penjelasan tentang fungsi manajemen dalam penyelenggaraan makanan 	<ul style="list-style-type: none"> • LCD + Laptop 	<ul style="list-style-type: none"> • Kreativitas • Mendingarkan • Berpikir kritis • Berargumentasi logis 	130 mnt
3.	Penutupan	<ul style="list-style-type: none"> • Ceramah, Discovery Learning, Self-Directed-Learning 	<ul style="list-style-type: none"> • Mahasiswa berdiskusi bersama dosen mengenai materi yang belum dipahami (kurang jelas) • Mahasiswa menjelaskan rangkuman materi yang dipelajari pada pertemuan ke-2 • Mahasiswa mendapatkan gambaran materi untuk pertemuan selanjutnya 	<ul style="list-style-type: none"> • LCD + Laptop 	<ul style="list-style-type: none"> • Komunikasi • Berargumentasi logis 	10 mnt

E. Evaluasi		:	Instrumen yang digunakan adalah jawaban mahasiswa pada saat diberikan pertanyaan dan tanggapan mahasiswa atas jawaban temannya.
F. Referensi		:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Spears, Marian C and Vaden, Allene C, 2007. <i>Foodservice Organizations : A Managerial and systems approach.</i> Macmillan Publishing Company (New York) and Collier Macmillan Publisher (London). 2. Puckett RP. Food Service Manual for Health Care Institutions.2004.



SATUAN ACARA PEMBELAJARAN (SAP)

Disetujui oleh

Dekan
Fak.
Kedokteran

Revisi ke:
2

Tanggal:
1 September
2014

SPMI-UNDIP/SAP/10.05.03/047

Mata Kuliah : Manajemen Pelayanan Makanan II
Kode/ Bobot : KUG321/3 sks
Pertemuan ke : 3 (tiga)

A. Kompetensi :

1. Standar Kompetensi	:	Setelah menyelesaikan mata kuliah ini mahasiswa diharapkan mampu menerapkan manajemen penyelenggaraan makanan dalam pengelolaan makanan di berbagai institusi / industri pelayanan makanan.
2. Kompetensi Dasar	:	Mahasiswa mampu menjelaskan HACCP dalam Penyelenggaraan Makanan
3. Indikator	:	Mahasiswa mampu menjelaskan HACCP dalam Penyelenggaraan Makanan
B. Pokok Bahasan	:	HACCP dalam Penyelenggaraan Makanan
C. Sub Pokok Bahasan	:	- Pengertian HACCP dalam Penyelenggaraan Makanan -Prinsip dan Penerapan HACCP Penyelenggaraan Makanan - Penyusunan Lembar Monev HACCP (Sheet)
D. Kegiatan Pembelajaran	:	

1	2	3	4	5	6	7
No	Tahap	Metoda Pembelajaran	Aktivitas belajar mahasiswa	Media dan Alat Pembelajaran	Soft Skill	Waktu
1.	Pendahuluan	<ul style="list-style-type: none"> Ceramah 	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa memperhatikan tayangan dan penjelasan tentang cakupan materi yang akan dibahas pada pertemuan ke-3, manfaat dan hubungan materi tsb dengan materi lain Mahasiswa mengetahui kompetensi apa yang akan dicapai mahasiswa setelah mengikuti perkuliahan ke-3. Mahasiswa diberi kesempatan bertanya 	<ul style="list-style-type: none"> LCD + Laptop 	<ul style="list-style-type: none"> Kedisiplinan Kemauan belajar mendengar 	<ul style="list-style-type: none"> 10 mnt
2.	Peny		-Mahasiswa memperhatikan	<ul style="list-style-type: none"> LCD + Laptop 	<ul style="list-style-type: none"> Kreativit 	<ul style="list-style-type: none"> 130

	jian	<ul style="list-style-type: none"> • Ceramah, Discovery Learning, Self-Directed-Learning 	tayangan dan penjelasan tentang - Pengertian HACCP dalam Penyelenggaraan Makanan - Prinsip dan Penerapan HACCP Penyelenggaraan Makanan - Penyusunan Lembar Monev HACCP (Sheet)		as <ul style="list-style-type: none"> • Menden garkan • Berpikir kritis • Berargu mentasi logis 	mnt
3.	Penu tapan	Ceramah, Discovery Learning, Self-Directed-Learning	<ul style="list-style-type: none"> • Mahasiswa berdiskusi bersama dosen mengenai materi yang belum dipahami (kurang jelas) • Mahasiswa menjelaskan rangkuman materi yang dipelajari pada pertemuan ke-3 • Mahasiwa mendapatkan gambaran materi untuk pertemuan selanjutnya 	<ul style="list-style-type: none"> • LCD + Laptop 	<ul style="list-style-type: none"> • Komuni kasi • Berargu mentasi logis 	<ul style="list-style-type: none"> • 10 mnt
E. Evaluasi		:	Instrumen yang digunakan adalah jawaban mahasiswa pada saat diberikan pertanyaan dan tanggapan mahasiswa atas jawaban temannya.			
F. Referensi		:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Spears, Marian C and Vaden, Allene C, 2007. <i>Foodservice Organizations : A Managerial and systems approach.</i> Macmillan Publishing Company (New York) and Collier Macmillan Publisher (London). 2. Puckett RP. Food Service Manual for Health Care Institutions. 2004. 			



