



**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:
436/SK/DIR/PTP.1/VI/2023**

TENTANG

**KURIKULUM BERBASIS *COMMON ASEAN TOURISM CURRICULUM*
PROGRAM STUDI SENI KULINER 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 Kuliner 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 KULINER POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG.
- KESATU : Menetapkan Kurikulum Berbasis *Common ASEAN Tourism Curriculum* Program Studi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata NHI Bandung yang selanjutnya disebut sebagai Kurikulum CATC Prodi Seni Kuliner sebagaimana tercantum dalam Lampiran yang merupakan bagian tidak terpisahkan dari Keputusan Direktur ini.
- KEDUA : Kurikulum CATC Prodi Seni Kuliner 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 Kuliner 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: 436/SK/DIR/PTP.1/VI/2023

TENTANG

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

1. Identitas program studi

- | | |
|------------------------------|----------------------|
| 1. Jurusan | : Hospitaliti |
| 2. Program | : Diploma 3 |
| 3. Program Studi | : Seni Kuliner (SKU) |
| 4. Divisi Tenaga Kerja | : Food Production |
| 5. Nama/ Jenjang Kualifikasi | : Diploma/ Jenjang 4 |

2. PROFIL LULUSAN

No	Jenjang Kualifikasi	Profil Lulusan	Deskripsi Jabatan	Deskripsi Profil Lulusan
1	Diploma/ Jenjang 4	Head Chef; Assistant to the Executive Chef Wirausaha Kuliner Pemula	Bertanggung jawab mengontrol dan mengarahkan proses penyiapan makanan dan kegiatan relatif lainnya termasuk membantu menyusun dan mengkreasikan menu baru atau yang sudah ada, bertanggung jawab atas seluruh aktivitas tata usaha terkait dengan administrasi dapur, dan mengawasi secara langsung seluruh aktivitas kerja staf dapur.	Lulusan memiliki kemampuan mengendalikan dan mengarahkan operasional dapur komersial; terampil dan kreatif dalam merancang menu; menangani tugas administratif dapur dan memiliki pemahaman profesional dalam mengaplikasikan pengetahuan dan keterampilan bidang kewirausahaan guna memulai usaha kuliner secara mandiri dengan sukses

2	Sertifikat IV/ Jenjang 3	Commis Chef, Assistant Catering Manager, Assistant Pastry Chef	Bertanggung jawab dalam proses dan alur penyiapan makanan termasuk makanan penutup dan panganan lainnya sesuai dengan standar resep dan spesifikasi di area kerja dapur serta memastikan bahwa standar pengolahan, higiene, dan sanitasi dipatuhi, mengelola ketersediaan stok bahan baku, mengawasi kinerja staf dapur, mendisplay dan menyajikan makanan dengan menarik secara visual	Lulusan memiliki kemampuan dalam melakukan proses produksi terkait peran, tugas dan tanggung jawab dalam operasional dapur komersial dengan merujuk pada standar perusahaan yang ditetapkan
3	Sertifikat III / Jenjang 2	Commis Chef; Assistant Catering Manager; Assistant Pastry Chef	Bertanggung jawab dalam proses dan alur penyiapan makanan termasuk makanan penutup dan panganan lainnya sesuai dengan standar resep dan spesifikasi di area kerja dapur serta memastikan bahwa standar pengolahan, higiene, dan sanitasi dipatuhi, mengelola ketersediaan stok	Lulusan memiliki kemampuan mengkoordinasikan dan mengawasi operasional dapur komersial, termasuk penyiapan, produksi, dan penyajian makanan di wilayah kerja yang merujuk pada peran, tugas ,dan tanggung jawab

			bahan baku, mengawasi kinerja staf dapur, mendisplay dan menyajikan makanan dengan menarik secara visual	
4	Sertifikat II / Jenjang 1	Kitchen Hand; Butcher; Baker; Commis Pastry.	Bertanggung jawab melaksanakan aktivitas dapur komersil sehari-hari. menjaga higiene, sanitasi dan keselamatan kerja dapur komersial, menyiapkan makanan termasuk makanan penutup sesuai rujukan standar resep, memahami dan mengerti karakteristik bahan dalam proses penyiapan makanan.	Lulusan terampil dalam penyiapan dan produksi makanan dengan Mengedepankan prinsip pengolahan yang aman dan bersih sesuai standar perusahaan khususnya di lingkup dapur komersial.

3. CAPAIAN PEMBELAJARAN

No	Unsur CPL	Kode CPL	Rumusan CPL
1	Sikap	S1	Bertakwa kepada Tuhan Yang Maha Esa dan mampu menunjukkan sikap religious
		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	Menginternalisasi nilai-nilai hospitalitas, integritas, responsif, terpercaya, profesional (Global Code of Ethic of Tourism) dan berkepribadian dalam menjalankan tugas dalam bidang seni kuliner

