



**KEMENTERIAN PARIWISATA DAN EKONOMI KREATIF/
BADAN PARIWISATA DAN EKONOMI KREATIF
REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG**



Jalan Dr. Setiabudhi No. 186 Bandung 40141
Telepon (022) 2011456; Faksimile (022) 2012097; Laman www.stp-bandung.ac.id

KEPUTUSAN

DIREKTUR POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG

NOMOR: 437/SK/DIR/PTP.1/VI/2023

TENTANG

KURIKULUM BERBASIS *COMMON ASEAN TOURISM CURRICULUM* PROGRAM

STUDI SENI PENGOLAHAN PATISERI POLITEKNIK PARIWISATA NHI

BANDUNG

DENGAN RAHMAT TUHAN YANG MAHA ESA

DIREKTUR POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG,

- Menimbang : a. bahwa dalam rangka implementasi Keputusan Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif/Kepala Badan Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Republik Indonesia Nomor. SK/49/SD.03.01/MK/2023 Tahun 2023 Tentang Penerapan Kerangka Kualifikasi ASEAN *Regional Qualifications Framework and Skills Recognitions System* dan *Packaging Rules Common ASEAN Tourism Curriculum* Pada Pendidikan Vokasi dan Pelatihan Vokasi Pariwisata;
- b. bahwa dalam rangka implementasi Surat Edaran Menteri Pariwisata Dan Ekonomi Kreatif/Kepala Badan Pariwisata Ekonomi Kreatif Republik Indonesia Nomor SE/1/SD.03.01/MK/2023 Tentang Implementasi Secara Penuh *ASEAN Mutual Recognition Arrangement*

on Tourism Professionals Pada Politeknik Pariwisata Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif/Badan Pariwisata dan Ekonomi Kreatif;

- c. bahwa berdasarkan pertimbangan sebagaimana dimaksud dalam huruf a dan huruf b perlu menetapkan Surat Keputusan Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung tentang Kurikulum Berbasis *Common ASEAN Tourism Curriculum* Program Studi Seni Pengolahan Patiseri Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

- Mengingat :
- 1. Undang-Undang Nomor 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2003 Nomor 78, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2003 Nomor 4301);
 - 2. Undang-Undang Nomor 10 Tahun 2009 tentang Kepariwisata (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2009 Nomor 11, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 4966);
 - 3. Undang-Undang Nomor 12 Tahun 2012 tentang Pendidikan Tinggi (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2012 Nomor 158, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5336);
 - 4. Peraturan Pemerintah Nomor 57 Tahun 2022 tentang Penyelenggaraan Perguruan Tinggi oleh Kementerian Lain dan Lembaga Pemerintah NonKementerian (Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 234 Tahun 2022, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 6838);
 - 5. Peraturan Pemerintah Nomor 24 tahun 2023 tentang Sertifikasi Kompetensi Kerja Di Bidang Kepariwisata

(Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2023 Nomor 63);

6. Peraturan Presiden Nomor 8 Tahun 2012 tentang Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2012 Nomor 24);
7. Peraturan Presiden Nomor 96 Tahun 2019 tentang Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2019 Nomor 269);
8. Peraturan Presiden Nomor 97 Tahun 2019 tentang Badan Pariwisata dan Ekonomi Kreatif (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2019 Nomor 270);
9. Peraturan Presiden Nomor 68 Tahun 2022 tentang Revitalisasi Pendidikan dan Pelatihan Vokasi (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2022 Nomor 108);
10. Peraturan Presiden Nomor 2 Tahun 2022 tentang Pengembangan Kewirausahaan Nasional Tahun 2021-2024 (Lembar Negara Republik Indonesia Tahun 2022 Nomor 3);
11. Peraturan Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif/Kepala Badan Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Nomor 1 Tahun 2021 tentang Organisasi dan Tata Kerja Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif/Badan Pariwisata dan Ekonomi Kreatif (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2021 Nomor 184);
12. Peraturan Menteri Pendidikan, Kebudayaan, Riset dan Teknologi Nomor 41 Tahun 2021 tentang Rekognisi Pembelajaran Lampau (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2021 Nomor 1414);

13. Peraturan Menteri Koordinator Bidang Pembangunan Manusia dan Kebudayaan Nomor 6 Tahun 2022 tentang Strategi Nasional Pendidikan Tinggi dan Pelatihan Vokasi (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2022 Nomor 928);
14. Keputusan Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif/Kepala Badan Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Nomor KM/65/IL.14/2021 Tahun 2021 tentang Capaian Pembelajaran Lulusan Program Studi Pada Perguruan Tinggi di Lingkungan Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif/Badan Pariwisata dan Ekonomi Kreatif
15. Keputusan Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif/Kepala Badan Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Nomor. SK/49/SD.03.01/MK/2023 Tahun 2023 Tentang Penerapan Kerangka Kualifikasi ASEAN *Regional Qualifications Framework and Skills Recognitions System* dan *Packaging Rules Common ASEAN Tourism Curriculum* Pada Pendidikan Vokasi dan Pelatihan Vokasi Pariwisata;
16. Surat Edaran Menteri Pariwisata Dan Ekonomi Kreatif/Kepala Badan Pariwisata Ekonomi Kreatif Republik Indonesia Nomor SE/1/SD.03.01/MK/2023 Tentang Implementasi Secara Penuh ASEAN *Mutual Recognition Arrangement on Tourism Professionals* Pada Politeknik Pariwisata Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif/Badan Pariwisata dan Ekonomi Kreatif;
17. Keputusan Direktur Jenderal Pembinaan Pelatihan dan Produktivitas Nomor Kep.281/Lattas/VII/2019 Tentang

Registrasi Standar Internasional *ASEAN Common Competency Standards for Tourism Professionals* (ACCSTP);

18. Peraturan Menteri Pariwisata Republik Indonesia Nomor 16 Tahun 2021 Tentang Organisasi dan Tata Kerja Politeknik Pariwisata NHI Bandung;
19. Peraturan Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif/Kepala Badan Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Republik Indonesia Nomor 19 Tahun 2021 Tentang Statuta Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

MEMUTUSKAN

Menetapkan : KEPUTUSAN DIREKTUR POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG TENTANG KURIKULUM BERBASIS *COMMON ASEAN TOURISM CURRICULUM* PROGRAM STUDI SENI PENGOLAHAN PATISERI POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG.

KESATU : Menetapkan Kurikulum Berbasis *Common ASEAN Tourism Curriculum* Program Studi Seni Pengolahan Patiseri Politeknik Pariwisata NHI Bandung yang selanjutnya disebut sebagai Kurikulum CATC Prodi Seni Pengolahan Patiseri sebagaimana tercantum dalam Lampiran yang merupakan bagian tidak terpisahkan dari Keputusan Direktur ini.

KEDUA : Kurikulum CATC Prodi Seni Pengolahan Patiseri sebagaimana dimaksud dalam Diktum KESATU mencakup:

- a. identitas program studi;
- b. profil lulusan;
- c. Capaian Pembelajaran Lulusan (CPL);

- d. struktur kurikulum; dan
- e. Rencana Pembelajaran Semester (RPS).

- KETIGA : Penerapan Kurikulum CATC Prodi Seni Pengolahan Patiseri sebagaimana dimaksud pada Diktum KESATU dilakukan monitoring oleh Satuan Penjaminan Mutu Internal (SPMI) paling sedikit 1 (satu) kali dalam 1 (satu) tahun atau sewaktu waktu apabila diperlukan.
- KEEMPAT : Dalam penerapan prinsip perbaikan berkelanjutan dilakukan evaluasi dan pengembangan kurikulum oleh Unit Pengelola Program Studi (UPPS) dengan melibatkan industri, asosiasi profesi, pakar kurikulum, pakar keilmuan terapan, perwakilan dosen, representasi mahasiswa, dan alumni paling sedikit 1 (satu) kali dalam 1 (satu) tahun atau sewaktu waktu apabila diperlukan.
- KELIMA : Keputusan ini mulai berlaku pada tanggal ditetapkan.