SATUAN ACARA PEMBELAJARAN (SAP)

Disetujui oleh

Dekan
Fak.
Kedokteran

Revisi ke: 2
Tanggal: 1 September 2014

SPMI-UNDIP/SAP/10.05.03/047

Mata Kuliah : Manajemen Pelayanan Makanan II
Kode/ Bobot : KUG321/3 sks
Pertemuan ke : 4 (empat)

A. Kompetensi :

1. Standar Kompetensi	:	Setelah menyelesaikan mata kuliah ini mahasiswa diharapkan mampu menerapkan manajemen penyelenggaraan makanan dalam pengelolaan makanan di berbagai institusi / industri pelayanan makanan
2. Kompetensi Dasar	:	Mahasiswa mampu merencanakan model perencanaan bahan makanan
3. Indikator	:	Mahasiswa mampu merencanakan model perencanaan bahan makanan
B. Pokok Bahasan	:	Perencanaan Bahan dalam Penyelenggaraan Makanan
C. Sub Pokok Bahasan	:	Pengertian dan jenis Pengadaan Bahan Proses Pengadaan Bahan Pengadaan Bahan dan Manajemen Logistik Pengadaan Bahan dan Perencanaan Makanan
D. Kegiatan Pembelajaran	:	

1	2	3	4	5	6	7
No	Tahap	Metoda Pembelajaran	Aktivitas belajar mahasiswa	Media dan Alat Pembelajaran	Soft Skill	Waktu
1.	Pendahuluan	• Ceramah	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa memperhatikan penjelasan tentang cakupan materi yang akan dibahas pada pertemuan ke-4, manfaat dan hubungan materi tsb dengan materi lain Mahasiswa mengetahui kompetensi apa yang akan dicapai mahasiswa setelah mengikuti perkuliahan ke-4. Mahasiswa diberi kesempatan bertanya 	LCD + Laptop	<ul style="list-style-type: none"> Kedisiplinan Kemauan belajar mendengar 	• 10 mnt
2.	Penyajian	Ceramah, self directed learning, Collaborative	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa memperhatikan tayangan 	• LCD + laptop	• Kreativitas	• 130 mnt

		learning	dan penjelasan tentang Perencanaan Bahan dalam Penyelenggaraan Makanan		<ul style="list-style-type: none"> • Menden garkan • Berpikir kritis • Berargu mentasi logis 	
3.	Penu tupan	<ul style="list-style-type: none"> • Ceramah, self directed learning, Collaborative learning 	<ul style="list-style-type: none"> • Mahasiswa berdiskusi bersama dosen mengenai materi yang belum dipahami (kurang jelas) • Mahasiswa menjelaskan rangkuman materi yang dipelajari pada pertemuan ke-4 • Mahasiwa mendapatkan gambaran materi untuk pertemuan selanjutnya 	<ul style="list-style-type: none"> • LCD + Laptop • 	<ul style="list-style-type: none"> • Komuni kasi • Berargu mentasi logis 	<ul style="list-style-type: none"> • 10 mnt

E. Evaluasi	:	Instrumen yang digunakan adalah jawaban mahasiswa pada saat diberikan pertanyaan dan tanggapan mahasiswa atas jawaban temannya.
F. Referensi	:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Spears, Marian C and Vaden, Allene C, 2007. <i>Foodservice Organizations : A Managerial and systems approach.</i> Macmillan Publishing Company (New York) and Collier Macmillan Publisher (London). 2. Puckett RP. Food Service Manual for Health Care Institutions.2004.



SATUAN ACARA PEMBELAJARAN (SAP)

Disetujui oleh
Dekan
Fak.
Kedokteran

Revisi ke:
2

Tanggal:
1 September
2014

SPMI-UNDIP/SAP/10.05.03/047

Mata Kuliah : Manajemen Pelayanan Makanan II
Kode/ Bobot : KUG321/3 sks
Pertemuan ke : 5 (lima)

A. Kompetensi :

1. Standar Kompetensi	:	Setelah menyelesaikan mata kuliah ini mahasiswa diharapkan mampu menerapkan manajemen penyelenggaraan makanan dalam pengelolaan makanan di berbagai institusi / industri pelayanan makanan
2. Kompetensi Dasar	:	Mahasiswa mampu menjelaskan penerapan Hygiene dan Sanitasi dalam Industri Jasa Boga
3. Indikator	:	Presentasi paper Hygiene dan Sanitasi dalam Penyelenggaraan Makanan
B. Pokok Bahasan	:	Presentasi paper Hygiene dan Sanitasi dalam Penyelenggaraan Makanan
C. Sub Pokok Bahasan	:	Presentasi paper Hygiene dan Sanitasi dalam Penyelenggaraan Makanan
D. Kegiatan Pembelajaran	:	

1	2	3	4	5	6	7
No	Tahap	Metoda Pembelajaran	Aktivitas belajar mahasiswa	Media dan Alat Pembelajaran	Soft Skill	Waktu
1.	Pendahuluan	<ul style="list-style-type: none"> Ceramah 	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa memperhatikan penjelasan tentang cakupan materi yang akan dibahas pada pertemuan ke-5, manfaat dan hubungan materi tsb dengan materi lain Mahasiswa mengetahui kompetensi apa yang akan dicapai mahasiswa setelah mengikuti perkuliahan ke-5. Mahasiswa diberi kesempatan bertanya 	<ul style="list-style-type: none"> LCD+Laptop 	<ul style="list-style-type: none"> Kedisiplinan Kemauan belajar mendengar 	<ul style="list-style-type: none"> 10 mnt
2.	Penyajian	<ul style="list-style-type: none"> Ceramah, Self Directed Learning, Collaborative learning 	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa memperhatikan tayangan dan penjelasan tentang penjelasan mengenai penilaian menu 	<ul style="list-style-type: none"> LCD + Laptop 	<ul style="list-style-type: none"> Kreativitas Mendengarkan Berpikir kritis Berargu 	<ul style="list-style-type: none"> 130 mnt

					mentasi logis	
3.	Penu tupan	<ul style="list-style-type: none"> • Ceramah, Self-Directed Learning 	<ul style="list-style-type: none"> • Mahasiswa berdiskusi bersama dosen mengenai materi yang belum dipahami (kurang jelas) • Mahasiswa menjelaskan rangkuman materi yang dipelajari pada pertemuan ke-5 • Mahasiswa mendapatkan gambaran materi untuk pertemuan selanjutnya 	LCD+laptop	<ul style="list-style-type: none"> • Komunikasi • Berargu mentasi logis 	<ul style="list-style-type: none"> • 10 mnt

