



**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 514/SK/DIR/PTP.1/VII/2023

TENTANG

KURIKULUM BERBASIS KERANGKA KUALIFIKASI NASIONAL INDONESIA

PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN

POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG

DENGAN RAHMAT TUHAN YANG MAHA ESA

DIREKTUR POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG,

Menimbang : bahwa untuk melaksanakan Keputusan Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif/Kepala Badan Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Nomor SK/130/PS.02.00/MK/2023 tentang Capaian Pembelajaran Lulusan Program Studi pada Politeknik Pariwisata Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif/Badan Pariwisata dan Ekonomi Kreatif perlu menetapkan Keputusan Politeknik Pariwisata Bali tentang Kurikulum Berbasis Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia Program Studi Pengelolaan Perhotelan Politeknik Pariwisata NHI Bandung;

Mengingat : 1. Undang-Undang Nomor 12 Tahun 2012 tentang Pendidikan Tinggi (Lembaran Negara Republik Indonesia

Tahun 2012 Nomor 158, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5336);

2. Peraturan Pemerintah Nomor 4 Tahun 2014 tentang Penyelenggaraan Pendidikan Tinggi dan Pengelolaan Perguruan Tinggi (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2014 Nomor 16, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5500);
3. Peraturan Pemerintah Nomor 24 Tahun 2023 tentang Sertifikasi Kompetensi Kerja di Bidang Kepariwisata (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2023 Nomor 23, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 6872);
4. Peraturan Presiden Nomor 8 Tahun 2012 tentang Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2012 Nomor 24);
5. Peraturan Presiden Nomor 96 Tahun 2019 tentang Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2019 Nomor 269);
6. Peraturan Presiden Nomor 97 Tahun 2019 tentang Badan Pariwisata dan Ekonomi Kreatif (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2019 Nomor 270);
7. Peraturan Presiden Nomor 68 Tahun 2022 tentang Revitalisasi Pendidikan Vokasi dan Pelatihan Vokasi (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2022 Nomor 108)
8. Peraturan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Nomor 3 Tahun 2020 tentang Standar Nasional Pendidikan Tinggi (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2020 Nomor 47);

9. Peraturan Menteri Pariwisata Nomor 4 Tahun 2019 tentang Organisasi dan Tata Kerja Politeknik Pariwisata Bali (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2019 Nomor 1205);
10. Peraturan Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif/Kepala Badan Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Republik Indonesia Nomor 4 Tahun 2020 Tentang Statuta Politeknik Pariwisata Bali (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2020 Nomor 65)
11. Keputusan Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif/Kepala Badan Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Nomor SK/49/SD.03.01/MK/2023 tentang Penerapan Kerangka Kualifikasi ASEAN Regional Qualification Framework and Skills Recognition System dan Packaging Rules Common ASEAN Tourism Curriculum pada Pendidikan Vokasi dan Pelatihan Vokasi Pariwisata;
12. Keputusan Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif/Kepala Badan Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Nomor SK/130/PS.02.00/MK/2023 tentang Capaian Pembelajaran Lulusan Program Studi Pada Politeknik Pariwisata Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif/Badan Pariwisata dan Ekonomi Kreatif;

MEMUTUSKAN

Menetapkan : KEPUTUSAN DIREKTUR POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG TENTANG KURIKULUM BERBASIS KERANGKA KUALIFIKASI NASIONAL INDONESIA PROGRAM STUDI

PENGELOLAAN PERHOTELAN POLITEKNIK PARIWISATA
NHI BANDUNG.

- KESATU : Menetapkan Kurikulum Berbasis *Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia Program Studi* Pengelolaan Perhotelan Politeknik Pariwisata NHI Bandung yang selanjutnya disebut Kurikulum KKNi Prodi Pengelolaan Perhotelan sebagaimana tercantum dalam Lampiran yang merupakan bagian tidak terpisahkan dari Keputusan Direktur ini.
- KEDUA : Kurikulum KKNi Prodi Pengelolaan Perhotelan 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 : Unit Pengelola Program Studi (UPPS) menerapkan prinsip perbaikan berkelanjutan melalui evaluasi dan pengembangan kurikulum 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.
- KEEMPAT : Satuan Penjaminan Mutu Internal (SPMI) melakukan monitoring terhadap penerapan Kurikulum KKNi Prodi Pengelolaan Perhotelan sebagaimana dimaksud pada Diktum

KESATU 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 29 Juli 2023
DIREKTUR POLITEKNIK PARIWISATA NHI
BANDUNG



Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc.

LAMPIRAN :

**KEPUTUSAN DIREKTUR POLITEKNIK PARIWISATA NHI
BANDUNG**

NOMOR: 514/SK/DIR/PTP.1/VII/2023

TENTANG

**KURIKULUM BERBASIS KERANGKA KUALIFIKASI NASIONAL
INDONESIA PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN
POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG**

1. IDENTITAS PROGRAM STUDI

- | | | |
|---------------------|---|---|
| a. JURUSAN | : | <i>HOSPITALITY</i> |
| b. PROGRAM | : | DIPLOMA IV |
| c. PROGRAM STUDI | : | PENGELOLAAN PERHOTELAN (PPH) |
| d. BIDANG | : | KANTOR DEPAN, TATA GRAHA, TATA HIDANG, TATA BOGA, ADMINISTRASI
HOTEL DAN <i>HOTEL MANAGEMENT</i> |
| e. NAMA KUALIFIKASI | : | KUALIFIKASI VI/SERTIFIKAT 6 |

2. PROFIL LULUSAN

No.	Level Kualifikasi	Profil Lulusan	Deskripsi Jabatan	Deskripsi Profil Lulusan
1	Kualifikasi VI/Sertifikat 6	<i>Executive Assistant Manager/Hotel Manager/Operation Manager</i>	Bertanggung jawab untuk menjaga koordinasi yang sempurna antara semua departemen dan mengendalikan operasi mereka sehubungan dengan standar perusahaan, pendapatan dan mengendalikan biaya serta kenyamanan dan kepuasan tertinggi bagi para tamu.	Lulusan memiliki kemampuan untuk berinteraksi dengan tamu dan individu di luar hotel, termasuk pada klien saat ini dan calon klien, perwakilan pemilik perusahaan, pejabat pemerintah, perwakilan industri perjalanan, pemasok, pesaing, dan anggota komunitas lokal lainnya, kemampuan untuk memantau hukum dan peraturan yang berlaku, termasuk kesehatan dan keselamatan dan memastikan kepatuhan, kemampuan untuk mendirikan dan memelihara komunikasi internal yang efektif dan struktur rapat untuk memastikan kerja tim dan produktivitas yang optimal, kemampuan untuk mengkoordinasikan fungsi dan kegiatan dengan rekan kerja,

				<i>General Manager</i>, Regional, Area dan, Korporat sebagaimana mestinya, kemampuan untuk melakukan inspeksi mingguan dan memastikan fasilitas fisik dijaga dalam kondisi optimal dengan penerapan penuh program pemeliharaan, pencegahan (preventif) dan merencanakan serta mengelola F & B seperti yang diarahkan <i>General Manager</i>, kemampuan untuk memastikan prosedur darurat dipraktikkan dan ditegakkan untuk memberikan keamanan dan keselamatan bagi tamu dan kolega, kemampuan untuk memantau hukum dan peraturan yang berlaku, termasuk kesehatan dan keselamatan, dan memastikan kepatuhan, kemampuan untuk mendirikan dan memelihara komunikasi internal
--	--	--	--	--

				yang efektif dan struktur rapat untuk memastikan kerja tim dan produktivitas yang optimal
2		Wirausaha Pemula	Bertanggung jawab dalam menciptakan peluang usaha di bidang jasa akomodasi	lulusan memiliki kemampuan untuk menjadi wirausaha pemula di bidang jasa akomodasi

