



BUKU KURIKULUM

**Program Studi Jenjang Diploma IV
Pengelolaan Perhotelan**

2024

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Tuhan yang Maha Kuasa atas limpahan rahmat dan kasih-Nya, yang dengan izin-Nya jualah Buku Kurikulum Program Studi Jenjang Diploma IV Pengelolaan Perhotelan Politeknik Bintang Cakrawala ini dapat terselesaikan.

Dalam rangka mengembangkan bidang keilmuan sesuai kebutuhan sekaligus meningkatkan mutu kompetensi lulusan, maka Program Studi Jenjang Diploma 4 Pengelolaan Perhotelan 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 Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia (KKNI) dan Standar Nasional Pendidikan Tinggi (SN DIKTI).

Dengan melibatkan Tim Pakar bidang akademik dan industry perhotelan serta Asosiasi Bidang Keilmuan Kepariwisata, maka tersusunlah buku kurikulum ini.

Adapun isi buku dimaksud meliputi penjelasan terkait Profil Lulusan, Standar Kompetensi Lulusan dan Capaian Pembelajaran Lulusan Program Studi Jenjang Diploma IV Pengelolaan Perhotelan Politeknik Bintang Cakrawala.

Ucapan terimakasih 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, 15 Juli 2024

Hetty Yulianti Sihite, M.Par.

Kaprodi Pengelolaan Perhotelan

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	ii
1. Profil Lulusan.....	1
2. Rumusan Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia (KKNI).....	3
3. Capaian Pembelajaran Lulusan	5
a. Bidang Sikap	5
b. Bidang Pengetahuan	6
c. Bidang Keterampilan Umum.....	7
d. Bidang Keterampilan Khusus	8
4. Kurikulum.....	9
a. Sebaran Mata Kuliah.....	9
b. Diagram Kurikulum	1
5. Capaian Pembelajaran Mata Kuliah.....	1
6. Metode Pembelajaran	10

Standar Kompetensi Lulusan (SKL) dan Capaian Pembelajaran Lulusan (CPL)

Program Studi Jenjang Diploma IV Pengelolaan Perhotelan

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 dibidang pengelolaan perhotelan serta mampu melakukan tugas dengan penuh tanggung jawab berdasarkan nilai-nilai yang telah ditanamkan.

Profil utama lulusan Program Studi Jenjang Diploma 4 Pengelolaan Perhotelan, yakni sebagai kepala departemen di dalam struktur organisasi hotel, restoran dan jasa catering; trainer dibidang pengelolaan perhotelan; wiraswasta dibidang pengelolaan perhotelan; dan asisten konsultan dibidang pengelolaan perhotelan.

Tabel 1.1 – Profil Lulusan

No.	Profil Lulusan	Deskripsi Profil Lulusan
1.	Manajer Operasional Restoran	Sarjana terapan yang berkepribadian baik dan memiliki jiwa kepemimpinan serta memiliki kemampuan untuk mengelola restoran, seperti menyediakan pelayanan terbaik bagi tamu, melakukan analisa rekayasa menu (<i>menu engineering</i>), melakukan koordinasi dengan tim kerja, membuat jadwal kerja, menentukan harga jual, serta melakukan analisa pengendalian biaya.
2.	Kepala Juru Masak	Sarjana terapan yang berkepribadian baik dan memiliki jiwa kepemimpinan serta memiliki kemampuan untuk mengelola operasional dapur, seperti membuat standar resep, melakukan koordinasi dengan tim kerja, membuat jadwal kerja, menentukan <i>food cost</i> , analisa pengendalian biaya, serta menciptakan menu baru yang inovatif serta dapat diterima pasar.
3.	Manajer Kantor Depan	Sarjana terapan yang berkepribadian baik dan memiliki jiwa kepemimpinan serta memiliki kemampuan untuk mengelola operasional departemen kantor depan, seperti menyediakan pelayanan terbaik bagi tamu, melakukan koordinasi dengan tim kerja, membuat jadwal kerja, mengoperasikan system komputerisasi kantor depan, menentukan harga jual untuk setiap jenis tamu, analisa pengendalian biaya, membuat ramalan keterisian kamar dan pendapatan tahunan (<i>forecast</i>) serta menetapkan target pendapatan (<i>revenue</i>).

