

PROGRAM STUDI DIPLOMA 3 SENI KULINER

BUKU PEDOMAN AKADEMIK



POLITEKNIK BINTAN CAKRAWALA

*Jl. Kota Kapur, Kawasan Pariwisata Bintan Resort, Lagoi, Bintan Utara Kepulauan Riau,
Bintan-Indonesia*

KATA PENGANTAR

Buku Pedoman Akademik Tahun Akademik 2023/2024 diterbitkan atas dasar Surat Keputusan Direktur 045/DIR/PBC/KPTS/VII/2023 dengan tujuan untuk menyampaikan informasi proses belajar mengajar di Kampus Politeknik Bintan Cakrawala Program Studi Diploma 3 Seni Kuliner.

Buku ini merupakan pedoman bagi Program Studi Diploma 3 Seni Kuliner Tahun Akademik 2023/2024 agar seluruh sivitas akademika dapat mengetahui garis besar visi, misi, tujuan, dan capaian pembelajaran yang diselenggarakan oleh Program Studi Diploma 3 Seni Kuliner Tahun Akademik 2023/2024 serta mengetahui berbagai sistem dan perumusan mata kuliah yang ada di Program Studi Diploma 3 Seni Kuliner.

Beberapa poin yang terdapat di dalam buku ini antara lain adalah Landasan Hukum Pelaksanaan Kurikulum Berbasis Kompetensi (KBK), Sistem Pendidikan, Pelaksanaan Pembelajaran, Evaluasi Keberhasilan, serta Penunjang Keberhasilan Studi.

Buku ini menjadi acuan bagi seluruh sivitas akademika yang meliputi staf pengajar, mahasiswa dan administrasi serta semua pihak yang terkait yang terlibat dalam penyelenggaraan pendidikan di Program Studi Diploma 3 Seni Kuliner Politeknik Bintan Cakrawala.

Mengingat perkembangan pendidikan yang dinamik, maka pada Buku Pedoman ini dapat dilakukan perbaikan sesuai dengan kebutuhan dan perkembangan yang terjadi.

Program Studi Diploma 3 Seni Kuliner
Politeknik Bintan Cakrawala

Ketua Program Studi,



Ida Rahayu, M.Par
1008079201



POLITEKNIK BINTAN CAKRAWALA

SK.NOMOR 1335/KPT/I/2018

SURAT KEPUTUSAN DIREKTUR POLITEKNIK BINTAN CAKRAWALA

NOMOR: 045/DIR/PBC/KPTS/VI/2023

Tentang

Kalender Akademik Tahun 2023/2024 Politeknik Bintan Cakrawala

DIREKTUR POLITEKNIK BINTAN CAKRAWALA

Menimbang : 1. Bahwa dalam rangka kelancaran penyelenggaraan pendidikan dan administrasi di Politeknik Bintan Cakrawala, dipandang perlu untuk menetapkan Kalender Akademik Tahun 2023/2024;
2. Bahwa untuk keperluan tersebut perlu ditetapkan dengan Surat Keputusan Direktur.

Mengingat : 1. Undang-undang Nomor 12 Tahun 2012 tentang Pendidikan Tinggi;
2. Undang-undang Nomor 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional;
3. Peraturan Pemerintah Nomor 4 Tahun 2014 tentang Penyelenggaraan Pendidikan Tinggi dan Pengelolaan Perguruan Tinggi;
4. Peraturan Presiden Nomor 8 Tahun 2012 tentang Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia;
5. Permenristekdikti Nomor 44 Tahun 2015 tentang Standar Nasional Pendidikan Tinggi;
6. Permenristekdikti Nomor 62 Tahun 2016 tentang Sistem Penjaminan Mutu Pendidikan Tinggi;
7. Statuta PBC 2018;
8. Izin Operasional Politeknik Bintan Cakrawala Bintan-Kepulauan Riau Nomor 1335/KPT/I/2018;

MEMUTUSKAN:

Menetapkan :

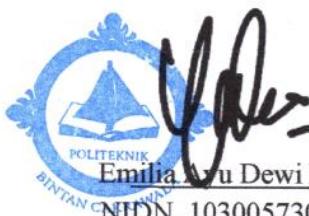
Pertama : Pelaksanaan pendidikan dan administrasi di Politeknik Bintan Cakrawala wajib mengacu pada Kalender Akademik Politeknik Bintan Cakrawala;

Kedua : Keputusan ini berlaku sejak tanggal ditetapkan;

Ketiga : Keputusan ini akan ditinjau kembali apabila terdapat kekeliruan di dalamnya.

Ditetapkan di : Lagoi,
Tanggal : 20 Juni 2023

Politeknik Bintan Cakrawala
Direktur



Emilia Ayu Dewi Karuniawati, S.Pd., M.Par
NIDN. 1030057302

Tembusan:

1. Pengurus Yayasan Bintan Resorts
2. Ka. Prodi di Lingkungan Politeknik Bintan Cakrawala
3. Arsip

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
VISI, MISI, TUJUAN DAN MOTTO POLITEKNIK BINTAN CAKRAWALA	v
A. VISI POLITEKNIK BINTAN CAKRAWALA	v
B. MISI POLITEKNIK BINTAN CAKRAWALA.....	v
C. TUJUAN POLITEKNIK BINTAN CAKRAWALA	v
D. STRATEGI DAN SASARAN	vi
VISI, MISI, DAN TUJUAN PROGRAM STUDI DIPLOMA 3 SENI KULINER	vii
A. VISI PROGRAM STUDI DIPLOMA 3 SENI KULINER	vii
B. MISI PROGRAM STUDI DIPLOMA 3 SENI KULINER.....	vii
C. TUJUAN PROGRAM STUDI DIPLOMA 3 SENI KULINER	vii
D. SASARAN MUTU PROGRAM STUDI DIPLOMA 3 SENI KULINER.....	viii
BAB I SISTEM PENDIDIKAN	1
A. PROFIL LULUSAN	1
B. STANDAR KOMPETENSI LULUSAN.....	2
1. Rumusan Sikap.....	2
2. Rumusan Pengetahuan.....	3
3. Rumusan Keterampilan Umum	4
4. Rumusan Keterampilan Khusus	5
C. SISTEM KREDIT SEMESTER	6
1. Dasar Pelaksanaan Sistem Kredit Semester.....	6
2. Pengertian Sistem Kredit Semester.....	7
3. Nilai Kredit, Beban Studi dan Nilai Absolut	7
4. Evaluasi Keberhasilan Studi	10
5. Predikat Kelulusan.....	11
BAB II KURIKULUM	13
A. BATASAN KURIKULUM.....	13
B. KURIKULUM 2023/2024	13
BAB III PENUTUP	19

VISI, MISI, TUJUAN DAN MOTTO POLITEKNIK BINTAN CAKRAWALA

A. VISI POLITEKNIK BINTAN CAKRAWALA

Menjadi perguruan tinggi unggul dan terkemuka di Indonesia untuk menghasilkan tenaga profesional dan wirausahawan yang memiliki kompetensi terbaik dan berwawasan global serta berlandaskan pada kearifan lokal.

B. MISI POLITEKNIK BINTAN CAKRAWALA

1. Melaksanakan pendidikan tinggi vokasi di bidang pariwisata dengan luaran menghasilkan tenaga kerja profesional dan memiliki jiwa wirausahawan yang berkualitas, berkarakter dan beretika.
2. Melaksanakan dan mengembangkan penelitian dan pengabdian kepada masyarakat pada bidang pariwisata.
3. Meningkatkan kualitas tata kelola institusi, dengan menjalankan peningkatan yang berkelanjutan dan berdasarkan pada prinsip tata kelola yang baik.
4. Membentuk tenaga pendidikan yang kompeten, professional, berkarakter, dan beretika.
5. Mengembangkan kerjasama timbal balik dengan pemangku kepentingan (stakeholders) untuk mendukung proses Tri Dharma Perguruan Tinggi.

C. TUJUAN POLITEKNIK BINTAN CAKRAWALA

1. Menghasilkan lulusan ahli di bidang pariwisata yang diakui dunia usaha, dunia industry (DUDI) melalui pola pengajaran berbasis industry praktisi;
2. Mengembangkan pengetahuan terapan di bidang pariwisata melalui penelitian dan menerapkannya pada masyarakat yang bertujuan untuk memajukan teknologi pariwisata;
3. Mewujudkan budaya akademik serta organisasi kerja yang sehat dan dinamis sebagai basis kerja yang efektif untuk mewujudkan tata kelola industri yang berkualitas;
4. menghasilkan sumber daya dosen dan tenaga kependidikan yang kompeten dan professional; dan
5. mewujudkan kerjasama guna mendorong kepakaran bidang pariwisata yang bermanfaat dan diakui secara nasional dan Internasional.

D. STRATEGI DAN SASARAN

1. Meningkatkan kualitas dan daya saing lulusan berbasis kempetensi, pengembangan program pembelajaran industry praktisi, serta daya saing di tingkat nasional dan atau Internasional serta hasil data luaran yang sah;
2. Meningkatkan pPoliteknik Bintan Cakrawalalikasi karya ilmiah dan karya kreatif-inovatif civitas akademika di Politeknik Bintan Cakrawala;
3. Meningkatkan kualitas manajemen perguruan tinggi yang modern dalam pengelolaan pendidikan dengan tata kelola institusi yang berkualitas;
4. meningkatkan kualitas sumber daya dosen dan tenaga kependidikan yang kompeten dan profesional; dan
5. Meningkatkan kerjasama yang mendorong kepakaran dan peran institusi terhadap pemangku kepentingan.

VISI, MISI, DAN TUJUAN PROGRAM STUDI DIPLOMA 3 SENI KULINER

A. VISI PROGRAM STUDI DIPLOMA 3 SENI KULINER

Visi Program Studi Diploma 3 Seni Kuliner merupakan turunan visi institusi Politeknik Bintan Cakrawala yaitu Menjadi program studi unggul dan terkemuka di Indonesia untuk menghasilkan tenaga profesional dan wirausahawan yang memiliki kompetensi terbaik dan berwawasan global serta berlandaskan pada kearifan lokal di bidang seni kuliner.

B. MISI PROGRAM STUDI DIPLOMA 3 SENI KULINER

Untuk mencapai visi tersebut, maka formulasi misi Program Studi Diploma 3 Seni Kuliner Politeknik Bintan Cakrawala dibagi menjadi lima misi utama yaitu sebagai berikut;

1. Melaksanakan pendidikan tinggi vokasi di bidang seni kuliner dengan luaran menghasilkan tenaga kerja profesional dan memiliki jiwa wirausahawan yang berkualitas, berkarakter dan beretika;
2. Melaksanakan dan mengembangkan penelitian dan pengabdian kepada masyarakat pada bidang pariwisata khususnya seni kuliner;
3. Meningkatkan kualitas tata kelola program studi, dengan menjalankan peningkatan yang berkelanjutan dan berdasarkan pada prinsip tata kelola yang baik;
4. Membentuk tenaga pendidik dan kependidikan yang kompeten, profesional, berkarakter, dan beretika; dan
5. Mengembangkan kerjasama timbal balik dengan pemangku kepentingan (stakeholders) untuk mendukung proses Tri Dharma Perguruan Tinggi.

C. TUJUAN PROGRAM STUDI DIPLOMA 3 SENI KULINER

Untuk mewujudkan visi dan misi memerlukan kejelasan arah tujuan pengembangan, peningkatan kapasitas dan penguatan program serta kegiatan. Tujuan ini menjadi outcome dari pelaksanaan tugas dan fungsi Tri Dharma Perguruan Tinggi dalam penyelenggaraan Program Studi Diploma 3 Seni Kuliner, dengan rumus sebagai berikut:

1. Menghasilkan lulusan ahli di bidang seni kuliner yang diakui dunia usaha dunia industri (DUDI) melalui pola pengajaran berbasis industri praktisi;
2. Mengembangkan pengetahuan terapan di bidang pariwisata khususnya seni kuliner melalui penelitian dan menerapkannya pada masyarakat yang bertujuan untuk memajukan teknologi pariwisata;

3. Mewujudkan budaya akademik serta organisasi kerja yang sehat dan dinamis sebagai basis kerja yang efektif untuk mewujudkan tata kelola program studi yang berkualitas;
4. Menghasilkan sumber daya dosen dan tenaga kependidikan yang kompeten dan profesional; dan
5. Mewujudkan kerjasama guna mendorong kepakaran bidang pariwisata yang bermanfaat dan diakui secara nasional dan internasional.

D. SASARAN MUTU PROGRAM STUDI DIPLOMA 3 SENI KULINER

Program Studi Diploma 3 Seni Kuliner Politeknik Bintan Cakrawala sebagai penyelenggara pendidikan tinggi vokasi di bidang seni kuliner menetapkan sasaran mutu sebagai penjabarandari tujuan strategis khususnya dalam bidang pariwisata, yaitu:

1. Meningkatnya kualitas dan daya saing lulusan berbasis kompetensi, pengembangan program pembelajaran industri praktisi, serta daya saing di tingkat nasional dan atau internasional, serta hasil data luaran yang sahih;
2. Meningkatnya pPoliteknik Bintan Cakrawalalikasi karya ilmiah dan karya kreatif-inovatif civitas akademika di Program Studi Diploma 3 Seni Kuliner Politeknik Bintan Cakrawala;
3. Meningkatnya kualitas manajemen program studi yang modern dalam pengelolaan pendidikan dengan tata kelola program studi yang berkualitas;
4. Meningkatnya kualitas sumber daya dosen dan tenaga kependidikan yang kompeten dan profesional; dan
5. Meningkatnya kerjasama yang mendorong kepakaran dan peran institusi terhadap pemangku kepentingan.