E. Evaluasi	:	Instrumen yang digunakan adalah jawaban mahasiswa pada saat diberikan pertanyaan dan tanggapan mahasiswa atas jawaban temannya.
F. Referensi	:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Spears, Marian C and Vaden, Allene C, 2007. <i>Foodservice Organizations : A Managerial and systems approach.</i> Macmillan Publishing Company (New York) and Collier Macmillan Publisher (London). 2. Puckett RP. Food Service Manual for Health Care Institutions.2004.



SATUAN ACARA PEMBELAJARAN (SAP)

Disetujui oleh
Dekan
Fak.
Kedokteran

Revisi ke:
2

Tanggal:
1 September
2014

SPMI-UNDIP/SAP/10.05.03/047

Mata Kuliah : Manajemen Pelayanan Makanan II
Kode/ Bobot : KUG321 / 3 sks
Pertemuan ke : 6 (enam)

A. Kompetensi :

1. Standar Kompetensi	:	Setelah menyelesaikan mata kuliah ini mahasiswa diharapkan mampu menerapkan manajemen penyelenggaraan makanan dalam pengelolaan makanan di berbagai institusi / industri pelayanan makanan
2. Kompetensi Dasar	:	Mahasiswa mampu menjelaskan penerapan Hygiene dan Sanitasi dalam Industri Jasa Boga
3. Indikator	:	Presentasi paper Hygiene dan Sanitasi dalam Penyelenggaraan Makanan
B. Pokok Bahasan	:	Presentasi paper Hygiene dan Sanitasi dalam Penyelenggaraan Makanan
C. Sub Pokok Bahasan	:	Presentasi paper Hygiene dan Sanitasi dalam Penyelenggaraan Makanan
D. Kegiatan Pembelajaran	:	

1	2	3	4	5	6	7
No	Tahap	Metoda Pembelajaran	Aktivitas belajar mahasiswa	Media dan Alat Pembelajaran	Soft Skill	Waktu
1.	Pendahuluan	<ul style="list-style-type: none"> Ceramah 	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa memperhatikan penjelasan tentang cakupan materi yang akan dibahas pada pertemuan ke-6, manfaat dan hubungan materi tsb dengan materi lain Mahasiswa mengetahui kompetensi apa yang akan dicapai mahasiswa setelah mengikuti perkuliahan ke-6. Mahasiswa diberi kesempatan bertanya 	<ul style="list-style-type: none"> LCD+laptop 	<ul style="list-style-type: none"> Kedisiplinan Kemauan belajar mendengar 	<ul style="list-style-type: none"> 10 mnt
2.	Penyajian	<ul style="list-style-type: none"> Ceramah, Self Directed Learning,Praktek 	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa memperhatikan tayangan slide dan penjelasan mengenai manajemen pengadaan dan penerimaan bahan makanan 	<ul style="list-style-type: none"> LCD + Laptop 	<ul style="list-style-type: none"> Kreativitas Mendengarkan Berpikir kritis Berargumentasi 	<ul style="list-style-type: none"> 130 menit

3.	Penu- tupan	<ul style="list-style-type: none"> • Ceramah, Self Directed Learning 	<ul style="list-style-type: none"> • Mahasiswa berdiskusi bersama dosen mengenai materi yang belum dipahami (kurang jelas) • Mahasiswa menjelaskan rangkuman materi yang dipelajari pada pertemuan ke-6 • Mahasiswa mendapatkan gambaran materi untuk pertemuan selanjutnya 	<ul style="list-style-type: none"> • Komunikasi • Berargumentasi logis 	<ul style="list-style-type: none"> • 10 mnt
----	----------------	---	--	--	--

E. Evaluasi	:	Instrumen yang digunakan adalah soal tes essay
F. Referensi	:	<ol style="list-style-type: none"> 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.



SATUAN ACARA PEMBELAJARAN (SAP)

Disetujui oleh
Dekan
Fak.
Kedokteran

Revisi ke:
2

Tanggal:
1 September
2014

SPMI-UNDIP/SAP/10.05.03/047

Mata Kuliah : Manajemen Pelayanan Makanan II

Kode/ Bobot : KUG321/ 3 sks

Pertemuan ke : 7 (tujuh)

A. Kompetensi

1. Standar Kompetensi	:	Setelah menyelesaikan mata kuliah ini mahasiswa diharapkan mampu menerapkan manajemen penyelenggaraan makanan dalam pengelolaan makanan di berbagai institusi / industri pelayanan makanan
2. Kompetensi Dasar	:	Mahasiswa mampu menerapkan manajemen Perencanaan SDM Pelayanan Gizi
3. Indikator	:	Mahasiswa mampu menerapkan manajemen Perencanaan SDM Pelayanan Giz sesuai kondisi institusi penyelenggaraan makanan
B. Pokok Bahasan	:	Perencanaan SDM dalam Pelayanan Gizi
C. Sub Pokok Bahasan	:	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
D. Kegiatan Pembelajaran	:	