4.	Manajer Tata Graha	Sarjana terapan yang berkepribadian baik dan memiliki jiwa kepemimpinan serta memiliki kemampuan untuk mengelola operasional departemen tata graha, seperti menyediakan pelayanan terbaik bagi tamu, memastikan kebersihan disetiap area (kecuali dapur), melakukan koordinasi dengan tim kerja, membuat jadwal kerja, menganalisa kebutuhan dan par-stock linen, serta analisa pengendalian biaya.
5.	Manajer Operasional Bangket (<i>Banquet</i>)	Sarjana terapan yang berkepribadian baik dan memiliki jiwa kepemimpinan serta memiliki kemampuan untuk mengelola operasional departemen bangket, seperti membuat dan menganalisa <i>Banquet Event Order (BEO)</i> , memahami tata ruang pertemuan yang disesuaikan dengan kebutuhan pertemuan, memastikan kebutuhan tamu terpenuhi sesuai dengan BEO yang telah disepakati, melakukan koordinasi dengan tim kerja, membuat jadwal kerja, serta analisa pengendalian biaya.
6.	Manajer Pelatihan	Sarjana terapan yang berkepribadian baik dan memiliki jiwa kepemimpinan serta memiliki kemampuan untuk melakukan analisa kebutuhan pelatihan (<i>training need analysis</i>), memberikan pelatihan, melakukan evaluasi pelatihan, melakukan koordinasi dengan tim kerja, serta analisa pengendalian biaya.
7.	Manajer Penjualan	Sarjana terapan yang berkepribadian baik dan memiliki jiwa kepemimpinan serta memiliki kemampuan untuk melakukan pekerjaan sebagai seorang <i>sales person</i> , seperti mengumpulkan data calon pelanggan, dapat menerapkan analisa <i>SWOT</i> dan <i>STP</i> , bernegosiasi, serta memanfaatkan teknologi sebagai <i>sales tools</i> .
8.	Wiraswasta	Sarjana terapan yang berkepribadian baik dan memiliki jiwa pengusaha serta memiliki kemampuan untuk merumuskan perencanaan bisnis dan atau studi kelayakan bisnis, menganalisa <i>trend</i> dan kebutuhan pasar, menentukan target dan indikator performa, serta melakukan analisa pengendalian biaya.
9.	Asisten Konsultan	Sarjana terapan yang berkepribadian baik dan memiliki jiwa kepemimpinan serta memiliki kemampuan untuk melakukan pekerjaan dalam hal membantu konsultan utama dalam memberikan konsultasi kepada klien yang ingin menjalankan usaha dibidang perhotelan, seperti membantu membuat perencanaan anggaran, konsep bisnis, desain bisnis, analisa strategi pemasaran, dan analisa sistem jaminan mutu terkait pelayanan kepada tamu.

2. Rumusan Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia (KKNI)

Berikut merupakan deskripsi kualifikasi level 6 untuk jenjang sarjana dan diploma 4 yang termuat dalam Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia (KKNI):

No.	Unsur Kualifikasi Kerja	Deskripsi Generik	Deskripsi Khusus
1.	Kemampuan Kerja	Mampu mengaplikasikan bidang keahliannya dan memanfaatkan ilmu pengetahuan, teknologi, dan atau seni pada bidangnya dalam penyelesaian masalah serta mampu beradaptasi terhadap situasi yang dihadapi.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mampu menerapkan bidang keahlian operasional hotel dengan memanfaatkan IPTEK guna menunjang operasional kerja dimasing-masing sub bidang kerja. 2. Mampu menganalisis fenomena sosial yang terjadi dilingkungan kerja yang berhubungan baik dengan tamu maupun dengan rekan kerja melalui pendekatan keilmuan yang dimiliki. 3. Mampu berkomunikasi secara lisan dan tertulis dengan baik, jelas dan terstruktur guna menciptakan lingkungan kerja yang kondusif yang berpengaruh kepada kepuasan tamu. 4. Mampu beradaptasi dengan lingkungan kerja baik yang berhubungan dengan deskripsi pekerjaan, rekan sekerja serta yang berhubungan dengan tamu.
2.	Penguasaan Pengetahuan	Menguasai konsep teoritis bidang pengetahuan tertentu secara umum dan konsep teoretis bagian khusus dalam bidang pengetahuan tersebut secara mendalam, serta mampu memformulasikan penyelesaian secara prosedural.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menguasai konsep teoritis bidang pengelolaan perhotelan baik teori umum maupun teori khusus secara mendalam. 2. Mampu mengikuti <i>trend</i> atau arah perkembangan industri pengelolaan perhotelan. 3. Mampu menyelesaikan masalah dilingkungan kerja secara prosedural, baik yang terjadi dengan rekan kerja maupun yang berhubungan dengan tamu. 4. Mampu mendeskripsikan lembaga-lembaga terkait bidang pengelolaan perhotelan serta fungsi dari lembaga-lembaga tersebut dan dampaknya terhadap industri pengelolaan perhotelan.