2	Keterampilan Umum	KU1	Mampu menyelesaikan pekerjaan berlingkup luas dengan menganalisis data serta memilih metode yang sesuai dari beragam metode yang sudah baku maupun belum baku.
		KU2	Mampu menunjukkan kinerja dengan mutu dan kuantitas yang terukur
		KU3	Mampu memecahkan masalah pekerjaan dengan sifat dan konteks yang sesuai dengan bidang keahlian terapanannya, dengan didasarkan pada pemikiran logis dan inovatif, serta bertanggung jawab atas hasilnya secara mandiri.
		KU4	Mampu menyusun laporan tentang hasil dan proses kerja dengan akurat dan sah, serta mampu mengomunikasikan secara efektif kepada pihak lain yang membutuhkannya.
		KU5	Mampu melakukan supervisi dan evaluasi terhadap penyelesaian pekerjaan yang ditugaskan kepada pekerja yang berada dibawah tanggungjawabnya, kerjasama didalam maupun diluar lembaganya.
		KU6	Mampu bertanggungjawab atas pencapaian hasil kerja kelompok.
		KU7	Mampu mendokumentasikan, menyimpan, mengamankan, dan menemukan kembali data untuk menjamin kesahihan dan mencegah plagiasi.
		KU8	Mampu beradaptasi, bekerja sama, berkreasi, berkontribusi, dan berinovasi dalam menerapkan ilmu pengetahuan pada kehidupan bermasyarakat serta berperan sebagai warga dunia yang berwawasan global.
		KU9	Mampu menggunakan teknologi informasi dalam konteks pengembangan keilmuan dan implementasi bidang keahlian

		KU10	Mampu menggunakan minimal satu bahasa internasional untuk komunikasi lisan dan tulis.
3	Pengetahuan	P1	Menguasai konsep integritas akademik secara umum dan konsep plagiarisme secara khusus, dalam hal jenis plagiarisme, konsekuensi pelanggaran dan upaya pencegahannya.
		P2	Menguasai Konsep teoritis terkait literasi data, teknologi, dan manusia, serta aplikasinya untuk berperan dalam kehidupan global sesuai tuntunan revolusi industri 4.0
		P3	Menguasai konsep teoritis dan mengembangkan keilmuan secara kritis, sistematis dan inovatif dalam konteks pendidikan tata boga dalam bidang jasa boga, patiseri, yang ditunjang dengan penguasaan pengetahuan tata boga, pangan, dan gizi.
		P4	Menguasai konsep perkembangan industri perhotelan & pariwisata
		P5	Menguasai konsep dasar dalam bidang pelayanan kepada tamu dan pelanggan.
		P6	Menguasai fungsi dan kegunaan alat dapur sesuai dengan keperluan dalam proses pengolahan makanan (mengidentifikasi, menggunakan, menyimpan, dan merawat peralatan pengolahan masakan)
		P7	Menguasai konsep standar hygiene dan sanitasi pengolahan makanan pada dapur komersial dan menguasai konsep dasar keselamatan kerja
		P8	Menguasai pengetahuan dan konsep dasar dalam pengolahan roti dan kue.

		P9	Menguasai konsep dasar-dasar manajemen dalam operasional pengolahan makanan dengan baik
		P10	Menguasai konsep dasar menu (menerjemahkan menu, membaca dan memodifikasi resep) dan cara penyajiannya
		P11	Mengidentifikasi, menggunakan, menyimpan bahan baku dan bahan olahan
		P12	Menguasai konsep manajemen seni kuliner dalam hal perencanaan, pelaksanaan, dan evaluasi dalam operasional bidang tata boga.
		P13	Menguasai konsep penyusunan rancangan kerja pada operasional pengolahan makanan
		P14	Menguasai konsep teoritis dalam menerapkan ilmu statistika dalam bidang perhotelan
		P15	Menguasai teori dan prinsip kewirausahaan dalam bidang tata boga.
		P16	Menguasai konsep dasar pengelolaan sumber daya manusia di Divisi food production
		P17	Menguasai konsep dasar dan pokok-pokok permasalahan yang dihadapi dalam bidang pengawasan
		P18	Menguasai konsep dasar dalam memasarkan dan menjual produk makanan ke target pasar yang tepat
		P19	Mampu menguasai dan Menerapkan Prinsip – Prinsip Pengendalian Biaya dalam Mengendalikan Biaya Operasional pengolahan makanan
		P20	Mampu menguasai alur kerja dan tata letak dapur komersial sesuai kaidah ergonomic
		P21	Mampu menguasai dan menyusun rancangan penelitian
4	Keterampilan Khusus	KK1	Mampu berkomunikasi dan menulis menggunakan Bahasa Inggris pada tingkat operasional dasar dan

			penyelia di tempat kerja
		KK2	Mampu berkomunikasi dan menulis dalam bahasa asing lain selain bahasa Inggris pada tingkat dasar.
		KK3	Mampu menyiapkan berbagai jenis keperluan alat dan bahan dalam proses pengolahan makanan.
		KK4	Mampu menyiapkan dan membuat berbagai jenis makanan kontinental yang meliputi hidangan berupa sandwich, salad, hidangan pembuka, soup, hidangan utama baik yang terbuat dari ikan, seafood, unggas, daging, serta hidangan yang terbuat dari sayuran, telur, dan tepung
		KK5	Mampu menyiapkan dan membuat berbagai jenis makanan oriental yang meliputi makanan Jepang, China, Thailand dan makanan Asia lainnya. Yang meliputi hidangan berupa salad, hidangan pembuka, soup, hidangan utama baik yang terbuat dari ikan, seafood, unggas, daging, serta hidangan yang terbuat dari sayuran, telur, dan tepung
		KK6	Mampu membuat, mendekorasi, mempresentasikan produk pengolahan masakan nusantara, oriental, dan kontinental
		KK7	Mampu menyiapkan dan membuat berbagai jenis kue dan roti kontinental.
		KK8	Mampu menyiapkan dan membuat berbagai jenis kue dan roti oriental.
		KK9	Mampu menyiapkan dan membuat hidangan penutup kontinental yang disajikan panas dan dingin.
		KK10	Mampu menyiapkan dan membuat hidangan penutup oriental yang disajikan panas dan dingin.

