

Bachelor Sains Pengurusan Perkhidmatan Makanan dengan Kepujian

***Bachelor of Science in Food
Service Management with
Honours***

STRUKTUR KURIKULUM/ CURRICULUM STRUCTURE

Nama Program	:	Bachelor Sains Pengurusan Perkhidmatan Makanan dengan Kepujian/ Bachelor of Science in Food Service Management with Honours
Jumlah Kredit Bergraduat	:	128 Jam Kredit/ Credit Hours
Tempoh Pengajian	:	8 Semester/ Semesters (4 Tahun/ Years)
Matlamat Program	:	<ol style="list-style-type: none"> 1. melahirkan profesional yang kompeten dalam bidang pengurusan perkhidmatan makanan dan bidang yang berkaitan 2. melahirkan profesional yang mengamalkan penyelidikan secara inovatif dan kreatif dalam bidang pengurusan perkhidmatan makanan dan bidang yang berkaitan 3. melahirkan profesional yang menyumbang kepada pembangunan lestari dan kesejahteraan masyarakat

Ringkasan Hasil Pembelajaran Program

PO Program BSPPM dengan Kepujian	PO UPM		FSPO1	FSPO2	FSPO3	FSPO4	FSPO5	FSPO6	FSPO7	FSPO8	PO6	
	PO1	PO3										
Menerangkan teori dan pengetahuan teknikal yang komprehensif dalam bidang pengurusan perkhidmatan makanan.		Pengetahuan dan Kefahaman	Kemahiran kognitif		Kemahiran praktikal		Kemahiran interpersonal		Kemahiran komunikasi		Kemahiran digital	
Mengaplikasi pengetahuan dengan menggunakan kemahiran kritisikl dan analitikal dalam bidang pengurusan perkhidmatan makanan.												Kemahiran numerasi
Memperkenalkan kemahiran praktikal secara kompeten menggunakan pelbagai kaedah dan prosedur penting dalam menyelesaikan masalah kompleks berkaitan bidang pengurusan perkhidmatan makanan.												
Berkomunikasi secara bertulis dan lisan dengan berkesan serta berupaya berkolaborasi dengan individu dari pelbagai latar belakang dalam menyampaikan pengetahuan berkaitan bidang pengurusan perkhidmatan makanan.												
Mengaplikasi kemahiran digital dan numerasi dengan memanfaatkan pelbagai maklumat, aplikasi media dan teknologi bagi menyokong kajian/kerja berkaitan pengurusan perkhidmatan makanan.												
Memperkenalkan kualiti kepimpinan, autonomi, tanggungjawab dan profesionalisme dalam organisasi perkhidmatan makanan.												
Melibatkan diri secara efektif dalam pemberian sepanjang hayat untuk meningkatkan kompetensi peribadi dan keusahawanan dalam bidang pengurusan perkhidmatan makanan.												
Memperkenalkan etika dan profesionalisme dalam membuat keputusan dan tindakan berkaitan isu pengurusan perkhidmatan makanan.												
Jumlah Kursus	41	27	25	18	11	9	9	9	9	20	Etika dan profesionalisme	

1. Kursus Wajib/ Compulsory Courses (14 Kredit / 14 Credits)

KOD KURSUS/ COURSE CODE	NAMA KURSUS/ COURSE NAME	Kr	K	A/T	PRASYARAT/ PREREQUISITE
MGM3180	Asas Keusahawanan/ <i>Basic Entrepreneurship</i>	3	2	1	Tiada/ None
SKP2101*	Kenegaraan Malaysia/ <i>Malaysian Nationhood</i>	3	3	0	
FEM2401**	Politik Malaysia Dan Masyarakat/ <i>Malaysian Politics and Society</i>	2	2	0	Tiada/ None
SKP3112*	Falsafah dan Isu Semasa/ <i>Philosophy and Current Issues</i>	2	2	0	Tiada/ None
SKP3113**	Falsafah dan Isu Semasa Masyarakat Sivil/ <i>Philosophy and Current Issues in Civil Society</i>				
atau/ or SKP3123**	atau/ or Penghayatan Etika dan Peradaban di Malaysia/ <i>Internalization of Ethics and Civilization in Malaysia</i>	3	3	0	Tiada/ None
SKP3122*	Penghayatan Etika dan Peradaban/ <i>Internalization of Ethics and Civilization</i>	2	2	0	Tiada/ None
LPM2100**	Bahasa Melayu Komunikasi/ <i>Malay Language Communication</i>	2	2	0	Tiada / None
PRT2009	Pertanian dan Kehidupan/ <i>Agriculture and Life</i>	2	1	1	Tiada/ None
QKU2203	Pembangunan Kesukarelawanan/ <i>Volunteerism Development</i>	2	0	2	Tiada/ None