3.	Kemampuan Manajerial	Mampu mengambil keputusan yang tepat berdasarkan analisis informasi dan data dan mampu memberikan petunjuk dalam memilih berbagai alternatif solusi secara mandiri dan kelompok	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mampu mengadakan penelitian terkait bidang pengelolaan perhotelan guna mencari solusi atas permasalahan yang ada dilingkungan kerja. 2. Mampu menganalisa informasi dan data yang dijadikan sebagai bahan pertimbangan dalam pengambilan keputusan secara objektif. 3. Mampu melakukan koordinasi dengan tim kerja guna menyelaraskan kinerja dengan tujuan perusahaan dan atau departemen. 4. Mampu menganalisa pergerakan <i>trend</i> perkembangan industri pengelolaan perhotelan sehingga dapat membawa perusahaan dan atau departemen mengikuti <i>trend</i> tersebut yang berdampak kepada pemenuhan kebutuhan dan harapan tamu. 5. Mampu menganalisa status keuangan perusahaan dan atau departemen yang kemudian dijadikan acuan dalam proses pengendalian biaya dan arus kas. 6. Mampu menganalisa kondisi eksternal yang berpengaruh atau berdampak kepada perusahaan dan atau departemen, seperti persaingan di industry terkait pengelolaan perhotelan, perubahan peraturan dan kebijakan pemerintah daerah dan pusat serta kebijakan internasional.
4.	Tanggung Jawab Manajerial	Bertanggung jawab pada pekerjaan sendiri dan dapat diberi tanggung jawab atas pencapaian hasil kerja organisasi	<ol style="list-style-type: none"> 1. Bertanggungjawab dan dapat diberi tanggung jawab serta memiliki sikap toleran didalam lingkungan kerja yang memiliki anggota dengan budaya dan karakter yang beragam. 2. Mampu menerapkan kode etik ilmiah dalam penelitian dan publikasi terkait masalah-masalah yang terjadi di industri pengelolaan perhotelan.

			<p>3. Mampu merumuskan desain penyelesaian konflik yang terjadi didalam pengelolaan perhotelan secara obyektif, faktual dan bertanggung jawab atas pencapaian hasil kerja organisasi dan perorangan.</p> <p>4. Mampu bekerjasama secara kolaboratif dalam pencapaian hasil kerja organisasi dan menghargai hasil kerjasama tersebut.</p>
--	--	--	--

3. Capaian Pembelajaran Lulusan

a. Bidang Sikap

Deskripsi Capaian Pembelajaran Bidang Sikap
<p>a. bertaqwa kepada Tuhan Yang Maha Esa dan mampu menunjukkan sikap religius;</p> <p>b. menjunjung tinggi nilai kemanusiaan dalam menjalankan tugas berdasarkan agama, moral dan etik;</p> <p>c. berkontribusi dalam peningkatan mutu kehidupan bermasyarakat, berbangsa, bernegara, dan peradaban berdasarkan Pancasila;</p> <p>d. berperan sebagai warga negara yang bangga dan cinta tanah air, memiliki nasionalisme serta rasa tanggung jawab pada Negara dan bangsa;</p> <p>e. menghargai keanekaragaman budaya, pandangan, agama, dan kepercayaan, serta pendapat atau temuan orisinal orang lain;</p> <p>f. bekerja sama dan memiliki kepekaan sosial serta kepedulian terhadap masyarakat dan lingkungan;</p> <p>g. taat hukum dan disiplin dalam kehidupan bermasyarakat dan bernegara;</p> <p>h. menginternalisasi nilai, norma, dan etika akademik;</p> <p>i. menunjukkan sikap bertanggung jawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri;</p> <p>j. menginternalisasi semangat kemandirian, kejuangan, dan kewirausahaan; dan</p> <p>k. 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.</p>