Ditetapkan di Bandung
pada tanggal 16 Juni 2023



DIREKTUR POLITEKNIK PARIWISATA
NHI BANDUNG,

ANDAR DANOVA L. GOELTOM,
S.SOS., M.SC.

LAMPIRAN

KEPUTUSAN DIREKTUR POLITEKNIK
PARIWISATA NHI BANDUNG

NOMOR: 437/SK/DIR/PTP.1/VI/2023

TENTANG

KURIKULUM COMMON ASEAN TOURISM
CURRICULUM PROGRAM STUDI SENI
PENGOLAHAN PATISERI POLITEKNIK
PARIWISATA NHI BANDUNG

KURIKULUM ASEAN MRA-TP PROGRAM STUDI SENI PENGOLAHAN PATISERI

1. PROFIL INSTITUSI

- a. Jurusan : Hospitaliti
- b. Program : Diploma 3
- c. Program Studi : Seni Pengolahan Patiseri (SPP)
- d. Divisi Tenaga Kerja : *Food Production (Patisserie)*
- e. Nama/ Jenjang Kualifikasi: *Certificate IV in Food Production (Patisserie)*/Jenjang 3

2. PROFIL LULUSAN

No.	Jenjang Kualifikasi	Profil Lulusan	Deskripsi Jabatan	Deskripsi Profil Lulusan
-----	---------------------	----------------	-------------------	--------------------------

1	<i>Certificate IV in Food Production (Patisserie)/ Jenjang 3</i>	<i>PASTRY CHEF; CHIEF BAKER</i>	Dirancang untuk menggambarkan peran individu dalam melaksanakan berbagai tugas layanan tamu sebagai tenaga kerja bagian pengolahan makanan (<i>Secondary Labour Division of Food Production</i>) yang mencakup evaluasi dan perencanaan, dengan beberapa tanggung jawab atas hasil pekerjaan grup yang dipimpin dan dibimbingnya.	<i>Pastry Chef; Chief Baker;</i> Lulusan memiliki kemampuan memimpin dan mengelola operasional departemen patiseri dan bakery, termasuk didalamnya melaksanakan proses perencanaan produksi yang inovatif dan kreatif, biaya dan sumber daya manusia sampai evaluasi secara menyeluruh pada suatu bidang usaha baik di hotel maupun usaha mandiri yang dimiliki oleh orang lain.
2	<i>Certificate IV in Food Production (Patisserie)/ Jenjang 3</i>	<i>CHEF DE PARTIE</i>	Dirancang untuk menggambarkan peran individu dalam melaksanakan berbagai tugas layanan tamu sebagai tenaga kerja bagian pengolahan makanan (<i>Secondary Labour Division of Food Production</i>) yang mencakup evaluasi dan perencanaan, dengan beberapa tanggung jawab atas hasil pekerjaan grup yang dipimpin dan dibimbingnya.	<i>Chef de Partie;</i> Lulusan memiliki kemampuan memimpin dan mengelola operasional departemen pastry dan bakery, termasuk didalamnya melaksanakan proses perencanaan produksi sampai dengan evaluasi, serta bertanggung jawab terhadap hasil dari pekerjaan grup yang dipimpinnya pada departemen tersebut.
3	<i>Certificate IV in Food Production</i>	<i>PASTRY PRODUCT CREATOR/DEVELOP</i>	Dirancang untuk menggambarkan peran individu dalam	<i>Pastry Product Creator/Developer/Decorator;</i> Lulusan memiliki kemampuan

	(Patisserie)/ Jenjang 3	ER/DECORATOR	melaksanakan berbagai tugas layanan tamu sebagai tenaga kerja bagian pengolahan makanan (<i>Secondary Labour Division of Food Production</i>) yang mencakup evaluasi dan perencanaan, dengan beberapa tanggung jawab atas hasil pekerjaan grup yang dipimpin dan dibimbingnya.	bertugas dan bertanggung jawab dalam melakukan inovasi dan kreatifitas dalam pengembangan produk pastry dan atau bakery sesuai dengan standar suatu perusahaan.
4	<i>Certificate IV in Food Production (Patisserie)/</i> Jenjang 3	WIRAUSAHA PATISERI PEMULA	Bertanggung jawab dalam membangun peluang usaha di bidang Patiseri.	Wirausaha Pemula Patiseri; Lulusan memiliki wawasan serta kemampuan berwirausaha termasuk didalamnya melaksanakan proses perencanaan pendirian usaha, menguasai aspek pasar dan pemasaran, menghasilkan produksi yang inovatif dan efisien, pengelolaan biaya serta sumber daya manusia sampai evaluasi secara menyeluruh pada suatu bidang usaha di bidang pastry dan bakery.

3. CAPAIAN PEMBELAJARAN

No .	Unsur CPL	Kode CPL	Rumusan CPL
1.	Sikap	S1	Bertakwa kepada Tuhan Yang Maha Esa dan mampu menunjukkan sikap religius
		S2	Menjunjung tinggi nilai kemanusiaan dalam menjalankan tugas berdasarkan agama,moral, dan etika.
		S3	Berkontribusi dalam peningkatan mutu kehidupan bermasyarakat, berbangsa, bernegara, dan kemajuan peradaban berdasarkan Pancasila.
		S4	Berperan sebagai warga negara yang bangga dan cinta tanah air, memiliki nasionalisme serta rasa tanggungjawab pada negara dan bangsa.
		S5	Menghargai keanekaragaman budaya, pandangan, agama, dan kepercayaan, serta pendapat atau temuan orisinal orang lain.
		S6	Bekerja sama dan memiliki kepekaan sosial serta kepedulian terhadap masyarakat dan lingkungan.
		S7	Taat hukum dan disiplin dalam kehidupan bermasyarakat dan bernegara.
		S8	Menginternalisasi nilai, norma, dan etika akademik.
		S9	Menunjukkan sikap bertanggungjawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri.

		S10	Menginternalisasi semangat kemandirian, kejuangan, dan kewirausahaan.
		S11	Berperan sebagai agen perubahan bagi kehidupan bermasyarakat dan bernegara yang bersih dan bebas dari ancaman korupsi serta penyalahgunaan narkoba dan obat terlarang
		S12	Menerapkan nilai-nilai hospitalitas, integritas, responsif, terpercaya, profesional (Global Code of Ethic of Tourism) dan berkepribadian dalam menjalankan tugasnya.
2.	Keterampilan Umum	KU1	Mampu menyelesaikan pekerjaan berlingkup luas dan menganalisis data dengan beragam metode yang sesuai, baik yang belum maupun yang sudah baku.
		KU2	Mampu menunjukkan kinerja bermutu dan terukur.
		KU3	Mampu memecahkan masalah pekerjaan dengan sifat dan konteks yang sesuai dengan bidang keahlian terapanannya didasarkan pada pemikiran logis, inovatif, dan bertanggung jawab atas hasilnya secara mandiri.
		KU4	Mampu menyusun laporan hasil dan proses kerja secara akurat dan sah serta mengkomunikasikannya secara efektif kepada pihak lain yang membutuhkan.
		KU5	Mampu bekerja sama, berkomunikasi, dan berinovatif dalam pekerjaannya.
		KU6	Mampu bertanggungjawab atas pencapaian hasil kerja kelompok dan melakukan supervisi dan evaluasi terhadap penyelesaian pekerjaan yang ditugaskan kepada pekerja yang berada di bawah tanggungjawabnya.
		KU7	Mampu melakukan proses evaluasi diri terhadap kelompok kerja yang berada dibawah tanggung jawabnya, dan mengelola pengembangan kompetensi kerja secara mandiri.