1	2	3	4	5	6	7
No	Tahap	Metoda Pembelajaran	Aktivitas belajar mahasiswa	Media dan Alat Pembelajaran	Soft Skill	Waktu
1.	Pendahuluan	• Ceramah	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa memperhatikan penjelasan tentang cakupan materi yang akan dibahas pada pertemuan ke-7, manfaat dan hubungan materi tsb dengan materi lain Mahasiswa mengetahui kompetensi apa yang akan dicapai mahasiswa setelah mengikuti perkuliahan ke-7. Mahasiswa diberi kesempatan bertanya 	• LCD + Laptop	<ul style="list-style-type: none"> Kedisiplinan Kemauan belajar mendengar 	• 10 mnt
2.	Penya		• Mahasiswa	• LCD + Laptop	• Kreativit	• 130

	jian	<ul style="list-style-type: none"> • Ceramah, self directed learning 	<p>memperhatikan tayangan slide dan penjelasan mengenai</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pengertian dasar SDM dalam Pelayanan Gizi • Unsur SDM dalam Pelayanan Gizi • Metode perhitungan SDM dalam Pelayanan Gizi • Manajemen/Pengelolaan SDM dalam Pelayanan Gizi • Strategi Perencanaan dan Pengendalian SDM dalam Pelayanan Gizi 		<p>as</p> <ul style="list-style-type: none"> • Menden garkan • Berpikir kritis • Berargu mentasi logis 	mnt
3.	Penu tapan	<ul style="list-style-type: none"> • Diskusi 	<ul style="list-style-type: none"> • Mahasiswa berdiskusi bersama dosen mengenai materi yang belum dipahami (kurang jelas) • Mahasiswa menjelaskan rangkuman materi yang dipelajari pada pertemuan ke-6 • Mahasiwa mendapatkan gambaran materi untuk pertemuan selanjutnya 	<ul style="list-style-type: none"> • LCD + Laptop 	<ul style="list-style-type: none"> • Komuni kasi • Berargu mentasi logis 	<ul style="list-style-type: none"> • 10 mnt
E. Evaluasi		:	Instrumen yang adalah jawaban mahasiswa pada saat diberikan pertanyaan dan tanggapan mahasiswa atas jawaban temannya.			
F. Referensi		:	<ol style="list-style-type: none"> 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. 			



SATUAN ACARA PEMBELAJARAN (SAP)

Disetujui oleh
Dekan
Fak.
Kedokteran

Revisi ke:
2

Tanggal:
1 September
2014

SPMI-UNDIP/SAP/10.05.03/047

Mata Kuliah : Manajemen Pelayanan Makanan II

Kode/ Bobot : KUG321/ 3 sks

Pertemuan ke : 9 (Sembilan)

A. Kompetensi

1. Standar Kompetensi	:	Setelah menyelesaikan mata kuliah ini mahasiswa diharapkan mampu menerapkan manajemen penyelenggaraan makanan dalam pengelolaan makanan di berbagai institusi / industri pelayanan makanan
2. Kompetensi Dasar	:	Manajemen Penyusunan dan Pengelolaan Infrastruktur dan Peralatan dalam penyelenggaraan makanan
3. Indikator	:	Manajemen Penyusunan dan Pengelolaan Infrastruktur dan Peralatan dalam penyelenggaraan makanan.
B. Pokok Bahasan	:	Penyusunan dan Pengelolaan Infrastruktur dan Peralatan dalam penyelenggaraan makanan
C. Sub Pokok Bahasan	:	<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
D. Kegiatan Pembelajaran	:	

1	2	3	4	5	6	7
No	Tahap	Metoda Pembelajaran	Aktivitas belajar mahasiswa	Media dan Alat Pembelajaran	Soft Skill	Waktu
1.	Pendahuluan	<ul style="list-style-type: none"> • Ceramah 	<ul style="list-style-type: none"> • Mahasiswa memperhatikan penjelasan tentang cakupan materi yang akan dibahas pada pertemuan ke-9, manfaat dan hubungan materi tsb dengan materi lain • Mahasiswa mengetahui kompetensi apa yang akan dicapai mahasiswa setelah mengikuti perkuliahan ke-9. • Mahasiswa diberi kesempatan bertanya 	<ul style="list-style-type: none"> • - LCD + Laptop 	<ul style="list-style-type: none"> • Kedisiplinan • Kemampuan belajar • mendingar 	<ul style="list-style-type: none"> • 10 mnt
2.	Penyajian	<ul style="list-style-type: none"> • Ceramah, diskusi, 	<ul style="list-style-type: none"> • Mahasiswa memperhatikan 	<ul style="list-style-type: none"> • LCD + Laptop 	<ul style="list-style-type: none"> • Mendingarkan 	<ul style="list-style-type: none"> • 130 mnt

		collaborative learning	<p>tayangan slide dan penjelasan mengenai</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pengertian Infrastruktur dan Peralatan • Pencatatan dan pelaporan dalam penyelenggaraan makanan • Prinsip dalam menyusun rencana infrastruktur dan kebutuhan peralatan dalam penyelenggaraan makanan • Jenis Peralatan dalam penyelenggaraan makanan 		<ul style="list-style-type: none"> • Berpikir kritis • Berargumentasi logis 	
3.	Penuh tapan	<ul style="list-style-type: none"> • Diskusi 	<ul style="list-style-type: none"> • Mahasiswa mendengarkan umpan balik yang disampaikan dosen atas masukan yang disajikan mahasiswa . • Mahasiswa berdiskusi bersama dosen mengenai materi yang belum dipahami (kurang jelas) • Mahasiswa menjelaskan rangkuman materi yang dipelajari pada pertemuan ke-9 • Mahasiswa mendapatkan gambaran materi untuk pertemuan selanjutnya 	- LCD + Laptop	<ul style="list-style-type: none"> • Komunikasi • Berargumentasi logis 	<ul style="list-style-type: none"> • 10 mnt
E. Evaluasi		:	Instrumen yang adalah jawaban mahasiswa pada saat diberikan pertanyaan dan tanggapan mahasiswa atas jawaban temannya.			
F. Referensi		:	<ol style="list-style-type: none"> 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. 			