		KK11	Mampu menyiapkan dan membuat berbagai jenis hidangan sesuai dengan kebutuhan pasar.
		KK12	Mampu merancang, menyiapkan dan membuat berbagai jenis hidangan khusus nusantara, oriental, dan continental untuk kebutuhan specific baik berupa hidangan halal, vegetarian, hidangan untuk pesta perjamuan, hidangan untuk kegiatan upacara ataupun hidangan untuk pola diet sesuai dengan standar kualitas produk, standar kebersihan makanan (Food Hygiene), dan memiliki nilai-nilai estetika
		KK13	Mampu menciptakan berbagai jenis hidangan baru baik berupa salad, hidangan pembuka, soup, hidangan utama yang terbuat dari ikan, seafood, unggas, daging, serta hidangan yang terbuat dari sayuran, telur, dan tepung
		KK14	Mampu Menyiapkan dan membuat berbagai jenis hiasan, dan patung dari berbagai jenis bahan makanan seperti buah, sayuran, butter, ataupun ice.
		KK15	Mampu menyiapkan dan membuat berbagai jenis kue, petit four, yeast product, pastry product dan produk bakery.
		KK16	Mampu merencanakan, menyusun menu, serta menghitung biaya-biaya bahan makanan yang dikeluarkan selama persiapan dan proses produksi
		KK17	Mampu mengorganisir dan menyiapkan keperluan bahan makanan sesuai dengan kebutuhan menu
		KK18	Mampu mengatur dan menyiapkan serta menyimpan berbagai jenis makanan sesuai dengan standar teknik pengolahan makanan
		KK19	Mampu melaksanakan prosedur kebersihan terhadap area kerja maupun peralatan yang

			digunakan baik sebelum memulai aktivitas kerja, pada saat bekerja maupun saat mengakhiri kegiatan kerja.
		KK20	Mampu menyusun menu untuk meningkatkan kesehatan dan menyiapkan makanan berdasarkan angka kecukupan gizi
		KK21	Mampu membuat dokumen administrasi yang sederhana dengan menggunakan aplikasi komputer.
		KK22	Mampu menerima, menyimpan dan mengelola persediaan bahan makanan terkait dengan operasional dapur.
		KK23	Mampu bekerja dan mengelola operasional jasa makanan secara mandiri dengan baik dan benar sesuai dengan prosedur yang berlaku.
		KK24	Mampu bekerja dalam suatu tim secara efektif dan efisien dalam suatu dapur produksi skala besar (mass production)sesuai dengan prosedur yang berlaku
		KK25	Mampu mengevaluasi kualitas produk masakan berdasarkan kaidah-kaidah kualitas masakan (penampilan, rasa, aroma, warna, tekstur, nutrisi dan keamanan pangan)
		KK26	Mampu membuat resep baru, memodifikasi resep yang sudah ada sesuai dengan standar kualitas produk, standar kebersihan makanan (Food Hygiene),memenuhi nilai-nilai estetika
		KK27	Mampu mengevaluasi kondisi operasional bidang pengolahan makanan dengan menggunakan pendekatan statistic dengan baik
		KK28	Mampu mengawasi dan memonitor kualitas operasi kerja dalam bidang pengolahan makanan
		KK29	Mampu mengelola dan terampil dalam prosedur pemeriksaan keuangan serta mampu

			untuk bertanggung jawab atas manajemen anggaran
		KK30	Mampu memasarkan produk masakan dengan memanfaatkan teknologi informasi
		KK31	Mampu membaca peluang pasar
		KK32	Mampu mengelola wirausaha dalam bidang tata boga yang berorientasi pada bidang jasa boga komersial dan patiseri.

4. STRUKTUR KURIKULUM

1. Semester : 1 (satu)
- a. Divisi Tenaga Kerja : Food Production
- b. Nama Kualifikasi : Sertifikat II (cookery)
- c. Jenjang Kualifikasi : Level 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	B24302	BID	Bahasa Inggris Dasar	2	2		2	2	
2	C18802	PPH	Pengetahuan Pariwisata dan Hospitality	2	2		2	2	
3	C58802	HSK	Higiene Sanitasi makanan dan Keselamatan Kerja	2		2	7		7
4	C59602	PTB	Pengetahuan Tata Boga	2	2		2	2	
5	B24602	KPP	Komunikasi Lintas Budaya dan Pelayanan Prima	2	2		2	2	
6	D31702	MPC	Pengolahan Makanan Pembuka Continental	2		2	7		7
7	D31103	SPC	Pengolahan Soup dan Makanan Pendamping Continental	3		3	10		10
8	D31203	MUC	Pengolahan Makanan Utama Continental	3		3	10		10
9	D31802	DRK	Pengolahan Dasar Roti dan Kue	2		2	7		7
	JUMLAH			20	8	12	49	8	41