Kampus
Merdeka
INDONESIA JAYA

AGUSTUS 2023

Kegiatan	Hari						
	S	S	R	K	J	S	M
	1	2	3	4	5	6	
	7	8	9	10	11	12	13
Checkin Panitia ORDIK	14	15	16	17	18	19	20
	21	22	23	24	25	26	27
Checkin Maba & Ordik	28	29	30	31			

Ket

17 Agus : Hari Kemerdekaan Republik Indonesia ke 78

18 Agus : Checkin Panitia ORDIK

30 Agus : Check in Mahasiswa Baru

31 Agus - 16 Sept: Orientasi Pendidikan

SEPTEMBER 2023

Kegiatan	Hari						
	S	S	R	K	J	S	M
	4	5	6	7	8	9	10
	11	12	13	14	15	16	17
	18	19	20	21	22	23	24
	25	26	27	28	29	30	

Ket

31 Agus - 16 Sep : Orientasi Pendidikan

13-15 Sep : Pembuatan BBIR, KTM , KRS, Kegiatan PRODI

19 Sep : Rapat Dosen

18-27 Sep : Matrikulasi

28 Sep : Maulid Nabi Muhammad SAW

OKTOBER 2023

Kegiatan	Hari						
	S	S	R	K	J	S	M
	2	3	4	5	6	7	8
Pertemuan 1	9	10	11	12	13	14	15
Pertemuan 2	16	17	18	19	20	21	22
Pertemuan 3	23	24	25	26	27	28	29
Pertemuan 4	30	31					

Ket

02 Okt 2023 : Awal Perkuliahan Ganjil

NOVEMBER 2023

Kegiatan	Hari						
	S	S	R	K	J	S	M
Pertemuan 5	1	2	3	4	5	6	7
Pertemuan 6	6	7	8	9	10	11	12
Pertemuan 7	13	14	15	16	17	18	19
UTS 8	20	21	22	23	24	25	26
Pertemuan 9	27	28	29				

Ket

06 - 08 Nov : Gladi & Prosesi Wisuda

20 - 23 Nov : Ujian Tengah Semester

DESEMBER 2023

Kegiatan	Hari						
	S	S	R	K	J	S	M
				1	2	3	
Pertemuan 10	4	5	6	7	8	9	10
Pertemuan 11	11	12	13	14	15	16	17
Pertemuan 12	18	19	20	21	22	23	24
	25	26	27	28	29	30	31

Ket

04-07 Des : Bimbingan Akademik Semester Ganjil

25 - 29 Des : Libur Hari Raya Natal dan Tahun Baru

JANUARI 2024

Kegiatan	Hari						
	S	S	R	K	J	S	M
Pertemuan 13	1	2	3	4	5	6	7
Pertemuan 14	8	9	10	11	12	13	14
Pertemuan 15	15	16	17	18	19	20	21
UAS	22	23	24	25	26	27	28
Remedial	29	30	31				

Ket

01 Jan : Tahun Baru Masehi

22- 25 Jan : Ujian Akhir Semester

29 -31 Jan : Remedial

31 Jan : Lustrum Pertama

29 Jan - 05 Feb : Konsolidasi Nilai Dosen dan Prodi

FEBRUARI 2024

Kegiatan	Hari						
	S	S	R	K	J	S	M
Batas Akhir Pengumpulan Nilai				1	2	3	4
Input Nilai Akhir	5	6	7	8	9	10	11
Rapat Dosen / KRS, TA dan PA Ganjil	12	13	14	15	16	17	18
	19	20	21	22	23	24	25
	26	27	28	29			

Ket

02 Feb : Batas Akhir Pengumpulan Nilai UAS

06 Feb : Input Nilai Akhir

12 Feb : Rapat Dosen Awal Semester

14 - 16 Feb : Pengambilan KRS dan Bimbingan PA Ganjil

14 - 16 Feb : Pengajuan Judul TA

22 Feb : Pengumuman Pembimbing TA

MARET 2024

Kegiatan	Hari						
	S	S	R	K	J	S	M
	4	5	6	7	8	9	10
Pertemuan 1	11	12	13	14	15	16	17
Pertemuan 2	18	19	20	21	22	23	24
Pertemuan 3 / Sempro	25	26	27	28	29	30	31

Ket

11 Mar : Hari Raya Nyepi

29 Mar : Jum'at Agung

25 Mar - 05 Apr : Sempro

APRIL 2024

Kegiatan	Hari						
	S	S	R	K	J	S	M
Pertemuan 4 / Sempro	1	2	3	4	5	6	7
	8	9	10	11	12	13	14
Pertemuan 5	15	16	17	18	19	20	21
Pertemuan 6	22	23	24	25	26	27	28
	29	30					

Ket

10 Apr : Hari Raya Idul Fitri

11 Apr : Cuti Bersama Lebaran

MEI 2024

Kegiatan	Hari						
	S	S	R	K	J	S	M
Pertemuan 6			1	2	3	4	5
Pertemuan 7	6	7	8	9	10	11	12
UTS 8	13	14	15	16	17	18	19
Pertemuan 9	20	21	22	23	24	25	26
Pertemuan 10	27	28	29	30	31		

Ket

01 Mei : Hari Buruh

09 Mei : Kenalkan Isa Almasih

23 Mei : Hari Waisak

JUNI 2024

Kegiatan	Hari						
	S	S	R	K	J	S	M
Pertemuan 11	3	4	5	6	7	8	9
Pertemuan 12	10	11	12	13	14	15	16
Pertemuan 13	17	18	19	20	21	22	23
Pertemuan 14 / Sidang TA	24	25	26	27	28	29	30

Ket

01 Juni : Hari Lahir Pancasila

17 Juni : Idul Adha

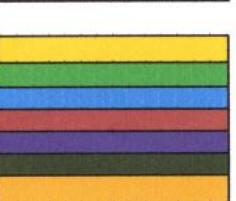
24 Jun - 05 Jul : Sidang TA dan Expo

Bintan, 20 Juni 2023

Wakil Direktur Bidang Akademik

Welli Braham Kurniawan, SST.Par., M.Par

Keterangan Warna



Kegiatan Perkuliahan
UTS / UAS
Kegiatan Mahasiswa (BEM / UKM)
Libur Nasional / Cuti Bersama
Remedial/Pengumpulan Nilai
Pra-Ordisk, Ordisk dan Rapat Dosen, Pengurusan BBIR PASS dan KTM
Wisuda, Yudisium, Sidang TA

BAB I

SISTEM PENDIDIKAN

A. PROFIL LULUSAN

Sistem pendidikan di Program Studi Diploma 3 Seni Kuliner merupakan bagian dari sistem pendidikan di Politeknik Bintan Cakrawala, yang mengemban Tri Dharma Perguruan Tinggi (Pendidikan, Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat), didasarkan pada Undang- Undang Republik Indonesia No. 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional. Pengertian dari Sistem Pendidikan Nasional, yang ditegaskan pada Pasal 1 (3) dari Undang- Undang tersebut adalah keseluruhan komponen pendidikan yang saling terkait secara terpadu untuk mencapai tujuan pendidikan nasional. Dengan demikian, sistem pendidikan di Program Studi Diploma 3 Seni Kuliner dapat dinyatakan sebagai “suatu kesatuan dari semua komponen yang terlibat dalam penyelenggaraan pendidikan untuk mencapai tujuan pendidikan nasional secara umum dan untuk mewujudkan secara khusus Visi, Misi, dan Tujuan Program Studi Diploma 3 Seni Kuliner yaitu menjadi institusi pendidikan di bidang SeniKuliner yang bermutu internasional.

Kompetensi utama pendidikan program akademik diploma, secara umum dapat dirumuskan sebagai berikut :

1. Menguasai dasar-dasar ilmiah disiplin ilmu dalam bidang ilmu tertentu sehingga mampu mengidentifikasi, memahami, menjelaskan, mengevaluasi/menganalisis secara kritis dan merumuskan cara penyelesaian masalah yang ada dalam cakupan disiplin ilmunya;
2. Mampu menerapkan pengetahuan dan keterampilan di masyarakat sesuai dengan disiplin ilmunya;
3. Bersikap dan berperilaku/berkarya dalam karir tertentu sesuai dengan norma kehidupan masyarakat;
4. Mampu mengikuti perkembangan ilmu pengetahuan, teknologi, dan/ atau seni.

Standar kompetensi lulusan yang dinyatakan dalam rumusan capaian pembelajaran lulusan digunakan sebagai acuan utama pengembangan standar isi pembelajaran, standar proses pembelajaran, standar penilaian pembelajaran, standar dosen dan tenaga kependidikan, standar sarana dan prasarana pembelajaran, standar pengelolaan pembelajaran, dan standar pembiayaan pembelajaran. Program Akademik Diploma di Program Studi Diploma 3 Seni Kuliner memiliki rumusan capaian pembelajaran yang mengacu pada deskripsi capaian

pembelajaran lulusan Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia (KKNI) dan memiliki kesetaraan dengan jenjang kualifikasi KKNI.

Komponen utama dari sistem pendidikan Program Studi Diploma 3 Seni Kuliner adalah peserta didik (mahasiswa), (ii) masyarakat sebagai pengguna produk perguruan tinggi, (iii) kurikulum, (iv) tenaga edukatif, (v) tenaga administrasi, (vi) infrastruktur serta (vii) biaya pendidikan. Pelaksanaan kurikulum dinyatakan dengan satuan kredit semester (skls) yang menggambarkan beban studi dari suatu rangkaian kegiatan akademik (kuliah, praktikum, seminar, praktek lapangan dan karya ilmiah). Sistem Kredit Semester (SKS) adalah sistem pembelajaran dengan menggunakan satuan kredit semester (skls) sebagai takaran beban belajar mahasiswa, beban belajar suatu program studi, maupun beban tugas dosen dalam pembelajaran. Semester adalah satuan waktu terkecil untuk menyatakan lamanya suatu program pendidikan dalam suatu jenjang pendidikan. Berbekalkan pembelajaran yang didapatkan selama menempuh pendidikan di Perguruan Tinggi, diharapkan setiap lulusan memiliki kompetensi dengan berpengetahuan luas dan mutakhir di bidang kuliner serta mampu melakukan tugas dengan penuh tanggung jawab berdasarkan nilai-nilai yang telah ditanamkan.

No.	Profil Lulusan	Deskripsi Profil Lulusan
1.	<i>Professional Chef</i>	Menjadi <i>Chef</i> yang profesional dalam bidangnya dengan memenuhi standar kualitas yang dibutuhkan dalam industri kerja melalui standar sertifikasi yang telah ditetapkan.
2.	<i>Professional Pastry Chef</i>	Menjadi <i>Chef Pastry</i> yang profesional dalam bidangnya dengan memenuhi standar kualitas yang dibutuhkan dalam industri kerja melalui standar sertifikasi yang telah ditetapkan.
3.	<i>Culinary Instructor</i>	Menjadi instruktur kuliner yang mengajarkan pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan untuk bekerja dengan bertanggung jawab pada bidangnya dan dibekali dengan sertifikasi.
4.	<i>F&B Consultant</i>	Menjadi konsultan bidang <i>Food and Beverage</i> yang ahli dalam jasa pelayanan mengenai informasi dan konsultasi mengenai konsep, pendanaan, tim kerja, pembuatan menu, lay out hingga strategi pemasaran bidang <i>Food and Beverage</i> .
5.	<i>Healthy Food Practitioner</i>	Menjadi konsultan yang bergerak dibidang makanan dan minuman dan menjadi ekspertis di bidangnya. Termasuk jasa konsultasi pembuatan formula/komposisi, upgrade formula/komposisi makanan dan minuman hingga regulasi.
6.	<i>Entrepreneurship</i>	Menjadi <i>Foodpreneur</i> atau <i>Food Entrepreneur</i> yakni wirausaha yang mengelola bisnis di bidang makanan dan minuman.
7.	<i>Artisan Chef</i>	Menjadi <i>Chef</i> profesional yang terampil dalam bidangnya terutama dalam menggunakan tangannya dalam membuat makanan sesuai dengan standar sertifikasi yang telah ditetapkan.
8.	<i>Professional Food Handler and Food Safety</i>	Menjadi <i>Food Handler and Food Safety</i> yang terampil dan bertanggung jawab dalam pengelolaan jasa usaha makanan dan menerapkan prinsip higienis dan sanitasi serta keamanan pangan.