		KU8	Mampu mendokumentasikan, menyimpan, mengamankan, dan menemukan kembali data untuk menjamin kesahihan dan mencegah plagiasi.
3.	Pengetahuan	P1	Menguasai secara umum konsep teoritis ilmu gizi, ilmu pangan, dan kepariwisataan.
		P2	Menguasai konsep teoritis secara umum, prinsip, teknik, dan metoda teknologi pengolahan pangan (<i>food processing technology</i>), khususnya pengolahan patiseri.
		P3	Menguasai konsep teoritis secara umum fungsi perencanaan, pelaksanaan, pengarahan, pemantauan, evaluasi, dan pengendalian dalam pengolahan patiseri.
		P4	Menguasai konsep umum, prinsip-prinsip dan teknik membaca, memodifikasi, dan membuat resep patiseri nusantara, oriental, dan kontinental.
		P5	Menguasai pengetahuan prosedural pengolahan patiseri nusantara, oriental, dan kontinental.
		P6	Menguasai konsep umum, prinsip dan teknik penyimpanan bahan pangan dan produk patiseri, serta penghitungan masa kadaluarsa.
		P7	Menguasai konsep umum, prinsip dan teknik penerapan kebersihan pangan (<i>food hygiene</i>) dan keselamatan kerja serta penerapan kebersihan (<i>cleanliness</i>), kesehatan (<i>health</i>), keselamatan (<i>safety</i>) dan kelestarian lingkungan (<i>environmental sustainability</i>) atau CHSE dalam pengolahan patiseri.
		P8	Menguasai konsep umum antropologi budaya terkait dengan budaya makan dan menyajikan makanan.
		P9	Mengusasi prinsip dan teknik komunikasi efektif untuk bekerja dalam tim.

		P10	Menguasai pengetahuan faktual tentang jenis dan regulasi bisnis makanan pada lingkup lokal
		P11	Menguasai prinsip kewirausahaan dalam sektor bisnis patiseri meliputi konsep dan teknik membaca peluang pasar, menghitung biaya produksi dan kelabaan usaha patiseri skala kecil menengah, mencari kredit usaha kecil, dan memasarkan produk
		P12	Menguasai prinsip dan teknik komunikasi persuasif dalam pemasaran produk-produk patiseri.
		P13	Menguasai konsep umum manajemen keuangan dan akuntansi dan aplikasinya dalam usaha patiseri skala kecil menengah
		P14	Menguasai konsep umum dan teknik evaluasi bisnis patiseri khususnya pada keberlanjutan usaha patiseri skala kecil menengah
		P15	Menguasai minimal salah satu bahasa internasional
		P16	Menguasai pengetahuan faktual tentang desain dan tata letak dapur pengolahan patiseri
		P17	menguasai pengetahuan faktual tentang regulasi ketenagakerjaan
		P18	menguasai prinsip dan penerapan teknologi digital dalam pengelolaan usaha patiseri

4.	Keterampilan Khusus	KK1	Mampu merancang, merencanakan, membuat, mempresentasikan, dan menyimpan produk patiseri nusantara, oriental, dan kontinental sesuai dengan standar resep yang berlaku, standar kualitas produk, standar kebersihan makanan (<i>Food Hygiene</i>), memenuhi nilai estetika, dengan menerapkan keselamatan kerja dan keamanan pangan di lingkungan kerja, meliputi kemampuan: a) Menerjemahkan menu, membaca dan memodifikasi resep. b) Mengidentifikasi, menggunakan, menyimpan bahan baku dan bahan olahan. c) Mengidentifikasi, menggunakan, menyimpan, dan merawat peralatan pengolahan patiseri. d) Membuat, mendekorasi, mempresentasikan produk patiseri nusantara, oriental, dan kontinental menyimpan bahan dan produk patiseri sesuai dengan standar penetapan masa kadaluarsa.
		KK2	Mampu bekerja dan mengelola secara mandiri dapur produksi skala kecil (dapur unit) sesuai dengan prosedur yang berlaku
		KK3	Mampu bekerja dalam suatu tim secara efektif dan efisien dalam suatu dapur produksi skala besar (<i>mass production</i>) sesuai dengan prosedur yang berlaku.
		KK4	Mampu mengevaluasi kualitas produk patiseri berdasarkan kaidah-kaidah kualitas patiseri (penampilan, rasa, aroma, warna, tekstur, nutrisi dan keamanan pangan).
		KK5	Mampu membuat resep baru, memodifikasi resep yang sudah ada sesuai dengan standar kualitas produk, standar kebersihan makanan (<i>Food Hygiene</i>), memenuhi nilai estetika.

		KK6	Mampu merancang, membuat dan mempresentasikan produk patiseri nusantara, oriental, dan kontinental untuk kebutuhan spesifik (halal, <i>vegetarian</i> dan diet) sesuai dengan standar kualitas produk, standar kebersihan makanan (<i>Food Hygiene</i>), menerapkan kebersihan, kesehatan, keselamatan dan kelestarian lingkungan (<i>cleanliness, health, safety and environmental sustainability-CHSE</i>) dan memenuhi nilai estetika.
		KK7	Mampu menyusun laporan produksi patiseri.
		KK8	Mampu berkomunikasi secara efektif.
		KK9	Mampu berwirausaha di bidang patiseri, meliputi kemampuan: a) Membaca peluang pasar. b) Menghitung biaya produksi dan kelabaan, serta menyusun rancangan anggaran biaya. c) Memasarkan produk patiseri dengan memanfaatkan teknologi informasi. d) Mengelola keuangan menggunakan sistem akuntansi yang bersifat umum. e) Melakukan evaluasi diri dalam meningkatkan keberlanjutan (<i>sustainability</i>) usaha. f) Menerapkan kebersihan, kesehatan, keselamatan dan kelestarian lingkungan (<i>cleanliness, health, safety and environmental sustainability-CHSE</i>) dalam pengelolaan usaha.
		KK10	Mampu berkomunikasi minimal menggunakan satu bahasa Internasional, setara dengan kemampuan berbahasa pada tingkat <i>intermediate</i> .
		KK11	Mampu menerapkan teknologi digital dalam pengelolaan usaha patiseri.

4. STRUKTUR KURIKULUM

Semester 1

- a. Divisi Tenaga Kerja : *Food Production (Patisserie)*
- b. Nama Kualifikasi : *Certificate II in Food Production (Patisserie)*
- c. Jenjang Kualifikasi : Jenjang 1

NO.	Kode Mata Kuliah		Mata Kuliah	Jumlah SKS	SKS		Jumlah Jam	Jam Sajian	
	Kode Mata Kuliah	Inisial Mata Kuliah			T	P		T	P
1	C18802	PPH	Pengetahuan Pariwisata dan Hospitaliti	2	2		2	2	
2	C58102	BIP	Bahasa Inggris Patiseri Dasar	2	2		2	2	
3	C58902	HSK	Hygiene, Sanitasi dan Keselamatan Kerja Patiseri	2	2		2	2	
4	C32502	FUP	Fundamental Patiseri	2	2		2	2	
5	D34402	FUB	Fundamental Bakery	2		2	6		6
6	D32402	PRO	Pengolahan Roti Dasar	2		2	6		6

7	D34502	MDK	Marzipan dan Dasar Dekorasi	2		2	6		6
8	D32502	PPD	Pengolahan Patiseri Dasar	2		2	6		6
9	D34602	PDP	Persiapan Dasar Patiseri	2		2	6		6
10	C38002	PDG	Pengantar Digital Patiseri	2	2		2	2	
			Total	20	10	10	40	10	30