- 2. Semester : 2 (dua)**
a. Divisi Tenaga Kerja : Food Production
b. Nama Kualifikasi : Sertifikat III (cookery)
c. Jenjang Kualifikasi : Level 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	D35202	PPB	Penerimaan dan Penyimpanan Bahan Makanan	2		2	7		7
2	D37202	PBM	Penanganan Bahan Makanan	2		2	7		7
3	A00102	AGA	Agama	2	2		2	2	
4	A00202	BAI	Bahasa Indonesia	2	2		2	2	
5	B18502	ASD	Aplikasi Sistem Digital	2	2		2	2	
6	A00302	KEN	Kewarganegaraan	2	2		2	2	
7	D31902	PPO	Pengolahan Makanan Pembuka Oriental	2		2	7		7
8	D32002	PSO	Pengolahan Soup Oriental	2		2	7		7
9	D32102	MUO	Pengolahan Makanan Utama Oriental	2		2	7		7

10	D37702	MPO	Pengolahan Makanan Penutup Oriental	2		2	7		7
	JUMLAH			20	8	12	50	8	42

3. Semester : 3 (tiga)
- a. Divisi Tenaga Kerja : Food Production
- b. Nama Kualifikasi : Sertifikat III (cookery)
- c. Jenjang Kualifikasi : Level 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
		Jumlah		20		20	40		40

4. Semester : 4 (empat)
- a. Divisi Tenaga Kerja : Food Production
- b. Nama Kualifikasi : Sertifikat IV (cookery)
- c. Jenjang Kualifikasi : Level 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	A00502	PAN	Pancasila	2	2		2	2	
2	B24402	BIM	Bahasa Inggris Menengah	2	2		2	2	
3	C25702	STB	Supervisi Tata Boga	2	2		2	2	
4	D35304	SDM	Seni Dekorasi Makanan	4		4	14		14
5	D32302	RKL	Pengolahan Roti dan Kue Lanjutan	2		2	7		7
6	C59302	PKT	Penanganan Keluhan Tamu	2	2		2	2	
7	C60602	PEH	Pemasaran Hospitality	2	2		2	2	
8	D35404	CKM	Cipta Kreasi Menu	4		4	14		14
9	C27702	APG	Aplikasi Gizi	2		2	7		7
10	B06102	KWU	Kewirausahaan	2	2		2	2	
		Jumlah		24	12	12	54	12	42

5. Semester : 5 (lima)
- a. Divisi Tenaga Kerja : Food Production
- b. Nama Kualifikasi : Sertifikat IV (cookery)
- c. Jenjang Kualifikasi : Level 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
		Jumlah		20		20	40		40

6. **Semester** : 6 (enam)
- a. **Divisi Tenaga Kerja** : Food Production
- b. **Nama Kualifikasi** : Diploma (cookery)
- c. **Jenjang Kualifikasi** : Level 4

NO.	Kode Mata Kuliah		Mata Kuliah	Jumlah SKS	SKS		Jumlah Jam	Jam Sajian	
	Kode Mata Kuliah	Inisial Mata Kuliah			T	P		T	P
1	B23702	PDM	Perencanaan dan Disain Menu	2	2		2	2	
2	C60802	PKJ	Pengelolaan Keuangan Jasa Boga	2	2		2	2	
3	B23302	PSD	Pengelolaan Sumber Daya Manusia	2	2		2	2	
4	B16402	AKN	Budaya Anti Korupsi dan Narkoba	2	2		2	2	
5	C36002	ABK	Aplikasi Bisnis Kuliner	2		2	7		7
6	B23402	MPT	Metode Penelitian Terapan	2	2		2	2	
7	B24502	BIL	Bahasa Inggris Lanjutan	2	2		2	2	
8	B24704	TUA	Tugas Akhir Terapan	4		4	14		14
	Jumlah			18	12	6	33	12	21

TOTAL SKS PRAKTEK	82
TOTAL SKS TEORI	40
TOTAL SKS	122
PERSENTASE SKS PRAKTEK	67
PERSENTASESKS TEORI	33

5. Rencana Pembelajaran Semseter

RPS PENGOLAHAN MAKANAN UTAMA CONTINENTAL

SKU – GANJIL 2023-2024

	 KEMENTERIAN PARIWISATA DAN EKONOMIKREATIF/ BADAN PARIWISATA DAN EKONOMI KREATIF REPUBLIK INDONESIA POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG		
	FORMULIR RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER (RPS) PROGRAM STUDI SENI KULINER		
No. Dokumen:	No. Revisi: 1:00	Halaman : 1 dari.	Tanggal Terbit: 16 Juni 2023

A. PERENCANAAN PERKULIAHAN

Nama Mata Kuliah	Kode	Rumpun MK	Bobot (sks)	Semester	Tanggal Penyusunan
Pengolahan Makanan Utama Continental	MUC	Seni Kuliner	3	1	15 Juni 2023
Divisi Tenaga Kerja		Kualifik		Jenja	

		asi		ng	
Food Production		Sertifikat II (cookery)		1 (satu)	
	Dosen Pengembang RPS		Ka PRODI		Koordinator RMK