SATUAN ACARA PEMBELAJARAN (SAP)

Disetujui oleh

Dekan
Fak.
Kedokteran

Revisi ke:
2

Tanggal:
1 September
2014

SPMI-UNDIP/SAP/10.05.03/047

Mata Kuliah : Manajemen Pelayanan Makanan II
Kode/ Bobot : **KUG321** /3 sks
Pertemuan ke : 10 (Sepuluh)
A. Kompetensi :

1. Standar Kompetensi	:	Setelah menyelesaikan mata kuliah ini, mahasiswa diharapkan mampu menerapkan manajemen penyelenggaraan makanan dalam pengelolaan makanan di berbagai institusi / industri pelayanan makanan
2. Kompetensi Dasar	:	Mengevaluasi penyelenggaraan makanan di beberapa institusi penyelenggara makan (Sistem manajemen dalam pelayanan Gizi)
3. Indikator	:	Mengevaluasi penyelenggaraan makanan di beberapa institusi penyelenggara makan (Sistem manajemen dalam pelayanan Gizi).
B. Pokok Bahasan	:	Presentasi laporan survei ke beberapa institusi penyelenggara makan
C. Sub Pokok Bahasan	:	-Presentasi laporan survei ke catering -Presentasi laporan ke institusi asrama/panti jompo -Presentasi laporan ke institusi rumah makan
D. Kegiatan Pembelajaran	:	

1	2	3	4	5	6	7
No	Tahap	Metoda Pembelajaran	Aktivitas belajar mahasiswa	Media dan Alat Pembelajaran	Soft Skill	Waktu
1.	Pendahuluan	<ul style="list-style-type: none"> Ceramah Pembuka 	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa memperhatikan penjelasan tentang cakupan materi yang akan dibahas pada pertemuan ke-10, manfaat dan hubungan materi tsb dengan materi lain Mahasiswa mengetahui kompetensi apa yang akan dicapai mahasiswa setelah mengikuti perkuliahan ke-10. Mahasiswa diberi kesempatan bertanya 	<ul style="list-style-type: none"> LCD + laptop 	<ul style="list-style-type: none"> Kedisiplinan Kemauan belajar mendengar 	<ul style="list-style-type: none"> 10 mnt
2.	Penyajian	<ul style="list-style-type: none"> Presentasi 	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa mempresentasikan -Presentasi laporan survei ke catering 	<ul style="list-style-type: none"> LCD, Laptop, Laporan Survey 	<ul style="list-style-type: none"> Mendengarkan Berpikir kritis 	<ul style="list-style-type: none"> 130 mnt

			<ul style="list-style-type: none"> -Presentasi laporan ke institusi asrama/panti jompo -Presentasi laporan ke institusi rumah makanan 		<ul style="list-style-type: none"> • Berargu mentasi logis 	
3.	Penu tupan	<ul style="list-style-type: none"> • Diskusi 	<ul style="list-style-type: none"> • Mahasiswa selain yang presentasi mendengarkan umpan balik yang disampaikan dosen atas masakan yang disajikan mahasiswa . • Mahasiswa berdiskusi bersama dosen mengenai materi yang belum dipahami (kurang jelas) 	<ul style="list-style-type: none"> • LCD, laptop, papan tulis 	<ul style="list-style-type: none"> • Komuni kasi • Berargu mentasi logis 	<ul style="list-style-type: none"> • 10 mnt

E. Evaluasi	:	Instrumen yang adalah jawaban mahasiswa pada saat diberikan pertanyaan dan tanggapan mahasiswa atas jawaban temannya
F. Referensi	:	<ol style="list-style-type: none"> 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.



SATUAN ACARA PEMBELAJARAN (SAP)

Disetujui oleh
Dekan
Fak.
Kedokteran

Revisi ke:
2

Tanggal:
1 September
2014

SPMI-UNDIP/SAP/10.05.03/047

Mata Kuliah : Manajemen Pelayanan Makanan II
Kode/ Bobot : KUG321 /3 sks
Pertemuan ke : 11 (Sebelas)
A. Kompetensi :

1. Standar Kompetensi	:	Setelah menyelesaikan mata kuliah ini, mahasiswa diharapkan mampu menerapkan manajemen penyelenggaraan makanan dalam pengelolaan makanan di berbagai institusi / industri pelayanan makanan
2. Kompetensi Dasar	:	Mengevaluasi penyelenggaraan makanan di beberapa institusi penyelenggara makan (Sistem manajemen dalam pelayanan Gizi)
3. Indikator	:	Mengevaluasi penyelenggaraan makanan di beberapa institusi penyelenggara makan (Sistem manajemen dalam pelayanan Gizi).
B. Pokok Bahasan	:	Presentasi laporan survei ke beberapa institusi penyelenggara makan
C. Sub Pokok Bahasan	:	-Presentasi laporan survei ke catering -Presentasi laporan ke institusi asrama/panti jompo -Presentasi laporan ke institusi rumah makan
D. Kegiatan Pembelajaran	:	

