



**BUKU KURIKULUM
DIPLOMA 3 SENI KULINER
POLITEKNIK BINTAN CAKRAWALA
2022/2023**

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadirat Tuhan yang Maha Kuasa atas limpahan rahmat dan kasih-Nya, yang dengan izin-Nya jualah uraian SKL (Standar Kompetensi Lulusan) dan CPL (Capaian Pembelajaran Lulusan) Program Studi D3 Seni Kuliner Politeknik BintangCakrawala ini dapat terselesaikan.

Dalam rangka mengembangkan bidang keilmuan sesuai kebutuhan sekaligus meningkatkan mutu kompetensi lulusan, maka Program Studi D3 Seni Kuliner Politeknik Bintang Cakrawala berupaya menyatukan persepsi ruang lingkup SKL (Standar Kompetensi Lulusan) dan CPL (Capaian Pembelajaran Lulusan) Program Studi. Dokumen ini terproses melalui rangkaian tahapan kegiatan, berupa pengumpulan bahan, pembahasan bahan, evaluasi dan review bahan, finalisasi dan penyusunan bahan SKL dan CPL prodi jenjang sarjana dengan mengacu pada (KKNI) Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia dan Standar Nasional Pendidikan Tinggi (SN DIKTI).

Ucapan terima kasih dan penghargaan disampaikan kepada seluruh pihak yang terlibat dalam penyusunan buku Standar Kompetensi Lulusan dan Capaian Pembelajaran Lulusan ini. Buku ini masih jauh dari kesempurnaan, sehingga diharapkan saran, masukan dan koreksi dari berbagai pihak agar buku ini semakin disempurnakan. Besar harapan kami buku ini bermanfaat bagi semua pihak terutama dalam rangka mewujudkan pembelajaran yang bermutu serta memenuhi Standar Nasional Pendidikan Tinggi.

Bintan,
14 Juli 2022



Ketua Program Studi D3 Seni Kuliner

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	2
DAFTAR ISI.....	3
Politeknik Bintang Cakrawala.....	4
1. Profil Lulusan.....	4
2. Rumusan Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia (KKNI)	5
3. Capaian Pembelajaran Lulusan	6
a. Bidang Sikap	6
b. Bidang Pengetahuan.....	6
c. Bidang Keterampilan Umum	8
d. Bidang Keterampilan Khusus	9
4. Operasional Kurikulum	11
5. Diagram Kurikulum	12

**Standar Kompetensi Lulusan (SKL) dan Capaian Pembelajaran Lulusan (CPL) Program
Studi D3 Seni Kuliner
Politeknik Bintang Cakrawala**

1. Profil Lulusan

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. Profil utama lulusan Program Studi D3 Seni Kuliner Politeknik Bintang Cakrawala, yakni sebagai Chef, Pastry Chef, Culinary Instructor, F&B Consultant, Healthy Food Practitioner, dan wirausahawan khususnya di bidang industri makanan minuman.

Tabel -1. Profil Lulusan

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, <i>lay out</i> hingga strategi pemasaran bidang <i>F&B</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 higine dan sanitasi serta keamanan pangan.

2. Rumusan Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia (KKNI)

Berikut merupakan deskripsi kualifikasi level 5 untuk jenjang diploma 3 yang termuat dalam Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia (KKNI):

- a. Mampu menyelesaikan pekerjaan berlingkup luas, memilih metode yang sesuai dari beragam pilihan yang sudah maupun belum baku dengan menganalisis data, serta mampu menunjukkan kinerja dengan mutu dan kuantitas yang terukur.
- b. Menguasai konsep teoritis bidang pengetahuan tertentu secara umum, serta mampu memformulasikan penyelesaian masalah prosedural.
- c. Mampu mengelola kelompok kerja dan menyusun laporan tertulis secara komprehensif.
- d. Bertanggung jawab pada pekerjaan sendiri dan dapat diberi tanggungjawab atas pencapaian hasil kerja kelompok.