Otorisasi	<u>Mandraditya Kusuma</u> NIP:		<u>Sondjana Ali Suganda</u> NIP: 197203222005021001	<u>Rusna Purnama</u> NIP:
Capaian Pembelajaran (CP)	CPL-PRODI (Capaian Pembelajaran Lulusan Program Studi) yang Dibebankan Pada Mata Kuliah			
	SIKAP			
	S1	Bertaqwa kepada Tuhan Yang Maha Esa dan mampu menunjukkan sikap religius		
	S2	Menjunjung tinggi nilai kemanusiaan dalam menjalankan tugas berdasarkan agama, moral dan etika		
	S3	Mampu berperan sebagai warganegara yang bangga dan cinta tanah air, memiliki nasionalisme serta rasatanggung jawab pada negara dan bangsa		
	S4	Memahami dan menguasai metode dasar memasak (<i>dry-heat cooking method, moist-heat cooking method, dan cooking with fat</i>) untuk masakan Continental		
	S5	Menguasai teknik dasar <i>butchery</i> meliputi persiapan daging, unggas, <i>seafood</i> sebelum dimasak		
	S6	Menguasai teknik dasar pengolahan daging, unggas, ikan dan seafood lainnya		
	S7	Menguasaiteknik dasar pengolahan dan pembuatan berbagai jenis saus panas induk (<i>hot mother sauces</i>) dan turunannya (<i>hot saucesderivations</i>) untuk masakan Continental		
	S8	Memahami dan mampu membuat berbagai jenis bahan pengental (<i>thickening agents</i>) untuk saus		
	S9	Mampu menyimpan sauce panas/ hangat dengan benar agar tetap berkualitas dan sesuai dengan keamanan pangan		
	S10	Mampu menyelesaikan pekerjaan berlingkup luas dengan beragam metoda yang sesuai		
	S11	Mampu bekerja sama dan memiliki kepekaan sosial serta kepedulian terhadap masyarakat dan lingkungan		
	S12	Mampu menerapkan prinsip-prinsip <i>the Global Code of Ethic of Tourism</i> pada bidang operasional Tata Boga		
	PENGETAHUAN			
	P1	Menguasai Konsep teoritis terkait literasi data, dan teknologi berkaitan dengan pengolahan daging dan saus panas		
	P2	Menguasi konsep umum, prinsip-prinsip dan teknik menerapkan berbagai metoda memasak dan membuat sauce panas/ hangat		

P3	Menguasaikonsep teoritis yang diperlukan untuk menerapkan prosedur kesehatan dan keselamatan kerja dalam dalam industri perhotelan khususnya dalam bidang pengolahan makanan
P4	Menguasai konsep teoritis dalam membaca dan menginterpretasikan instruksi dasar, arahan dan/atau diagram dalam berbagai pengaturan dalam bidang pengolahan makanan

	KETERAMPILAN UMUM	
	KU 2	Mampu menunjukkan kinerja dengan mutu dan kuantitas
	KU6	Mampu bertanggung jawab atas pencapaian hasil kerja kelompok
	KU9	Mampu menggunakan teknologi informasi dalam konteks pengembangan keilmuan dan implementasi bidang keahlian.
	KETERAMPILAN KHUSUS	
	KK3	Mampu menggunakan dan menerapkan pengetahuan tentang klasifikasi dan terminologi kuliner, higienitas, sanitas dan keamanan produk kuliner, kontrol porsi, penyajian, dan penyimpanan makanan dan bahan baku.
	KK5	Mampu mengolah, menyajikan dan menyimpan makanan dan bahan makanan berbahan dasar daging, unggas dan hewan buruan, dan makanan laut dengan merujuk pada metode memasak sesuai standar industri dan perusahaan yang berbasis pada pemahaman kategori dan terminologi, keamanan dan kebersihan produk, kontrol porsi, pengelolaan limbah yang tepat, presentasi dan garnish.
	KK7	Mampu menerapkan metode memasak dalam memproduksi berbagai jenis kaldu, sup, saus, esens, dan glasir berbasis pemahaman kategori dan terminologi kuliner, dengan memperhatikan penanganan produk yang aman dan bersih, kontrol porsi, garnish dan presentasi termasuk penggunaan peralatan secara tepat guna
	CPMK (Capaian Pembelajaran Mata Kuliah)	
	CPMK 1	Dapat memahami dan menguasai proses memasak daging, unggas, ikan dan seafood (S4,S5,S6,S10,P1)
	CPMK 2	Dapat memahami dan menguasai pembuatan berbagai jenis sauce panas/hangat (S7,S8,S9,S10,P1)
	CPMK 2	Mampu menjelaskan prinsip-prinsip dasar dalam pembuatan sauce panas/ hangat (S4,S7,S8,S12,KU2,KU2,KU6,KU9,P2,P3)
	CPMK 3	Mampu menyiapkan bahan dan peralatan yang diperlukan dalam proses memasak makanan panas(S10,S11,S12,P1)
	CPMK 4	Mampu baha dan peralata yang diperluka dala prose pembuata sauc panas hang menyiapka n n n m s n e / at n (S9,S10,S12,P3,P4, K2,K9)
Deskripsi	Mata kuliah ini membahas pengetahuan metoda dasar memasak, dan aplikasinya dalam pengolahan daging, unggas, ikan dan seafood, serta	