b. Bidang Pengetahuan

Deskripsi Capaian Pembelajaran Bidang Pengetahuan
<p>a. menguasai konsep teoretis pariwisata dan manajemen usaha perhotelan secara mendalam, khususnya manajemen perencanaan, pemasaran, pengendalian mutu, serta manajemen sumber daya manusia, aset, dan keuangan;</p> <p>b. menguasai konsep teoretis antropologi budaya wisatawan, kesehatan lingkungan dan kesehatan masyarakat secara umum;</p> <p>c. menguasai konsep, prinsip, dan metode perencanaan kapasitas dan tata letak fasilitas, sistem disain kerja (<i>work system design</i>) dan penjadwalan.</p> <p>d. menguasai konsep teoretis bauran pemasaran, penjualan serta penentuan segmentasi, target dan penentuan posisi pasar untuk produk dan layanan hotel secara mendalam;</p> <p>e. menguasai konsep, prinsip-prinsip, teknik, dan metode secara mendalam:</p> <ol style="list-style-type: none">1) penyusunan anggaran biaya operasional hotel di bidang divisi kamar, tata hidang dan pengelolaan makanan;2) perencanaan pengadaan, pencatatan, penyimpanan dan pendistribusian bahan dan <i>supplies</i> untuk kegiatan operasional pada bidang divisi kamar, tata hidang, dan pengelolaan makanan; dan3) perencanaan pengadaan, pencatatan, pendistribusian, perkiraan perawatan dan penghapusan aset untuk kegiatan operasional hotel. <p>f. menguasai konsep Keselamatan, Kesehatan Kerja dan Lingkungan (K3L) dalam operasional hotel dan kebersihan makanan (<i>food hygiene</i>) secara mendalam;</p> <p>g. menguasai konsep teoretis kepemimpinan, <i>teamwork</i> dan perilaku organisasi secara umum;</p> <p>h. menguasai konsep dan teknik komunikasi lisan dan tulisan dalam bahasa Indonesia, minimal satu bahasa internasional, atau minimal satu bahasa asing lainnya;</p> <p>i. menguasai prinsip dan teknik komunikasi persuasif dan lintas budaya;</p> <p>j. menguasai prinsip, konsep dan teknik dalam berwirausaha dibidang pengelolaan perhotelan: dan</p> <p>k. menguasai konsep integritas akademik secara umum dan konsep plagiarisme secara khusus, dalam hal jenis plagiarisme, konsekuensi pelanggaran dan upaya pencegahannya.</p>