B. STANDAR KOMPETENSI LULUSAN

Standar Kompetensi Lulusan Program Studi Diploma 3 Seni Kuliner yang merupakan kriteria minimal tentang kualifikasi kemampuan lulusan yang mencakup sikap, pengetahuan, dan keterampilan yang dinyatakan dalam rumusan capaian pembelajaran lulusan, harus merupakan cerminan dari kompetensi kuliner di bidang kerjanya. Dengan dikuasainya standar kompetensi oleh seorang profesi kuliner, maka yang bersangkutan akan mampu mengerjakan tugas atau pekerjaan profesi, mengorganisasikan tugasnya agar pekerjaan tersebut dapat dilaksanakan, segera tanggap dan tahu apa yang harus dilakukan bilamana terjadi sesuatu yang berbeda dengan rencana semula, menggunakan kemampuan yang dimiliki untuk memecahkan masalah di bidang profesi, serta melaksanakan tugas dengan kondisi berbeda.

1. Rumusan 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; dan
S11	Menginternalisasi nilai-nilai integritas, dan sikap responsif, terpercaya, profesional sesuai dengan <i>Global Code of Ethics of Tourism</i> yang berkepribadian Indonesia dalam menjalankan tugasnya.

2. Rumusan Pengetahuan

P1	Menguasai konsep teoretis tentang Ilmu Gizi, Ilmu Pangan, dan kepariwisataan secara umum;
P2	Menguasai konsep teoretis, prinsip, metode, dan teknik aplikasi teknologi pengolahan pangan (<i>food processing technology</i>), khususnya pengolahan masakan;
P3	Menguasai konsep teoretis fungsi manajemen perencanaan, pelaksanaan, pengarahan, pemantauan, evaluasi, dan pengendalian dalam pengolahan masakan secara umum;
P4	Menguasai konsep umum, prinsip-prinsip dan teknik membaca, memodifikasi, dan membuat resep masakan nusantara, oriental, dan kontinental;
P5	Menguasai konsep umum, prinsip dan teknik penyimpanan bahan pangan dan produk masakan, serta penghitungan masa kadaluarsa;
P6	Menguasai konsep umum, prinsip dan teknik penerapan kebersihan pangan (<i>food hygiene</i>) dan Keselamatan, Kesehatan Kerja dan Lingkungan (K3L) dalam pengolahan masakan;
P7	Menguasai konsep umum antropologi budaya terkait dengan budaya makan dan menyajikan makanan;
P8	Menguasai konsep umum, prinsip, dan teknik pengolahan masakan nusantara, oriental, dan kontinental;
P9	Menguasai konsep umum dan teknik evaluasi bisnis produk masakan khususnya pada keberlanjutan usaha skala kecil menengah;

3. Rumusan Keterampilan Umum

KU1	Mampu menyelesaikan pekerjaan berlingkup luas dan menganalisis data dengan beragam metode yang sesuai, baik yang belum maupun yang sudah baku;
KU2	Mampu menunjukkan kinerja bermutu dan terukur;
KU3	Mampu memecahkan masalah pekerjaan dengan sifat dan konteks yang sesuai dengan bidang keahlian terapannya didasarkan pada pemikiran logis, inovatif, dan bertanggung jawab atas hasilnya secara mandiri;
KU4	Mampu menyusun laporan hasil dan proses kerja secara akurat dan sahih serta mengomunikasikannya secara efektif kepada pihak lain yang membutuhkan;
KU5	Mampu bekerja sama, berkomunikasi dan berinovatif dalam pekerjaannya;
KU6	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;
KU7	Mampu melakukan proses evaluasi diri terhadap kelompok kerja yang berada di bawah tanggung jawabnya, dan mengelola pengembangan kompetensi kerja secara mandiri;
KU8	Mampu mendokumentasikan, menyimpan, mengamankan dan menemukan kembali data untuk menjamin kesahihan dan mencegah plagiasi;
KU9	Mampu beradaptasi, bekerja sama, berkreasi, berkontribusi, dan berinovasi dalam menerapkan ilmu pengetahuan pada kehidupan bermasyarakat serta mampu berperan sebagai warga dunia yang berwawasan global;
KU10	Mampu menegakkan integritas akademik secara umum dan mencegah terjadinya praktik plagiarisme;
KU11	Mampu menggunakan teknologi informasi dalam konteks pengembangan keilmuan dan implementasi bidang keahlian; dan
KU12	Mampu menggunakan minimal satu bahasa internasional untuk komunikasi lisan dan tulis.

4. Rumusan Keterampilan Khusus

KK1	Mampu merancang, merencanakan, membuat, mempresentasikan, dan menyimpan produk masakan nusantara, oriental, dan kontinental sesuai dengan standar resep yang berlaku, standar kualitas produk, standar kebersihan makanan (<i>Food Hygiene</i>), memenuhi nilai-nilai estetika, dan dengan menerapkan Keselamatan, Kesehatan Kerja dan Lingkungan (K3L) di lingkungan kerja, meliputi kemampuan: <ol style="list-style-type: none"> 1) Menerjemahkan menu, membaca dan memodifikasi resep; 2) Mengidentifikasi, menggunakan, menyimpan bahan baku dan bahan olahan; 3) Mengidentifikasi, menggunakan, menyimpan, dan merawat peralatan pengolahan masakan; 4) Membuat, mendekorasi, mempresentasikan produk pengolahan masakan nusantara, oriental, dan kontinental; dan 5) Menyimpan bahan dan produk masakan sesuai dengan standar penetapan masa kadaluarsa.
KK2	Mampu bekerja dan mengelola secara mandiri dapur produksi skala kecil (dapur unit) sesuai dengan prosedur yang berlaku;
KK3	Mampu bekerja dalam suatu tim secara efektif dan efisien dalam suatu dapur produksi skala besar (<i>mass production</i>) sesuai dengan prosedur yang berlaku;
KK4	Mampu mengevaluasi kualitas produk masakan berdasarkan kaidah-kaidah kualitas masakan (penampilan, rasa, aroma, warna, tekstur, nutrisi dan keamanan pangan);
KK5	Mampu membuat resep baru, memodifikasi resep yang sudah ada sesuai dengan standar kualitas produk, standar kebersihan makanan (<i>Food Hygiene</i>), memenuhi nilai-nilai estetika;
KK6	Mampu merancang, membuat dan mempresentasikan produk masakan nusantara, oriental, dan kontinental untuk kebutuhan spesifik (halal, vegetarian dan diet) sesuai dengan standar kualitas produk, standar kebersihan makanan (<i>Food Hygiene</i>), dan memiliki nilai-nilai estetika;
KK7	Mampu menyusun laporan produksi masakan;
KK8	Mampu berwirausaha di bidang pengolahan masakan pada lingkup usaha kecil-menengah, meliputi kemampuan: <ol style="list-style-type: none"> 1) Membaca peluang pasar; 2) Menghitung biaya produksi dan kelabaan, serta menyusun rancangan anggaran biaya; 3) Memasarkan produk masakan dengan memanfaatkan teknologi informasi; 4) Mengelola keuangan menggunakan sistem akuntasi yang bersifat umum; dan 5) Melakukan evaluasi diri dalam meningkatkan keberlanjutan (<i>sustainability</i>) usaha.

KK9	Mampu berkomunikasi secara efektif minimal menggunakan satu bahasa Internasional.
-----	---

C. SISTEM KREDIT SEMESTER

1. Dasar Pelaksanaan Sistem Kredit Semester

Dasar Pelaksanaan Sistem Kredit Semester yang diterapkan oleh Program Studi Diploma 3 Seni Kuliner dilaksanakan berdasarkan:

- a. Undang-Undang Nomor 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional.
- b. Peraturan Pemerintah Nomor 60 Tahun 1999.
- c. Surat Keputusan Menteri Pendidikan Nasional No. 232/U/2000 tentang Pedoman Penyusunan Kurikulum Pendidikan Tinggi dan Penilaian Hasil Belajar Mahasiswa.

Politeknik Bintan Cakrawala (PBC) sebagai lembaga Pendidikan Tinggi dalam mengatur penyelenggaraan pendidikan vokasional selalu memperhatikan faktor-faktor berikut:

- a. Kebutuhan industri terhadap tenaga Vokasional yang semakin meningkat.
- b. Mahasiswa sebagai peserta didik, yang secara kodrati memiliki perbedaan-perbedaan individual baik dalam bakat, minat, maupun kemampuan akademik.
- c. Perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi yang semakin pesat.
- d. Sumber Daya Manusia (SDM) sebagai pelaksana dan pendukung dalam penyelenggaraan Tri Dharma Perguruan Tinggi.
- e. Sarana dan Prasarana pendidikan seperti ruang kuliah, perpustakaan, laboratorium dan sarana lainnya yang memadai.
- f. PerPoliteknik Bintan Cakrawalaan/perkembangan lingkungan baik Lokal, Nasional, Regional maupunInternasional.
- g. Etika dan moral yang berlaku di masyarakat Bintan pada khususnya dan Indonesia pada umumnya.

2. Pengertian Sistem Kredit Semester

- a. Sistem Kredit Semester adalah suatu sistem penyelenggaraan pendidikan dengan menggunakan Satuan Kredit Semester (SKS) untuk menyatakan beban studi mahasiswa, beban kerja dosen, pengalaman belajar, dan beban penyelenggaraan program.
- b. Kredit adalah satuan yang menyatakan beban suatu Mata Kuliah (MK) secara kuantitatif.

Semester adalah satuan waktu kegiatan yang terdiri atas 16 minggu kuliah atau kegiatan terjadwal lainnya berikut kegiatan yang mengikutinya. Dengan SKS ini memungkinkan mahasiswa dapat menentukan Mata Kuliah (MK) sesuai dengan kemampuan dan minatnya, sehingga diharapkan:

- a. Mahasiswa dapat menyelesaikan studi dalam waktu yang relatif cepat.
- b. Mempermudah penyesuaian kurikulum sesuai dengan perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi.
- c. Memberi kemungkinan terselenggaranya sistem evaluasi kemajuan belajar mahasiswa dengan baik.
- d. Memberi kemungkinan pengalihan (*transfer*) kredit antar Prodi.

3. Nilai Kredit, Beban Studi dan Nilai Absolut

- a. Nilai Kredit Semester Perkuliahian

Untuk perkuliahan, nilai satu SKS ditentukan berdasarkan beban kegiatan yang meliputi keseluruhan kegiatan per minggu, sebagai berikut:

- 1) Bila Mahasiswa mengikuti perkuliahan dengan mengambil 3 SKS (2/1) maka perinciannya adalah sebagai berikut:
 - 2) 1 SKS lima puluh (50) menit aktivitas tatap muka terjadual dengan dosen, misalnya dalam bentuk kuliah.
 - 3) 1 SKS lima puluh (50) menit kegiatan akademik terstruktur, yaitu aktivitas studi yang tidak terjadual tetapi direncanakan oleh dosen, misalnya dalam bentuk mengerjakan pekerjaan rumah atau menyelesaikan soal.
 - 4) 1 SKS enam puluh (60) menit jika kegiatan akademik mandiri/praktikum, yaitu kegiatan yang harus dilakukan untuk mendalami, mempersiapkan

atau tujuan lain suatu tugas akademik, misalnya dalam bentuk membaca buku/referensi.

1) Bila Mahasiswi/a mengikuti perkuliahan dengan mengambil 2 SKS (2/0) maka perinciannya adalah sebagai berikut:

- 1 SKS lima puluh (50) menit aktivitas tatap muka terjadwal dengan dosen, misalnya dalam bentuk kuliah.
- 1 SKS lima puluh (50) menit kegiatan akademik terstruktur, yaitu aktivitas studi yang terjadwal tetapi direncanakan oleh dosen, misalnya dalam bentuk mengerjakan pekerjaan rumah atau menyelesaikan soal-soal, diskusi dalam kelas, *role play*, presentasi.

2) Dosen mengajar 3 SKS (2/1) setara dengan:

- Lima puluh (50) menit acara tatap muka terjadual dengan mahasiswi/a.
- Lima puluh (50) menit aktivitas perencanaan dan evaluasi kegiatan akademik terstruktur.
- Enam puluh (60) menit aktivitas pengembangan materi kuliah melalui kegiatan praktikum.

b. Nilai Kredit Semester Praktikum

1) Nilai Kredit Semester untuk Praktikum di Laboratorium *Main Kitchen, Pastry Kitchen, dan Resto Lab.*

Untuk praktikum di laboratorium, nilai 1 (satu) satuan kredit semester adalah 60 menit per pertemuan yang sama dengan 1 SKS.

2) Nilai Kredit Semester untuk Praktek Kerja Profesi setara dengan 6 bulan atau 8 SKS.

c. Beban Studi

Menurut PERMENRISTEKDIKTI No. 44 TAHUN 2015, Masa dan beban belajar penyelenggaraan program pendidikan program D4 paling lama 7 (tujuh) tahun akademik untuk program sarjana, program diploma empat/sarjana terapan, dengan beban belajar mahasiswa paling sedikit 144 (seratus empat puluh empat) sks dan paling lama 5 (lima) tahun akademik untuk program diploma tiga, dengan beban belajar mahasiswa paling sedikit 108 (seratus delapan) sks.

Pada semester I dan II beban studi mahasiswi/a ditentukan secara paket. Selanjutnya beban studi mahasiswi/a dalam satu semester ditentukan atas dasar kemampuan mahasiswi/a yang ditunjukkan oleh IPS (Indeks Prestasi Semester) sebelumnya.