2. Semester 2

- a. Divisi Tenaga Kerja : *Food Production (Patisserie)*
- b. Nama Kualifikasi : *Certificate III in Food Production (Patisserie)*
- c. Jenjang Kualifikasi : Jenjang 2

NO.	Kode Mata Kuliah		Mata Kuliah	Jumlah SKS	SKS		Jumlah Jam	Jam Sajian	
	Kode Mata Kuliah	Inisial Mata Kuliah			T	P		T	P
1	C37802	PBM	Pengadaan dan Pengendalian Blaya Makanan	2	2		2	2	
2	D32602	PKU	Pengolahan Kuliner	2		2	6		6
3	D34902	CNC	Chocolate and Confections	2		2	6		6
4	D34702	DDP	Display dan Dekorasi Patiseri	2		2	6		6
5	D31304	PVI	Pengolahan Viennoiserie	4		4	12		12
6	D31404	PPL	Pengolahan Patiseri Lanjutan	4		4	12		12
7	A00102	AGA	Agama	2	2		2	2	
8	A00502	PAN	Pancasila	2	2		2	2	
			Total	20	6	14	48	6	42

3. Semester 3

- a. Divisi Tenaga Kerja : *Food Production (Patisserie)*
- b. Nama Kualifikasi : *Certificate III in Food Production (Patisserie)*
- c. Jenjang Kualifikasi : Jenjang 2

NO.	Kode Mata Kuliah		Mata Kuliah	Jumlah SKS	SKS		Jumlah Jam	Jam Sajian	
	Kode Mata Kuliah	Inisial Mata Kuliah			T	P		T	P
1	B16920	MAI	Magang Industri	20		20	40		40
			Total	20		20	40		40

4. Semester 4

- a. Divisi Tenaga Kerja : *Food Production (Patisserie)*
- b. Nama Kualifikasi : *Certificate IV in Food Production (Patisserie)*
- c. Jenjang Kualifikasi : Jenjang 3

NO.	Kode Mata Kuliah		Mata Kuliah	Jumlah SKS	SKS		Jumlah Jam	Jam Sajian	
	Kode Mata Kuliah	Inisial Mata Kuliah			T	P		T	P
1	C60004	PBP	Pengelolaan Bisnis Patiseri	4	4		4	4	
2	D31504	PRA	Pengolahan Roti dan Kue Asia	4		4	12		12
3	C60502	NSP	Nutrisi dan Sains Patiseri	2	2		2	2	
4	D31604	PAB	Pengolahan Artisan Bakery	4		4	12		12
5	C58202	BIL	Bahasa Inggris Patiseri Lanjutan	2	2		2	2	
6	D34802	KPK	Kreasi Patiseri Kontemporer	2		2	6		6
7	D33202	ODP	Operasional Dapur Patiseri Komersial	2		2	6		6

8	B23802	TIH	Teknologi Informasi dan Komunikasi Hospitaliti	2	2		2	2	
			Total	22	10	12	46	10	36

5. Semester 5

- a. Divisi Tenaga Kerja : *Food Production (Patisserie)*
- b. Nama Kualifikasi : *Certificate IV in Food Production (Patisserie)*
- c. Jenjang Kualifikasi : Jenjang 3

NO.	Kode Mata Kuliah		Mata Kuliah	Jumlah SKS	SKS		Jumlah Jam	Jam Sajian	
	Kode Mata Kuliah	Inisial Mata Kuliah			T	P		T	P
1	B23620	MAI	Magang Industri	20		20	40		40
			Total	20		20	40		40

6. Semester 6

a. Divisi Tenaga Kerja : *Food Production (Patisserie)*

b. Nama Kualifikasi : -

c. Jenjang Kualifikasi : -

NO.	Kode Mata Kuliah		Mata Kuliah	Jumlah SKS	SKS		Jumlah Jam	Jam Sajian	
	Kode Mata Kuliah	Inisial Mata Kuliah			T	P		T	P
1	A00302	KEN	Kewarganegaraan	2	2		2	2	
2	B16402	AKN	Budaya Anti Korupsi dan Narkoba	2	2		2	2	
3		BAP	Bahasa Asing Pilihan	2	2		2	2	
	B00902		Bahasa Asing Pilihan (Jepang)						
	B01002		Bahasa Asing Pilihan (Perancis)						
	B13602		Bahasa Asing Pilihan (Mandarin)						
4	D34003	APB	Aplikasi Bisnis Patiseri	3		3	9		9
5	B08902	MPL	Metode Penulisan Laporan	2	2		2	2	

6	A00202	BAI	Bahasa Indonesia	2	2		2	2	
7	B23302	PSM	Pengelolaan Sumber Daya Manusia	2	2		2	2	
8	B23903	PKH	Pengelolaan Keuangan Hospitaliti	3	3		3	3	
9	B24702	TAT	Tugas Akhir	4		4	12		12
			Total	22	15	7	36	15	21

RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER

	 KEMENTERIAN PARIWISATA DAN EKONOMI KREATIF/ BADAN PARIWISATA DAN EKONOMI KREATIF REPUBLIK INDONESIA POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG		
	FORMULIR RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER (RPS) PROGRAM STUDI SENI PENGOLAHAN PATISERI (SPP)		
No. Dokumen :	No. Revisi : 00	Halaman : 1 dari ..	Tanggal Terbit :

Nama Mata Kuliah	Kode	Rumpun MK	Bobot (sks)	Semester	Jenjang Tanggal Penyusunan
Bahasa Inggris Patiseri Dasar		Bahasa Dan Komunikasi	2 SKS (teori)	1	16 Juni 2023
Divisi Tenaga Kerja		Kualifikasi		Jenjang	

Food Production (Patisserie)		Certificate II in Food Production (Patisserie)		1
Otorisasi	Dosen Pengembang RPS		Koordinator RMK	Ka. PRODI SPP
	<u>Zulhelfa, Dra., M.Hum.</u> NIP: 19640724 199403 2 001		<u>Drs. Deden Saepudin, M.Pd.</u> NIP: 19670615 199603 1 001	<u>Selvi Novianti, M.Sc.</u> NIP: 19640724 199403 2 001
Capaian Pembelajaran (CP)	CPL-PRODI (Capaian Pembelajaran Lulusan Program Studi) yang Dibebankan Pada Mata Kuliah			
	SIKAP			
	S5	Menghargai keanekaragaman budaya, pandangan, agama, dan kepercayaan, serta pendapat atau temuan orisinal orang lain		
	S11	Menginternalisasi nilai nilai hospitalitas, integritas, responsive, terpercaya, professional (<i>Global Code Ethic of Tourism</i>) dan berkepribadian dalam menjalankan tugasnya		
	PENGETAHUAN			
	P3	Menguasai konsep teoritis secara umum fungsi perencanaan, pelaksanaan, pengarahan, pemantauan, evaluasi, dan pengendalian dalam pengolahan patiseri.		