c. Bidang Keterampilan Umum

Deskripsi Capaian Pembelajaran Bidang Keterampilan Umum

- a. mampu menerapkan pemikiran logis, kritis, dan inovatif dalam melakukan jenis pekerjaan spesifik, di bidang keahliannya, dengan mutu dan kuantitas yang dapat diukur dengan standar kompetensi kerja bidang yang bersangkutan;
- b. mampu menunjukkan kinerja mandiri, bermutu dan terukur;
- c. mampu mengkaji kasus penerapan ilmu pengetahuan, teknologi atau seni sesuai dengan bidang keahliannya untuk menghasilkan *prototype*, prosedur baku, desain atau karya seni;
- d. mampu menyusun hasil kajiannya dalam bentuk kertas kerja, spesifikasi desain, atau esai seni dan mengunggahnya dalam laman perguruan tinggi;
- e. mampu mengambil keputusan secara tepat berdasarkan prosedur baku, spesifikasi desain serta persyaratan keselamatan dan keamanan kerja dalam melakukan supervisi dan evaluasi terhadap pekerjaannya;
- f. mampu memelihara dan mengembangkan jaringan kerja sama dan hasil kerja sama di dalam maupun di luar lembaganya;
- g. 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;
- h. mampu melakukan proses evaluasi diri terhadap kelompok kerja yang berada di bawah tanggung jawabnya, dan mampu mengelola pembelajaran secara mandiri;
- i. memiliki jiwa *entrepreneurship* dan mengaplikasikan kemampuan kewirausahaan tersebut.
- j. mampu mendokumentasikan, menyimpan, mengamankan, dan menemukan kembali data untuk menjamin kesahihan dan mencegah plagiasi;
- k. mampu beradaptasi, bekerja sama, berkreasi, berkontribusi, dan berinovasi dalam menerapkan ilmu pengetahuan pada kehidupan bermasyarakat serta mampu berperan sebagai warga dunia yang berwawasan global;
- l. mampu menegakkan integritas akademik secara umum dan mencegah terjadinya praktik plagiarisme;
- m. mampu menggunakan teknologi informasi dalam konteks pengembangan keilmuan dan implementasi bidang keahlian; dan
- n. mampu menggunakan minimal satu bahasa internasional untuk komunikasi lisan dan tulis.

d. Bidang Keterampilan Khusus

Deskripsi Capaian Pembelajaran Bidang Keterampilan Khusus

- a. mampu secara mandiri merancang sistem operasional hotel berskala kecil (hotel tidak berbintang) yang mencakup kebijakan, regulasi, dan diagram proses bisnis;
- b. mampu secara mandiri mengelola kegiatan operasional hotel berskala kecil (meliputi kemampuan merencanakan, menjalankan, mengawasi, mengevaluasi dan menindaklanjuti hasil evaluasi kegiatan operasional hotel) yang dapat dibuktikan dengan bertambahnya tingkat kepuasan tamu hotel khususnya pada aspek jumlah tamu, reliabilitas dan responsibilitas layanan, kebersihan, dan efisiensi harga;
- c. mampu menganalisis dengan menggunakan metode manajemen hasil (*yield management*), mengevaluasi, dan mengusulkan alternatif solusi permasalahan operasional hotel di bidang divisi kamar, tata hinding, dan pengelolaan makanan;
- d. mampu merancang prosedur operasional baru pada bidang divisi kamar, tata hinding, dan pengelolaan makanan yang efektif dan efisien;
- e. mampu secara mandiri memperbaiki prosedur yang sudah ada pada bidang divisi kamar, tata hinding, dan pengelolaan makanan yang dapat meningkatkan efektifitas dan efisiensi;
- f. mampu merencanakan, menjalankan, mengawasi, mengevaluasi dan menindaklanjuti hasil evaluasi pelatihan sumber daya manusia hotel berskala kecil yang dibuktikan dengan peningkatan kompetensi karyawan di bidang divisi kamar, tata hinding, dan pengelolaan makanan;
- g. mampu membuat produk dan layanan hotel berskala kecil dan dapat memodifikasi produk dan layanan di hotel berskala besar (hotel berbintang) yang berkualitas sesuai dengan kerangka acuan kerja yang ditetapkan dan diakui oleh pemberi kerja;
- h. mampu merancang kegiatan promosi atas produk dan layanan hotel yang dapat menunjukkan potensi nyata dari produk dan layanan yang dipromosikan pada aspek penambahan jumlah tamu;
- i. mampu membuat laporan keuangan yang sesuai dengan standar laporan keuangan hotel yang meliputi pendapatan divisi kamar dan divisi tata hinding di hotel berskala besar;
- j. mampu menyusun perencanaan pengadaan, pencatatan, penyimpanan dan pendistribusian bahan dan *supplies* untuk kegiatan operasional pada bidang divisi kamar, tata hinding dan pengelolaan makanan yang memenuhi standar kualitas yang dapat dibuktikan dengan peningkatan efisiensi biaya operasional; dan
- k. mampu menyusun perencanaan pengadaan, pencatatan, pendistribusian, perkiraan perawatan dan penghapusan asset untuk kegiatan operasional hotel yang memenuhi standar kualitas di hotel berskala kecil maupun hotel berskala besar yang dapat dibuktikan dengan peningkatan efisiensi biaya operasional.
- l. Mampu mengaplikasikan kemampuan berwirausaha (*entrepreneurship*), seperti menyusun perencanaan konsep dan anggaran; analisa pasar; analisa proses; serta evaluasi terhadap studi kelayakan bisnis dibidang pengelolaan perhotelan.