3. Capaian Pembelajaran Lulusan

a. Bidang Sikap

1. bertakwa kepada Tuhan Yang Maha Esa dan mampu menunjukkan sikap religius;
2. menjunjung tinggi nilai kemanusiaan dalam menjalankan tugas berdasarkan agama, moral, dan etika;
3. berkontribusi dalam peningkatan mutu kehidupan bermasyarakat, berbangsa, bernegara, dan kemajuan peradaban berdasarkan Pancasila;
4. berperan sebagai warga negara yang bangga dan cinta tanah air, memiliki nasionalisme
5. serta rasa tanggung jawab pada negara dan bangsa;
6. menghargai keanekaragaman budaya, pandangan, agama, dan kepercayaan, serta pendapat atau temuan orisinal orang lain;
7. bekerja sama dan memiliki kepekaan sosial serta kepedulian terhadap masyarakat dan lingkungan;
8. taat hukum dan disiplin dalam kehidupan bermasyarakat dan bernegara;
9. menginternalisasi nilai, norma, dan etika akademik;
10. menunjukkan sikap bertanggung jawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri;
11. menginternalisasi semangat kemandirian, kejuangan, dan kewirausahaan; dan
12. menginternalisasi nilai-nilai integritas, dan sikap responsif, terpercaya, profesional sesuai dengan *Global Code of Ethics of Tourism* yang berkepribadian Indonesia dalam menjalankan tugasnya

b. Bidang Pengetahuan

1. menguasai konsep teoretis tentang Ilmu Gizi, Ilmu Pangan, dan kepariwisataan secara umum;
2. menguasai konsep teoretis, prinsip, metode, dan teknik aplikasi teknologi pengolahan pangan (*food processing technology*), khususnya pengolahan masakan;
3. menguasai konsep teoretis fungsi manajemen perencanaan, pelaksanaan, pengarahan, pemantauan, evaluasi, dan pengendalian dalam pengolahan masakan secara umum;
4. menguasai konsep umum, prinsip-prinsip dan teknik membaca, memodifikasi, dan membuat resep masakan nusantara, oriental, dan kontinental;
5. menguasai konsep umum, prinsip dan teknik penyimpanan bahan pangan dan

- produk masakan, serta penghitungan masa kadaluarsa;
6. menguasai konsep umum, prinsip dan teknik penerapan kebersihan pangan (*food hygiene*) dan Keselamatan, Kesehatan Kerja dan Lingkungan (K3L) dalam pengolahan masakan;
 7. menguasai konsep umum antropologi budaya terkait dengan budaya makan dan menyajikan makanan;
 8. menguasai konsep umum, prinsip, dan teknik pengolahan masakan nusantara, oriental, dan kontinental;
 9. menguasai konsep umum dan teknik evaluasi bisnis produk masakan khususnya pada keberlanjutan usaha skala kecil menengah;
 10. menguasai prinsip dan teknik komunikasi efektif untuk bekerja dalam tim, komunikasi persuasif untuk memasarkan produk- produk masakan dalam bahasa Indonesia dan minimal dalam satu bahasa internasional;
 11. menguasai prinsip kewirausahaan dalam sektor bisnis produk masakan meliputi konsep dan teknik membaca peluang pasar, menghitung biaya produksi dan kelabaan usaha pengolahan masakan skala kecil menengah, mencari kredit usaha kecil, dan memasarkan produk;
 12. menguasai konsep umum manajemen keuangan dan akuntansi dan aplikasinya dalam usaha pengolahan masakan skala kecil menengah;
 13. menguasai pengetahuan faktual tentang jenis dan regulasi bisnis makanan pada lingkup lokal;
 14. menguasai pengetahuan faktual tentang desain dan tata letak dapur pengolahan masakan;
 15. menguasai pengetahuan faktual tentang regulasi ketenagakerjaan; dan
 16. menguasai konsep integritas akademik secara umum dan konsep plagiarisme secara khusus, dalam hal jenis plagiarisme, konsekuensi pelanggaran dan upaya pencegahannya.