Indeks Prestasi per Semester dihitung dengan formula sebagai berikut:

$$\text{Rumus IPS} = (\text{SKS} \times \text{Bobot}) / \text{Jumlah SKS yang Ditempuh}$$

d. Nilai Absolut

Komponen Nilai Absolut (NAb) suatu MK terdiri dari nilai partisipasi/kontribusi di kelas (P), quiz (Q), tugas terstruktur (TS), Ujian Tengah Semester (UTS), dan Ujian Akhir Semester (UAS). Secara umum PBC menerapkan pola pembobotan komponen penilaian sebagai berikut:

Tabel Pembobotan Komponen Penilaian

Komponen	Bobot
Presensi/kehadiran	10%
KAT 1 (Kegiatan Akademik Terstruktur)	10%
KAT 1 (Kegiatan Akademik Terstruktur)	10%
Ujian Tengah Semester	30%
Ujian Akhir Semester	40%
Total	100%

Berdasar pembobotan komponen nilai tersebut, maka dapat dirumuskan formula penghitungan nilai absolut sebagai berikut:

$$NAb = 0,10 P + 0,10 Q + 0,10 TS + 0,30 UTS + 0,40 UAS$$

Khusus untuk MK Seminar, pembobotan dan komponen penilaian serta perhitungan nilai akhir menyesuaikan dengan proses belajar mengajar yang dilaksanakan. Misalnya, komponen yang dinilai dalam Seminar dapat mencakup:

- Partisipasi dan kontribusi di kelas,
- Presentasi makalah,
- Kualitas makalah, dan
- Tugas-tugas terstruktur lainnya.

Disamping MK seminar Dosen dapat menentukan bobot masing-masing komponen penilaian, menyesuaikan dengan karakteristik MK dan tujuan

pembelajaran. Walaupun demikian komponen penilaian yang diperhitungkan sekurang-kurangnya meliputi 4 (empat) komponen.

Konversi Nilai Absolut (NAb) ke dalam Nilai Huruf dan Nilai Angka disajikan dalam tabel berikut:

Tabel Konversi Nilai Absolut, Nilai Huruf dan Nilai Angka

Nilai Absolut Nilai Huruf Bobot Nilai Huruf

Nilai Absolut	Nilai Huruf	Bobot Nilai Huruf
80 - 100	A	4,00
80 – 84,99	A-	3,70
77 – 79,99	B+	3,30
74 – 76,99	B	3,00
70 – 73,99	B-	2,70
65 – 69,99	C+	2,30
60 – 64,99	C	2,00
57 – 59,99	C-	1,50
55 – 56,99	D	1,00
0 – 54,99	E	0,0

Catatan:

Nilai E juga diberikan kepada mahasiswi/a yang mengisi KRS tetapi tidak pernah mengikuti kegiatan perkuliahan sama sekali atau diberikan nilai kosong oleh dosen yang bersangkutan.

4. Evaluasi Keberhasilan Studi

Keberhasilan studi mahasiswi/a dinyatakan dengan Indeks Prestasi (IP), yang ditulis dengan bobot nilai huruf. Untuk program Diploma 3 dan Diploma 4, evaluasi keberhasilan studi mahasiswi/a dilaksanakan sekurang-kurangnya tiap akhir semester, tahun pertama, tahun kedua, tahun ketiga (untuk Diploma 3), dan tahun keempat (untuk D4).

Masa studi mahasiswi/a dihitung sejak pertama kali terdaftar sebagai mahasiswi/a sampai dengan lulus, kecuali periode saat mahasiswi/a mendapatkan status terminal (cuti akademik) secara resmi dari Direktur Politeknik Bintan Cakrawala.

a. Evaluasi Keberhasilan Studi Tahun Pertama

Proses pembelajaran Semester 1-6 (untuk Diploma 3) dan Semester 1-8 (untuk Diploma 4) dapat mengambil jumlah SKS dengan ketentuan dibawah ini:

IP semester	Jumlah SKS
$\geq 3,00$	22 - 24 SKS
2,50 - 2,99	19 - 21 SKS
2,00 - 2,49	16 - 18 SKS
1,50 - 1,99	12 - 15 SKS
< 1,50	< 12 SKS

b. Evaluasi Keberhasilan Akhir Masa Studi

Evaluasi ini dilakukan pada akhir masa studi mahasiswa/a. Masa studi maksimum mahasiswa/a Program D-4 adalah 12 semester. Bagi mahasiswa/a alih program dan mahasiswa/a pindahan, masa studi maksimum tersebut dikurangi dengan masa studi yang diperhitungkan/diakui ketika diterima di Politeknik Bintan Cakrawala. Mahasiswa/a dinyatakan berhasil (lulus) dalam tahap evaluasi ini jika memenuhi kriteria berikut:

- Telah mengumpulkan minimal 144 SKS untuk Program D4 dan 108 untuk Program Diploma 3 sesuai dengan kurikulum yang ditentukan oleh Politeknik Bintan Cakrawala.
- Indeks Prestasi Komulatif (IPK) sekurang-kurangnya 2.00
- Tidak ada nilai akhir E
- Nilai D+/D maksimum 10% dari total sks yang wajib ditempuh sebagai persyaratan kelulusan
- MK yang diperbolehkan bernilai D+/D adalah MK pilihan di masing-masing Prodi.

5. Predikat Kelulusan

Predikat kelulusan terdiri atas 3 predikat yang menunjukkan peringkat, yaitu Memuaskan, Sangat Memuaskan dan Dengan Pujian yang dinyatakan pada transkrip akademik.

Sebagai dasar penentuan predikat kelulusan adalah IPK yang diatur sebagai berikut:

- IPK 2.00 – 2.75 Memuaskan
- IPK 2.76 – 3.50 Sangat Memuaskan
- IPK 3.51 – 4.00 Dengan Pujian (*Cumlaude*)

Predikat kelulusan Dengan Puji (Cumlaude) ditentukan juga dengan memperhatikan masa studi maksimum, untuk program D-3 adalah 6 semester dan D-4 8 semester, sedangkan untuk alih program dan pindahan, masa studi tersebut dikurangi dengan masa studi yang diperhitungkan/diakui ketika diterima di PBC dengan rumus perhitungan sebagai berikut:

- MSC= Masa Studi Maksimum Predikat *Cumlaude* bagi mahasiswa/alih program/pindahan (dibulatkan ke bawah)
- MSCN = Masa Studi Maksimum Predikat *Cumlaude* D4
- SKSK= SKS konversi (SKS yang diakui)
- SKSL= SKS minimal untuk lulus D4

BAB II

KURIKULUM

A. BATASAN KURIKULUM

Pengaturan kurikulum Program Akademik Sarjana sebagai pedoman proses belajar mengajar di Politeknik Bintan Cakrawala mengacu pada Undang-undang Nomor 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional dan SK Dirjen DIKTI Nomor 43/DIKTI/2006 dan Peraturan Menteri Riset, Teknologi dan Pendidikan Tinggi RI No.44/2015 tentang Standar Nasional Pendidikan Tinggi.

Kurikulum adalah seperangkat rencana dan pengaturan mengenai capaian pembelajaran lulusan, bahan kajian, proses, dan penilaian yang digunakan sebagai pedoman penyelenggaraan program studi. Kurikulum Program Studi D3 Seni Kuliner Politeknik Bintan Cakrawala mengacu adalah Kurikulum Berbasis Kompetensi (KBK) dengan *learning outcome* mengacu pada peraturan Presiden RI No. 8 tahun 2012 tentang Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia (KKNI) yakni level V sebagai teknisi/analisis.



Gambar 2.1 Kerangka KKNI
Sumber : skkni.kemnaker.go.id

B. KURIKULUM 2023/2024

1. Kelompok Mata Kuliah Dasar Umum

- Pendidikan Agama (2 Sks)
- Pendidikan Pancasila (2 Sks)
- Pendidikan Kewarganegaraan (2 Sks)
- Bahasa Indonesia (2 Sks)

2. Kelompok Mata Kuliah Program Studi Umum

- Aplikasi Komputer Dasar (3 Sks)
- Pengantar Pariwisata dan Hsopitality (2 Sks)

- Bahasa Asing Pilihan Dasar (3 Sks)
- Bahasa Inggris Dasar (2 Sks)
- Aplikasi Komputer Lanjutan (3 Sks)
- Manajemen Pemasaran Pariwisata (2 Sks)
- Pelayanan Prima (2 Sks)
- Bahasa Asing Pilihan Lanjutan (3 Sks)
- Manajemen Sumber Daya Manusia (3 Sks)
- Bahasa Inggris Menengah (3 Sks)
- Metodologi Penelitian Pariwisata (2 Sks)
- Kewirausahaan Pariwisata dan Hospitality (3 Sks)
- Manajemen Acara (3 Sks)
- Bahasa Inggris Lanjutan (3 Sks)
- Tugas Akhir (6 Sks)

3. Kelompok Mata Kuliah Program Studi Khusus

- Pengantar dan Pengenalan Dapur (3 Sks)
- Keselamatan dan Kesehatan Kerja Pariwisata (2 Sks)
- Teknologi Pangan dan Gastronomi Molekular (3 Sks)
- Pengetahuan Makanan Sehat (2 Sks)
- Pengolahan Roti dan Kue Asia (4 Sks)
- Operasional Tata Boga (4 Sks)
- Kuliner Masakan Asia (4 Sks)
- Seni Dekorasi dan Presentasi Makanan (4 Sks)
- Pengolahan Roti dan Kue Kontinental (4 Sks)
- Kuliner Masakan Kontinental (5 Sks)
- Perencanaan Menu dan Pengendalian Biaya (3 Sks)
- Praktek Kerja Lapangan 1 (8 Sks)
- Praktek Kerja Lapangan 2 (8 Sks)
- Teknik Supervisi (4 Sks)



DIAGRAM KURIKULUM 2022-2023
PROGRAM STUDI D3 SENI KULINER
POLITEKNIK BINTAN CAKRAWALA

SEMESTER 1		SEMESTER 2		SEMESTER 3		SEMESTER 4		SEMESTER 5		SEMESTER 6	
Pengantar dan Pengenalan Dapur	3	Bahasa Asing Pilihan Dasar	3	Pelayanan Prima	2	Praktek Kerja Lapangan 1	8	Praktek Kerja Lapangan 2	8	Pendidikan Pancasila	2
Aplikasi Komputer Dasar	3	Bahasa Inggris Dasar	3	Bahasa Asing Pilihan Lanjutan	3					Hendidikan Kewarganegaraan	2
Pengantar Pariwisata dan Hospitality	2	Aplikasi Komputer Lanjutan	3	Manajemen Sumber Daya Manusia	3					Hendidikan Agama	2
Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3 Par)	2	Manajemen Pemasaran Pariwisata	2	Bahasa Inggris Menengah	3					Manajemen Acara	3
Teknologi Pangan dan Gastronomi Molekular	3	Kuliner Masakan Asia	4	Metodelogi Penelitian Pariwisata	2					Teknik Supervisi	4
Pengetahuan Makanan Sehat	2	Seni Dekorasi dan Presentasi Makanan	4	Kuliner Masakan Kontinental	5					Bahasa Inggris Lanjutan	3
Pengolahan Roti dan Kue Asia	4	Pengolahan Roti dan Kue Kontinental	4	Perencanaan Menu dan Pengendalian Biaya	3					Bahasa Indonesia	2
Operasional Tata Boga	4			Kewirausahaan Pariwisata dan Hospitality	3					Tugas Akhir	6

JUMLAH SKS 23

JUMLAH MATA KULIAH 8

JUMLAH SKS 23

JUMLAH MATA KULIAH 7

JUMLAH SKS 24

JUMLAH MATA KULIAH 8

JUMLAH SKS 8

JUMLAH MATA KULIAH 1

JUMLAH SKS 8

JUMLAH MATA KULIAH 1

JUMLAH SKS 24

JUMLAH MATA KULIAH 8

Σ TOTAL SKS

Σ TOTAL MATA KULIAH

110

38 TEORI : 72 PRAKTEK

KETERANGAN

HIJAU

KUNING

MERAH

HUBUNGAN PERSYARATAN

MK Prodi Khusus

MK Prodi Umum

MK Dasar Umum

MATRIK KURIKULUM PROGRAM STUDI DIPLOMA 3 SENI KULINER

PERSENTASE KURIKULUM D3 SENI KULINER
TAHUN AKADEMIK 2023/2024

SEMESTER	KODE MK	MATA KULIAH	BOBOT SKS		
			TEORI	PRAKTEK	TOTAL
Semester 1	10122SK	Pengantar dan Pengenalan Dapur	2	1	3
	AK2121SK	Aplikasi Komputer Dasar	1	2	3
	PAR2101SK	Pengantar Pariwisata dan Hospitality	2	0	2
	10422SK	Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) Par.	1	1	2
	303SK	Teknologi Pangan dan Gastronomi Molekuler	1	2	3
	10622SK	Pengetahuan Makanan Sehat	2	0	2
	10722SK	Pengolahan Roti dan Kue Asia	0	4	4
	10822SK	Operasional Tata Boga	0	4	4
Persentasi			39%	61%	100%
Semester 2	205SK	Bahasa Asing Pilihan Dasar	1	2	3
	SK101	Bahasa Inggris Dasar	1	2	3
	20322SK	Aplikasi Komputer Lanjutan	1	2	3
	20422SK	Manajemen Pemasaran Pariwisata	2	0	2
	20522SK	Kuliner Masakan Asia	0	4	4
	SK105	Seni Dekorasi dan Presentasi Makanan	0	4	4
	20722SK	Pengolahan Roti dan Kue Kontinental	0	4	4
Persentasi			22%	78%	100%
Semester 3	108SK	Pelayanan Prima	2	0	2
	SK605	Bahasa Asing Pilihan Lanjutan	1	2	3
	SDM2101SK	Manajemen Sumber Daya Manusia	2	1	3
	SK201	Bahasa Inggris Menengah	1	2	3
	30622SK	Metodologi Penelitian Pariwisata	2	0	2
	PM2002SK	Kuliner Masakan Kontinental	1	4	5
	SK305	Perencanaan Menu dan Pengendalian Biaya	3	0	3
	30922SK	Kewirausahaan Pariwisata dan Hospitality	2	1	3
Persentasi			58%	42%	100%