Nota: * pelajar tempatan/ local student **pelajar antarabangsa/ international student

2. Kursus Teras Umum / General Core Courses (23 kredit/ 23 credits)

KOD KURSUS/ COURSE CODE	NAMA KURSUS/ COURSE NAME	Kr	K	A/T	PRASYARAT/ PREREQUISITE
ACT3112	Perakaunan Pengenalan/ <i>Introductory Accounting</i>	4	3	1	Tiada/ None
ACT3211	Pengurusan Kewangan/ <i>Financial Management</i>	3	3	0	ACT3110 atau ACT3112 atau ACT3113
LPE2301	Interaksi dan Pembentangan Akademik/ <i>Academic Interaction and Presentation</i>	3	3	0	LPE2401 atau MUET Band 3 atau 4
LPE2501	Penulisan Akademik/ <i>Academic Writing</i>	3	3	0	LPE2301
LP_2101	Bahasa Global Asas I/ <i>Basic Global Language I</i>	3	3	0	Tiada/ None
LP_2102	Bahasa Global Asas II/ <i>Basic Global Language II</i>	3	2	1	Tiada/ None
MTH3003	Statistik bagi Sains Gunaan/ <i>Statistics for Applied Sciences</i>	4	3	1	Tiada/ None

3. Kursus Teras Disiplin / Core Discipline Courses (71 kredit/ 71 credits)

KOD KURSUS/ COURSE CODE	NAMA KURSUS/ COURSE NAME	Kr	K	A/T	PRASYARAT/ PREREQUISITE
ECN3010	Prinsip Ekonomi/ <i>Principles of Economics</i>	3	3	0	Tiada/ None
FSM3007	Pengenalan kepada Industri Perkhidmatan Makanan/ <i>Introduction to Food Service Industry</i>	3	3	0	Tiada/ None
FSM3206	Teknologi Penghasilan Makanan Berkuantiti/ <i>Technology in Mass Food Production</i>	3	2	1	Tiada/ None
FSM3207	Kimia dan Kefungsian Ramuan Makanan/ <i>Chemistry and Functional Properties of Food Ingredients</i>	3	2	1	Tiada/ None
FSM3208	Pemakanan dalam Perkhidmatan Makanan/ <i>Nutrition in Food Service</i>	2	2	0	Tiada/ None
FSM3209	Mikrobiologi dalam Perkhidmatan Makanan/ <i>Microbiology in Food Service</i>	3	2	1	Tiada/ None
FSM3304	Teori Asas Penyediaan Makanan/ <i>Basic Theory of Food Preparation</i>	3	3	0	Tiada/ None
FSM3305	Amali Asas Penyediaan Makanan/ <i>Fundamental Laboratory for Food Preparation</i>	2	0	2	Tiada/ None
FSM3402	Khidmat Layanan Restoran/ <i>Restaurant Services</i>	3	1	2	FSM3304 dan FSM3305
FSM3502	Pembangunan Menu/ <i>Menu Development</i>	3	3	0	FSM3304
FSM3609	Pengurusan Sumber Manusia dalam Perkhidmatan Makanan/ <i>Human Resource Management in Food Service</i>	3	3	0	Tiada/ None
FSM3606	Pembelian dalam Perkhidmatan Makanan/ <i>Procurement in Food Service</i>	3	3	0	Tiada/ None
FSM3607	Amalan Halal dalam Perkhidmatan Makanan/ <i>Halal Practices in Food Service</i>	2	2	0	FSM3007
FSM3608	Pengurusan dan Kawalan Kos Perkhidmatan Makanan/ <i>Food Service Management and Cost Control</i>	3	3	0	FSM3502
FSM4102	Kaedah Penyelidikan dalam Industri Makanan/ <i>Research Methodology in Food Industry</i>	3	2	1	Tiada/ None
FSM4208	Kebersihan dan Sanitasi dalam Perkhidmatan Makanan/ <i>Hygiene and Sanitation in Food Service</i>	3	3	0	FSM3209