Singkat Mata Kuliah	pembahasan tentang sauce panas/ hangat, meliputi terminologi, jenis, fungsi, serta pengetahuan dasar lainnya yang diperlukan dalam membuat sauce panas/ hangat. Mata kuliah ini menekankan kepada pengembangan keahlian dalam proses memasak daging, unggas, ikan dan seafood, serta proses pembuatan berbagai jenis sauce panas/ hangat dalam bidang jasa boga secara profesional.
Bahan Kajian	1. D1.HCC.CL2.10 Menyiapkan dan memasak seafood 2. D1.HCC.CL2.09 Menyiapkan dan memasak unggas dan binatang buruan

	3. D1.HCC.CL2.03 Penanganan Bahan Pangan Daging 4. D1.HCC.CL2.18 Menyiapkan sayuran, telur, makanan yang terbuat dari tepung 5. D1.HCC.CL2.01 Menggunakan metode dasar memasak 6. D1.HCC.CL2.17 Menyiapkan kaldu dan sauce
Pustaka	Utama 1 Trainer Guide William Angliss institute 2016 : Prepare and cook seafood and Meat. Prepare and cook poultry game and Meat. Apply Basic Techniques Of Commercial Cookery, Prepare stock and sauces Pendukung 2. Brown, Amy. 2011. Understanding Food, Principles and Preparation 4th Edition. Wadsworth Cengage Learning. 3. Gisslen, Wayne. 2011. Professional Cooking 7th Edition. John Wiley & Sons.inc. 4. Knight John B & Kotschevar Lendal, 2000, Quantity Food Production, Planning and Management, 3rd Editions, USA, J.Wiley 5. Knowles, Tim. 2002. Food Safety in the hospitality Industry. Butterworth Heinemann 6. Mizer David A.Porter Mary, Sonier Beth & Drummond Karen, 1999, Food Preparation for the Professional 3rd Edition, USA, J. Wiley 7. Myhrvold, Nathan et al., 2011, Modernist Cuisine The art and science of cooking. The cooking Lab, LLC. 8. Palacio, J. Payne & Theis, Monica, 2009. Introduction to Food Service 11th Edition. Pearson Prentice Hall. 9. Pauli, Philip. 1999. Classical Cooking the Modern Way; Methods and Techniques. John Wiley & Sons 10. The Culinary Institute of America, 2000, The Professional Chef's Technique of Healthy Cooking 2nd Editions, USA, J. Wiley 11. The Culinary Institute of America, 1999, The Professional Chef's knife kit, USA, J. Wiley
Media Pembelajaran	Computer, Infocus, Audio Visual, quiz
Nama Dosen Pengampu	Mandradya Kusuma.M.ScAgung Ilham. MM Irfansyah. MM

Tempat Pelaksanaan	Ruang kelas dan Lab Praktik
Mata kuliah prasyarat (Jika ada)	

B. PROGRAM PEMBELAJARAN

Pertemuan Ke-	Sub - CP MK (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)
2-3	Mampu memahami	Pemaparan Rencana Pembelajaran Semester <i>Cooking Methods:</i> • <i>Dry-heat</i> • <i>Moist-heat</i>	Bentuk: Kuliah Praktik Aktifitas di Lab: Metode: Diskusi kelompok	TM:2x(3x170")	- Mahasiswa Mendengarkan presentasi mengenai RPS - Mahasiswa membuat tugas mandiri untuk mengidentifikasi	Kriteria: Ketepatan, kesesuaian dan	5%	1,2,8,9

RPS
(rencana

• *Cooking withfat*
Menggunakan metode dasar memasak (*Asian Tool Box Hal 44-66, 81-104*) *Apply std safety (hal*

Media:
Komputer danLCD
Sumber belajar:
hand out, media interne dan

cooking methods
• Mahasiswa melakukan presentasi Tugas Mandiri dan diskusi tentang cooking methods

penguasaan materi

	15-80)								
--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--

	pembelajaran semester) Memahami dan mampu menerapkan berbagai meto-da memasak untuk <i>Continental dishes</i>	<i>(ATB: CS, TM)</i>	bahan baku makanan			Bentuk non test: Rangkuman materi kuliahKetepatan menjelaskan Tentang pengertian, jenis dan fungsi <i>cooking methods</i> di dalam indutsri jasa boga		
4-5	Memahami dan	<i>Basic</i>	Bentuk:	TM: 2x(3x170")		Kriteria: Ketepatan,	10%	1,2,3,5

	Mampu menerapkan berbagai teknik persiapan daging, unggas, ikan dan seafood lainnya	<i>butchery technique</i> : • <i>Trimming</i> • <i>Cutting</i> • <i>Larding/ barding</i> • <i>Boning out</i> • <i>Filleting</i> • <i>Skinning</i> • <i>Trussing</i> Menggunakan metode dasar memasak (<i>Asian ToolBox</i> hal 44-47, 77-79,) <i>Apply std safety</i> (hal 15-80) <i>Prepare portion meat</i> (hal 15-60)	Kuliah Praktik Aktifitas di Lab: Metode: Diskusi kelompok dan studi kasus Media: Komputer dan LCD Sumber belajar: handsout, media internet, bahan baku makanan		• Mahasiswa mampu memperagakan aktifitas di dapur tentang Teknik mempersiapkan Daging dan mengolah nya. • Mahasiswa membuat tugas mandiri dan tugas kelompok dalam pengolahan daging	kesesuaian dan penguasaan materi Bentuk non test: Rangkuman materi kuliah Ketepatan menjelaskan jenis-jenis potongan daging dan ikan yang akan diolah		
--	--	---	--	--	---	---	--	--