1	2	3	4	5	6	7
No	Tahap	Metoda Pembelajaran	Aktivitas belajar mahasiswa	Media dan Alat Pembelajaran	Soft Skill	Waktu
1.	Pendahuluan	<ul style="list-style-type: none"> Ceramah Pembuka 	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa memperhatikan penjelasan tentang cakupan materi yang akan dibahas pada pertemuan ke-10, manfaat dan hubungan materi tsb dengan materi lain Mahasiswa mengetahui kompetensi apa yang akan dicapai mahasiswa setelah mengikuti perkuliahan ke-10. Mahasiswa diberi kesempatan bertanya 	<ul style="list-style-type: none"> LCD + laptop 	<ul style="list-style-type: none"> Kedisiplinan Kemauan belajar mendengar 	<ul style="list-style-type: none"> 10 mnt
2.	Penyajian	<ul style="list-style-type: none"> Presentasi 	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa mempresentasikan -Presentasi laporan survei ke catering 	<ul style="list-style-type: none"> LCD, Laptop, Laporan Survey 	<ul style="list-style-type: none"> Mendengarkan Berpikir kritis 	<ul style="list-style-type: none"> 130 mnt

			<ul style="list-style-type: none"> -Presentasi laporan ke institusi asrama/panti jompo -Presentasi laporan ke institusi rumah makanan 		<ul style="list-style-type: none"> • Berargu mentasi logis 	
3.	Penu tupan	<ul style="list-style-type: none"> • Diskusi 	<ul style="list-style-type: none"> • Mahasiswa selain yang presentasi mendengarkan umpan balik yang disampaikan dosen atas masakan yang disajikan mahasiswa . • Mahasiswa berdiskusi bersama dosen mengenai materi yang belum dipahami (kurang jelas) 	<ul style="list-style-type: none"> • LCD, laptop, papan tulis 	<ul style="list-style-type: none"> • Komuni kasi • Berargu mentasi logis 	<ul style="list-style-type: none"> • 10 mnt
E. Evaluasi		:	Instrumen yang adalah jawaban mahasiswa pada saat diberikan pertanyaan dan tanggapan mahasiswa atas jawaban temannya			
F. Referensi		:	<ol style="list-style-type: none"> 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). Puckett RP. Food Service Manual for Health Care Institutions.2004. 			



SATUAN ACARA PEMBELAJARAN (SAP)

Disetujui oleh

Dekan
Fak.
Kedokteran

Revisi ke:
2

Tanggal:
1 September
2014

SPMI-UNDIP/SAP/10.05.03/047

Mata Kuliah : Manajemen Pelayanan Makanan II

Kode/ Bobot : **KUG321** /3 sks

Pertemuan ke : 12 (dua belas)

A. Kompetensi

1. Standar Kompetensi

: Setelah menyelesaikan mata kuliah ini, mahasiswa diharapkan mampu menerapkan manajemen penyelenggaraan makanan dalam pengelolaan makanan di berbagai institusi / industri pelayanan makanan

2. Kompetensi Dasar

: Mengevaluasi penyelenggaraan makanan di beberapa institusi penyelenggara makan (Sistem manajemen dalam pelayanan Gizi)

3. Indikator

: Mengevaluasi penyelenggaraan makanan di beberapa institusi penyelenggara makan (Sistem manajemen dalam pelayanan Gizi).

B. Pokok Bahasan

: Presentasi laporan survei ke beberapa institusi penyelenggara makan

C. Sub Pokok Bahasan

: -Presentasi laporan survei ke catering
-Presentasi laporan ke institusi asrama/panti jompo
-Presentasi laporan ke institusi rumah makan

D. Kegiatan Pembelajaran

1	2	3	4	5	6	7
No	Tahap	Metoda Pembelajaran	Aktivitas belajar mahasiswa	Media dan Alat Pembelajaran	Soft Skill	Waktu
1.	Pendahuluan	<ul style="list-style-type: none"> Ceramah Pembuka 	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa memperhatikan penjelasan tentang cakupan materi yang akan dibahas pada pertemuan ke-10, manfaat dan hubungan materi tsb dengan materi lain Mahasiswa mengetahui kompetensi apa yang akan dicapai mahasiswa setelah mengikuti perkuliahan ke-10. Mahasiswa diberi kesempatan bertanya 	<ul style="list-style-type: none"> LCD + laptop 	<ul style="list-style-type: none"> Kedisiplinan Kemauan belajar mendengar 	<ul style="list-style-type: none"> 10 mnt
2.	Penyajian	<ul style="list-style-type: none"> Presentasi 	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa mempresentasikan -Presentasi laporan survei ke catering 	<ul style="list-style-type: none"> LCD, Laptop, Laporan Survey 	<ul style="list-style-type: none"> Mendengarkan Berpikir kritis 	<ul style="list-style-type: none"> 130 mnt

			<ul style="list-style-type: none"> -Presentasi laporan ke institusi asrama/panti jompo -Presentasi laporan ke institusi rumah makanan 		<ul style="list-style-type: none"> • Berargu mentasi logis 	
3.	Penu tupan	<ul style="list-style-type: none"> • Diskusi 	<ul style="list-style-type: none"> • Mahasiswa selain yang presentasi mendengarkan umpan balik yang disampaikan dosen atas masakan yang disajikan mahasiswa . • Mahasiswa berdiskusi bersama dosen mengenai materi yang belum dipahami (kurang jelas) 	<ul style="list-style-type: none"> • LCD, laptop, papan tulis 	<ul style="list-style-type: none"> • Komuni kasi • Berargu mentasi logis 	<ul style="list-style-type: none"> • 10 mnt
E. Evaluasi		:	Instrumen yang adalah jawaban mahasiswa pada saat diberikan pertanyaan dan tanggapan mahasiswa atas jawaban temannya			
F. Referensi		:	5. 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). 6. Puckett RP. Food Service Manual for Health Care Institutions.2004.			