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 tanggung jawab 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 bertanggung jawab 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 <i>Global Code of Ethic of Tourism</i>
2	Keterampilan Umum	KU1	Mampu menerapkan pemikiran logis, kritis, dan inovatif dalam melakukan jenis pekerjaan spesifik, di bidang keahliannya, dengan mutu dan kuantitas yang dapat diukur dengan standar kompetensi kerja bidang yang bersangkutan
		KU2	Menunjukkan kinerja dengan mutu dan kuantitas yang terukur
		KU3	Mampu mengkaji kasus penerapan ilmu pengetahuan, teknologi atau seni sesuai dengan bidang keahliannya untuk menghasilkan prototype, prosedur baku, desain atau karya seni
		KU4	Mampu menyusun hasil kajiannya dalam bentuk kertas kerja, spesifikasi desain, atau esai seni yang mengunggahnya dalam laman perguruan tinggi
		KU5	Mampu mengambil keputusan secara tepat berdasarkan prosedur baku, spesifikasi desain serta persyaratan keselamatan dan keamanan kerja dalam melakukan supervisi dan evaluasi terhadap pekerjaannya
		KU6	Mampu memelihara dan mengembangkan jaringan kerjasama dan hasil kerjasama di dalam maupun di luar lembaganya

		KU7	Mampu bertanggung jawab atas pencapaian hasil kerja kelompok dan melakukan supervisi dan evaluasi terhadap penyelesaian pekerjaan yang ditugaskan kepada pekerja yang berada di bawah tanggung jawabnya
		KU8	Mampu melakukan proses evaluasi diri terhadap kelompok kerja yang berada di bawah tanggung jawabnya dan mampu mengelola pembelajaran secara mandiri
		KU9	Mampu mendokumentasikan, menyimpan, mengamankan, dan menemukan kembali data untuk menjamin kesahihan dan mencegah plagiasi;
3	Pengetahuan	P1	Menguasai konsep teoritis dalam melakukan tugas perlindungan anak yang relevan dengan industri pariwisata secara mendalam, serta mampu memformulasikan penyelesaian masalah prosedural
		P2	Menguasai konsep teoritis dalam mengikuti prosedur kebersihan di tempat kerja, menerapkan prosedur kesehatan, keselamatan dan keamanan kerja, melakukan prosedur dasar pertolongan pertama, mampu membersihkan serta merapikan area kerja, dan konsep pariwisata berkelanjutan secara mendalam, serta mampu memformulasikan penyelesaian masalah prosedural
		P3	Menguasai konsep teoritis dalam mengembangkan dan memperbaharui pengetahuan tentang industri pariwisata dan perhotelan termasuk pengetahuan lokal secara mendalam, serta mampu memformulasikan penyelesaian masalah prosedural
		P4	Menguasai konsep teoritis dalam berkomunikasi secara lisan dalam bahasa Inggris pada tingkat operasional dasar secara mendalam, serta mampu memformulasikan penyelesaian masalah prosedural
		P5	Menguasai konsep teoritis dalam bekerja sama secara efektif dengan kolega dan pelanggan, bekerja dalam lingkungan sosial yang berbeda, menangani dan menyelesaikan keluhan pelanggan secara mendalam, serta mampu memformulasikan penyelesaian masalah prosedural
		P6	Menguasai konsep teoritis dalam bidang pelayanan makanan dan minuman secara mendalam serta mampu memformulasikan penyelesaian masalah prosedural

	P7	Menguasai konsep teoritis dalam bidang kulineri dan patiseri secara mendalam, serta mampu memformulasikan penyelesaian masalah prosedural
	P8	Menguasai konsep teoritis dalam bidang tata graha secara mendalam, serta mampu memformulasikan penyelesaian masalah prosedural
	P9	Menguasai konsep teoritis dalam bidang kantor depan hotel secara mendalam, serta mampu memformulasikan penyelesaian masalah prosedural
	P10	Menguasai konsep teoritis dalam merencanakan, mengelola, dan melaksanakan kegiatan pertemuan (<i>meeting</i>) dan mampu berkoordinasi serta bernegosiasi dengan vendor secara mendalam, serta mampu memformulasikan penyelesaian masalah prosedural
	P11	Menguasai konsep teoritis terkait, digital, literasi data, teknologi, dan manusia, serta aplikasinya untuk berperan dalam kehidupan global sesuai tuntutan revolusi industri 4.0 secara mendalam, serta mampu memformulasikan penyelesaian masalah prosedural
	P12	Menguasai konsep teoritis dalam komunikasi lisan dan tulisan dalam bahasa Indonesia, minimal satu bahasa internasional, atau minimal satu bahasa asing lainnya secara mendalam, serta mampu memformulasikan penyelesaian masalah prosedural
	P13	Menguasai konsep teoritis dalam melakukan prosedur klerikal secara mendalam, serta mampu memformulasikan penyelesaian masalah procedural
	P14	Menguasai konsep teoritis dalam kualitas layanan, memasarkan produk dan jasa kepada pelanggan, pengembangan dan pengelolaan SDM, pengelolaan keuangan dan rencana bisnis, pelaporan, pencatatan, pengendalian operasional dan menganalisa serta mengukur kinerja hotel secara mendalam, serta mampu memformulasikan penyelesaian masalah prosedural
	P15	Menguasai konsep teoritis dalam memberi pengarahan dasar membaca dan mengikuti diagram secara mendalam, serta mampu memformulasikan penyelesaian masalah prosedural

4		P16	Menguasai konsep teoritis dalam membangun dan memelihara tempat kerja yang aman untuk orang dewasa dan anak-anak secara mendalam, serta mampu memformulasikan penyelesaian masalah procedural
		P17	Menguasai konsep teoritis dalam menyampaikan presentasi lisan secara ringkas secara mendalam, serta mampu memformulasikan penyelesaian masalah prosedural
		P18	Menguasai konsep teoritis dalam kewirausahaan, perencanaan bisnis, dan manajemen strategis untuk mendukung pengembangan industri pariwisata dan ekonomi kreatif secara mendalam, serta mampu memformulasikan penyelesaian masalah prosedural
		P19	Menguasai prinsip-prinsip dalam menyelesaikan pekerjaan berlingkup luas, mampu memilih metode yang sesuai dari beragam pilihan yang sudah maupun belum baku dengan menganalisis data, serta mampu menunjukkan kinerja dengan mutu dan kuantitas tertentu;
		P20	Menguasai teknik dalam mengelola kelompok kerja dan mampu menyusun laporan tertulis secara komprehensif;
		P21	Menguasai pemahaman dan penghayatan nilai-nilai Pancasila sebagai falsafah negara, menguasai konsep ideologi bangsa Indonesia sebagai ruh dalam membentuk jati diri pribadi, mengembangkan sikap jiwa profesionalitasnya sesuai dengan bidang profesinya masing-masing;
		P22	Menguasai konsep umum sosial budaya, agama, dan kepercayaan.
	Keterampilan Khusus	KK1	Mampu menyediakan layanan makanan dan minuman, mengambil pesanan dan menyiapkan meja, menyediakan penghubung antara dapur dan restoran serta membersihkan lokasi/area dan peralatan di restoran dengan memanfaatkan ilmu pengetahuan, teknologi, dan/atau seni dalam penyelesaian masalah serta mampu beradaptasi terhadap situasi yang dihadapi.
		KK2	Mampu menggunakan alat dan teknologi dalam bisnis, mencari dan mendapatkan data dari komputer, merancang, menyiapkan, dan menyajikan berbagai jenis laporan, mengoperasikan sistem informasi otomatis, serta merencanakan dan mengintegrasikan sistem dalam prosedur operasional hotel dengan memanfaatkan ilmu pengetahuan, teknologi, dan/atau seni dalam penyelesaian masalah serta