FSM4209	Inovasi Makanan dalam Perkhidmatan Makanan/ <i>Food Innovation in Food Service</i>	3	1	2	FSM3207, FSM3305, FSM3502 dan FSM3606
FSM4309	Penyediaan Makanan dan Khidmat Layanan Komersial/ <i>Commercial Food Preparation and Services</i>	2	0	2	FSM3305 dan FSM3402
FSM4505	Digitalisasi dan Pengurusan Sistem Maklumat dalam Industri Perkhidmatan Makanan/ <i>Digitalization and Management Information Systems in Food Service Industry</i>	3	2	1	FSM3007
FSM4507	Fasiliti, Susun Atur dan Rekabentuk Perkhidmatan Makanan/ <i>Food Service Facilities, Layout and Design</i>	3	2	1	FSM3402 dan FSM3502
FSM4602	Pengurusan Kualiti dalam Perkhidmatan Makanan/ <i>Quality Management in Food Service</i>	3	3	0	FSM3007
FSM4604	Pemasaran dalam Perkhidmatan Makanan/ <i>Marketing in Food Service</i>	3	3	0	FSM3502
FSM4805	Perundangan Industri Perkhidmatan Makanan/ <i>Food Service Industrial Law</i>	3	3	0	Tiada/ None
FSM4959	Disertasi Bacelor/ <i>Bachelor Dissertation</i>	6	0	6	Tiada/ None

4. Latihan Industri/ *Industrial Training*

KOD KURSUS/ COURSE CODE	NAMA KURSUS/ COURSE NAME	Kr	K	A/T	PRASYARAT/ PREREQUISITE
FSM4902	Latihan Industri/ <i>Industrial Training</i>	12	0	12	Melengkapkan 200 jam latihan di rangkaian L'apprenti bagi pelajar BSPPM

5. Kursus Elektif/ *Elective Courses*

KOD KURSUS/ COURSE CODE	NAMA KURSUS/ COURSE NAME	Kr	K	A/T	PRASYARAT/ PREREQUISITE
FST4832	Penilaian Deria Makanan/ <i>Sensory Evaluation of Food</i>	2	1	1	MTH3003
FSM4210	Pemakanan Lanjutan dalam Perkhidmatan Makanan/ <i>Advanced Nutrition in Food Service</i>	3	3	0	FSM3208
FSM4308	Penyediaan Makanan Warisan Malaysia/ <i>Preparation of Malaysian Heritage Foods</i>	3	1	2	FSM3304 dan FSM3305

FSM4705	Pengurusan Restoran/ <i>Restaurant Management</i>	3	3	0	FSM3606 dan FSM4507
FSM4706	Pengurusan Perkhidmatan Makanan Institusi/ <i>Institutional Food Service Management</i>	3	3	0	FSM3208 dan FSM3502
FSM4707	Pengurusan Minuman/ <i>Beverage Management</i>	3	3	0	Tiada/ <i>None</i>
FSM4781	Keusahawanan dalam Perkhidmatan Makanan/ <i>Entrepreneurship in Food Service</i>	3	1	2	FSM4604
FSM4806	Kontrak Dan Francais Dalam Perkhidmatan Makanan/ <i>Contract and Franchise In Food Service</i>	3	3	0	Tiada/ <i>None</i>