SATUAN ACARA PEMBELAJARAN (SAP)

Disetujui oleh
Dekan
Fak.
Kedokteran

Revisi ke:
2

Tanggal:
1 September
2014

SPMI-UNDIP/SAP/10.05.03/047

Mata Kuliah : Manajemen Pelayanan Makanan II
Kode/ Bobot : KUG321 /3 sks
Pertemuan ke : 13 (tiga belas)
A. Kompetensi :

1. Standar Kompetensi	:	Setelah menyelesaikan mata kuliah ini, mahasiswa diharapkan mampu menerapkan manajemen penyelenggaraan makanan dalam pengelolaan makanan di berbagai institusi / industri pelayanan makanan
2. Kompetensi Dasar	:	Mengevaluasi penyelenggaraan makanan di beberapa institusi penyelenggara makan (Sistem manajemen dalam pelayanan Gizi)
3. Indikator	:	Mengevaluasi penyelenggaraan makanan di beberapa institusi penyelenggara makan (Sistem manajemen dalam pelayanan Gizi).
B. Pokok Bahasan	:	Presentasi laporan survei ke beberapa institusi penyelenggara makan
C. Sub Pokok Bahasan	:	-Presentasi laporan survei ke catering -Presentasi laporan ke institusi asrama/panti jompo -Presentasi laporan ke institusi rumah makan
D. Kegiatan Pembelajaran	:	

1	2	3	4	5	6	7
No	Tahap	Metoda Pembelajaran	Aktivitas belajar mahasiswa	Media dan Alat Pembelajaran	Soft Skill	Waktu
1.	Pendahuluan	<ul style="list-style-type: none"> Ceramah Pembuka 	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa memperhatikan penjelasan tentang cakupan materi yang akan dibahas pada pertemuan ke-10, manfaat dan hubungan materi tsb dengan materi lain Mahasiswa mengetahui kompetensi apa yang akan dicapai mahasiswa setelah mengikuti perkuliahan ke-10. Mahasiswa diberi kesempatan bertanya 	<ul style="list-style-type: none"> LCD + laptop 	<ul style="list-style-type: none"> Kedisiplinan Kemauan belajar mendengar 	<ul style="list-style-type: none"> 10 mnt
2.	Penyajian	<ul style="list-style-type: none"> Presentasi 	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa mempresentasikan -Presentasi laporan survei ke catering 	<ul style="list-style-type: none"> LCD, Laptop, Laporan Survey 	<ul style="list-style-type: none"> Mendengarkan Berpikir kritis 	<ul style="list-style-type: none"> 130 mnt

			<ul style="list-style-type: none"> -Presentasi laporan ke institusi asrama/panti jompo -Presentasi laporan ke institusi rumah makanan 		<ul style="list-style-type: none"> • Berargu mentasi logis 	
3.	Penu tupan	<ul style="list-style-type: none"> • Diskusi 	<ul style="list-style-type: none"> • Mahasiswa selain yang presentasi mendengarkan umpan balik yang disampaikan dosen atas masakan yang disajikan mahasiswa . • Mahasiswa berdiskusi bersama dosen mengenai materi yang belum dipahami (kurang jelas) 	<ul style="list-style-type: none"> • LCD, laptop, papan tulis 	<ul style="list-style-type: none"> • Komuni kasi • Berargu mentasi logis 	<ul style="list-style-type: none"> • 10 mnt

E. Evaluasi	:	Instrumen yang adalah jawaban mahasiswa pada saat diberikan pertanyaan dan tanggapan mahasiswa atas jawaban temannya
F. Referensi	:	<ol style="list-style-type: none"> 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). Puckett RP. Food Service Manual for Health Care Institutions.2004.



SATUAN ACARA PEMBELAJARAN (SAP)

Disetujui oleh
Dekan
Fak.
Kedokteran

Revisi ke:
2

Tanggal:
1 September
2014

SPMI-UNDIP/SAP/10.05.03/047

Mata Kuliah : Manajemen Pelayanan Makanan II
Kode/ Bobot : KUG321 /3 sks
Pertemuan ke : 14 (empat belas)
A. Kompetensi :

1. Standar Kompetensi	:	Setelah menyelesaikan mata kuliah ini, mahasiswa diharapkan mampu menerapkan manajemen penyelenggaraan makanan dalam pengelolaan makanan di berbagai institusi / industri pelayanan makanan
2. Kompetensi Dasar	:	Mengevaluasi penyelenggaraan makanan di beberapa institusi penyelenggara makan (Sistem manajemen dalam pelayanan Gizi)
3. Indikator	:	Mengevaluasi penyelenggaraan makanan di beberapa institusi penyelenggara makan (Sistem manajemen dalam pelayanan Gizi).
B. Pokok Bahasan	:	Presentasi laporan survei ke beberapa institusi penyelenggara makan
C. Sub Pokok Bahasan	:	-Presentasi laporan survei ke catering -Presentasi laporan ke institusi asrama/panti jompo -Presentasi laporan ke institusi rumah makan
D. Kegiatan Pembelajaran	:	