			mampu beradaptasi terhadap situasi yang dihadapi.
		KK3	Mampu mengorganisir dan menyiapkan makanan menggunakan metode dasar memasak dengan prinsip aman higienis makanan, dan mampu menggunakan metode tersebut untuk mengidentifikasi dan memasak daging, <i>seafood</i> , sayuran, telur dan olahan tepung yang diolah menjadi <i>appetizer</i> , kaldu atau sup serta disajikan dengan penampilan yang menarik dengan memanfaatkan ilmu pengetahuan, teknologi, dan/atau seni dalam penyelesaian masalah serta mampu beradaptasi terhadap situasi yang dihadapi.
		KK4	Mampu mengoperasikan bar melalui aktivitas menyiapkan dan menghadirkan minuman non alkohol dan <i>cocktail</i> (alkohol) dengan menyediakan pelayanan yang bertanggung jawab terhadap minuman beralkohol dan menyediakan saran ahli tentang makanan dengan memanfaatkan ilmu pengetahuan, teknologi, dan/atau seni dalam penyelesaian masalah serta mampu beradaptasi terhadap situasi yang dihadapi.
		KK5	Mampu menyiapkan dan membuat produk patiseri, kue dan roti dan makanan penutup baik yang disajikan panas maupun dingin dengan melaksanakan prosedur keselamatan makanan yang memanfaatkan ilmu pengetahuan, teknologi, dan/atau seni dalam penyelesaian masalah serta mampu beradaptasi terhadap situasi yang dihadapi.
		KK6	Mampu berkomunikasi percakapan dan mengembangkan hubungan baik dengan tamu menggunakan bahasa Inggris lisan dan mampu membaca teks informasi serta menulis melalui aktivitas berkorespondensi bisnis dalam bahasa Inggris tingkat lanjut, dan mampu menyampaikan presentasi lisan secara ringkas untuk bertukar ide-ide secara kompleks dengan memanfaatkan ilmu pengetahuan, teknologi, dan/atau seni dalam penyelesaian masalah serta mampu beradaptasi terhadap situasi yang dihadapi.
		KK7	Mampu menyediakan jasa tata graha untuk tamu melalui aktivitas menyediakan kamar, membersihkan area umum, fasilitas, peralatan dan termasuk fasilitas kehilangan dan penemuan di dalamnya dengan memanfaatkan ilmu pengetahuan, teknologi, dan/atau seni dalam penyelesaian masalah serta mampu beradaptasi terhadap situasi yang dihadapi.

		KK8	Mampu menangani linen dan pakaian tamu dan menyediakan jasa pengantaran dan penjemputan pakaian tamu dengan memanfaatkan ilmu pengetahuan, teknologi, dan/atau seni dalam penyelesaian masalah serta mampu beradaptasi terhadap situasi yang dihadapi.
		KK9	Mampu menyediakan layanan akomodasi <i>reception</i> dan layanan mengantar barang bawaan tamu serta menyajikan informasi produk, dan memproses transaksi keuangan hingga proses audit malam dengan memanfaatkan ilmu pengetahuan, teknologi, dan/atau seni dalam penyelesaian masalah serta mampu beradaptasi terhadap situasi yang dihadapi.
		KK10	Mampu menerima reservasi melalui telepon, email atau secara langsung dan memproses reservasi melalui sistem komputer dengan memanfaatkan ilmu pengetahuan, teknologi, dan/atau seni dalam penyelesaian masalah serta mampu beradaptasi terhadap situasi yang dihadapi.
		KK11	Mampu merencanakan penjualan, promosi produk dan jasa kepada pelanggan serta mampu membangun dan melaksanakan hubungan kerja bisnis melalui kemampuan kerja kooperatif dengan memanfaatkan ilmu pengetahuan, teknologi, dan/atau seni dalam penyelesaian masalah serta mampu beradaptasi terhadap situasi yang dihadapi.
		KK12	Mampu memelihara catatan/pembukuan keuangan, mempersiapkan laporan keuangan rutin, dan mempersiapkan laporan keuangan rutin yang terpelihara dan mengikuti standar sistem keuangan dan akuntansi yang aman dengan memanfaatkan ilmu pengetahuan, teknologi, dan/atau seni dalam penyelesaian masalah serta mampu beradaptasi terhadap situasi yang dihadapi.
		KK13	Mampu memproses transaksi pembelian barang dan jasa, memonitor, mengendalikan dan mengadakan pemesanan bahan serta mempersiapkan dan memantau anggaran dengan memanfaatkan ilmu pengetahuan, teknologi, dan/atau seni dalam penyelesaian masalah serta mampu beradaptasi terhadap situasi yang dihadapi.
		KK14	Mampu merencanakan konsep dan mengorganisir perhelatan pada hotel dan restoran serta mampu mengelola personel divisi makanan minuman termasuk proses penilaian kinerja dengan memanfaatkan ilmu pengetahuan, teknologi, dan/atau seni dalam penyelesaian masalah serta mampu beradaptasi terhadap situasi yang dihadapi.

		KK15	Mampu memimpin, mengelola orang, menjaga hubungan kerja, mengobservasi atau memonitor kinerja dan memberikan dukungan kepada bawahan serta kolega dengan memanfaatkan ilmu pengetahuan, teknologi, dan/atau seni dalam penyelesaian masalah serta mampu beradaptasi terhadap situasi yang dihadapi.
		KK16	Mampu menerapkan praktik SDM yang baik pada aktivitas merekrut/menyeleksi staf, menjadwalkan, mengembangkan prosedur penilaian dan mengelola catatan daftar gaji staf dengan memanfaatkan ilmu pengetahuan, teknologi, dan/atau seni dalam penyelesaian masalah serta mampu beradaptasi terhadap situasi yang dihadapi.
		KK17	Mampu mengembangkan kemampuan SDM melalui aktivitas merencanakan pelatihan, melakukan pelatihan keterampilan lain, mengelola sistem penilaian dan mampu memantau serta mengevaluasi efektivitas pelatihan dengan memanfaatkan ilmu pengetahuan, teknologi, dan/atau seni dalam penyelesaian masalah serta mampu beradaptasi terhadap situasi yang dihadapi.
		KK18	Mampu menerima, menyimpan, memonitor, mengendalikan dan mengadakan pemesanan bahan serta mengelola pembelian barang atau bahan dengan prinsip aman dan memperhatikan biaya dengan memanfaatkan ilmu pengetahuan, teknologi, dan/atau seni dalam penyelesaian masalah serta mampu beradaptasi terhadap situasi yang dihadapi.
		KK19	Mampu merencanakan, mengontrol jasa boga berdasarkan menu untuk menjaga kendali mutu dalam produksi makanan dengan juga mempertimbangkan target pendapatan dan biaya melalui pengelolalan penggunaan SDM yang efektif dengan memanfaatkan ilmu pengetahuan, teknologi, dan/atau seni dalam penyelesaian masalah serta mampu beradaptasi terhadap situasi yang dihadapi.
		KK20	Mampu mengelola kualitas pelayanan tamu dan melakukan perbaikan serta peningkatan layanan berkelanjutan dengan memanfaatkan ilmu pengetahuan, teknologi, dan/atau seni dalam penyelesaian masalah serta mampu beradaptasi terhadap situasi yang dihadapi.
		KK21	Mampu mengelola kualitas pelayanan atau pengalaman tamu dengan menangani dan menyelesaikan situasi konflik dan menyediakan keamanan tamu dan VIP termasuk memiliki kemampuan merencanakan evakuasi lokasi dengan tata cara prosedur komunikasi yang sesuai standar dengan memanfaatkan ilmu pengetahuan, teknologi, dan/atau seni dalam penyelesaian masalah serta mampu beradaptasi terhadap situasi yang dihadapi.