SEMESTER	KODE MK	MATA KULIAH	BOBOT SKS		
			TEORI	PRAKTEK	TOTAL
Semester 4	PKL2101SK	Praktek Kerja Lapangan 1	0	8	8
		Persentasi	0%	100%	100%
Semester 5	PKL2102SK	Praktek Kerja Lapangan 2	0	8	8
		Persentasi	0%	100%	100%
Semester 6	PP1002SK	Pendidikan Pancasila	2	0	2
	PKN1004SK	Pendidikan Kewarganegaraan	2	0	2
	AG1001SK	Pendidikan Agama	2	0	2
	60422SK	Manajemen Acara	1	2	3
	60522SK	Teknik Supervisi	0	4	4
	30522SK	Bahasa Inggris Lanjutan	1	2	3
	BI1005SK	Bahasa Indonesia	2	0	2
	TA2101SK	Tugas Akhir	0	6	6
		Persentasi	42%	58%	100%
		Total SKS	35	72	110
		Total Persentasi	35%	65%	100%

SILABUS MATA KULIAH

D3 SENI KULINER TAHUN AJARAN 2023/2024

SEMESTER 1

Bahasa Inggris Dasar (2 SKS)

Sasaran	: Mahasiswa memahami dan menerapkan 4 keterampilan bahasa Inggris (berbicara, mendengarkan, membaca dan menulis) pengetahuan dan prinsip-prinsip dalam pengaturan pariwisata
Materi	: <ol style="list-style-type: none">1. Pengenalan dasar bahasa inggris2. Pemahaman grammer dan tata bahasa inggris3. Pemahaman ucoapan salam 1, greeting 14. Pemahaman bilangan dasar ordinary dan ordinal number5. Pengenalan tempat umum tourism destination, komunikasi dalam penjelasan alamat pariwisata6. Pemahaman waktu dan ungkapan singkat7. Daily words untuk wisatawan
Pustaka	: <ol style="list-style-type: none">1. Lawrence J. Zwier & Nigel A. Caplan. 2007. Everyday English for Hospitality Professionals. Texas: Compass PPoliteknik Bintan Cakrawalalishing2. Tillit, Bruce and Bruder, Newton Mary. 2004. Speaking Naturally. England:Cambridge.3. Trish Stott & Rod Revell. 1999. Highly Recommended: English for the Hoteland Catering Industry: Workbook. Oxford University Press4. Keith Harding & Paul Henderson. 1994. High Season: English for the Hoteland Tourist Industry (Student's Book). U.K.: Oxford University Press.

Manajemen Dapur dan Keselamatan Kerja (3 SKS)

Sasaran	: Mahasiswa mampu memahami mengenai manfaat pengetahuan higiene sanitasi dalam proses pembuatan produk, serta mahasiswa dapat memahamifactor penting penunjang kesehatan dan keselamatan kerja.
Materi	: <ol style="list-style-type: none">1. Pengenalan Hygine, sanitasi dan keselamatan kerja2. Tentang kecelakaan kerja. Mengenal GMP dan HACCP3. Sanitasi saluran air dan jenis-jenis penyakit yang disebabkan oleh pencemaran air4. Limbah dapur organic dan non organic5. Hygine pada olahan makanan, Bakteri pada makanan dan pencegahannya
Pustaka	: <ol style="list-style-type: none">1. Rr. Erinna Astrini, Ellis Endang. 2017. Manfaat Pengetahuan Higiene Sanitasi dalam Membuat Main Course Makanan Kontinental Mahasiswa. 6(2): 63-68.2. Food and Nutritional Sciences. 2010. Make it safe: A Guide To Food Safety. Victoria: CSIRO PPoliteknik Bintan Cakrawalalishing3. Knechtges, Paul L. 2011. Food Safety: Theory and Practice. Burlington:

Jones & Bartlett Learning

4. Lawley, R., Curtis, L. & Davis, J. 2012. The Food Safety Hazard Guidebook. Cambridge: Royal Society of Chemistry (RSC) Publishing

Kuliner Masakan Kontinental (5 SKS)

Sasaran : Kuliner masakan Kontinental merupakan mata kuliah praktek memasak yang mengacu pada masakan-masakan continental atau eropa, mahasiswa diajarkan membuat berbagai menu masakan dari berbagai jenis negara yang pastinya sesuai dengan standar hotel berkelas tinggi.

Materi :

1. Pengenalan tentang dapur
2. Pengetahuan dasar memasak
3. Western Menu 1 (CIPoliteknik Bintan Cakrawala Sandwich, Vegetable Clear Soup, Pasta Bolognese)
4. Western Menu 2 (Egg Benedict, Mushroom Cream Soup)
5. Western Menu 3 (Omelette, Scrambled Egg, Sunny Side Up)
6. Western Menu 4 (Cold Cuts & Cheese Platter)
7. Western Menu 5 (Quiche Lorraine, French Onion Soup)
8. UTS
9. Western Menu 6 (Salad with French Dressing)
10. Western Menu 7 (Caesar Salad, Chicken Veloute)
11. Western Menu 8 (Waldorf Salad, Cream DPoliteknik Bintan Cakrawalaarry)
12. Western Menu 9 (Nicoise Salad, Fresh Tomato Cream Soup)
13. Western Menu 10 (Panzanella Salad, Seafood Soup)
14. Western Menu 11 (Seafood Salad, Honey Mustard)
15. Western Menu 12 (Iceberg and citrus aioli, Gazpacho)
16. UAS

Pustaka :

1. Bernard Davis, Andrew Lockwood, Peter Alcott and Ioannis Pantelidid(2012). Food and Beverage Management. Fifth Edition. ROUTLEDGE, Milton Park, Abingdon, Oxon, OX14 4 RN.
2. Marsum WA. (2005). Restoran dan Segala Permasalahannya. Yogyakarta: Andi Offset.
3. Rachman. (2005). Food and Beverages Management untuk Sekolah Pariwisata dan Pengelolan Restoran. Jakarta: Erlangga.

Pengoahan Roti dan Kue Kontinental (5 SKS)

Sasaran : Pengolahan roti dan kue continental merupakan mata kuliah praktek yang mengacu kepada proses pembuatan kue kue eropa yang mana mahasiswa nantinya mengetahui jenis, rasa dan ciri khas dari masing-masing kue serta roti khas masing-masing negara.

Materi :

1. memahami pastry dan jenis jenis roti dan kue
2. membuat menu pastry chocolate mud cake dan varian of doughnut
3. membuat menu pastry varian of petit four dan french baguette

4. membuat menu pastry varian of danish dan american baked chesse
5. membuat menu pastry Italian ciolatos dan varian of chocolate
6. membuat menu pastry mille feuille dan varian soft roll
7. membuat menu pastry strawberry chilled dan Artisan bread roll
8. UTS
9. membuat menu pastry avocado calypso dan apple strudle
10. membuat menu pastry cinamon apple sweet dan lemon meringue
11. membuat menu pastry Chequer dice cookie dan chocolate gateaux
12. membuat menu pastry Oper cake dan vanilla chocolate chip
13. membuat menu pastry mediterania lemon dan whole meal bread
14. membuat menu pastry apple raisin crumble dan almond chucky
15. membuat menu pastry coffe and chocolate daquise
16. UAS

Pustaka :

1. Bahalawan, Fatmawati dan Tim NCC. (2009). 60 Resep Snack Manis dan Gurih Anti Gagal. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
2. Demedia, Tim Dapur. (2010). Kitab Masakan Nusantara Kumpulan Resep Pilihan Dari Sabang Sampai Marauke. Jakarta: Demedia Pustaka.
3. Globe, Pustaka Swallow. (2006). Koleksi Kreatif Resep Agar-agar. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama. Pariwisata dan Pengelolaan Restoran. Jakarta: Erlangga.

Seni Dekorasi dan Presentasi Makanan (3 SKS)

Sasaran :

Mahasiswa mampu menguasai konsep teoritis tentang dasar-dasar desain, prinsip dasar, dan unsur desain. Kemudian menjelaskan teknik-teknik membuat hiasan dari sayuran, buah, daun pisang, dan merangkai bunga.

Materi :

1. mengetahui sejarah dari fruit carving, teknik dasar dan peralatan
2. menguasai teknik dasar dalam Fruit Carving
3. mempraktekkan pembuatan garnish dan Fruit Carving water melon
4. Pemahaman dalam mendisplay sebuah dekorasi
5. memahami teknik plating makanan
6. menguasai teknik garnish dan peralatan yang digunakan
7. menguasai teknik garnish dan peralatan yang digunakan
8. UAS
9. Menguasai teknik carving melon dan pepaya
10. mengetahui teknik plating dan garnishing secara bersamaan
11. Mampu membuat garnish dan display pada meja display
12. Menguasai teknik garnish dan plating buah buahan
13. Mampu menghias semangka dengan teknik fruit carving
14. Menguasai plating di spaghetti dan pasta
15. Menguasai plating di spaghetti dan pasta
16. UAS

Pustaka :

1. Fajri Putri, Mediat. "Pengolahan Bahan Pangan Nabati", Universitas Negeri Semarang Press. Semarang. 2008.

2. Saparinto, Cahyo dan Diana Hidayati. "Bahan Tambahan Pangan", Kanisius. Yogyakarta.2006.
3. Peraturan Menteri Kesehatan RI nomor 26 tahun 2013 tentang Penyelenggaraan Pekerjaan dan Praktik Tenaga Gizi

Pengetahuan Produk Olahan Coklat (4 SKS)

Sasaran : Pengetahuan produk olahan coklat merupakan mata kuliah praktek membuat produk olahan coklat, dimana mata kuliah ini mahasiswa difokuskan kepada bahan baku cokelat, nantinya cokelat sebagai bahan utama dikreasikan untuk membuat berbagai macam bahan makanan.

Materi :

1. memahami tentang coklat, dan bagaimana cara melelehkan coklat
2. memahami sejarah kakao
3. memahami proses pembuatan kakao
4. memahami pengertian couver dan compound
5. memahami bagaimana cara emotong coklat, melelehkan
6. mampu menjelaskan tekstur coklat, penggunaan untuk produk
7. memahami jenis-jenis garnish, coklat garnish dan melting point
8. UTS
9. memahami pengertian praline dan basic filting serta contohnya
10. memahami sejarah, fungsi dan resep metode pembuatan
11. memahami pengertian coklat ganache, peralatan yang digunakan
12. mampu mengamati rasa, aroma, tekstur dan warna dari 3 jenis coklat
13. memahami pengertian, sejarah, resep dan metode
14. memahami pengertian, dan jenis perlengkapan untuk coklat ganache
15. Mengamati rasa, aroma, tekstur dan warna dari 3 jenis produk olahan
16. UAS

Pustaka :

1. Labensky, Sarah R.; Hause, Alan M.; Martel, Priscilla A. 2014. On Cooking a Textbook of Culinary Fundamentals Fifth Edition. Pearson Always LearningGlobal Education.
2. Koetke, Christopher; Draz, John. 2009. The Culinary Professional. G & WPPoliteknik Bintan Cakrawalalisher
3. Labensky, Sarah R.; Martel, Priscilla A.; Hause, Alan M. 2015. On Cooking:A Textbook for Culinary Fundamentals, Global Edition. Pearson EducationLimited
4. Gisslen, Wayne. 2006. Professional Cooking, College Version 6th Edition.Wiley.

SEMESTER 2

Bahasa Inggris Menengah (3 SKS)

Sasaran : Mahasiswa mampu memahami bahasa inggris dibidang perhotelan dengan penggunaan bahasa inggris sebagai bahasa keseharian kerja.

Materi : 1. Introduction to English for Culinary Arts
2. Restaurant Talk: How to book/ make a reservation
3. Restaurant Talk: Asking for menu, Ordering, Describing a special menu
4. Kitchen Talk: Ingredients & Kitchen Utensil (Vocabulary)
5. Kitchen Talk: Cooking Procedure (Cooking Instruction1)
6. Kitchen Talk: Cooking Procedure (Cooking Instruction2)
7. Kitchen Talk: Cooking Procedure Practice
8. UTS
9. Food & Drink Labels
10. Kitchen Talk: Students' Practice on Recipe
11. Kitchen Talk: Students' Practice on Recipe
12. Kitchen Talk: Students' Practice on Recipe
13. Kitchen Talk: Students' Practice on Recipe
14. English for Catering & Reception
15. Sharing Time
16. UAS

Pustaka : 1. Morris, Catrin E. 2012. FLASH on English for cooking, catering & reception. ELI: Italy.
2. Koentjaraningrat. 1984. Manusia dan Kebudayaan di Indonesia. Jambatan: Jakarta

Pengetahuan Bahan Pangan dan Prinsip Dasar Kuliner (3 SKS)

Sasaran : Pengetahuan bahan pangan dan prinsip dasar kuliner merupakan mata kuliah yang mempelajari tentang bagaimana penanganan didalam sebuah makanan, mulai dari jenis daging, sayur, dan buah. Memahami bahan baku makanan seperti biji-bijian serta bahan tambahan yang terkandung didalam sebuah makanan.