c. Bidang Keterampilan Umum

1. mampu menyelesaikan pekerjaan berlingkup luas dan menganalisis data dengan beragam metode yang sesuai, baik yang belum maupun yang sudah baku;
2. mampu menunjukkan kinerja bermutu dan terukur;
3. mampu memecahkan masalah pekerjaan dengan sifat dan konteks yang sesuai dengan bidang keahlian terapanya didasarkan pada pemikiran logis, inovatif, dan bertanggung jawab atas hasilnya secara mandiri;
4. mampu menyusun laporan hasil dan proses kerja secara akurat dan sah serta mengomunikasikannya secara efektif kepada pihak lain yang membutuhkan;
5. mampu bekerja sama, berkomunikasi dan berinovatif dalam pekerjaannya;
6. 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;
7. mampu melakukan proses evaluasi diri terhadap kelompok kerja yang berada di bawah tanggung jawabnya, dan mengelola pengembangan kompetensi kerja secara mandiri;
8. mampu mendokumentasikan, menyimpan, mengamankan dan menemukan kembali data untuk menjamin kesahihan dan mencegah plagiasi
9. mampu beradaptasi, bekerja sama, berkreasi, berkontribusi, dan berinovasi dalam menerapkan ilmu pengetahuan pada kehidupan bermasyarakat serta mampu berperan sebagai warga dunia yang berwawasan global;
10. mampu menegakkan integritas akademik secara umum dan mencegah terjadinya praktik plagiarisme;
11. mampu menggunakan teknologi informasi dalam konteks pengembangan keilmuan dan implementasi bidang keahlian; dan
12. mampu menggunakan minimal satu bahasa internasional untuk komunikasi lisan dan tulis.

d. Bidang Keterampilan Khusus

1. 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 (*Food Hygiene*), memenuhi nilai-nilai estetika, dan dengan menerapkan Keselamatan, Kesehatan Kerja dan Lingkungan (K3L) di lingkungan kerja, meliputi kemampuan:
 - a. menerjemahkan menu, membaca dan memodifikasi resep;
 - b. mengidentifikasi, menggunakan, menyimpan bahan baku dan bahan olahan;
2. mengidentifikasi, menggunakan, menyimpan, dan merawat peralatan pengolahan masakan;
3. membuat, mendekorasi, mempresentasikan produk pengolahan masakan nusantara, oriental, dan kontinental; dan
4. menyimpan bahan dan produk masakan sesuai dengan standar penetapan masa kadaluarsa.
5. mampu bekerja dan mengelola secara mandiri dapur produksi skala kecil (dapur unit) sesuai dengan prosedur yang berlaku;
6. mampu bekerja dalam suatu tim secara efektif dan efisien dalam suatu dapur produksi skala besar (*mass production*) sesuai dengan prosedur yang berlaku;
7. mampu mengevaluasi kualitas produk masakan berdasarkan kaidah-kaidah kualitas masakan (penampilan, rasa, aroma, warna, tekstur, nutrisi dan keamanan pangan);
8. mampu membuat resep baru, memodifikasi resep yang sudah ada sesuai dengan standar kualitas produk, standar kebersihan makanan (*Food Hygiene*), memenuhi nilai-nilai estetika;
9. 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 (*Food Hygiene*), dan memiliki nilai-nilai estetika;
10. mampu menyusun laporan produksi masakan;
11. mampu berwirausaha di bidang pengolahan masakan pada lingkup usaha kecil-menengah, meliputi kemampuan:
 - a. membaca peluang pasar;
 - b. menghitung biaya produksi dan kelabaan, serta menyusun rancangan anggaran biaya;
 - c. memasarkan produk masakan dengan memanfaatkan teknologi informasi;
 - d. mengelola keuangan menggunakan sistem akuntansi yang bersifat umum; dan
 - e. melakukan evaluasi diri dalam meningkatkan keberlanjutan (*sustainability*) usaha.

- f. mampu berkomunikasi secara efektif minimal menggunakan satu bahasa Internasional, setara dengan kemampuan berbahasa pada tingkat B1 (*Common European Framework of Reference for Languages*).