		KK22	Mampu membangun dan memelihara tempat kerja dan produk hotel yang bersih dan aman bagi tamu termasuk anak melalui aktivitas memonitor secara rutin tempat kerja serta memantau kinerja staf dengan memanfaatkan ilmu pengetahuan, teknologi, dan/atau seni dalam penyelesaian masalah serta mampu beradaptasi terhadap situasi yang dihadapi.
		KK23	Mampu mengelola kinerja keuangan dalam anggaran dari proses persiapan hingga pemantauan dan dibuat dalam berbagai jenis dokumen secara manual dan komputerisasi serta melakukan audit pada prosedur keuangan dengan memanfaatkan ilmu pengetahuan, teknologi, dan/atau seni dalam penyelesaian masalah serta mampu beradaptasi terhadap situasi yang dihadapi.
		KK24	Mampu merencanakan strategi pemasaran dan mengkoordinasikan penyediaan alat promosi seperti brosur dan menyiapkan dokumen bisnis seperti perjanjian kontrak kepada agen penjual atau pelanggan serta menyiapkan penawaran produk (quotation) dengan memanfaatkan ilmu pengetahuan, teknologi, dan/atau seni dalam penyelesaian masalah serta mampu beradaptasi terhadap situasi yang dihadapi.
		KK25	Mampu mengembangkan produk dan layanan baru hotel melalui pengembangan rencana bisnis dan memiliki pengetahuan hukum/perizinan untuk kepatuhan bisnis dengan memanfaatkan ilmu pengetahuan, teknologi, dan/atau seni dalam penyelesaian masalah serta mampu beradaptasi terhadap situasi yang dihadapi.
		KK26	Mampu menciptakan, mengimplementasikan dan mengevaluasi produk strategik hotel melalui aktivitas pengelolaan resiko operasional, pengembangan kebijakan operasional dengan memanfaatkan ilmu pengetahuan, teknologi, dan/atau seni dalam penyelesaian masalah serta mampu beradaptasi terhadap situasi yang dihadapi.
		KK27	Mampu mengembangkan dan mengawasi pendekatan operasional lintas divisi melalui analisa indikator capaian kinerja hotel dengan memanfaatkan ilmu pengetahuan, teknologi, dan/atau seni dalam penyelesaian masalah serta mampu beradaptasi terhadap situasi yang dihadapi.
		KK28	Mampu membuat kegiatan implementasi manajerial dari proses perencanaan, pengorganisasian, pelaksanaan dan pengawasan dengan memanfaatkan ilmu pengetahuan, teknologi, dan/atau seni dalam penyelesaian masalah serta mampu beradaptasi terhadap situasi yang dihadapi.

		KK29	Mampu mengelola aset fisik dan infrastruktur hotel serta memelihara keamanan dengan mengedepankan prinsip antisipasi dan pencegahan dengan memanfaatkan ilmu pengetahuan, teknologi, dan/atau seni dalam penyelesaian masalah serta mampu beradaptasi terhadap situasi yang dihadapi.
		KK30	Mampu melakukan analisis terhadap kondisi permintaan pasar hotel melalui pembuatan kompetitor set, market dan <i>price positioning</i> , dengan memanfaatkan ilmu pengetahuan, teknologi, dan/atau seni dalam penyelesaian masalah serta mampu beradaptasi terhadap situasi yang dihadapi.
		KK31	Mampu melakukan analisis terhadap fenomena bisnis perhotelan yang dituangkan dalam tulisan ilmiah dengan memanfaatkan ilmu pengetahuan, teknologi, dan/atau seni dalam penyelesaian masalah serta mampu beradaptasi terhadap situasi yang dihadapi.
		KK32	Mampu mengkoordinasikan kegiatan MICE di hotel pada semua departemen yang terlibat dan vendor serta pendukung acara, dengan memanfaatkan ilmu pengetahuan, teknologi, dan/atau seni dalam penyelesaian masalah serta mampu beradaptasi terhadap situasi yang dihadapi.
		KK33	Mampu mengimplementasikan kebijakan praktek pariwisata berkelanjutan dan hijau yang diterapkan dalam operasional hotel dengan memanfaatkan ilmu pengetahuan, teknologi, dan/atau seni dalam penyelesaian masalah serta mampu beradaptasi terhadap situasi yang dihadapi.
		KK34	Mampu mewujudkan pemikiran atau ide kreatif menjadi sebuah penciptaan karya kreatif

4. STRUKTUR KURIKULUM

1. Semester: 1 (satu)

- a. Nama Kualifikasi : Kualifikasi II dan III/Sertifikat 2 dan 3
b. Bidang : Tata Hidang, Kantor Depan, Tata Graha dan Tata Boga

No	Kode Mata Kuliah		Matakuliah	Jumlah SKS	SKS		Jumlah jam	Sajian Jam	
	Kode Mata Kuliah	Inisial Mata Kuliah			Teori	Praktik		Teori	Praktik
1	D37802	OPR	OPERASIONAL RESTORAN	2		2	7		7
2	C61902	PRB	PENGETAHUAN RESTORAN DAN BAR	2	2		2	2	
3	D37902	OPB	OPERASIONAL BAR	2		2	7		7
4	C18802	PPH	PENGETAHUAN PARIWISATA DAN HOSPITALITY	2	2		2	2	
5	B24302	BID	BAHASA INGGRIS DASAR	2	2		2	2	
6	C23202	PSP	PSIKOLOGI PELAYANAN	2	2		2	2	
7	A00102	AGA	AGAMA	2	2		2	2	
8	A00502	PAN	PANCASILA	2	2		2	2	
9	A00202	BAI	BAHASA INDONESIA	2	2		2	2	
	TOTAL			18	14	4	28	14	14

2. Semester: 2 (dua)

- a. Nama Kualifikasi : Kualifikasi II dan III/Sertifikat 2 dan 3
b. Bidang : Tata Boga, Kantor Depan, Tata Graha dan Tata Hidang

No	Kode Mata Kuliah		Matakuliah	Jumlah SKS	SKS		Jumlah jam	Sajian Jam	
	Kode Mata Kuliah	Inisial Mata Kuliah			Teori	Praktik		Teori	Praktik
1	C03002	HSK	HYGIENE, SANITASI DAN KESELAMATAN KERJA	2	2		2	2	
2	D39403	TID	TEKNOLOGI INFORMASI DIGITAL	3		3	10		10
3	D38302	OTB	OPERASIONAL TATA BOGA	2		2	7		7
4	C62802	PBP	PENGETAHUAN TATA BOGA DAN PATISERI	2	2		2	2	
5	D38403	OPP	OPERASIONAL PATISERI	2		2	7		7
6	B24502	BIL	BAHASA INGGRIS LANJUTAN	2	2		2	2	
7	A00302	KWN	KEWARGANEGARAAN	2	2		2	2	
8	B05002	HIP	HUBUNGAN INDUSTRIAL PANCASILA	2	2		2	2	
9	B16402	AKN	BUDAYA ANTI KORUPSI DAN NARKOBA	2	2		2	2	
	TOTAL			19	12	7	36	12	24

3. Semester: 3 (tiga)

- a. Nama Kualifikasi : Kualifikasi II dan III/Sertifikat 2 dan 3
 b. Bidang : Kantor Depan, Tata Graha, Tata Hidang, dan Tata Boga