SKEMA PENGAJIAN BACELOR SAINS PENGURUSAN PERKHIDMATAN MAKANAN DENGAN KEPUJIAN / STUDY SCHEME FOR BACHELOR OF SCIENCE IN FOOD SERVICE MANAGEMENT WITH HONOURS

TAHUN 1/ 1ST YEAR

SEMESTER 1/ 1ST SEMESTER

KOD KURSUS/ COURSE CODE	NAMA KURSUS/ COURSE NAME	Kr	K	A/T
FSM3007	Pengenalan kepada Industri Perkhidmatan Makanan/ <i>Introduction to Food Service Industry</i>	3	3	0
FSM3208	Pemakanan dalam Perkhidmatan Makanan/ <i>Nutrition in Food Service</i>	2	2	0
FSM3304	Teori Asas Penyediaan Makana / <i>Basic Theory of Food Preparation</i>	3	3	0
FSM3305	Amali Asas Penyediaan Makanan/ <i>Fundamental Laboratory for Food Preparation</i>	2	0	2
QKU2203A	Pembangunan Kesukarelawanan/ <i>Volunteerism Development</i>	1	0	1
SKP2101*	Kenegaraan Malaysia/ <i>Malaysian Nationhood</i>	3	3	0
FEM2401**	Politik Malaysia Dan Masyarakat/ <i>Malaysian Politics and Society</i>	2	2	0
SKP3122*	Penghayatan Etika dan Peradaban/ <i>Internalization of Ethics and Civilization</i>	2	2	0
LPM2100**	Bahasa Melayu Komunikasi/ <i>Malay Language Communication</i>	2	2	0
JUMLAH/ TOTAL		16	13	3

SEMESTER 2/ 2ND SEMESTER

KOD KURSUS/ COURSE CODE	NAMA KURSUS/ COURSE NAME	Kr	K	A/T
ACT3112	Perakaunan Pengenalan/ <i>Introductory Accounting</i>	4	3	1
LPE2301	Interaksi dan Pembentangan Akademik/ <i>Academic Interaction and Presentation</i>	3	3	0
FSM3402	Khidmat Layanan Restoran/ <i>Fundamental Laboratory for Food Preparation</i>	3	1	2
FSM3609	Pengurusan Sumber Manusia dalam Perkhidmatan Makanan/ <i>Human Resource Management in Food Service</i>	3	3	0
PRT2009	Pertanian dan Kehidupan / <i>Agriculture and Life</i>	2	1	1
QKU2203B	Pembangunan Kesukarelawanan/ <i>Volunteerism Development</i>	1	0	1
JUMLAH/ TOTAL		16	11	5

TAHUN 2/ 2ND YEAR

SEMESTER 1/ 1ST SEMESTER

KOD KURSUS/ COURSE CODE	NAMA KURSUS/ COURSE NAME	Kr	K	A/T
ECN3010	Prinsip Ekonomi/ <i>Principles of Economics</i>	3	3	0
FSM3207	Kimia dan Kefungsian Ramuan Makanan/ <i>Chemistry and Functional Properties of Food Ingredients</i>	3	2	1
FSM3502	Pembangunan Menu/ <i>Menu Development</i>	3	3	0
FSM3606	Pembelian dalam Perkhidmatan Makanan/ <i>Procurement in Food Service</i>	3	3	0
LPE2501	Penulisan Akademik/ <i>Academic Writing</i>	3	3	0
MGM3180	Asas Keusahawanan/ <i>Basic Enterpreneurship</i>	3	2	1
JUMLAH/ TOTAL		18	16	2