6-7	Memahami dan mampu menerapkan berbagai teknik dasar dalam memasak berbagai jenis masakan Continental	Teknik dasar memasak : • Daging • Unggas • Ikan dan seafood lainnya • Binatang buruan Menggunakan metode dasar memasak (Asian Tool Box hal 44-47, 77-79,) Apply std safety (hal 15-80) Prepare portion meat (hal 15-60) prepare and cook seafood (hal 15-50) Prepare and cook poultry (hal 15-50)	Bentuk: Kuliah Aktifitas di Lab: Metode: Diskusi kelompok dan studi kasus Media: Komputer dan LCD Sumber belajar: hand out, media internet, Bahan baku makanan	TM: 2x(3x170")	• Mahasiswa mampu mendemonstrasikan berbagai Teknik cara pembuatan makanan continental dari berbagai bahan baku. • Mahasiswa membuat tugas mandiri dan kelompok dalam membuat berbagai macam olahan daging	Kriteria: Ketepatan, kesesuaian dan penguasaan menu terminology Bentuk non test: Rangkuman materi kuliah pencapaian tujuan perusahaan Ketepatan menjelaskan berbagai <i>cooking methods, dan cutting methods</i>	10%	1,2,7,8,9
-----	--	---	--	----------------	--	---	-----	-----------

8	UTS		Ujian Praktik	TM: 2x(2x50")	Pemahaman terhadap materi ajar	Ketepatan dalam menjawab pertanyaan	25%	
---	-----	--	---------------	------------------	--------------------------------------	--	-----	--

9-10	Memahami	<i>Mother hot</i> <i>sauces</i> <i>Classification:</i> ▪ <i>White sauces: Bechamel, Veloute</i> ▪ <i>Brown sauces: Demi glace</i> ▪ <i>Red sauces: Tomato sauce</i> ▪ <i>Yellow sauces: Saffron, Turmeric</i> ▪ <i>Hollandaise</i> Tata cara pembuatan	Bentuk: Kuliah Aktifitas dikelas Metode: Diskusi kelompok dan studi kasus Media: Komputer dan LCD Sumber belajar: hand out, media internet, Bahan baku makanan	TM: 2x(3x170") • Mahasiswa diberikan pengetahuan cara membuat berbagai macam saus untuk masakan continental • Mahasiswa membuat tugas mandiri dan kelompok yang terstruktur dalam pembuatan berbagai macam saus untuk masakan continental	Kriteria: Ketepatan, membedakan berbagai jenis saus panas Bentuk non test: Mengumpulkan resep - resep saus panas yang populer. Ketepatan menggunakan saus untuk makananyang berbeda	5%	1,2,5,8,10
------	----------	---	--	--	--	----	------------

		Menggunakan metode dasar memasak (<i>Asian ToolBox</i> hal 44-47,77-79,) <i>Apply std safety (hal 15-80)</i> <i>Prepare stock andsauces (hal 15-74)</i>						
--	--	---	--	--	--	--	--	--

11-12	Memahaman mampu membuat berbagai jenis saus panas untuk masakan Continental	• <i>Derivations of Hot sauces</i> • <i>Butter sauces: Hollandaise, Beurre Meuniere, Beurre Noisette, etc</i> • <i>Compound buttersauce:</i> <i>Maitred'hôtel, Café de Paris</i> • Tata cara pembuatan (Asian Tool Box) Menggunakan metode dasar memasak (hal 44- 47,77-79,) Apply std safety (hal 15-80) Prepare stock and sauces (hal 15-74) prepare soups (hal 15-48)	Bentuk: Kuliah Aktifitas di kelas Metode: Diskusi kelompok dan studi kasus Media: Komputer dan LCD Sumber belajar: hand out, media internet, Bahan baku makanan	TM: 2x(3x170")	• Mahasiswa diajarkan cara membuat turunan saus untuk makanan continental • Mahasiswa membuat tugas kelompok dan mandiri dalam membuat turunan saus untuk makanan continental	Kriteria: Ketepatan, menjelaskan komponen yang harus dipertimbangkan dalam pembuatan saus Bentuk non test: Latihan mencatat saus Ketepatan menjelaskan komponen yang harus dipertimbangkan dalam pembuatan saus panas	5%	1,2,4,6
-------	---	---	---	---	--	---	----	---------