	P4	Menguasai konsep umum, prinsip-prinsip dan teknik membaca, memodifikasi, dan membuat resep patiseri nusantara, oriental, dan kontinental.
	P5	Menguasai pengetahuan prosedural pengolahan patiseri nusantara, oriental, dan kontinental.
	P9	Menguasai prinsip dan teknik komunikasi efektif untuk bekerja dalam tim.
	P15	Menguasai minimal salah satu bahasa internasional.
	KETERAMPILAN UMUM	
	KU2	Mampu menunjukkan kinerja bermutu dan terukur.
	KU5	Mampu bekerja sama, berkomunikasi, dan berinovatif dalam pekerjaannya.
	KETERAMPILAN KHUSUS	
	KK1	Mampu merancang, merencanakan, membuat, mempresentasikan, dan menyimpan produk patiseri nusantara, oriental, dan kontinental sesuai dengan standar resep yang berlaku, standar kualitas produk, standar kebersihan makanan (<i>Food Hygiene</i>), memenuhi nilai estetika, dengan menerapkan keselamatan kerja dan keamanan pangan di lingkungan kerja, meliputi kemampuan: a) Menerjemahkan menu, membaca dan memodifikasi resep. b) Mengidentifikasi, menggunakan, menyimpan bahan baku dan bahan olahan. c) Mengidentifikasi, menggunakan, menyimpan, dan merawat peralatan pengolahan patiseri. d) Membuat, mendekorasi, mempresentasikan produk patiseri nusantara, oriental, dan kontinental menyimpan bahan dan produk patiseri sesuai dengan standar

		penetapan masa kadaluarsa.
	KK4	Mampu mengevaluasi kualitas produk patiseri berdasarkan kaidah-kaidah kualitas patiseri (penampilan, rasa, aroma, warna, tekstur, nutrisi dan keamanan pangan).
	KK5	Mampu membuat resep baru, memodifikasi resep yang sudah ada sesuai dengan standar kualitas produk, standar kebersihan makanan (<i>Food Hygiene</i>), memenuhi nilai estetika.
	KK6	Mampu merancang, membuat dan mempresentasikan produk patiseri nusantara, oriental, dan kontinental untuk kebutuhan spesifik (halal, <i>vegetarian</i> dan diet) sesuai dengan standar kualitas produk, standar kebersihan makanan (<i>Food Hygiene</i>), menerapkan kebersihan, kesehatan, keselamatan dan kelestarian lingkungan (<i>cleanliness, health, safety and environmental sustainability-CHSE</i>) dan memenuhi nilai estetika.
	KK8	Mampu berkomunikasi secara efektif.
	CPMK (Capaian Pembelajaran Mata Kuliah)	
	CPMK 1	Memiliki kemampuan untuk berkomunikasi dalam Bahasa Inggris pada jenjang/tingkat dasar operasional (S5, S11, P4, P9, P15, KU5, KK1, KK4, KK5, KK6, KK8)
	CPMK 2	Memiliki kemampuan untuk berkomunikasi secara efektif dalam Bahasa Inggris melalui telepon (P9, P12, KU2, KU5, KK8)
	CPMK 3	Membaca dan Menerjemahkan instruksi dasar, arah dan atau diagram dalam konteks yang berkaitan (S9, P2,P3, P7, P18, KU2, KU5, KK1, KK8)

Deskripsi Singkat Mata Kuliah	Mata kuliah ini bertujuan 1. Melatih mahasiswa dalam berkomunikasi dalam Bahasa Inggris pada jenjang/tingkat dasar operasional dalam lingkungan tempat bekerja di Hospitaliti 2. Melatih mahasiswa dalam berkomunikasi dalam Bahasa Inggris pada jenjang/tingkat dasar operasional serta berkomunikasi dalam Bahasa Inggris secara efektif melalui telepon 3. Melatih mahasiswa dalam membaca dan menerjemahkan instruksi dasar, arah dan atau diagram dalam konteks yang berkaitan dengan <i>Pastry</i> dan <i>Bakery</i>
Bahan Kajian	1. D1.HRS.CL1.04 <i>Communicate on the telephone</i> 2. D1.LAN.CL10.01 <i>Converse in English at a basic level</i> 3. D1.HRS.CL1.14 <i>Read and Interpret Basic Instruction, Directions And/or Diagrams</i> 4. Pengetahuan membaca dan mengalihbahasakan resep indonesia ke dalam resep berbahasa Inggris 5. Pengetahuan mengevaluasi produk <i>pastry & bakery</i> dalam Bahasa Inggris 6. Pengetahuan mempresentasikan produk dalam Bahasa Inggris 7. Pengetahuan cara membuat, membaca dan menerjemahkan arah, instruksi dan diagram
Pustaka	1. William Anglaise, TEFA. 2012
	Pendukung 2. Bahan ajar Bahasa Inggris Profesi Patiseri: <i>The Handbook of Communication Skills</i> 3. <i>English for tourism and hospitality industry</i> 4. <i>English for telephoning. Oxford University Press</i> 5. Readingrockets.org 6. https://www.youtube.com/watch?v=nkkf1fcL5R8 7. https://www.youtube.com/watch?v=H9jUV2AQphY 8. https://www.youtube.com/watch?v=r58rqgL88_Q 9. https://www.youtube.com/watch?v=dzA7nL6cicY
Media Pembelajaran	Komputer, infokus, audio visual, LMS, aplikasi social media, aplikasi komunikasi digital

Nama Dosen Pengampu	Zulhelfa, Dra., M.Hum.
Tempat Pelaksanaan	1. Ruang Kelas Teori 2. Laboratorium Praktik 3. Lab. Praktik Bahasa
Mata kuliah prasyarat (Jika ada)	-

Pertemuan ke-	Sub-CPMK (Kemampuan akhir yang direncanakan)	Bahan Kajian (Topik)	Bentuk/ Metode Pembelajaran (Media dan Sumber Belajar)	Waktu	Penilaian			Referensi
					Pengalaman Belajar (Tugas Mahasiswa)	Kriteria Penilaian dan Indikator	Bobot (%)	
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
1	Mampu memahami RPS dan menjelaskan bagaimana menanggapi panggilan telepon masuk, menawarkan bantuan kepada penelepon, dan mengulangi detail panggilan ke penelepon untuk	1. <i>Answer calls promptly, in an appropriate manner in accordance with enterprise standards</i> 2. <i>Offer friendly assistance to the caller, and accurately establish the purpose of the call</i> 3. <i>Repeat call details to the caller to confirm understanding</i> 4. <i>Answer caller enquiries promptly, or transfer caller to</i>	Bentuk: Ceramah dan tanya jawab Aktivitas Ruang kelas, Lab. Praktik Bahasa Metode: Diskusi, Role Play	Tatap muka 2 sks x 50'	Memahami Rencana Pembelajaran Semester (RPS) dan Memahami teori dan latihan bagaimana cara menanggapi panggilan telepon masuk	Kriteria: Kehadiran, ketepatan, kesesuaian, dan penguasaan materi. Evaluasi pembelajaran Indikator: Ketepatan cara	3.5%	1, 2, 3, 5 -diambil dari bahan kajian hal... toolboxes-trainer TG (trainer guide) Materi diambil dari PPT

	konfirmasi pemahaman (Respond to incoming telephone calls)	<i>the appropriate location/person</i>	Media: Komputer dan LCD Sumber belajar: <i>hands-out, media internet</i>			menanggapi telepon yang masuk.		unit tsb *cantumkan hal di toolbox nya dmn
2	Mampu menanggapi panggilan telepon masuk serta menjawab pertanyaan penelepon (Respond to incoming telephone calls)	1. <i>Record caller requests accurately and pass on to the appropriate department/person for follow-up</i> 2. <i>Relay messages accurately to the nominated person within designated timelines</i> 3. <i>Report threatening or suspicious phone calls promptly to the appropriate person, in accordance with enterprise procedures</i> 4. <i>Use language, tone</i>	Bentuk: Ceramah dan tanya jawab Aktivitas Ruang kelas, Lab. Praktik Bahasa Metode: Diskusi, Role Play Media:	Tatap muka 2 sks x50'	Memahami Rencana Pembelajaran Semester (RPS) dan Memahami teori dan latihan bagaimana cara menanggapi panggilan telepon masuk	Kriteria: Kehadiran, ketepatan, kesesuaian, dan penguasaan materi. Evaluasi pembelajaran Indikator: Ketepatan cara menanggapi telepon yang	3.5%	1, 2, 3, 5 hal... *cantumkan hal di toolbox nya dmn