No	Kode Mata Kuliah		Matakuliah	Jumlah SKS	SKS		Jumlah jam	Sajian Jam	
	Kode Mata Kuliah	Inisial Mata Kuliah			Teori	Praktik		Teori	Praktik
1	C17002	PDK	PENGETAHUAN DIVISI KAMAR	2	2		2	2	
2	D38502	OTG	OPERASIONAL TATA GRAHA	2		2	7		7
3	D38602	OLB	OPERASIONAL LINEN DAN BINATU	2		2	7		7
4	C10102	OPT	OPERASIONAL PENERIMAAN TAMU	2		2	7		7
5	D38702	OPK	OPERASIONAL PEMESANAN KAMAR	2		2	7		7
6	B19202	PEM	PENGANTAR PEMASARAN	2	2		2	2	
7	B19102	PAK	PENGANTAR AKUNTANSI	2	2		2	2	
8	B04602	ETB	ETIKA BISNIS	2	2		2	2	
9	B19002	PMA	PENGANTAR MANAJEMEN	2	2		2	2	
10		APD	BAHASA ASING PILIHAN DASAR	2	2		2	2	
	B21102		BAHASA ASING PILIHAN DASAR (JEPANG)						
	B21302		BAHASA ASING PILIHAN DASAR (PERANCIS)						
	TOTAL			20	12	8	40	12	28

4. Semester: 4 (empat) MBKM

No	Kode Mata Kuliah		Matakuliah	Jumlah SKS	SKS		Jumlah jam	Sajian Jam	
	Kode Mata Kuliah	Inisial Mata Kuliah			Teori	Praktik		Teori	Praktik
1	B16920	MAI	MAGANG INDUSTRI	20		20	40		40
	TOTAL			20		20	40		40

5. Semester : 5 (lima)

- a. Nama Kualifikasi : Kualifikasi IV/Sertifikat 4
b. Bidang : Kantor Depan, Tata Graha, Tata Hidang, dan Tata Boga

No	Kode Mata Kuliah		Matakuliah	Jumlah SKS	SKS		Jumlah jam	Sajian Jam	
	Kode Mata Kuliah	Inisial Mata Kuliah			Teori	Praktik		Teori	Praktik
1	C00702	AMH	AKUNTANSI MANAJEMEN HOSPITALITY	2	2		2	2	
2	C62002	PRR	PENGELOLAAN RESTORAN DAN BAR	2	2		2	2	
3	D39302	PSH	PENGELOLAAN PELATIHAN SDM HOSPITALITY	2		2	7		7
4	B05702	KEP	KEPEMIMPINAN	2	2		2	2	
5	B25602	PEB	PENGENDALIAN BIAYA	2	2		7		7
6	C62902	PTB	PENGELOLAAN TATA BOGA	2	2		2	2	
7	C31402	PKD	PENGELOLAAN KANTOR DEPAN	2	2		2	2	
8	C31504	PTG	PENGELOLAAN TATA GRAHA	2	2		2	2	
9	C63102	PAB	PENGELOLAAN AKOMODASI BERKELANJUTAN	2	2		2	2	
10		APL	BAHASA ASING PILIHAN LANJUTAN	2	2		2		
	B22702		BAHASA ASING PILIHAN LANJUTAN (JEPANG)						
	B22802		BAHASA ASING PILIHAN LANJUTAN (PERANCIS)						
	TOTAL			20	18	2	30	16	14

6. Semester : 6 (enam)

- a. Nama Kualifikasi : Kualifikasi V/Sertifikat 5
b. Divisi Tenaga Kerja : Administrasi Hotel

No	Kode Mata Kuliah		Matakuliah	Jumlah SKS	SKS		Jumlah jam	Sajian Jam	
	Kode Mata Kuliah	Inisial Mata Kuliah			Teori	Praktik		Teori	Praktik
1	B07102	MAM	MANAJEMEN MUTU	2	2		2	2	
2	B23902	PKH	PENGELOLAAN KEUANGAN HOSPITALITY	2	2		2	2	
3	D39102	PEH	PEMASARAN HOSPITALITY	2		2	7		7
4	C18402	PMI	PENGETAHUAN MICE	2	2		2	2	
5	B23302	SDM	PENGELOLAAN SUMBER DAYA MANUSIA	2	2		2	2	
6	C63202	PRH	PENGELOLAAN PROPERTI HOSPITALITY	2	2		2	2	
7	C24203	SIH	SISTEM INFORMASI HOTEL	3	3		3	3	
8	B06103	KEW	KEWIRAUSAHAAN	3		3	10		10
9	B09003	MEP	METODOLOGI PENELITIAN	3	3		3	3	
10	C34502	PPK	PENGELOLAAN PENDAPATAN KAMAR	2	2		2	2	
	TOTAL			23	18	5	35	18	17

7. Semester : 7 (tujuh) MBKM

No	Kode Mata Kuliah		Matakuliah	Jumlah SKS	SKS		Jumlah jam	Sajian Jam	
	Kode Mata Kuliah	Inisial Mata Kuliah			Teori	Praktik		Teori	Praktik
1	B23620	MAI	MAGANG INDUSTRI	20		20	40		40
	TOTAL			20		20	40		40

8. Semester : 8 (delapan)

- a. Nama Kualifikasi : Kualifikasi VI/Sertifikat 6
b. Divisi Tenaga Kerja : *Hotel Management*

No	Kode Mata Kuliah		Matakuliah	Jumlah SKS	SKS		Jumlah jam	Sajian Jam	
	Kode Mata Kuliah	Inisial Mata Kuliah			Teori	Praktik		Teori	Praktik
1	C21703	PJA	PERENCANAAN JASA AKOMODASI	3		3	10		10
2	C28502	AOH	ANALISIS OPERASIONAL HOTEL	2	2		2	2	
3	D40603	APM	APLIKASI MANAJEMEN	3		3	10		10
4	B26102	MAS	MANAJEMEN STRATEGIK	2	2		2	2	
5	C63302	KPI	<i>HOTEL KEY PERFORMANCE INDICATOR</i>	2	2		2	2	
6	B26006	PAT	PROYEK AKHIR TERAPAN	6		6	20		20
	TOTAL			18	6	12	46	6	40

Total SKS**158**

5. 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 PENGELOLAAN PERHOTELAN		
No. Dokumen :	No. Revisi : 00	Halaman : 1 dari ..	Tanggal Terbit : 17 Juli 2023

A. PERENCANAAN PERKULIAHAN

Nama Mata Kuliah	Kode	Rumpun MK	Bobot (sks)	Semester	Tanggal Penyusunan
Operasional Restoran	OPR	Pengelolaan Akomodasi	2	1	17 Juli 2023
Bidang		Kualifikasi		Jenjang	
Restoran		Kualifikasi II		Sertifikat 2	
Otorisasi	Dosen Pengembang RPS		Koordinator RMK		Ka PRODI
	Ita Maemunah, MM.Par., CHE		Ita Maemunah, MM.Par., CHE.		Pudin Saepudin, S.ST.Par., MP.Par, CHE