13-14	Memahami dan mampu membuat berbagai jenis bahan pengental dan menggunakannya untuk saus panas	Jenis-jenis bahan pengental (<i>thickening agents</i>) dan penggunaannya: • <i>Roux</i> • <i>Beurre manie</i> • <i>Slurry</i>, <i>Jayzee</i>, <i>whitewash</i> • <i>Liaison</i> Menyiapkan (Asian Tool Box) Menggunakan metode dasar memasak (hal 44-	Bentuk: Kuliah Aktifitas di Lab: Metode: Diskusi kelompok dan studi kasus Media: Komputer dan LCD Sumber belajar: hand out, media internet, Bahan baku makanan	TM:2x(3x170")	• Mahasiswa mempelajari beberapa bahan pengental dalam pembuatan saus panas dan dingin • Mahasiswa membuat tugas membuat saus dengan menambahkan bahan pengental	Kriteria: Ketepatan, kesesuaian dan penguasaan prinsip dasar dalam membuat pengental saus. Bentuk non test: Rangkuman materi kuliah Ketepatan menjelaskan prinsip dasar dalam membuat pengental saus panas	5%	1,2,3,6,7
-------	---	--	---	---------------	---	--	----	-----------

		47,77-79,) Apply std safety (hal 15-80) Prepare stock and sauces (hal 15-74) prepare soups (hal 15-48) select prepare and serve special cuisine (hal 15-54)						
--	--	--	--	--	--	--	--	--

15-16	Mampu menjelaskan tata cara menyimpan saus panas dengan benar, aman dan higienis	<i>Keeping quality:</i> • <i>Placing sauce in container</i> • <i>Wrapping</i> • <i>Labelling</i> • <i>Placing in chiller</i> • <i>Holding temperature</i> Menggunakan metode dasar memasak (Asian Tool Box hal 44-47, 77- 79,) Apply std safety (hal 15-80) Prepare portion meat (hal 15-60) prepare and cook seafood (hal 15-50) Prepare and cook poultry (hal 15-50)	Bentuk: Kuliah Aktifitas di Lab: Metode: Diskusi kelompok dan studi kasus Media: Komputer dan LCD Sumber belajar: hand out, media internet, Bahan baku makanan	TM:2x(3x170")	• Mahasiswa dibekali pengetahuan dalam penyimpanan yang baik bahan baku masakan continental • Mahasiswa mendemonstrasikan cara pembuatan, penyimpanan yang baik dan secara aman	Kriteria: Ketepatan, kesesuaian dan penguasaan materi yang dipresentasikan Bentuk non test: Membuat tugas individu Ketepatan dalam mencari dan mengumpulkan bahan dalam mengelompokkan saues panas dari sumber yang kredibel dan valid	5%	1,2,4,6,9
17-18	Ujian Akhir Semester		Ujian Praktis	TM: 2x(2x50")	Pemahaman terhadap materi ajar	Ketepatan dalam menjawab pertanyaan	30%	

Catatan:

1. Capaian Pembelajaran Lulusan PRODI (CPL-PRODI) adalah kemampuan yang dimiliki oleh setiap lulusan PRODI yang merupakan internalisasi dari sikap, penguasaan pengetahuan dan ketrampilan 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, ketrampilan umum, ketrampilan 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. Kreteria Penilaian adalah patokan yang digunakan sebagai ukuran atau tolok ukur ketercapaian pembelajaran dalam penilaian berdasarkan indikator-indikator yang telah ditetapkan. Kreteria penilaian merupakan pedoman bagi penilai agar penilaian konsisten dan tidak bias. Kreteria dapat berupa kuantitatif ataupun kualitatif.
6. 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
7. 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.
8. Strategi Pembelajaran terdiri dari Bentuk, Metode dan Media yang digunakan untuk mencapai kemampuan akhir yang direncanakan.
9. 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.
10. 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
11. Nilai UAS (Perhatian % vokasi 30% teori dan 70% praktik, nilai UJK terintegrasi dg 70% tersebut)

OTORISASI	Ketua Jurusan 	Ketua Program Studi 	Dosen Pengampu Mata Kuliah
	Kepala Pusat Penjaminan Mutu 	Ka.Sub Bagian ADAK 	

TUGAS PERKULIAHAN

TEORI 1

MATA KULIAH:
SEMESTER :
TUGAS KE :
MINGGU KE :

Tanggal dibagikan :

Tanggal dikumpulkan :

1. Tujuan Tugas :

2. Uraian Tugas :

- a. Obyek Garapan :
- b. Yang harus dikerjakan dan Batasan batasan :
- c. Metode/Cara Pengerjaan, Acuan yang digunakan:
- d. Deskripsi luaran tugas yang dihasilkan/dikerjakan:

3. Kriteria Penilaian

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

TUGAS PERKULIAHAN **PRAKTIK 1**

MATA KULIAH:
SEMESTER :
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 pengampumata kuliah, dan dapat melaporkan hasil perkuliahan praktik .

2. Uraian Tugas

- a. Obyek Garapan : Menganalisis dan menyimpulkan materi dan diskusi ketika praktik
- b. Yang harus dikerjakan dan Batasan batasan : Menuliskan analisis dan kesimpulan yang didapatkan dari setiap pertemuan Dan memberi tanggapan selama perkuliahan praktik secara santun.
- c. Metode/Cara Pengerjaan, Acuan yang digunakan: Praktik, SOP yang diberikan dosen pengampu mata kuliah
- d. 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%
- d. Ketepatan Waktu pengumpulan : 40%
- e. Bobot analisis/kesimpulan dan pertanyaan jika ada : 20%

DIREKTUR POLITEKNIK PARIWISATA NHI
BANDUNG,



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