		<i>and volume appropriate to phone calls</i>	Komputer dan LCD Sumber belajar: <i>hands-out, media internet</i>			masuk.		
3	Memiliki kemampuan melakukan panggilan melalui telepon (<i>Make telephone calls</i>)	1. <i>Obtain correct telephone numbers</i> 2. <i>Establish clearly the purpose of the call prior to calling</i>	Bentuk: Ceramah dan tanya jawab Aktivitas: Ruang kelas, Lab. Praktik Bahasa Metode: Diskusi, <i>Role Play</i> Media: Komputer	Tatap muka 2 sks x50'	Memahami teori dan latihan bagaimana cara melakukan panggilan melalui telepon	Kriteria: Kehadiran, ketepatan dalam mendemonstrasikan melakukan panggilan melalui telepon Evaluasi pembelajaran Indikator: Ketepatan melakukan	3.5%	1, 2, 3, 5 hal... *cantumkan hal di toolbox nya dmn

			dan LCD Sumber belajar: <i>hands-out,</i> media internet			panggilan melalui telepon		
4	Memiliki kemampuan melakukan panggilan melalui telepon (<i>Make telephone calls</i>)	1. <i>Use telephone equipment correctly in order to establish contact</i> 2. <i>Communicate clearly your name, company and reason for calling</i> 3. <i>Be polite and courteous at all times</i>	Bentuk: Ceramah dan tanya jawab Aktivitas: Ruang kelas, Lab. Praktik Bahasa Metode: Diskusi, <i>Role Play</i> Media: Komputer	Tatap muka 2 sks x50'	Memahami teori dan latihan bagaimana cara melakukan panggilan melalui telepon	Kriteria: Kehadiran, ketepatan dalam mendemonstrasikan melakukan panggilan melalui telepon Evaluasi pembelajaran Indikator: Ketepatan melakukan panggilan	3.5%	1, 2, 3, 5 hal... *cantumkan hal di toolbox nya dmn

			dan LCD			melalui telepon		
			Sumber belajar: <i>hands-out, media internet</i>					
5	Memiliki kemampuan menjelaskan dan berpartisipasi dalam percakapan sederhana tentang topik yang sudah dikenal dengan rekan kerja (<i>Participate in simple conversations on familiar topics with work colleagues</i>)	1. <i>Participate in simple conversations on familiar topics with work colleagues</i> 2. <i>Respond to simple verbal instructions or requests</i>	Bentuk: Ceramah dan tanya jawab Aktivitas: Ruang kelas Metode: Diskusi Media: Komputer dan LCD Sumber	Tatap muka 2 sks x50'	Memahami teori dan latihan bagaimana melakukan percakapan sederhana tentang topik yang sudah dikenal dengan rekan kerja	Kriteria: Kehadiran, berpartisipasi dalam percakapan sederhana tentang topik yang sudah dikenal dengan rekan kerja Evaluasi pembelajaran Indikator: Kemampuan berpartisipasi dalam	3.5 %	1, 2, 3, 5, 6 hal... *cantumkan hal di toolbox nya dmn

			belajar: <i>hands-out,</i> media internet			percakapan sederhana tentang topik yang sudah dikenal dengan rekan kerja		
6	Memiliki kemampuan menjelaskan dan berpartisipasi dalam percakapan sederhana tentang topik yang sudah dikenal dengan rekan kerja (<i>Participate in simple conversations on familiar topics with work colleagues</i>)	1. <i>Talk about a past event</i> 2. <i>Use closing remarks appropriately to end the conversation</i>	Bentuk: Ceramah dan tanya jawab Aktivitas: Ruang kelas, Lab. Praktik Bahasa Metode: Diskusi, <i>Role Play</i> Media: Komputer dan LCD	Tatap muka 2 sks x50'	Memahami teori dan latihan bagaimana melakukan percakapan sederhana tentang topik yang sudah dikenal dengan rekan kerja	Kriteria: Kehadiran Berpartisipasi dalam percakapan sederhana tentang topik yang sudah dikenal dengan rekan kerja Evaluasi pembelajaran Indikator: Kemampuan berpartisipasi dalam percakapan	3.5 %	1, 2, 3, 5, 6 hal... *cantumkan hal di toolbox nya dmn

			Sumber belajar: <i>hands-out,</i> media internet			sederhana tentang topik yang sudah dikenal dengan rekan kerja		
7	Membuat permintaan yang sederhana (<i>Make simple requests</i>)	1. <i>Use polite forms to make simple requests</i> 2. <i>Thank the person responding to your request</i> 3. <i>Acknowledge the person who cannot respond to your request</i>	Bentuk: Ceramah dan tanya jawab Aktivitas: Ruang kelas Metode: Diskusi, <i>Brainstorming</i> Media: Komputer dan LCD	Tatap muka 2 sks x50'	Memahami teori dan praktek untuk merespon instruksi sederhana dan permohonan	Kriteria: Kehadiran, Ketepatan dalam membuat permintaan sederhana Evaluasi pembelajaran Indikator: Ketepatan melakukan untuk merespon instruksi sederhana dan permohonan	4 %	1, 2, 3, 5, 6 hal... *cantumkan hal di toolbox nya dmn

			Sumber belajar: <i>hands-out,</i> media internet					
8.	UJIAN TENGAH SEMESTER (UTS)	1.Materi pertemuan 1-7	Bentuk: Ceramah dan tanya jawab Aktivitas: Ruang kelas, Lab. Praktik Bahasa Metode: Diskusi, <i>Role Play</i> Media: Komputer dan LCD Sumber	Tatap muka 2 sks x50'	Memberikan penilaian atas kemampuan mahasiswa dalam memahami dan menguasai kemampuan dalam berbahasa inggris	Kriteria: Telah mengikuti proses belajar Telah memenuhi jumlah pertemuan perkuliahan yang telah ditetapkan Indikator: Ketepatan Kemampuan dalam memberikan jawaban sesuai dengan	20%	1, 2, 3, 5, 6 hal... *cantumkan hal di toolbox nya dmn

			belajar: <i>hands-out,</i> media internet			materi yang diberikan		
9.	Memiliki kemampuan untuk merespon instruksi sederhana atau permintaan (<i>Respond to simple verbal instructions or requests</i>)	1. <i>Confirm understanding of supervisor's instructions or requests</i> 2. <i>Request repetition or clarification of instruction or requests</i>	Bentuk: Ceramah dan tanya jawab Aktivitas: Ruang kelas Metode: Diskusi, Brainstorming Media: Komputer dan LCD Sumber belajar: <i>hands-out,</i>	Tatap muka 2 sks x50'	Memahami teori dan praktek untuk merespon instruksi sederhana dan permohonan	Kriteria: Kehadiran, Ketepatan melakukan respon instruksi sederhana dan permohonan Evaluasi pembelajaran Indikator: Ketepatan merespon terhadap instruksi sederhana dan permohonan	3.5 %	1, 2, 3, 5, 6 hal... *cantumkan hal di toolbox nya dmn

			media internet					
10.	Memiliki kemampuan menjelaskan prosedur yang rutin (<i>Describes routine procedures</i>)	1. <i>Explain a sequence of events in carrying out a routine job</i>	Bentuk: Ceramah dan tanya jawab Aktivitas: Ruang kelas Metode: Diskusi, <i>Brainstorming</i> Media: Komputer dan LCD Sumber belajar: <i>hands-out</i> , media	Tatap muka 2 sks x50'	Mampu menjelaskan prosedur yang rutin	Kriteria: Kehadiran, Ketepatan dalam membuat permintaan sederhana Evaluasi pembelajaran Indikator: Ketepatan melakukan untuk merespon instruksi sederhana dan permohonan	3.5 %	1, 2, 3, 4, 5, 6 hal... *cantumkan hal di toolbox nya dmn