1	2	3	4	5	6	7
No	Tahap	Metoda Pembelajaran	Aktivitas belajar mahasiswa	Media dan Alat Pembelajaran	Soft Skill	Waktu
1.	Pendahuluan	<ul style="list-style-type: none"> Ceramah Pembuka 	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa memperhatikan penjelasan tentang cakupan materi yang akan dibahas pada pertemuan ke-10, manfaat dan hubungan materi tsb dengan materi lain Mahasiswa mengetahui kompetensi apa yang akan dicapai mahasiswa setelah mengikuti perkuliahan ke-10. Mahasiswa diberi kesempatan bertanya 	<ul style="list-style-type: none"> LCD + laptop 	<ul style="list-style-type: none"> Kedisiplinan Kemauan belajar mendengar 	<ul style="list-style-type: none"> 10 mnt
2.	Penyajian	<ul style="list-style-type: none"> Presentasi 	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa mempresentasikan -Presentasi laporan survei ke catering 	<ul style="list-style-type: none"> LCD, Laptop, Laporan Survey 	<ul style="list-style-type: none"> Mendengarkan Berpikir kritis 	<ul style="list-style-type: none"> 130 mnt

			<ul style="list-style-type: none"> -Presentasi laporan ke institusi asrama/panti jompo -Presentasi laporan ke institusi rumah makanan 		<ul style="list-style-type: none"> • Berargu mentasi logis 	
3.	Penu tupan	<ul style="list-style-type: none"> • Diskusi 	<ul style="list-style-type: none"> • Mahasiswa selain yang presentasi mendengarkan umpan balik yang disampaikan dosen atas masakan yang disajikan mahasiswa . • Mahasiswa berdiskusi bersama dosen mengenai materi yang belum dipahami (kurang jelas) 	<ul style="list-style-type: none"> • LCD, laptop, papan tulis 	<ul style="list-style-type: none"> • Komuni kasi • Berargu mentasi logis 	<ul style="list-style-type: none"> • 10 mnt
E. Evaluasi		:	Instrumen yang adalah jawaban mahasiswa pada saat diberikan pertanyaan dan tanggapan mahasiswa atas jawaban temannya			
F. Referensi		:	9. 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). 10. Puckett RP. Food Service Manual for Health Care Institutions.2004.			



SATUAN ACARA PEMBELAJARAN (SAP)

Disetujui oleh

Dekan
Fak.
Kedokteran

Revisi ke:
2

Tanggal:
1 September
2014

SPMI-UNDIP/SAP/10.05.03/047

Mata Kuliah : Manajemen Pelayanan Makanan II

Kode/ Bobot : **KUG321** /3 sks

Pertemuan ke : 15 (lima belas)

A. Kompetensi

1. Standar Kompetensi

: Setelah menyelesaikan mata kuliah ini, mahasiswa diharapkan mampu menerapkan manajemen penyelenggaraan makanan dalam pengelolaan makanan di berbagai institusi / industri pelayanan makanan

2. Kompetensi Dasar

: Mengevaluasi penyelenggaraan makanan di beberapa institusi penyelenggara makan (Sistem manajemen dalam pelayanan Gizi)

3. Indikator

: Mengevaluasi penyelenggaraan makanan di beberapa institusi penyelenggara makan (Sistem manajemen dalam pelayanan Gizi).

B. Pokok Bahasan

: Presentasi laporan survei ke beberapa institusi penyelenggara makan

C. Sub Pokok Bahasan

: -Presentasi laporan survei ke catering
-Presentasi laporan ke institusi asrama/panti jompo
-Presentasi laporan ke institusi rumah makan

D. Kegiatan Pembelajaran

1	2	3	4	5	6	7
No	Tahap	Metoda Pembelajaran	Aktivitas belajar mahasiswa	Media dan Alat Pembelajaran	Soft Skill	Waktu
1.	Pendahuluan	<ul style="list-style-type: none"> Ceramah Pembuka 	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa memperhatikan penjelasan tentang cakupan materi yang akan dibahas pada pertemuan ke-10, manfaat dan hubungan materi tsb dengan materi lain Mahasiswa mengetahui kompetensi apa yang akan dicapai mahasiswa setelah mengikuti perkuliahan ke-10. Mahasiswa diberi kesempatan bertanya 	<ul style="list-style-type: none"> LCD + laptop 	<ul style="list-style-type: none"> Kedisiplinan Kemauan belajar mendengar 	<ul style="list-style-type: none"> 10 mnt
2.	Penyajian	<ul style="list-style-type: none"> Presentasi 	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa mempresentasikan -Presentasi laporan survei ke catering 	<ul style="list-style-type: none"> LCD, Laptop, Laporan Survey 	<ul style="list-style-type: none"> Mendengarkan Berpikir kritis 	<ul style="list-style-type: none"> 130 mnt

			<ul style="list-style-type: none"> -Presentasi laporan ke institusi asrama/panti jompo -Presentasi laporan ke institusi rumah makanan 		<ul style="list-style-type: none"> • Berargu mentasi logis 	
3.	Penu tupan	<ul style="list-style-type: none"> • Diskusi 	<ul style="list-style-type: none"> • Mahasiswa selain yang presentasi mendengarkan umpan balik yang disampaikan dosen atas masakan yang disajikan mahasiswa . • Mahasiswa berdiskusi bersama dosen mengenai materi yang belum dipahami (kurang jelas) 	<ul style="list-style-type: none"> • LCD, laptop, papan tulis 	<ul style="list-style-type: none"> • Komuni kasi • Berargu mentasi logis 	<ul style="list-style-type: none"> • 10 mnt
E. Evaluasi		:	Instrumen yang adalah jawaban mahasiswa pada saat diberikan pertanyaan dan tanggapan mahasiswa atas jawaban temannya			
F. Referensi		:	11. 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). 12. Puckett RP. Food Service Manual for Health Care Institutions.2004.			