4. Operasional Kurikulum

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
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
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
Semester 4	PKL2101SK	Praktek Kerja Lapangan 1	0	8	8
Semester 5	PKL2102SK	Praktek Kerja Lapangan 2	0	8	8
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
TOTAL			38	72	110

5. Diagram Kurikulum



DIAGRAM KURIKULUM 2022/2023 PROGRAM STUDI D3 SENI KULINER POLITEKNIK BINTANG 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 Lapangan2	8	Pendidikan Pancasila	2
Aplikasi Komputer Dasar	3	Bahasa Inggris Dasar	3	Bahasa Asing Pilihan Lanjutan	3					Pendidikan Kewarganegaraan	2
Pengantar Pariwisata dan Hospitality	2	Aplikasi Komputer Lanjutan	3	Manajemen Sumber Daya Manusia	3					Pendidikan Agama	2
Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) Par.	2	Manajemen Pemasaran Pariwisata	2	Bahasa Inggris Menengah	3					Manajemen Acara	3
Teknologi Pangan dan Gastronomi Molekuler	3	Kuliner Masakan Asia	4	Metodologi 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 SKS	23	JUMLAH SKS	24	JUMLAH SKS	8	JUMLAH SKS	8	JUMLAH SKS	24
JUMLAH MATA KULIAH	8	JUMLAH MATA KULIAH	7	JUMLAH MATA KULIAH	8	JUMLAH MATA KULIAH	1	JUMLAH MATA KULIAH	1	JUMLAH MATA KULIAH	8
										Σ TOTAL SKS	110
										Σ TOTAL MATA KULIAH	33

KETERANGAN				
	MK Prodi Inti	HIJAU	MK Dasar Umum	MERAH
			MK Prodi Umum	KUNING

6. Capaian Pembelajaran Mata Kuliah

SMTR	MATA KULIAH	Kode Capaian Pembelajaran								
1	Pengantar dan Pengenalan Dapur	S9	P1	P2	P3	P5	KK1			
	Aplikasi Komputer Dasar	KU4	KU5	KU8	KU11	KK1	KK8			
	Pengantar Pariwisata dan Hospitality	P1								
	Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) Par.	S6	S9	P2	P5	P6	P14	KK1	KK6	
	Gastronomi Molekular	S6	P2	P3	P4	P6	P7	P8	KU3	KU11
		KK1	KK6							
	Pengetahuan Makanan Sehat	P1	P5	KK1						
	Pengolahan Roti dan Kue Asia	S9	P1	P2	P3	P4	P8	KU2	KU5	KK1
KK2		KK3	KK4	KK5	KK6	KK7				
Operasional Tata Boga	S2	S6	S9	P2	P5	P6	P8	P10	KU2	
	KU5	KU9	KK1	K2	KK3	KK4				
2	Bahasa Asing Pilihan Dasar	KU12	KK9							
	Bahasa Inggris Dasar	KU12	KK9							
	Aplikasi Komputer Lanjutan	KU4	KU5	KU8	KU11	KK1	KK8			
	Manajemen Pemasaran Pariwisata	S11	P1	P10	P11	P13	KU1	KK8		
	Kuliner Masakan Asia	S9	P1	P2	P3	P4	P8	KU2	KU5	KK1
		KK2	KK3	KK4	KK5	KK6	KK7			
	Seni Dekorasi dan Presentasi Makanan	S5	S11	P7	KK1					
	Pengolahan Roti dan Kue Kontinental	S9	P1	P2	P3	P4	P8	KU2	KU5	KK1
KK2		KK3	KK4	KK5	KK6	KK7				
3	Pelayanan Prima	S2	S6	S9	P7	P10	KU2	KU3	KU6	KU9
		KK9								
	Bahasa Asing Pilihan Lanjutan	KU12	KK9							
	Manajemen Sumber Daya Manusia	S5	S6	S7	S9	S11	P3	P11	P13	P15
		KU1	KU4	KU5	KU6	KU7	KU9			
	Bahasa Inggris Lanjutan	KU12	KK9							
	Metodologi Penelitian Pariwisata	S5	S8	P16	KU1	KU10				
	Kuliner Masakan Kontinental	S9	P1	P2	P3	P4	P8	KU2	KU5	KK1
KK2		KK3	KK4	KK5	KK6	KK7				
Perencanaan Menu dan Pengendalian Biaya	S6	S9	P3	P4	P11	KU2	KU5	KK1	KK3	
	KK8									
Kewirausahaan Pariwisata dan Hospitality	S10	P9	P11	P13	KU6	KU7	KU8	KK8		
4	Praktek Kerja Lapangan 1	S9	P15	KU3	KU5					
5	Praktek Kerja Lapangan 2	S9	P15	KU3	KU5					