			internet					
11.	Memiliki kemampuan menjelaskan prosedur yang rutin (<i>Describes routine procedures</i>)	1. <i>Describe exceptions to routine procedures</i> 2. <i>Make suggestions on how to improve routine procedures</i>	Bentuk: Ceramah dan tanya jawab Aktivitas: Ruang kelas Metode: Diskusi, <i>Brainstorming</i> Media: Komputer dan LCD Sumber belajar: <i>hands-out</i>, media	Tatap muka 2 sks x50'	Mampu menjelaskan prosedur yang rutin	Kriteria: Kehadiran Ketepatan dalam menjelaskan prosedur yang rutin Evaluasi pembelajaran Indikator: Ketepatan menjelaskan prosedur yang rutin	3.5%	1, 2, 3, 4, 5, 6 hal... *cantumkan hal di toolbox nya dmn

			internet					
12.	Memiliki kemampuan mengekspresikan suka, tidak suka, dan pilihan serta mengidentifikasi bentuk-bentuk dari ekspresi dalam Bahasa Inggris (<i>Express likes, dislikes and preferences; Identify different forms of expression in English</i>)	1. <i>Talk about likes and dislikes of familiar topics and situations</i> 2. <i>Discuss preferences and give reasons</i> 3. <i>Construct a formal sentence</i> 4. <i>Identify indicators of informal expressions in English</i> 5. <i>Differentiate between 'open-ended' and 'closed' questions</i>	Bentuk: Ceramah dan tanya jawab Aktivitas: Ruang kelas, Lab. Praktik Bahasa Metode: Diskusi, Role Play Media: Komputer dan LCD Sumber belajar: <i>hands-out, media</i>	Tatap muka 2 sks x50'	Mampu berbicara menyatakan pilihan serta rasa suka dan tidak suka dalam suasana akrab	Kriteria: Kehadiran Ketepatan dalam menyampaikan sesuatu topik yang disukai dan yang tidak disukai dalam suasana akrab serta mendiskusikan pilihan dan memberikan alasan dalam suasana akrab Evaluasi pembelajaran	3.5%	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7 hal... *cantumkan hal di toolbox nya dmn

			internet			Indikator: Kemampuan menyampaikan topik yang disukai dan tidak disukai		
13.	Mempersiapkan pekerjaan (<i>Prepare for work</i>)	1. Read and interpret job specifications from internal and external customers 2. Read and interpret procedures 3. Read and interpret basic instructions, directions and/or diagrams 4. Read and interpret work instructions to determine job requirements	Bentuk: Ceramah dan tanya jawab Aktivitas: Ruang kelas Metode: Diskusi, <i>Brainstorming</i> Media: Komputer dan LCD	Tatap muka 2 sks x50'	Mampu menginterpretasikan spesifikasi pekerjaan, prosedur dan instruksi dasar pekerjaan Membaca dan menginterpretasikan instruksi, arahan serta diagram Menginterpretasikan instruksi pekerjaan untuk menetapkan syarat pekerjaan.	Kriteria: Kehadiran Ketepatan dalam menginterpretasikan prosedur dan instruksi pekerjaan, Ketepatan dalam menginterpretasikan, instruksi, arahan dan diagram Evaluasi pembelajaran	3.5%	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7 hal... *cantumkan hal di toolbox nya dmn

			Sumber belajar: <i>hands-out,</i> media internet			Indikator: Kemampuan menjelaskan spesifikasi pekerjaan, instruksi dasar pekerjaan, membaca dan menginterpretasikan instruksi, arahan serta diagram, Menginterpretasikan instruksi pekerjaan untuk menetapkan syarat pekerjaan.		
14.	Membaca dan menginterpretasikan informasi tugas tugas rutin, proses dan	1. <i>Identify relevant sources of information/ documentation so that job can be performed in accordance with the organization's requirements</i>	Bentuk: Ceramah dan tanya jawab Aktivitas: Ruang	Tatap muka 2 sks x50'	1. Mampu menginterpretasikan informasi tugas-tugas rutin 2. Mampu mengidentifikasi informasi dan	Kriteria: Kehadiran Ketepatan dalam mengidentifikasi informasi	3.5%	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9 hal... *cantum

	kegiatan (Read and interpret information about routine tasks, processes or events)	2. <i>Identify the purpose of instructions, directions and/or diagrams for particular jobs</i> 3. <i>Ask questions from appropriate people to gain additional information and/or to clarify understanding</i> 4. <i>Read and interpret relevant details from instructions, directions and/or diagrams for application to particular jobs</i>	kelas Metode: Diskusi, Brainstorming Media: Komputer dan LCD Sumber belajar: hands-out, media internet		dokumen sesuai syarat organisasi 3. Mampu membuat pertanyaan untuk mendapatkan informasi tambahan 4. Mampu membaca dan menginterpretasikan arahan, instruksi dan diagram pada aplikasi pekerjaan.	tugas tugas rutin, mengidentifikasi informasi dan dokumen, dan menginterpretasikan arahan, instruksi dan diagram pada aplikasi/situasi pekerjaan Evaluasi pembelajaran Indikator: Kemampuan mengidentifikasi informasi tugas-tugas rutin, mengidentifikasi informasi dan dokumen, dan		kan hal di toolbox nya dmn
--	---	---	--	--	--	--	--	----------------------------

						menginterpre- tasikan arahan, instruksi dan diagram pada aplikasi/situ- asi pekerjaan		
15.	Menerima dan merespon instruksi dasar dan arahan (<i>Receive and respond to basic instructions and directions</i>)	<i>1. Receive, clarify and assess requirements of instructions and/or directions in accordance with organizational policies and procedures</i> <i>2. Question and confirm assignment instructions and/or directions if necessary</i> <i>3. Comply with directions and or instructions within designated timelines</i> <i>4. Obtain feedback after instructions and/or directions have been complied with</i>	Bentuk: Ceramah dan tanya jawab Aktivitas: Ruang kelas, Lab. Praktik Bahasa Metode: Diskusi, Role Play Media: Komputer dan LCD	Tatap muka 2 sks x50'	1. Mampu mengklasifikasi dan menilai persyaratan dari petunjuk sesuai kebijakan dan prosedur organisasi 2. Mampu mengkonfirmasi instruksi dan arahan yang diperlukan 3. Mampu mematuhi petunjuk dan instruksi dalam batas waktu yang ditentukan Mampu mendapatkan umpan balik setelah instruksi dan petunjuk telah dipenuhi	Kriteria: Kehadiran Ketepatan dalam mengklasifikasi dan menilai persyaratan dari petunjuk sesuai kebijakan dan prosedur organisasi, Ketepatan mengkonfirmasi instruksi dan arahan yang diperlukan, mematuhi petunjuk dan instruksi	4 %	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9 hal... *cantumkan hal di toolbox nya dmn

			Sumber belajar: <i>hands-out</i> , media internet			dalam batas waktu yang ditentukan Ketepatan mendapat umpan balik setelah instruksi dan petunjuk telah dipenuhi Evaluasi pembelajaran Indikator: Kemampuan mengidentifikasi mengklasifikasi dan menilai persyaratan dari petunjuk sesuai kebijakan dan prosedur organisasi		
--	--	--	---	--	--	--	--	--

						kemampuan mengkonfirmasi instruksi dan arahan yang diperlukan Kemampuan mematuhi petunjuk dan instruksi dalam batas waktu yang ditentukan Kemampuan mendapatkan umpan balik setelah instruksi dan petunjuk telah dipenuhi		
16.	UJIAN AKHIR SEMESTER (UAS)	1. Materi pertemuan 9-15	Bentuk: Soal tanya jawab tertulis Aktivitas:	Tatap muka 2 sks x50'	Memberikan penilaian atas kemampuan mahasiswa dalam memahami dan menguasai kemampuan dalam	Kriteria: Telah mengikuti proses belajar Telah memenuhi jumlah	30%	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9 hal... *cantumkan hal