Materi : 1. Memahami mengenai bahan pangan dan prinsip dasar kuliner
2. Memahami dasar-dasar penanganan buah
3. Memahami dasar-dasar penanganan sayur
4. Memahami dasar-dasar penanganan daging unggas dan produk olahannya
5. Memahami dasar-dasar penanganan seafood dan produk olahannya
6. Memahami dasar-dasar penanganan daging dan produk olahannya
7. Mampu memahami penanganan bahan mentah di dapur
8. UTS
9. Memahami dasar-dasar dalam pembumbuan
10. Memahami penanganan rempah – rempah dan tanaman aromatik
11. Memahami dasar-dasar penanganan produk dairy

12. Memahami dasar-dasar penanganan serealia dan biji-bijian
13. Memahami dasar-dasar penanganan tepung dan gula
14. Memahami dasar-dasar penanganan minyak
15. Mampu memahami dan menjelaskan bahan tambahan pangan pada makanan
16. UAS

Pustaka	: <ol style="list-style-type: none"> 1. The Professional Chef. (2011). In The Culinary Institute of America (9th ed.). John Wiley & Sons. Inc. 2. Thompson, A. K. (2014). Fruit and Vegetables: Harvesting, Handling and Storage: Third Edition. In Fruit and Vegetables: Harvesting, Handling and Storage: Third Edition (Vol. 2). https://doi.org/10.1002/9781118653975 3. Peterson, J. (2010). Seafood Handbook: The Comprehensive Guide to Sourcing, Buying and Preparation Second Edition. In Book.
---------	---

Kuliner Masakan Asia (5 SKS)

Sasaran	: <p>Dasar Pengetahuan, Teknik dan metode pengolahan makanan Asia serta aspek - aspek pendukungnya</p>
Materi	: <ol style="list-style-type: none"> 1. Aspek hygiene di Kuliner Masakan Asia 2. Dasar tentang masakan asia 3. Masakan sumatera 4. Masakan Jawa 5. Sarapan pagi khas indonesia 6. Masakan Indonesia (festive) 7. Masakan bali 8. UTS 9. Pizza 10. Masakan Indonesia (comfort regional food) 11. Japanese food 12. Masakan india 13. Makanan thailand 14. Makanan singapura 15. Mengolah makanan peranakan 16. UAS
Pustaka	: <ol style="list-style-type: none"> 1. Ken Kawasumi, 2019, Sushi art Cook Book. Tuttle PPoliteknik Bintan Cakrawalalishing. Singapore 2. Charmaine Solomon. 2011, Complete Asian Cook Book, Hardie Grant 3. Tim dapur Demedia, 2015, Kitab Masakan: Kumpulan resep sepanjang masa, demedia Pustaka

Pengolahan Roti dan Kue Asia (5 SKS)

Sasaran	: Pengolahan Roti, kue continental dan kue Indonesia Asia, agar mahasiswa dapat menyusun dan mempresentasikan menu dan resep serta hasil olahanroti, kue continental dan kue kue Indonesia Asia yang sesuai SOP secara profesional
Materi	<ul style="list-style-type: none">: 1. Merencanakan bahan yang berkualitas untuk pembuatan Roti dan kue2. Menentukan dan membuat menu budged sesuai standard resep3. Memahami Peralatan yang akan di gunakan dan cara penggunaanya4. Membuat Standard resep dan menu resep roti5. Membuat dan menyajikan hasil Olahan roti6. Membuat perencanaan menu dan mampu7. Menetukan suhu ruang untuk penyimpanan roti dan kue yang bersih8. UTS9. Memahami dan jenis roti yang akan di buat sesuai standard resep10. Memahami dan mengerti jenis kue indonesia yang akan di buat11. Memahami jenis kue asia yang akan di buat sesuai standard resep12. Menggunakan meninmbang bahan yang mau di buat sesuai resep13. Mmenetukan bahan yang sesuai standard resep dan standard menu14. Mampu berkrja sama dengan pihak lain15. Mampu membuat standard presentasi dan standard porsi16. UAS
Pustaka	<ul style="list-style-type: none">: 1. Ken Kawasumi, 2019, Sushi art Cook Book.Tuttle PPoliteknik Bintan Cakrawalalishing. Singapore2. Charmaine Solomon. 2011, Complete Asian Cook Book, Hardie Grant3. Tim dapur Demedia, 2015, Kitab Masakan: Kumpulan resep sepanjang masa, demedia Pustaka

Operasional Tata Boga (5 SKS)

Sasaran	: Mata kuliah ini memberikan pengetahuan tentang dasar-dasar pengolahan makanan baik kontinental maupun oriental sehingga dapat membantu mahasiswa dalam bidang pengolahan makanan.
Materi	<ul style="list-style-type: none">: 1. Prinsip 1: Melakukan suatu analisis potensi bahaya2. Prinsip 2: Menentukan Titik-titik Pengendalian Kritis.3. Prinsip 3: Menyusun batas-batas kritis.4. Prinsip 4: Menyusun suatu sistem untuk mengawasi pengendalian CCP.5. Prinsip 5: Menyusun tindakan-tindakan perbaikan yang harus diambil ketika suatu titik pengendalian kritis (CCP) berada diluar batas6. Prinsip 6: Menyusun prosedur pengecekan ulang untuk memastikan bahwa sistem HACCP bekerja efektif.7. Prinsip 7: Menyusun dokumentasi yang berhPoliteknik Bintan Cakrawalaungan dengan semua prosedur dan catatan-catatan yang sesuai untuk prinsip-prinsip ini beserta aplikasinya.

Pustaka	: <ol style="list-style-type: none"> 1. Gisslen, Wayne. Professional cooking. by John Wiley & Sons 7th ed 2009. 2. The Culinery Institute of America, Profesional Chef, by John Wiley & Sons 6th ed. 2011. 3. Widyawati, Retno. 2001. Pengolahan Makanan Indonesia. Jakarta: Grasindo.
---------	---

Bahasa Indonesia (2 SKS)

Sasaran	: <p>Mata kuliah Bahasa Indonesia sebagai Mata Kuliah Pengembang Kepribadian (MPK) (sesuai dengan Surat Keputusan Direktur Jenderal Pendidikan Tinggi Departemen Pendidikan Nasional Nomor 323/U/2000) di perguruan tinggi, diorientasikan untuk meningkatkan kemahiran berbahasa Indonesia pada mahasiswa, sehingga mahasiswa mahir dalam menulis karya ilmiah untuk keperluan akademik dan pengembangan keilmuan-intelektual</p>
Materi	: <ol style="list-style-type: none"> 1. Sejarah, kedudukan dan fungsi bahasa 2. Ragam bahasa 3. Ejaan Yang Disempurnakan 4. Bentuk dan makna 5. Diksi 6. Kalimat 7. Paragraf 8. UTS 9. Topik, tema dan kerangka karangan 10. Penulisan karangan 11. Karya Ilmiah 12. Kutipan dan catatan kaki 13. Mendesain proposal penelitian dan proposal kegiatan 14. Resensi 15. Menulis surat 16. UAS
Pustaka	: <ol style="list-style-type: none"> 1. Kementerian Riset Teknologi dan Pendidikan Tinggi. 2006. Buku ajar mata kuliah wajib umum Bahasa Indonesia. Jakarta: Kementerian Riset Teknologi dan Pendidikan Tinggi 2. Widjono. 2007. Bahasa Indonesia: Mata Kuliah Pengembangan Kepribadian Di Perguruan Tinggi. Jakarta: Grasindo

SEMESTER 3

Pemahaman Lintas Budaya (2 SKS)

Sasaran : Mata Kuliah Pemahaman Lintas Budaya bertujuan membekali mahasiswa dengan pemahaman dasar tentang kebudayaan, lintas budaya, manajemen lintas budaya, dan kebudayaan bangsa-bangsa, dengan mengkaji konsep-konsep dan studi kasus dalam konteks lintas budaya secara individual maupundiskusi kelompok.

Materi :

1. Konsepsi lintas budaya
2. Multikonsep budaya
3. Dimensi-dimensi nilai budaya
4. Hambatan komunikasi lintas budaya
5. Gegar budaya
6. Pemahaman lintas budaya bangsa dan implikasinya dalam pariwisata
7. Pemahaman lintas budaya bangsa dan implikasinya dalam pariwisata
8. UTS
9. Pemahaman lintas budaya bangsa dan implikasinya dalam pariwisata dan hospitalitas: Thailand
10. Pemahaman lintas budaya bangsa dan implikasinya dalam pariwisata dan hospitalitas: Amerika
11. Pemahaman lintas budaya bangsa dan implikasinya dalam pariwisata dan hospitalitas: Cina
12. Pemahaman lintas budaya bangsa dan implikasinya dalam pariwisata dan hospitalitas: Jerman
13. Pemahaman lintas budaya bangsa dan implikasinya dalam pariwisata dan hospitalitas: Malaysia
14. Pemahaman lintas budaya bangsa dan implikasinya dalam pariwisata dan hospitalitas: Perancis
15. Pemahaman lintas budaya bangsa dan implikasinya dalam pariwisata dan hospitalitas: India

Pustaka :

1. Kusherdynana. 2013. Pemahaman Lintas Budaya dalam Konteks Pariwisata dan Hospitalitas. Surakarta: Alfabeta.
2. Mulyana, Dedi. 2005. Komunikasi Antar Budaya. Panduan Berkomunikasi dengan Orang-orang Berbeda Budaya. Bandung: Remaja Rosdakarya.

Bahasa Inggris Lanjutan (3 SKS)

Sasaran : Mata kuliah ini berorientasi pada pembelajaran dan praktek bahasa Inggris yang mencakup baik keterampilan utama yaitu listening, speaking, reading, dan writing; dan sPoliteknik Bintan Cakrawalaketermapilan yaitu pronunciation dan vocabulary dalam seni kuliner

Materi :

1. Introduction to English for Culinary Arts
2. Restaurant Talk: How to book/ make a reservation

3. Restaurant Talk: Asking for menu, Ordering, Describing a special menu
4. Kitchen Talk: Ingredients & Kitchen Utensil (Vocabulary)
5. Kitchen Talk: Cooking Procedure (Cooking Instruction1)
6. Kitchen Talk: Cooking Procedure (Cooking Instruction2)
7. Kitchen Talk: Cooking Procedure Practice
8. UTS
9. Food & Drink Labels
10. Kitchen Talk: Students' Practice on Recipe
11. Kitchen Talk: Students' Practice on Recipe
12. Kitchen Talk: Students' Practice on Recipe
13. Kitchen Talk: Students' Practice on Recipe
14. English for Catering & Reception
15. Sharing Time
16. TTS

Pustaka : 1. Morris, Catrin E. 2012. FLASH on English for cooking, catering & reception. ELI: Italy.
 2. Koentjaraningrat. 1984. Manusia dan Kebudayaan di Indonesia. Jambatan: Jakarta.

Manajemen tata Hidang makanan dan minuman (4 SKS)

Sasaran : Students are able to apply the F&B management principles from the concept, productions and sevices, control, marketing, quality management, and also identify the F&B trends. (C3)

Materi : 1. Introducing Food and Beverage Management
 2. Restaurant Sector
 3. Contract, Travel, and PPoliteknik Bintan Cakrawalalic Sector Catering
 4. Developing the Concept
 5. The Menu: Food and Beverage
 6. Operations: Purchasing and Storage
 7. Food and Beverage operations: Production and Service
 8. Food and Beverage Control: The Methods and tools
 9. Staffing Issues

Pustaka : 1. Bernard Davis, Andrew Lockwood, Peter Alcott and Ioannis Pantelidid (2012). Food and Beverage Management. Fifth Edition. ROUTLEDGE, MiltonPark, Abingdon, Oxon, OX14 4 RN.
 2. Marsum WA. (2005). Restoran dan Segala Permasalahannya. Yogyakarta: Andi Offset.
 3. Rachman. (2005). Food and Beverages Management untuk Sekolah Pariwisata dan Pengelolan Restoran. Jakarta: Erlangga.