	NIP. 19761226 201101 2003		NIP.19761226 201101 2 003		NIP. 19770514 200902 1 002	
Capaian Pembelajaran (CP)	CPL-PRODI (Capaian Pembelajaran Lulusan Program Studi) yang Dibebankan Pada Mata Kuliah					
	SIKAP					
	S6	Bekerja sama dan memiliki kepekaan sosial serta kepedulian terhadap masyarakat dan lingkungan;				
	S9	Menunjukkan sikap bertanggungjawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri;				
	S8	Menginternalisasi nilai, norma, dan etika akademi;				
	S11	Menerapkan <i>Global Code of Ethic of Tourism</i>				
	PENGETAHUAN					
	P2	Menguasai konsep teoritis dalam mengikuti prosedur kebersihan di tempat kerja, menerapkan prosedur kesehatan, keselamatan dan keamanan kerja, melakukan prosedur dasar pertolongan pertama, mampu membersihkan serta merapikan area kerja, dan konsep pariwisata berkelanjutan secara mendalam, serta mampu memformulasikan penyelesaian masalah prosedural				
	P3	Menguasai konsep teoritis dalam mengembangkan dan memperbaharui pengetahuan tentang industri pariwisata dan perhotelan termasuk pengetahuan lokal secara mendalam, serta mampu memformulasikan penyelesaian masalah prosedural				
	P4	Menguasai konsep teoritis dalam berkomunikasi secara lisan dalam bahasa Inggris pada tingkat operasional dasar secara mendalam, serta mampu memformulasikan penyelesaian masalah prosedural				
	P5	Menguasai konsep teoritis dalam bekerja sama secara efektif dengan kolega dan pelanggan, bekerja dalam lingkungan sosial yang berbeda, menangani dan menyelesaikan keluhan pelanggan secara mendalam, serta mampu memformulasikan penyelesaian masalah prosedural				
	P6	Menguasai konsep teoritis dalam bidang pelayanan makanan dan minuman secara mendalam serta mampu memformulasikan penyelesaian masalah prosedural				
KETERAMPILAN UMUM						

	KU1	Mampu menerapkan pemikiran logis, kritis, dan inovatif dalam melakukan jenis pekerjaan spesifik, di bidang keahliannya, dengan mutu dan kuantitas yang dapat diukur dengan standar kompetensi kerja bidang yang bersangkutan;
	KU2	Mampu menunjukkan kinerja mandiri, bermutu dan terukur;
	KETERAMPILAN KHUSUS	
	KK1	Mampu menyediakan layanan makanan dan minuman, mengambil pesanan dan menyiapkan meja, menyediakan penghubung antara dapur dan restaurant serta membersihkan lokasi/area dan peralatan di restoran dengan memanfaatkan ilmu pengetahuan, teknologi, dan/atau seni dalam penyelesaian masalah serta mampu beradaptasi terhadap situasi yang dihadapi.
	CPMK (Capaian Pembelajaran Mata Kuliah)	
	CPMK 1	Mampu menyediakan penghubung antara dapur dan area pelayanan (S9, S11, P3, P6, P12, KU6, KU8, KK1)
	CPMK 2	Mampu menyediakan layanan makanan dan minuman (S9,S11, P3, P4, P5, P6, P14, KU1, KU2, KU5, KK1, KK6, KK13, KK21)
	CPMK 3	Mampu mengambil pesanan dan menyiapkan meja (S9, S11, P3, P4,P5, P6, KU1,KU2, KK1, KK6)
	CPMK 4	Mampu membersihkan area pelayanan makanan dan minuman (S6, S9, S11 P2, P5 KU2, KK1)
Deskripsi Singkat Mata Kuliah	Mata kuliah operasional restoran adalah mata kuliah bidang dasar <i>food and beverage service</i> yang memberikan pengenalan tentang restoran, jenis-jenis restoran, jenis-jenis pelayanan, menu serta teknik melayani tamu.	
Bahan Kajian	1. D1.HRS.CL1.04, <i>Communicate effectively on the telephone</i> 2. D1.HBS.CL5.09, <i>Provide a link between kitchen and service area</i> 3. D1.HBS.CL5.12, <i>Provide food and beverage services</i> 4. D1.HBS.CL5.16, <i>Take food orders and provide table service</i> 5. <i>Types of Restaurant</i> 6. <i>Types of service</i> 7. <i>Types of menu</i> 8. <i>Restaurant & Bar Equipments and materials</i> 9. <i>Meal Time</i>	

Pustaka	Utama 1. William Anglairs Institute, TEFA. 2012 Pendukung 2. Dennis Lillicrap & John Cousins, 2014, <i>Food and Beverage Service</i>, eighth edition, London, Hodder Education, an Hachette UK Company
Media Pembelajaran	Infocus, LCD, Peralatan restoran (<i>Restaurant materials, Utensils & equipment</i>)
Nama Dosen Pengampu	Ita Maemunah
Tempat Pelaksanaan	Laboratorium Praktik (Restoran)
Mata kuliah prasyarat (Jika ada)	-

a. PROGRAM PEMBELAJARAN

Pertemuan Ke-	Sub-CPMK (Kemampuan akhir yang direncanakan)	Bahan Kajian (Topik)	Bentuk/ Metode Pembelajaran (Media dan Sumber Belajar)	Waktu	Penilaian			Referensi (Pustaka)
					Pengalaman Belajar (Tugas Mahasiswa)	Kriteria Penilaian dan Indikator	Bobot (%)	
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
1	1. Mahasiswa mampu memahami tentang rencana pembelajaran operasional restoran 2. Mahasiswa mampu menyediakan penghubung antara dapur dan area pelayanan (Provide a Link Between Kitchen and Service Area)	Penyampaian silabus dan satuan acara pembelajaran dan gambaran umum Operasional restoran: <i>1. Liaise between kitchen and service areas</i> <i>2. Clean and clear food service areas</i> <i>3. Maintain effective relationships with colleagues (CS, TM)</i>	Bentuk: Praktik Aktivitas di: Restoran Metode: Praktik perorangan Media: Pesawat telepon Sumber belajar: <i>hands-out</i> , media internet	2 x 170'	Menyebutkan jenis-jenis, dan bentuk layanan restoran Menjelaskan bentuk hubungan/koordinasi antar restoran dan dapur	Kriteria: Kehadiran, ketepatan, kesesuaian, dan penguasaan praktik. Evaluasi pembelajaran Indikator: Pemahaman rencana pembelajaran operasional restoran	4,28%	1 (Train Manu hal.9
2	Mahasiswa mampu menyediakan area layanan makanan dan minuman:	1. <i>Check food service area and customer</i>	Bentuk: Praktik Aktivitas di: Restoran Metode:	2 x 170'	Mampu menyiapkan outlet makanan dan/atau makanan dan minuman untuk pelayanan dan set	Kriteria: Kehadiran, ketepatan, kesesuaian, dan penguasaan materi.	4,28%	2 (Train Manu hal.15

	1.Menyiapkan outlet makanan dan/atau makanan dan minuman untuk pelayanan (Prepare food and/or food and beverage outlet for service) 2.Melakukan set up meja (Set tables)	<i>facilities for cleanliness prior to service, in accordance with enterprise procedures, and where required, take corrective action/s</i> 2. <i>Check and prepare equipment for service</i> 3. <i>Check cleanliness and condition of tables and all table items, prior to service and take necessary corrective action</i> 4. <i>Check requirements for the upcoming service session</i> 5. <i>Check cleanliness of the facility and conduct spot and makeup cleaning as required</i> 6. <i>Set up dining area for trading session</i>	Praktik kelompok Media: <i>Internal areas, such as dining area, toilets, public areas and entrances, bars, waiting areas</i> <i>Furniture and equipment</i> <i>Tables, chairs and waiting stations</i> <i>Cash register, Refrigeration, equipment, Cooking equipment, Micro wave, Kitchen utensils, Bain-marie</i> Sumber belajar: <i>Modul Praktik</i>		up meja pelayanan bagi tamu	Evaluasi pembelajaran Indikator: Ketepatan pelaksanaan praktik menyiapkan outlet makanan dan/atau makanan dan minuman untuk pelayanan dan set up meja pelayanan bagi tamu		
--	--	---	---	--	------------------------------------	---	--	--