6	Pendidikan Pancasila	S2	S3	S4	S5	S6	S7			
	Bahasa Indonesia	S8	S9	KU2	KU4					
	Pendidikan Kewarganegaraan	S2	S3	S4	S5	S6	S7			
	Religiositas	S1	S2	S5						
	Manajemen Acara	S6	S9	P3	P10	KU2	KU3	KU5	KK3	KK6
	Teknik Supervisi	S6	S9	S10	S11	P1	P2	P3	P4	P5
		P6	P7	P8	P10	P12	KU1	KU2	KU3	KU4
		KU5	KU6	KU7	KU8	KU9	KU11	KK1	KK2	KK3
		KK4	KK5	KK6	KK7	KK8				
	Tugas Akhir	S5	S8	P16	KU4	KU9	KU10	KK7		

7. Poin Pencapaian Pembelajaran

a. 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 Global Code of Ethics of Tourism yang berkepribadian Indonesia dalam menjalankan tugasnya.

b. 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 (food processing technology), 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 (food hygiene) 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;
P10	Menguasai prinsip dan teknik komunikasi efektif untuk bekerja dalam tim, komunikasi persuasif untuk memasarkan produk- produk masakan dalam bahasa Indonesia dan minimal dalam satu bahasa internasional;
P11	Menguasai prinsip kewirausahaan dalam sektor bisnis produk masakan meliputi konsep dan teknik membaca peluang pasar, menghitung biaya produksi dan kelabaan usaha pengolahan masakan skala kecil menengah, mencari kredit usaha kecil, dan memasarkan produk;
P12	Menguasai konsep umum manajemen keuangan dan akuntansi dan aplikasinya dalam usaha pengolahan masakan skala kecil menengah;
P13	Menguasai pengetahuan faktual tentang jenis dan regulasi bisnis makanan pada lingkup lokal;
P14	Menguasai pengetahuan faktual tentang desain dan tata letak dapur pengolahan masakan;
P15	Menguasai pengetahuan faktual tentang regulasi ketenagakerjaan; dan
P16	Menguasai konsep integritas akademik secara umum dan konsep plagiarisme secara khusus, dalam hal jenis plagiarisme, konsekuensi pelanggaran dan upaya pencegahannya.

c. 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 terapanannya didasarkan pada pemikiran logis, inovatif, dan bertanggung jawab atas hasilnya secara mandiri;
KU4	mampu menyusun laporan hasil dan proses kerja secara akurat dan sah serta 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.

d. 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 (Food Hygiene), memenuhi nilai-nilai estetika, dan dengan menerapkan Keselamatan, Kesehatan Kerja dan Lingkungan (K3L) di lingkungan kerja, meliputi kemampuan: <ul style="list-style-type: none"> o menerjemahkan menu, membaca dan memodifikasi resep; o mengidentifikasi, menggunakan, menyimpan bahan baku dan bahan olahan; o mengidentifikasi, menggunakan, menyimpan, dan merawat peralatan pengolahan masakan; o membuat, mendekorasi, mempresentasikan produk pengolahan masakan nusantara, oriental, dan kontinental; dan o 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 (mass production) 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 (Food Hygiene), 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 (Food Hygiene), dan memiliki nilai-nilai estetika;
KK7	Mampu menyusun laporan produksi masakan;
KM8	Mampu berwirausaha di bidang pengolahan masakan pada lingkup usaha kecil-menengah, meliputi kemampuan: <ul style="list-style-type: none"> o membaca peluang pasar; o menghitung biaya produksi dan kelabaan, serta menyusun rancangan anggaran biaya; o memasarkan produk masakan dengan memanfaatkan teknologi informasi; o mengelola keuangan menggunakan sistem akuntansi yang bersifat umum; dan o melakukan evaluasi diri dalam meningkatkan keberlanjutan (sustainability) usaha.
KK9	Mampu berkomunikasi secara efektif minimal menggunakan satu bahasa Internasional;

8. Metode Pembelajaran

Adapun metode pembelajaran yang diterapkan oleh Prodi D IV Pengelolaan Perhotelan, yaitu:

- a. Ceramah
- b. Diskusi
- c. Case Study / Case Method
- d. Praktikum
- e. Praktek Kerja Lapangan
- f. Project Base Learning
- g. Learned Centered Education (LCE)