Nutrisi dan Gizi (2 SKS)

Sasaran	: Nutrisi dan Gizi merupakan mata kuliah yang mempelajari tentang kandungan nutri dan gizi pada sebuah makanan. Berapa takaran dan mengetahui sebanyak apa nutrisi yang terkandung pada sebuah makanan.
Materi	<ol style="list-style-type: none">1. Pengertian gizi, Zat gizi dalam makanan, HPoliteknik Bintan Cakrawalaungan gizi dengan kesehatan2. Pengertian dan fungsi kelompok zat gizi makro3. Klasifikasi karbohidrat, Sistem metabolisme karbohidrat, Kebutuhan karbohidrat pada manusia4. Klasifikasi lemak, Sistem metabolisme lemak, Kebutuhan lemak padamanusia5. Klasifikasi protein, Sistem metabolisme protein, Kebutuhan protein pada manusia6. Pengertian vitamin, Sumber vitamin, Klasifikasi vitamin7. Pengertian mineral, Sumber mineral, Klasifikasi mineral8. UTS9. Pengertian serat pangan, Sumber serat, Klasifikasi serat10. Prinsip perPoliteknik Bintan Cakrawalaahan kimiawi zat gizi pada pemasakan11. Pengertian diet, Jenis – jenis diet12. pengertian dan perbedaan defisiensi dan surplus zat gizi13. penanganan makanan yang mengandung alergen14. pengertian pangan fungsional, tren pangan fungsional15. Rantai kebutuhan gizi pada setiap fase umur16. UTS
Pustaka	<ol style="list-style-type: none">1. Bowers,J. 1992. Food Theory and Application.2nd ed.2. 3. Charley,H. 1990. Food Science.3. 4. Cummings,L. 1989. Nutrition Management for Foodservices.4. 5. Gisslen,W. 2001. Professional Baking.

Perencanaan Menu dan Pengendalian Biaya (3 SKS)

Sasaran	: Perencanaan Menu dan Pengendalian Biaya merupakan salah satu mata kuliah yang mempelajari tentang bagaimana membuat rancangan menu dan pengendalian
Materi	<ol style="list-style-type: none">1. memahami alat-alat dapur, tujuan dan jenis jenisnya2. emahami jenis-jenis Run Setup dan pengertian dari Run Setup3. emahami pengertian, jenis-jenis, cara penggunaan, cara menjaga kebersihan dari Oven4. memahami pengertian dari boiller, penanganan, penyimpanan dan general cleaning boiler5. memahami pengertian, perbedaan dan fungsi dari sebuah utensil6. menjelaskan pengertian steaward serta fungsinya dan dapat membedakan steaward dengan steawarding7. memahami flow chart, job desk, bagian hotel, inventory dan jenis jenis inventory8. UTS9. memahami pengertian rotisseri, sejarah, jenis dan cara penggunaan10. memahami pengertian pengaplikasian dan plating dalam buffet11. memahami cara membersihkan, pengertian dan keuntungan deep fryer12. Mampu menjelaskan pengertian, jenis, serta pengoprasiian mixer13. Mampu menjelaskan pengertian, jenis, serta macam-macam stock pot14. memahami pengertian, jenis-jenis, serta cara penggunaan15. memahami pengertian, jenis-jenis, serta cara penggunaan dari hand tools yang ada di dapur16. UTS
Pustaka	<ol style="list-style-type: none">1. Labensky, Sarah R.; Hause, Alan M.; Martel, Priscilla A. 2014. On CookingA Textbook of Culinary Fundamentals Fifth Edition. Pearson Always Learning Global Education.2. Koetke, Christopher; Draz, John. 2009. The Culinary Professional. G & WPPoliteknik Bintan Cakrawalalisher3. Labensky, Sarah R.; Martel, Priscilla A.; Hause, Alan M. 2015. On Cooking: A Textbook for Culinary Fundamentals, Global Edition. PearsonEducation Limited

Kewirausahaan Pariwisata dan Hospitality (3 SKS)

Sasaran : Mata kuliah ini membekali pengetahuan yang komprehensif tentang strategi bisnis pariwisata dengan segala seluk-beluknya dan bagaimanapraktiknya di lapangan.

Materi :

1. Pendahuluan Pariwisata (Pustaka)
2. Perjalanan pariwisata
3. Motivasi untuk melakukan perjalanan wisata
4. Paradigma pembangunan pariwisata
5. Pariwsata kreatif
6. Peran pemangku kegiatan dalam destinasi kreatif berbasis komunitas
7. Peran pemerintah dalam kegiatan kreatif komunitas
8. UTS
9. Prospek Pariwisata Berbasis Kreatifitas di Indonesia
10. Perencanaan Bisnis Pariwisata
11. Tourismpreneurship (Pustaka)
12. Peluang Pasar Pariwisata
13. Peluang Bisnis Pariwisata
14. Strategi Bisnis Pariwisata
15. Kisah Para Toursimprenuer
16. UAS

Pustaka :

1. Hermanto, H. (2011). Creative Based Tourism: Dari Wisata RekreatifMenuju Wisata Kreatif. Depok: Aditri.
2. Tathagati, A. dan Indscript. (2015). Super Tourismpreneur: A-Z InspirasiBisnis dan Mengelola Bisnis Pariwisata. Yogyakarta: Andi.

Pemasaran Hospitality (2 SKS)

Sasaran	: Merupakan mata kuliah yang membahas secara terperinci dan menyeluruh perkembangan dan dinamika pemasaran dalam industri pariwisata secara global.
Materi	<ol style="list-style-type: none">1. Pengantar perjalanan dan pariwisata2. Pengantar pemasaran: proses berpikir sistematis3. Karakteristik khusus pemasaran perjalanan dan pariwisata4. Lingkungan bisnis yang dinamis: 32actor-faktor yang mempengaruhi permintaan pariwisata5. Memahami konsumen: motivasi pariwisata dan perilaku pembeli6. Segmentasi pasar untuk pasar perjalanan dan pariwisata7. Formulasi produk dalam perjalanan dan pariwisata8. UTS9. Memahami pemasaran yang berkembang untuk layanan pariwisata10. Memahami Riset pemasaran dalam perjalanan dan pariwisata11. Memahami Merencanakan strategi pemasaran12. Memahami Perencanaan pemasaran: sebuah proses13. Memahami Perencanaan promosi pemasaran14. Memahami Pertumbuhan dan peran teknologi informasi dan komunikasi15. Memasarkan destinasi pariwisata16. UAS
Pustaka	<ol style="list-style-type: none">1. Victor T. C. Middleton, Alan Fyall and Michael Morgan, with contributions from Ashok Ranchhod. (2009). Marketing in Travel and Tourism Fourth edition. Elsevier ISBN 978-0-7506-8693-82. Nilanjan Ray, PhD, Dillip Kumar Das, PhD, Raj Kumar, PhD. (2018). Tourism marketing: a strategic approach. Apple Academic Press, Inc ISBN978-1-77188-470-9 (hardcover)

Metodologi Penelitian (2 SKS)

Sasaran : Merupakan mata kuliah yang membahas secara terperinci dan menyeluruh metodologi penelitian di bidang pariwisata

Materi : 1. Hakikat ilmu dan penelitian
2. Hakikat ilmu dan penelitian
3. Bangunan ilmu pariwisata
4. Ruang lingkup jasa pariwisata dan perhotelan
5. Pendekatan penelitian pariwisata kualitatif dan kuantitatif
6. Data 33statistic dan skala pengukuran
7. Teknik analisis penelitian
8. UTS
9. Analisis SWOT deskriptif kualitatif untuk pariwisata
10. The service profit chain alat analisis untuk penelitian usaha jasa perhotelan dan pariwisata
11. Multidimensional scaling analysis
12. Analisis deskriptif: segmentasi pasar wisatawan
13. Balanced scorecard sebagai penilaian kinerja usaha jasa restoran
14. Tata cara penulisan proposal dan laporan
15. Teknik merujuk dan mengutip
16. UAS

Pustaka : 1. I Gusti Bagus Rai Utama & Ni Made Eka Mahadewi. (2017). Metodologi penelitian pariwisata dan perhotelan. Penerbit Andi & Universitas Dhyana Pura
2. Samsudin Sulaiman & Kushnerdyana. (2013). Pengantar Stastitika Pariwisata Aplikasi dalam Bidang: Pariwisata, Usaha Perjalanan dan Perhotelan. Penerbit Alfabetia Bandung

Bahasa Asing Pilihan Dasar (2 SKS)

Sasaran	: Bahasa Asing pilihan dasar merupakan mata kuliah yang mempelajari Bahasa asing yaitu Bahasa mandarin. Disini mahasiswa diharapkan akan mampu menguasai Bahasa mandarin dalam penulisan dan percakapan.
Materi	: 1. Pengenalan 34ahasa Mandarin 2. Kata ganti orang, Kata benda, Kata sifat dan Kata kerja 3. Ucapan salam perkenalan dan Perkenalan diri singkat 4. Ucapan maaf dan Ucapan terima kasih 5. Bilangan perpecahan dan Bilangan tingkatan 6. Waktu, Hari dan Bulan 7. Kuliah lapangan dan Praktek percakapan langsung 8. UTS 9. Arah jalan dan Arah mata angin 10. Warna, Buah-buahan dan Musim 11. Ungkapan Singkat dalam percakapan dan kosakata sehari-hari 12. Kosakata benda, Kosakata binatang dan Kosakata tumbuh-tumbuhan 13. Kosakata benda alam 14. Kosakata tempat dan Kosakata jenis bangunan 15. Kalimat tanya 16. Kuliah lapangan dan Praktek percakapan langsung 17. UAS
Pustaka	: 1. Yulius, Hendri. 2013. Ungkapan Sehari-hari dalam Bahasa Mandarin.Jakarta : Trans Media Pustaka. 2. Sutami, Hermina. 2015. Bahasa Mandarin Komunikatif untuk Dunia Pendidikan dan Umum. Jakarta : Yayasan Pustaka Obor Indonesia

SEMESTER 4

Aplikasi Komputer Dasar (3 SKS)

Sasaran : Mata Kuliah Pemahaman Lintas Budaya bertujuan membekali mahasiswa dengan pemahaman dasar tentang kebudayaan, lintas budaya, manajemen lintas budaya, dan kebudayaan bangsa-bangsa, dengan mengkaji konsep-konsep dan studi kasus dalam konteks lintas budaya secara individual maupundiskusi kelompok.

Materi : 1. Konsepsi lintas budaya
2. Multikonsep budaya
3. Dimensi-dimensi nilai budaya
4. Hambatan komunikasi lintas budaya
5. Gegar budaya
6. Pemahaman lintas budaya bangsa dan implikasinya dalam pariwisata
7. Pemahaman lintas budaya bangsa dan implikasinya dalam pariwisata
8. UTS
9. Pemahaman lintas budaya bangsa dan implikasinya dalam pariwisata dan hospitalitas: Thailand
10. Pemahaman lintas budaya bangsa dan implikasinya dalam pariwisata dan hospitalitas: Amerika
11. Pemahaman lintas budaya bangsa dan implikasinya dalam pariwisata dan hospitalitas: Cina
12. Pemahaman lintas budaya bangsa dan implikasinya dalam pariwisata dan hospitalitas: Jerman
13. Pemahaman lintas budaya bangsa dan implikasinya dalam pariwisata dan hospitalitas: Malaysia
14. Pemahaman lintas budaya bangsa dan implikasinya dalam pariwisata dan hospitalitas: Perancis
15. Pemahaman lintas budaya bangsa dan implikasinya dalam pariwisata dan hospitalitas: India
16. UAS

Pustaka : 3. Kusherdynana. 2013. Pemahaman Lintas Budaya dalam Konteks Pariwisata dan Hospitalitas. Surakarta: Alfabeta.
4. Mulyana, Dedi. 2005. Komunikasi Antar Budaya. Panduan Berkomunikasi dengan Orang-orang Berbeda Budaya. Bandung: Remaja Rosdakarya.

Pengantar Pariwisata dan Hospitality (2 SKS)

Sasaran : Pada mata kuliah ini mahasiswa diharapkan dapat memahami ruang lingkup kepariwisataan dan hospitaliti, mengetahui penggolongan kepariwisataan dan hospitaliti, memahami kebijakan dalam bidang pariwisata, pengembangan pariwisata dan hospitaliti, serta dapat melakukan pengelolaan pariwisata.

Materi	: <ol style="list-style-type: none"> 1. Kontrak kuliah, definisi, konsep dan karakteristik pariwisata dan hospitaliti 2. Klasifikasi wisatawan 3. Jenis usaha pariwisata dan hospitaliti 4. Multidisiplin Kepariwisataan 5. Sejarah pariwisata dan hospitaliti 6. Sumber daya pariwisata dan hospitaliti 7. Pengelolaan pariwisata dan hospitaliti 8. UTS 9. Dampak pariwisata dan hospitaliti 10. Sarana dan Prasarana 11. Manajemen krisis 12. Kebijakan dan strategi pembangunan pariwisata dan hospitality 13. Organisasi kepariwisataan 14. Perencanaan produk pariwisata 15. Pariwisata dan hospitaliti di era new normal 16. UAS
Pustaka	: <ol style="list-style-type: none"> 1. Ismayati. 2010. Pengantar Pariwisata. Jakarta: Grasindo. 2. Yoeti, Oka. 2010. Dasar-Dasar Pengertian Hospitaliti dan Pariwisata. Bandung: Alumni. 3. Marpaung, Happy. 2002. Pengetahuan Kepariwisataan. Bandung: Alfabeta.