		7. <i>Process incoming reservations to the establishment</i> 8. <i>Match table setting to menu for the session</i> 9. <i>Set tables and dress where appropriate</i> 10. <i>Complete final inspection of room and table set ups</i> 11. <i>Identify and report recurring problems with set up to the appropriate person to prevent recurrence</i> (CS, TM)						
3-4	Mampu mengambil pesanan dan menyediakan pelayanan makanan dan minuman: 1. Bertemu dan menyapa Tamu 2. Mengambil pesanan makanan dan minuman tamu	1. <i>Welcome guests on arrival</i> 2. <i>Seat guests at nominated or designated tables</i> 3. <i>Offer pre-meal services</i> 4. <i>Present menus and wine/drink lists</i> 5. <i>Provide service advice and information to guests</i>	Bentuk: Praktik Aktivitas di: Restoran Metode: Praktik kelompok Media: Internal areas, such as dining area, public areas and entrances, bars, waiting areas Furniture	2 x 170'	Mampu menyapa tamu dan mengambil pesanan makanan dan minuman	Kriteria: Kehadiran, ketepatan, kesesuaian, dan penguasaan materi. Evaluasi pembelajaran Indikator: Ketepatan pelaksanaan praktik menyediakan layanan makanan dan minuman yaitu	8,56%	2 (Trainee) Manajemen hal. 73 3 (Trainee)

	Meet and greet guests, Take food and beverage orders)	6. Take beverage orders and food orders 7. Sell menu items and drinks proactively 8. Recommend wines and drinks to accompany selected foods 9. Respond to guest queries regarding menu items and drink choices 10. Transfer orders to service and preparation points 11. Adjust settings/covers to reflect menu items selected 12. Liaise with other staff regarding intended service delivery	and equipment Tables, chairs and waiting stations Written orders Verbal orders Sumber belajar: Modul Praktik			menyapa tamu dan mengambil pesanan makanan dan minuman		Manual hal.47)
5-7	Mampu menyediakan layanan makanan dan minuman: 1. memproses pesanan (Take and process orders)	1. Provide a helpful and attentive approach to customers 2. Take and record orders accurately and legibly	Bentuk: Praktik Aktivitas di: Restoran Metode: Praktik kelompok Media:	2 x 170'	Mampu memproses pesanan dan menghidangkan makanan dan minuman kepada tamu	Kriteria: Kehadiran, ketepatan, kesesuaian, dan penguasaan materi. Evaluasi pembelajaran Indikator:	12,84%	2 (Train Manu hal. 10 3 (Train Manu hal. 47

	2.menghidangkan makanan dan minuman kepada tamu (Serve foods, Serve drinks) .	3. <i>Convey orders promptly to the kitchen and/or bar</i> 4. <i>Give customers advice on product selections, if required</i> 5. (CS, TM) <i>Serve bread rolls at table</i> 6. <i>Serve dishes as ordered by guests</i> 7. <i>Check guest satisfaction as part of service delivery</i> 8. <i>Take remedial action in the event of guest dissatisfaction</i> 9. <i>Clear table at appropriate times throughout meal and on completion of meal</i> 10. <i>Serve pre-dinner drinks to table</i> 11. <i>Serve wines to table</i> 12. <i>Serve after-meal drinks to table</i>	Internal areas, such as dining area, bars, waiting areas Furniture and equipment Tables, chairs and waiting stations Sumber belajar: <i>Modul Praktik</i>			Ketepatan pelaksanaan praktik memproses pesanan dan menghidangkan makanan dan minuman kepada tamu		
--	---	--	--	--	--	--	--	--

		13. <i>Coordinate timing of beverage service to match courses/menu items being served</i> 14. <i>Clear glasses and beverage items</i> (CS, TM)						
8	Ujian Tengah Semester					Materi perkuliahan pertemuan 1-8	20%	
9	Mampu mengambil pesanan dan menyediakan pelayanan minuman: Menyiapkan dan mengemas <i>take away food and beverage</i> (Prepare and pack take away food and beverages)	1. <i>Present and pack food and beverage items in accordance with enterprise procedures and relevant health regulations</i> 2. <i>Apply safe food handling practices in accordance with enterprise procedures and relevant health regulations</i> 3. <i>Dispose of spoiled products in accordance</i>	Bentuk: Praktik Aktivitas di: Restoran Metode: Praktik kelompok Media: Orders for food Orders for beverages Take away orders Ingredients Cooking Product may include: Fresh food items Pre-packed food items Beverages Sandwiches Pies	2 x 170'	Mampu menyiapkan dan mengemas <i>take away food and beverage</i>	Kriteria: Kehadiran, ketepatan, kesesuaian, dan penguasaan materi. Evaluasi pembelajaran Indikator: Ketepatan pelaksanaan praktik menyiapkan dan mengemas <i>take away food and beverage</i>	4,28%	3 (Train Manu hal.67

		<i>with enterprise procedures and relevant health regulations</i> 4. <i>Comply with correct food handling and food safety procedures (CS, TM)</i>	Snack food Cakes Dish of the day Blackboard menu methods Sumber belajar: <i>Modul Praktik</i>					
10	Mampu menyediakan layanan makanan dan minuman: menyediakan dukungan yang tepat kepada staff (Provide support to staff)	1. Deliver <i>assistance to food service staff</i> 2. Deliver <i>assistance to beverage service staff</i> 3. Deliver <i>assistance to other staff, as required (CS, TM)</i>	Bentuk: Praktik Aktivitas di: Restoran Metode: Praktik kelompok Media: Service equipment, including beverage service equipment, such as but not limited to draught beer, post-mix, coffee/espresso coffee machines, glass washers, glassware, trays, trolleys,	2 x 170' Menit	Mampu menyimpan dan menangani makanan dengan aman	Kriteria: Kehadiran, ketepatan, kesesuaian, dan penguasaan materi. Evaluasi pembelajaran Indikator: Ketepatan pelaksanaan praktik menyimpan dan menangani makanan dengan aman	4,28%	4 (Train Manu hal.45

			refrigeration and display units food service equipment, such as but not limited to trays, trolleys, gueridon equipment, waiter's stations, crockery and cutlery Sumber belajar: <i>Modul Praktik</i>					
11	Mampu menyediakan layanan makanan dan minuman: 1.Memberikan tagihan (Present account to guest) 2.Menyediakan pelayanan ketika tamu meninggalkan restoran (Provide departure services)	1. <i>Compile guest account ready for presentation</i> 2. <i>Present account to guest</i> 3. <i>Accept payment for account</i> 4. <i>Process payment of account</i> 5. <i>Assist guest in leaving table</i> 6. <i>Provide end-of-service assistance, as required</i> 7. <i>Farewell guests</i> 8. <i>Turn off electrical (CS, TM)</i>	Bentuk: Praktik Aktivitas di: Restoran Metode: Praktik kelompok Media: Internal areas, such as dining area, bars, waiting areas Furniture and equipment Tables, chairs and waiting stations	2 x 170'	Mampu memberikan tagihan, menyediakan layanan ketika tamu meninggalkan restoran dan menutup restoran	Kriteria: Kehadiran, ketepatan, kesesuaian,dan penguasaan materi. Evaluasi pembelajaran Indikator: Ketepatan pelaksanaan memberikan tagihan, menyediakan layanan ketika tamu meninggalkan restoran dan menutup restoran	4,28%	2 (Train Manu hal. 13 2 (Train Manu hal. 14 3 (Train Manu hal. 11