			Ruang kelas, Lab. Praktek Bahasa Metode : Ujian secara <i>close book</i> Media: Lembar Soal dan Jawaban		berbahasa inggris	pertemuan perkuliahan yang telah ditetapkan Indikator: Ketepatan Kemampuan dalam memberikan jawaban sesuai dengan materi yang diberikan		di toolbox nya dmnn
--	--	--	---	--	-------------------	--	--	---------------------

Catatan:

1. Capaian Pembelajaran Lulusan PRODI (CPL-PRODI) adalah kemampuan yang dimiliki oleh setiap lulusan PRODI yang merupakan internalisasi dari sikap, penguasaan pengetahuan dan keterampilan sesuai dengan jenjang studinya yang diperoleh melalui proses pembelajaran.
2. CPL yang dibebankan pada mata kuliah adalah beberapa capaian pembelajaran lulusan program studi (CPL-PRODI) yang digunakan untuk pembentukan/pengembangan sebuah mata kuliah yang terdiri dari aspek sikap, keterampilan umum, keterampilan khusus dan pengetahuan.

3. CP Mata kuliah (CPMK) adalah kemampuan yang dijabarkan secara spesifik dari CPL yang dibebankan pada mata kuliah, dan bersifat spesifik terhadap bahan kajian atau materi pembelajaran mata kuliah tersebut.
4. Sub-CP Mata kuliah (Sub-CPMK) adalah kemampuan yang dijabarkan secara spesifik dari CPMK yang dapat diukur atau diamati dan merupakan kemampuan akhir yang direncanakan pada tiap tahap pembelajaran, dan bersifat spesifik terhadap materi pembelajaran mata kuliah tersebut.
1. Strategi Pembelajaran terdiri dari Bentuk, Metode dan Media yang digunakan untuk mencapai kemampuan akhir yang direncanakan.
1. Kriteria Penilaian adalah patokan yang digunakan sebagai ukuran atau tolok ukur ketercapaian pembelajaran dalam penilaian berdasarkan indikator-indikator yang telah ditetapkan. Kriteria penilaian merupakan pedoman bagi penilai agar penilaian konsisten dan tidak bias. Kriteria dapat berupa kuantitatif ataupun kualitatif.
2. Indikator penilaian kemampuan dalam proses maupun hasil belajar mahasiswa adalah pernyataan spesifik dan terukur yang mengidentifikasi kemampuan atau kinerja hasil belajar mahasiswa yang disertai bukti-bukti
3. Nilai UAS (Perhatian % vokasi 30% teori dan 70% praktik, nilai UJK terintegrasi dg 70% tersebut)

	Ketua Jurusan Hospitaliti <u>Pudin Saepudin, M.P.Par.,</u> <u>CHE.</u> NIP: 19770514 200902 1 002	Ketua Program Studi <u>Selvi Novianti, M.Sc.</u> NIP: 19851111 201101 2 017	Dosen Pengampu Mata Kuliah <u>Zulhelfa, Dra., M.Hum.</u> NIP: 19640724 199403 2 001
--	--	--	--

OTORISASI	Kepala Pusat Penjaminan Mutu 	Kepala Bagian ADAK 	
------------------	--	--	--

TUGAS PERKULIAHAN PRAKTIK 1

MATA KULIAH : BAHASA INGGRIS PATISERI DASAR

SEMESTER : 1

TUGAS KE : 1

MINGGU KE : 2

JUDUL TUGAS : Membuat video *Role Play Respond to incoming telephone calls*

Tanggal dibagikan: Minggu pertama (1)

Tanggal dikumpulkan : Minggu ke dua (2)

1. Tujuan Tugas : Mampu mempraktekkan percakapan melalui telepon dalam Bahasa Inggris sesuai dengan teori dan instruksi dosen pengampu mata kuliah
2. Uraian Tugas
 - a. Obyek Garapan
Mempraktekkan materi tentang menerima panggilan melalui telepon
 - b. Yang harus dikerjakan dan Batasan batasan
Mempraktekkan cara menjawab telepon dengan cara yang benar dan tepat sesuai standar perusahaan, menawarkan bantuan secara ramah kepada penelepon, menetapkan tujuan panggilan secara akurat dan mengulangi detail panggilan kepada penelepon untuk mengkonfirmasi dan memahami apa yang diminta/disampaikan oleh penelepon
 - c. Metode/cara pengerjaan, acuan yang digunakan

Mahasiswa membuat skrip percakapan kemudian mensimulasikan skrip tersebut dengan percakapan melalui telepon kemudian merekam percakapan tersebut dalam bentuk video dan menyerahkan video beserta skrip percakapan tersebut kepada dosen pengampu mata kuliah

d. Deskripsi luaran tugas yang dihasilkan/dikerjakan

Video dan skrip percakapan dikirim melalui aplikasi komunikasi digital yaitu google drive paling lambat 1 minggu setelah tanggal tugas diberikan dengan judul file: **Nama Lengkap_NIM_Kelas**

3. Kriteria Penilaian

- a. Kesesuaian Konten Video dengan materi ajar yang diberikan. : 60%
- b. Ketepatan Waktu pengumpulan : 20%
- c. Improvisasi dan kreatifitas video : 20%

Rubrik Deskriptif *Mindmap*

Membuat video *Role Play Respond to incoming telephone calls*

DIMENSI	SKALA				
	Sangat Baik	Baik	Cukup	Kurang	Sangat Kurang
	3.51 - 4.00	(3.26 - 3.50)	(3.00 - 3.25)	(2.75 - 2.99)	<2.75
Kesesuaian Konten Video dengan materi ajar yang diberikan	Konten telah sesuai dengan materi yang telah disampaikan serta <i>pronunciation</i> nya jelas dan dapat dipahami	Konten telah sesuai dengan materi yang telah disampaikan serta <i>pronunciation</i> nya kurang jelas dan dapat dipahami	-	Konten telah sesuai dengan materi yang telah disampaikan tetapi <i>pronunciation</i> nya tidak jelas dan sulit dipahami	Konten tidak sesuai dengan materi yang telah disampaikan serta <i>pronunciation</i> nya tidak jelas dan sulit dipahami
Ketepatan waktu pengumpulan	Sebelum waktu pengumpulan berakhir	-	-	Setelah waktu pengumpulan berakhir	-

Improvisasi dan kreativitas video jika ada	Video percakapan sangat jelas kualitas suara, gambar dan konten yg menarik sesuai dengan tema yg ditentukan serta ada improvisasi dalam konten video	Video percakapan sangat jelas kualitas suara, gambar dan konten yg standar sesuai dengan tema yg ditentukan tanpa adanya improvisasi dan kreativitas dalam konten video	Video percakapan kurang jelas kualitas suara, gambar dan konten yg standar sesuai dengan tema yg ditentukan serta tidak ada improvisasi dan kreativitas dalam konten video	-	Video percakapan tidak jelas dengan kualitas suara, gambar dan konten yg sesuai dengan tema yg ditentukan.
---	--	---	--	---	--

DIREKTUR POLITEKNIK PARIWISATA NHI
BANDUNG



ANDAR DANOVA L. GOELTOM, S.SOS., M.SC