Praktek Kerja Lapangan Dasar (12 SKS)

Sasaran	: <p>Mahasiswa melakukan Praktek Kerja Lapangan dan mendapatkan Pengalaman kerja di dunia Industri Perhotelan untuk persiapan kerja pada saat selesai pendidikan.</p>
Materi	: <ol style="list-style-type: none"> 1. Kompetensi Praktik Kerja Lapangan 2. Ruang Lingkup Praktik Kerja Lapangan 3. Peserta Praktik Kerja Lapangan 4. Sifat dan Status Praktik Kerja Lapangan 5. Lama Waktu dan Lokasi Praktik Kerja Lapangan 6. Komponen Praktik Kerja Lapangan 7. Koordinator, Pembimbing Laporan dan Penguji Laporan Praktik Kerja Lapangan 8. Lokasi Praktik Kerja Lapangan 9. Tata Cara Praktik Kerja Lapangan 10. Sosialisasi dan Pembekalan Pelatihan Praktik Kerja Lapangan
Pustaka	: <ol style="list-style-type: none"> 1. Prasiwi CItra R (2021). Buku Pedoman Praktik Kerja Lapangan (PKL). Bintan: Politeknik Bintan Cakrawala

SEMESTER 5

Praktek Kerja Lapangan Lanjutan (12 SKS)

Sasaran : Mahasiswa melakukan Praktek Kerja Lapangan dan mendapatkan Pengalaman kerja di dunia Industri Perhotelan untuk persiapan kerja pada saat selesai pendidikan.

Materi : 1. Kompetensi Praktik Kerja Lapangan
2. Ruang Lingkup Praktik Kerja Lapangan
3. Peserta Praktik Kerja Lapangan
4. Sifat dan Status Praktik Kerja Lapangan
5. Lama Waktu dan Lokasi Praktik Kerja Lapangan
6. Komponen Praktik Kerja Lapangan
7. Koordinator, Pembimbing Laporan dan Penguji Laporan Praktik Kerja Lapangan
8. Lokasi Praktik Kerja Lapangan
9. Tata Cara Praktik Kerja Lapangan
10. Sosialisasi dan Pembekalan Pelatihan Praktik Kerja Lapangan

Pustaka : 1. Prasiwi CItra R (2021). Buku Pedoman Praktik Kerja Lapangan (PKL).Bintan: Politeknik Bintan Cakrawala

SEMESTER 6

Pendidikan Pancasila (2 SKS)

Sasaran	: Mahasiswa memiliki pemahaman dan mengamalkan nilai – nilai yang terkandung dalam Pancasila sebagai dasar Negara
Materi	: <ol style="list-style-type: none">1. Landasan Pancasila, latar belakang, tujuan dan pancasila sebagai dasar kehidupan berbangsa2. Pancasila sebagai dasar Negara Indonesia3. Pancasila sebagai etika politik4. Pancasila sebagai nilai dasar fundamentalisme bangsa dan Negara Indonesia5. Pancasila sebagai ideology nasional6. Pancasila sebagai konteks sejarah7. Pancasila era reformasi8. Pancasila dalam konteks Ketatanegaraan RepPoliteknik Bintan Cakrawalalik Indonesia9. Pancasila sebagai dasar nilai pengembangan ilmu pengetahuan
Pustaka	: <ol style="list-style-type: none">1. Kementrian Riset, Teknologi, dan Pendidikan Tinggi RepPoliteknik Bintan Cakrawalalik Indonesia. 2016. Pendidikan Pancasila untuk Perguruan Tinggi. Jakarta: Direktorat Jenderal Pembelajaran dan Kemahasiswaan2. Heru Santosa, dkk. 2002. Sari Pendidikan Pancasila, Yogyakarta: Penerbit Tiara Wacana3. Kaelan. 2014. Pendidikan Pancasila (Edisi Reformasi). Yogyakarta: Paradigma4. Effendy, H.A.M. 1993. Falsafah Negara Pancasila (Sejarah, Fungsi, Pengamalan dan Pelestariannya). Semarang: Duta Grafika.5. Syafrudin Bahar, dkk. (ed.). 1995. Risalah Sidang-sidang BPUPKI – PPKI 28 Mei – 22 Agustus 1945, Jakarta: Sekretariat Negara R.I.

Pendidikan Kewarganegaraan (2 SKS)

Sasaran	: Mahasiswa memiliki wawasan yang memadai, mampu menempati diri sebagai warga negara yang baik dan bertanggungjawab membangun bangsa.
Materi	: <ol style="list-style-type: none">1. Identitas Nasional Indonesia2. Fungsi Negara3. Persoalan hak dan kewajiban4. Hak Asasi Manusia5. Hak Negara dan kewajiban Negara6. Hak dan Kewajiban warga Negara7. Nasional dan bela negara bagi Indonesia dalam membangun komitmen kolektif kebangsaan
Pustaka	: <ol style="list-style-type: none">1. Kementrian Riset, Teknologi, dan Pendidikan Tinggi RepPoliteknik Bintan Cakrawalalik Indonesia. 2016. Pendidikan Kewarganegaraan untuk Perguruan Tinggi. Jakarta: Direktorat Jenderal Pembelajaran dan Kemahasiswaan

2. Winarno. 2016. Paradigma Baru Pendidikan Kewarganegaraan Panduan Kuliah di Perguruan Tinggi. Jakarta: Bumi Aksara
3. Syarbaini, Syahrial. 2016. Pendidikan Kewarganegaraan untuk Perguruan Tinggi. Jakarta: Ghalia Indonesia.
4. Margenthou, Hans J. 1990. Politik Antar Bangsa (Terjemahan). Jakarta: Yayasan Obor Indonesia
5. Somantri, M.N. (2001). Menggagas Pembaharuan Pendidikan IPS, Bandung. Penerbit PT Remaja Rosdakarya.
6. Sunarto, dkk. 2011. Pendidikan Kewarganegaraan. Semarang: IKIP Semarang Press.
7. Syabaini, S. 2014. Pendidikan Kewarganegaraan Untuk Perguruan Tinggi. Indonesia: Ghalia Indonesia.

Supervisi Tata Boga (5 SKS)

Sasaran : Supervisi Tata Boga merupakan

Materi : 1. Identitas Nasional Indonesia
2. Fungsi Negara
3. Persoalan hak dan kewajiban
4. Hak Asasi Manusia
5. Hak Negara dan kewajiban Negara
6. Hak dan Kewajiban warga Negara
7. Nasional dan bela negara bagi Indonesia dalam membangun komitmen kolektif kebangsaan

Pustaka : 1. Kementerian Riset, Teknologi, dan Pendidikan Tinggi RepPoliteknik Bintan Cakrawalalik Indonesia.2016. Pendidikan Kewarganegaraan untuk Perguruan Tinggi. Jakarta: Direktorat Jenderal Pembelajaran dan Kemahasiswaan
2. Winarno. 2016. Paradigma Baru Pendidikan Kewarganegaraan Panduan Kuliah di Perguruan Tinggi. Jakarta: Bumi Aksara
3. Syarbaini, Syahrial. 2016. Pendidikan Kewarganegaraan untuk Perguruan Tinggi. Jakarta: Ghalia Indonesia.
4. Margenthou, Hans J. 1990. Politik Antar Bangsa (Terjemahan). Jakarta: Yayasan Obor Indonesia
5. Somantri, M.N. (2001). Menggagas Pembaharuan Pendidikan IPS, Bandung. Penerbit PT Remaja Rosdakarya.
6. Sunarto, dkk. 2011. Pendidikan Kewarganegaraan. Semarang: IKIP Semarang Press.
7. Syabaini, S. 2014. Pendidikan Kewarganegaraan Untuk Perguruan Tinggi. Indonesia: Ghalia Indonesia.

Pendidikan Agama (2 SKS)

Sasaran	: Mahasiswa dapat membangun sikap toleran, empati dan kasih dalam kemajemukan kehidupan bermasyarakat dan bernegara di Negara Kesatuan RepPoliteknik Bintan Cakrawalalik Indonesia
Materi	: <ol style="list-style-type: none">1. Manusia dan kehidupan dalam beragama. Pentingnya agama bagi kehidupan2. Arti dan ruang lingkup agama Islam serta klarifikasi agama3. Sumber ajaran agama Islam4. Pengertian aqidah, ruang lingkup akqidah itu sendiri5. Iman kepada Allah, malaikat, Kitab, Rasul, hari kiamat, Qada dan Qadar6. Pengertian dan ruang lingkup akhlak, Perbedaan akhlak, moral dan etika7. Pengertian dan ruang lingkup Taqwa. Kedudukan, Aktualisasi dan IndikatorTaqwa8. Kebudayaan Islam, IPTEK dan seni dalam Islam.
Pustaka	: <ol style="list-style-type: none">1. Kementrian Riset, Teknologi, dan Pendidikan Tinggi RepPoliteknik Bintan Cakrawalalik Indonesia.2016. Pendidikan Agama Katolik untuk Perguruan Tinggi. Jakarta: Direktorat Jenderal Pembelajaran dan Kemahasiswaan2. Kementrian Riset, Teknologi, dan Pendidikan Tinggi RepPoliteknik Bintan Cakrawalalik Indonesia.2016. Pendidikan Agama Budha untuk Perguruan Tinggi. Jakarta: Direktorat Jenderal Pembelajaran dan Kemahasiswaan3. Kementrian Riset, Teknologi, dan Pendidikan Tinggi RepPoliteknik Bintan Cakrawalalik Indonesia.2016. Pendidikan Agama Khonghucu untuk Perguruan Tinggi. Jakarta: Direktorat Jenderal Pembelajaran dan Kemahasiswaan

Bahasa Asing Pilihan Lanjutan (2 SKS)

Sasaran	: Bahasa Asing pilihan lanjutan merupakan mata kuliah yang mempelajari Bahasa asing yaitu Bahasa mandarin. Mata kuliah ini merupakan mata kuliah lanjutan dari MK Bahasa asing pilihan dasar. Disini mahasiswa diharapkan akan mampu menguasai Bahasa mandarin dalam penulisan dan percakapan
Materi	: <ol style="list-style-type: none">1. Pengenalan bahasa Mandarin2. Kata ganti orang, Kata benda, Kata sifat dan Kata kerja3. Ucapan salam perkenalan dan Perkenalan diri singkat4. Ucapan maaf dan Ucapan terima kasih5. Bilangan perpecahan dan Bilangan tingkatan6. Waktu, Hari dan Bulan7. Kuliah lapangan dan Praktek percakapan langsung8. UTS9. Arah jalan dan Arah mata angin10. Warna, Buah-buahan dan Musim11. Ungkapan Singkat dalam percakapan dan kosakata sehari-hari12. Kosakata benda, Kosakata binatang dan Kosakata tumbuh-tumbuhan13. Kosakata tempat dan Kosakata jenis bangunan

14. Kalimat tanya
15. Kuliah lapangan dan Praktek percakapan langsung
16. UAS

Pustaka	<ol style="list-style-type: none"> 1. Yulius, Hendri. 2013. Ungkapan Sehari-hari dalam Bahasa Mandarin. Jakarta: Trans Media Pustaka. 2. Sutami, Hermina. 2015. Bahasa Mandarin Komunikatif untuk Dunia Pendidikan dan Umum. Jakarta: Yayasan Pustaka Obor Indonesia. 3. Pratama, Ivan. 2010. Ayo Belajar Bahasa Mandarin – Mengenal Angka dan Berhitung. Yogyakarta: Penerbit ANDI.
---------	---

Tugas AKhir (6 SKS)

Sasaran	<p>: Mahasiswa dapat menyelesaikan tugas akhir dengan sangat baik dengan pencapaian pokok materi pembahasan dapat difahami.</p>
Materi	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mekanisme penulisan penelitian 2. Pedoman penulisan penelitian 3. Memilih topik penelitian 4. Metodologi penelitian 5. Mekanisme penulisan buku 6. Pedoman penulisan buku 7. Memilih topik dalam penulisan buku 8. Metodologi penulisan buku 9. Mekanisme penulisan rencana bisnis 10. Pedoman penulisan rencana bisnis 11. Memilih topik dalam penulisan rencana bisnis 12. Metodologi penulisan rencana bisnis
Pustaka	<ol style="list-style-type: none"> 1. LPPM Politeknik Bintan Cakrawala (2021). Mekanisme dan Pedoman Penelitian Mahasiswa. Bintan: Politeknik Bintan Cakrawala 2. Nunkoo Robin (2018). Handbook of Research for Tourism and Hospitality Management. Cheltenham: Edward Elgar PPoliteknik Bintan Cakrawala 3. Trim Bambang (2012). Teknis Penulisan Buku. Diunduh dari https://www.academia.edu/10800255/Teknik_Penulisan_Buku pada tanggal 19 Maret 2021.

BAB III

PENUTUP

1. Demikian Pedoman Akademik ini disusun oleh Kepala Program Studi Diploma 3 Seni Kuliner Politeknik Bintan Cakrawala untuk dapat menjadi panduan bagi dosen-dosen di Program Studi Diploma 3 Seni Kuliner Politeknik Bintan Cakrawala untuk menyusun dan mengembangkan Rencana Pembelajaran Semester di mata kuliah yang diampunya
2. Pedoman Akademik ini berlaku sejak tanggal ditetapkan. Apabila di kemudian hari ternyata terdapat kekeliruan, Pedoman Pendidikan ini akan ditinjau kembali dan diperbaiki sebagaimana mestinya.
3. Hal-hal yang belum diatur dalam Pedoman Akademik ini akan ditetapkan kemudian dengan Keputusan tersendiri.