			Sumber belajar: <i>Modul Praktik</i>					
12	Mampu mengambil pesanan dan menyediakan pelayanan minuman: Menyimpan dan menangani makanan dengan aman (Store and handle foods safely)	1. Comply with personal hygiene standards 2. Handle food according to food safety program 3. Maintain the workplace in a clean and tidy order 4. Comply with workplace measures to prevent pests entering the premises 5. Identify and report indicators of pest presence 6. <i>Identify unusual, suspicious or unruly behaviour and report to the appropriate person</i> 7. <i>Use appropriate interpersonal skills when cleaning and tidying to</i>	Bentuk: Praktik Aktivitas di: Restoran Metode: Praktik kelompok Media: <i>Cleaning, sanitising Taking and recording food temperatures Monitoring self-service food bars Monitoring and recording temperature of cool rooms and bain-maries Protecting foods from contamination Covering foods Using appropriate utensils No bare hand contact.</i> Sumber belajar: <i>Modul Praktik</i>	2 x 170'	Mampu menyimpan dan menangani makanan dengan aman	Kriteria: Kehadiran, ketepatan, kesesuaian, dan penguasaan materi. Evaluasi pembelajaran Indikator: Ketepatan pelaksanaan praktik menyimpan dan menangani makanan dengan aman	4,28%	3 (Train Manu... hal.10

		<i>optimize guest experience</i> (CS, TM)						
13-14	Mahasiswa Mampu membersihkan dan merapikan area pelayanan makanan dan restoran: 1. Membersihkan dan merapikan area makanan dan minuman (Clean and tidy food and beverage service areas) 2. Menutup restoran (Conduct shut down activities)	1. Identify <i>food and beverage service areas and food and beverage service equipment</i> that may need to be cleaned 2. Identify <i>factors that may impact on the delivery of cleaning in food and beverage service areas</i> 3. Apply <i>cleaning and tidying techniques</i> to identified cleaning needs in beverage service areas 4. Apply cleaning and tidying techniques to identified cleaning needs in food service areas	Bentuk: Praktik Aktivitas di: Restoran Metode: Praktik kelompok Media: <i>Bars</i> <i>Dining areas, food courts, restaurants</i> <i>Gaming areas</i> <i>Function and entertainment areas</i> <i>Back-of-house and front-of-house areas</i> <i>Outside areas including sporting and pool areas.</i> Sumber belajar: <i>Modul Praktik</i>	2 x 170'	Mampu memberikan Membersihkan dan merapikan area makanan dan minuman dan menutup restoran	Kriteria: Kehadiran, ketepatan, kesesuaian, dan penguasaan materi. Evaluasi pembelajaran Indikator: Ketepatan pelaksanaan Praktik membersihkan dan merapikan area makanan dan minuman dan menutup restoran	8,56%	3 (Train Manu hal. 10 133) 4 (Train Manual

		5. Identify equipment and items requiring maintenance and report to the appropriate person <i>and service-related equipment, where appropriate</i> 6. <i>Remove used linen items for laundering Store, stock and replenish, where necessary, for next service session</i> 7. <i>Dispose of waste Clear and clean service area and service items</i> 8. <i>Conduct session de-briefing</i> 9. <i>Conduct handover to incoming shift, where appropriate</i> (CS, TM)						
--	--	--	--	--	--	--	--	--

15	Mahasiswa Mampu membersihkan dan merapikan area pelayanan makanan dan restoran: Membersihkan dan merapikan public area (Clean and tidy public areas)	1. <i>Identify public areas and equipment/items that may need to be cleaned</i> 2. <i>Identify factors that may impact on the delivery of cleaning in public areas</i> 3. <i>Apply cleaning and tidying techniques to identified cleaning needs in public areas</i> 4. <i>Identify equipment and items requiring maintenance and report to the appropriate person</i> 5. <i>Identify unusual, suspicious or unruly behaviour and report to the appropriate person</i> 6. <i>Use appropriate interpersonal skills when cleaning and</i>	Bentuk: Praktik Aktivitas di: Restoran Metode: Praktik kelompok Media: <i>External cleaning equipment, motorised sweepers, burnishers, polishers, scrubbers</i> Sumber belajar: Modul Praktik	2 x 170'	Mampu membersihkan dan merapikan public area	Kriteria: Kehadiran, ketepatan, kesesuaian, dan penguasaan materi. Evaluasi pembelajaran Indikator: Ketepatan pelaksanaan Praktik membersihkan dan merapikan public area	4,28 %	3 (Train Manu 135) 4 (Train Manu hal. 5)
----	--	---	---	----------	--	---	--------	--

		<i>tidying to optimise guest experience</i> (CS, TM)						
16	Ujian Akhir Semester (Uji Kompetensi oleh LSP P1)							20%

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 prodinya 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.
5. Strategi Pembelajaran terdiri dari Bentuk, Metode dan Media yang digunakan untuk mencapai kemampuan akhir yang direncanakan.
6. 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.
7. 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
8. Nilai UAS (Perhatian % vokasi 30% teori dan 70% praktik, nilai UJK terintegrasi dengan 70% tersebut)

OTORISASI	Dosen Pengampu Mata Kuliah <u>Ita Maemunah, MM.Par., CHE</u> NIP. 19761226 201101 2 003	Ketua Program Studi <u>Ita Maemunah, MM.Par., CHE</u> NIP. 19761226 201101 2 003	Ketua Jurusan <u>Pudin Saepudin, S.ST.Par., MP.Par, CHE</u> NIP. 19770514 200902 1 002

	Kepala Pusat Penjaminan Mutu	Kepala Bagian ADAK	
			

TUGAS PERKULIAHAN PRAKTIK 1

MATA KULIAH : Operasional restoran
 SEMESTER : 1
 TUGAS KE :
 MINGGU KE :

Tanggal dibagikan : Sesuai dengan
 pertemuan
 Tanggal dikumpulkan : Sesuai dengan
 pertemuan

1. Tujuan Tugas : Mampu mempraktikkan dengan langkah langkah sesuai SOP dan instruksi dosen pengampu mata kuliah, dan dapat melaporkan hasil perkuliahan praktik .

2. Uraian Tugas

- Obyek Garapan : Menganalisis dan menyimpulkan materi dan diskusi ketika praktik
- Yang harus dikerjakan dan Batasan batasan : Menuliskan analisis dan kesimpulan yang didapatkan dari setiap pertemuan dan memberi tanggapan selama perkuliahan praktik secara santun.
- Metode/Cara Pengerjaan, Acuan yang digunakan: Praktik, SOP yang diberikan dosen pengampu mata kuliah
- Deskripsi luaran tugas yang dihasilkan/dikerjakan: Practice report diisi sesuai template yang diberikan, kirimkan tugas melalui

LMS Edlink paling lambat 1 hari setelah pembelajaran. Nama File dengan format: NamaLengkap_NIM_Kelas

3. Kriteria Penilaian

- a. Ketepatan Isi mindmap dan kejelasan tulisan : 40%
- a. Ketepatan Waktu pengumpulan : 40%
- b. Bobot analisis/kesimpulan dan pertanyaan jika ada : 20%

Rubrik Deskriptif Tugas

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
Mindmap Tugas	Mencakup semua inti materi dengan tepat	Beberapa inti materi belum tercantum dengan tepat	Sebagian besar inti materi tidak tercantum dengan tepat	-	-
Kejelasan Presentasi Tugas	Isi Presentasi sangat jelas	Beberapa isi presentasi belum jelas tersampaikan	Sebagian isi presentasi belum jelas tersampaikan	Sebagian besar isi presentasi tidak tersampaikan	-
Aanlisis/Ke mampuan menjawab pertanyaan/ Kesimpulan	Ada analisis, kesimpulan dan pertanyaan	Ada kesimpulan dan pertanyaan	Ada pertanyaan	Tidak ada analisis dan kesimpulan	-

Ditetapkan di Bandung

pada tanggal 29 Juli 2023

DIREKTUR POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG,

Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc.