

PERINCIAN PROGRAM

IPTS	:	KOLEJ UNIVERSITI LINCOLN
NO PENDAFTARAN PREMIS	:	DKU016 (B)
PROGRAM	:	OUTLET AND RESTAURANT OPERATION
TENAGA PENGAJAR	:	5
KAEDAH PEMBELAJARAN	:	BERSEMUKA

LATAR BELAKANG / LIPUTAN KESELURUHAN

Synopsis: Kursus ini mendedahkan pelajar kepada operasi sesebuah restoran di bahagian hadapan (*front of the house*), bahagian belakang (*back of the house*), pembelian, penerimaan dan penyimpanan bahan-bahan mentah, penyusunan peralatan untuk memakan di atas meja (*table setting*), asas pemasaran, asas pengurusan, dan keusahawanan.

HASIL PEMBELAJARAN

Outcomes: Kursus ini memberi peluang kepada pelajar untuk meneroka di dalam bidang pengurusan restoran. Melalui kursus keusahawanan, program ini mampu menghasilkan seorang usahawan restoran yang berjaya dan berdaya saing.

No.	PERINCIAN MAKLUMAT	PELAKSANAAN	PENILAIAN	PERINCIAN KOS	CATATAN
	MODUL (Penerangan)	HARI (Tempoh Jam)			
1.	KOMUNIKASI BERSEMUKA: a. Pengenalan komunikasi b. Ciri-ciri komunikasi c. Teknik komunikasi	2 (12 Jam)	Ujian Penilaian Awal	RM 200	Kelas
		2 (12 jam)	Kuiz/ Pembentangan	RM 250	Kelas
		1 (6 Jam)	Latihan	RM100	Makmal
2	PENGENALAN KEPADA BISNES RESTORAN • Sejarah bisnes restoran • Komponen industri pelancongan dan pengembaraan • Komponen industri hospitaliti • Jenis-jenis restoran • Membeli, membina, francais, atau mengurus?	3 (18 jam)		RM400	Kelas

No.	PERINCIAN MAKLUMAT	PELAKSANAAN	PENILAIAN	PERINCIAN KOS	CATATAN
	MODUL (Penerangan)	HARI (Tempoh Jam)			
	Jalan menuju kekayaan dengan megusaha restoran.				
3	TREND DAN ISU DI DALAM INDUSTRI RESTORAN - Pandemik Covid-19 - Pengambilan dan pengurusan pekerja warga asing - Pengambilan pekerja warga emas - Pengurusan dan pengendalian tenaga kerja pelbagai bangsa (<i>workforce diversity</i>) - Konsep dan rekabentuk restoran	3(18 jam)	Tugasan 1 dan pembentangan	RM400	Kelas/Lawatan
4	BAHAGIAN HADAPAN (FRONT OF THE HOUSE) - Susunatur peralatan (<i>layout</i>) di bahagian hadapan - Sistem maklumat restoran (<i>Restaurant Information System</i>) - Peralatan yang diperlukan di bahagian hadapan (kerusi, meja, <i>work station</i>) - Peralatan untuk memakan (sudu, garfu, pisau) - Kaunter servis	3 (18 jam)		RM400	Kelas
5	BAHAGIAN BELAKANG (BACK OF THE HOUSE) - Dapur dan susunatur (<i>layout</i>) - Bilik Setor dan susunatur (<i>layout</i>) - Bilik persalinan pekerja (<i>locker room</i>)	3 (18 jam)	Tugasan 2 dan pembentangan	RM500	Kelas

No.	PERINCIAN MAKLUMAT	PELAKSANAAN	PENILAIAN	PERINCIAN KOS	CATATAN
	MODUL (Penerangan)	HARI (Tempoh Jam)			
6	PEMBELIAN, PENERIMAAN DAN PENYIMPANAN BARANGAN MENTAH. • Tanggungjawab dan aktiviti pembelian • Proses penerimaan bahan mentah yang berkesan • Penyimpanan dan penjagaan kualiti bahan mentah • Pengeluaran bahan mentah • Proses kawalan	3(18 jam)		RM710	Kelas/lawatan
7	MENYUSUN PERALATAN UNTUK MEMAKAN DI ATAS MEJA (TABLE SETTING) • Pengenalan kepada peralatan yang digunakan untuk memakan (<i>eating utensils</i>) • Bagaimana untuk menyusun peralatan untuk memakan untuk acara biasa (<i>basic</i>) atau rasmi (<i>formal</i>) • Jenis-jenis servis (<i>Family, Russian, American, Chinese</i>) • Lipatan napkin (<i>napkin folding</i>) • Lain-lain peralatan yang digunakan semasa servis	4 (24 jam)		RM400	Kelas Teori dan amali
8	ASAS PEMASARAN (FUNDAMENTALS OF MARKETING) • Apa itu pemasaran? • Strategi dan perancangan pemasaran	2 (12 jam)			Kelas

No.	PERINCIAN MAKLUMAT	PELAKSANAAN	PENILAIAN	PERINCIAN KOS	CATATAN
	MODUL (Penerangan)	HARI (Tempoh Jam)			
	- Permintaan pemasaran <i>Marketing mix – The Four Ps</i>				
9	ASAS KEUSAHAWANAN (ENTREPRENEURSHIP) - Apa itu keusahawanan? - Kenapa menjadi seorang usahawan? - Ciri-ciri seorang usahawan - Penyediaan perancangan perniagaan (<i>Business Plan</i>)	4 (24 jam)	<u>Tugasan 3 – Kerja dalam kumpulan dan pembentangan kertas-kerja</u> Penyediaan kertas-kerja perancangan perniagaan (<i>Business Plan</i>)		Kelas/Bengkel
10	PENGINAPAN (sekiranya ada)	30 Hari	-	RM420	Per-Pelajar
11	PENGANGKUTAN (sekiranya ada)	30 Hari	-	RM300	Per-Pelajar
12	MAKAN & MINUM (sekiranya ada)	30 Hari	-	RM1200	Per-Pelajar
JUMLAH		30		RM5280.00	

RUJUKAN

1. Tambahan:

1. Laman social media – fb instagram
2. Latihan visual dan komunikasi digital
3. Certificate of Attendance

2. Laman Sesawang:

1. Lincoln University College (www.lincoln.edu.my)
2. SME Corporation Malaysia (<https://www.smecorp.gov.my/index.php/en/>)
3. Kementerian Perdagangan Antarabangsa dan Industri (<https://www.miti.gov.my/>)
4. SME Bank (<https://www.smebank.com.my/en/development/our-subsiaries/cedar>)
5. Persatuan hotel Malaysia (<https://www.hotels.org.my/>
6. MATTA (<https://www.matta.org.my/>)

7. Malaysian Association of Hotel Owners (<http://www.maho.org.my/>)
8. Tourism Malaysia (<https://www.tourism.gov.my/>)
9. Kementerian Pelancongan, Seni dan Budaya Malaysia (<http://www.motac.gov.my/en/>)
10. Tourism Educators Association of Malaysia (<https://teamsecretariat.wixsite.com/team-malaysia>)
11. Communication Training Industry (<https://trainingindustry.com/blog/leadership/5-important-communication-skills-for-leaders/>)
12. Effective Communication in Workplace (<https://www.hrtechnologist.com/articles/employee-engagement/effective-communication-in-the-workplace-how-and-why/>)
13. Business Communication (<https://www.finsmes.com/2019/03/the-importance-of-communication-in-business-how-to-improve-it.html>)

NOTA:

Tugasan 1

Pelajar-pelajar adalah dikehendaki untuk memilih satu tajuk berkaitan dengan trend dan isu di dalam industri restoran. Pelajar-pelajar dikehendaki menyiapkan sepanjang 3 muka surat atau lebih kurang 600 patah perkataan. Pelajar-pelajar dikehendaki membentangkan hasil penulisan mereka.

Tugasan 2

Pelajar-pelajar dikehendaki untuk menyiapkan lakaran (*layout*) sesebuah restoran pilihan anda. Melalui lakaran ini, anda dikehendaki untuk menerangkan hubungan bahagian depan dan belakang serta bilik setor dan pejabat pembelian/penerimaan. Pelajar-pelajar dikehendaki menyiapkan sepanjang 4 muka surat atau lebih kurang 800 patah perkataan. Pelajar-pelajar dikehendaki membentangkan hasil penulisan mereka.

Tugasan 3

Dalam kumpulan, pelajar dikehendaki menyediakan Pelan Perancangan Perniagaan mengikut kepada garis panduan yang diberikan. Pelajar dikehendaki untuk memilih satu jenis restoran dan mereplikasikan kedalam kertas kerja untuk dijadikan sebuah entiti perniagaan restoran yang diidamkan. Pelajar dikehendaki membentangkan hasil kerja ini. Pelajar-pelajar dikehendaki menyiapkan sepanjang 6 hingga 8 muka surat atau 1200 hingga 1600 patah perkataan. Pelajar-pelajar dikehendaki membentangkan hasil penulisan mereka.

Disediakan oleh:

(PROF MADYA HJ ZAFRUL HJ ISA)

Fakulti Hospitaliti dan Pengurusan Pelancongan
Kolej Universiti Lincoln