SEMESTER 2/ 2ND SEMESTER

KOD KURSUS/ COURSE CODE	NAMA KURSUS/ COURSE NAME	Kr	K	A/T
FSM3206	Teknologi Penghasilan Makanan Berkuantiti/ <i>Technology in Mass Food Production</i>	3	2	1
FSM3209	Mikrobiologi dalam Perkhidmatan Makanan/ <i>Microbiology in Food Service</i>	3	2	1
FSM3607	Amalan Halal dalam Perkhidmatan Makanan/ <i>Halal Practices in Food Service</i>	2	2	0
FSM3608	Pengurusan dan Kawalan Kos dalam Perkhidmatan Makanan/ <i>Food Service Management and Cost Control</i>	3	3	0
MTH3003	Statistik Bagi Sains Gunaan/ <i>Statistics for Applied Sciences</i>	4	3	1
SKP3112*	Falsafah dan Isu Semasa/ <i>Philosophy and Current Issues</i>	2	2	0
SKP3113**	Falsafah dan Isu Semasa Masyarakat Sivil/ <i>Philosophy and Current Issues in Civil Society</i>			
atau/ or	atau/ or			
SKP3123**	Penghayatan Etika dan Peradaban di Malaysia/ <i>Internalization of Ethics and Civilization in Malaysia</i>	3	3	0
JUMLAH/ TOTAL		17	14	3

TAHUN 3/ 3RD YEAR

SEMESTER 1/ 1ST SEMESTER

KOD KURSUS/ COURSE CODE	NAMA KURSUS/ COURSE NAME	Kr	K	A/T
ACT3211	Pengurusan Kewangan/ <i>Financial Management</i>	3	3	0
FSM4102	Kaedah Penyelidikan dalam Industri Makanan/ <i>Research Methodology in Food Industry</i>	3	2	1
FSM4208	Kebersihan dan Sanitasi dalam Perkhidmatan Makanan/ <i>Hygiene and Sanitation in Food Service</i>	3	3	0
FSM4209	Inovasi Makanan dalam Perkhidmatan Makanan/ <i>Food Innovation in Food Service</i>	3	1	2
FSM4507	Fasiliti, Susun Atur dan Rekabentuk Perkhidmatan Makanan/ <i>Food Service Facilities, Layout and Design</i>	3	2	1
LP_2101	Bahasa Global Asas I/ <i>Basic Global Language I</i>	3	3	0
JUMLAH/ TOTAL		18	14	4

SEMESTER 2/ 2ND SEMESTER

KOD KURSUS/ COURSE CODE	NAMA KURSUS/ COURSE NAME	Kr	K	A/T
FSM4505	Digitalisasi dan Pengurusan Sistem Maklumat dalam Industri Perkhidmatan Makanan/ <i>Digitalization and Management Information Systems in Food Service Industry</i>	3	2	1
FSM4604	Pemasaran dalam Perkhidmatan Makanan/ <i>Marketing in Food Service</i>	3	3	0
FSM4959A	Disertasi Bacelor / <i>Bachelor Dissertation</i>	3	0	3
	Kursus Elektif/ <i>Elective</i>	8		
JUMLAH/ TOTAL		17	5	4

TAHUN 4/ 4TH YEAR

SEMESTER 1/ 1ST SEMESTER

KOD KURSUS/ COURSE CODE	NAMA KURSUS/ COURSE NAME	Kr	K	A/T
FSM4309	Penyediaan Makanan dan Khidmat Layanan Komersial/ <i>Commercial Food Preparation and Services</i>	2	0	2
FSM4602	Pengurusan Kualiti dalam Perkhidmatan Makanan/ <i>Quality Management in Food Service</i>	3	3	0
FSM4805	Perundangan Industri Perkhidmatan Makanan/ <i>Food Service Industrial Law</i>	3	3	0
FSM4959B	Disertasi Bacelor / <i>Bachelor Disertation</i>	3	0	3
LP_2102	Bahasa Global Asas II/ <i>Basic Global Language II</i>	3	2	1
JUMLAH/ TOTAL		14	8	6

SEMESTER 2/ 2ND SEMESTER

KOD KURSUS/ COURSE CODE	NAMA KURSUS/ COURSE NAME	Kr	K	A/T
FSM4902	Latihan Industri/ <i>Industrial Training</i>	12	0	12
JUMLAH/ TOTAL		12	0	12