4. Kurikulum

a. Sebaran Mata Kuliah

Semester	KODE MATA KULIAH	MATA KULIAH	BOBOT SKS		
			TEORI	PRAKTEK	Total
1	10122PP	Bahasa Inggris Dasar	1	2	3
	10222PP	Pengantar Pariwisata dan Hospitality	2	0	2
	10322PP	Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) Pariwisata	2	0	2
	10422PP	Operasional Tata Graha	1	3	3
	10522PP	Operasional Kantor Depan Hotel 1	1	3	4
	10622PP	Operasional Teknik Binatu	1	2	3
	10722PP	Akuntansi Dasar Hospitality	2	1	3
	10822PP	Aplikasi Komputer Dasar	1	2	3
2	20122PP	Bahasa Inggris Menengah	1	2	3
	20222PP	Pelayanan Prima	2	0	2
	20322PP	Bahasa Asing Pilihan Dasar	1	2	3
	20422PP	Manajemen Divisi Kamar	3	0	3
	20522PP	Operasional Kantor Depan Hotel 2	1	3	4
	20622PP	Operasional Pengolahan Kopi	1	2	3
	20722PP	Manajemen Pemasaran Pariwisata	2	0	2
	20822PP	Aplikasi Komputer Lanjutan	1	2	3
3	30122PP	Bahasa Inggris Lanjutan	1	2	3
	30222PP	Manajemen Sumber Daya Manusia	2	0	2
	30322PP	Bahasa Asing Pilihan Lanjutan	1	2	3
	30422PP	Operasional Tata Hidang Makanan dan Minuman 1	1	4	5
	30522PP	Operasional Pengolahan Roti dan Kue 1	1	4	5
	30622PP	Operasional Pengolahan Makanan 1	1	4	5
4	40122PP	Kewirausahaan Pariwisata dan Hospitality	2	1	3
	40222PP	Manajemen Restoran	3	0	3
	40322PP	Operasional Pengolahan <i>Cocktail</i> dan <i>Mocktail</i>	1	2	3
	40422PP	Operasional Tata Hidang Makanan dan Minuman 2	1	4	5
	40522PP	Operasional Pengolahan Roti dan Kue 2	1	4	5
	40622PP	Operasional Pengolahan Makanan 2	1	4	5
5	50122PP	Praktek Kerja Lapangan 1	0	8	10
6	60122PP	Praktek Kerja Lapangan 2	0	8	10
7	70122PP	Bahasa Inggris Hospitality	1	2	3
	70222PP	Teknik Supervisi Hospitality	1	3	4
	70322PP	Bahasa Indonesia	2	0	2
	70422PP	Manajemen Strategi	3	0	3
	70522PP	Metodologi Penelitian Pariwisata	2	0	2
	70622PP	Manajemen Keuangan & Revenue Hospitality	2	1	3
	70722PP	Statistika Pariwisata	3	0	3
8	80122PP	Pendidikan Pancasila	2	0	2
	80222PP	Pendidikan Kewarganegaraan	2	0	2
	80322PP	Manajemen Acara	1	2	3
	80422PP	Religiositas	2	0	2
	80522PP	Tugas Akhir	0	6	6
			59	86	145

b. Diagram Kurikulum

SEMESTER 1	SEMESTER 2	SEMESTER 3	SEMESTER 4	SEMESTER 5	SEMESTER 6	SEMESTER 7	SEMESTER 8
Pengantar Pariwisata dan Hospitality 2	Manajemen Pemasaran Pariwisata 2	Pelayanan Prima 2	Kewirausahaan Pariwisata dan Hospitality 3			Bahasa Indonesia 2	Tugas Akhir 6
Keselamatan, dan Kesehatan Kerja (K3) 2	Religiositas 2	Operasional Tata Hidang Makanan dan Minuman 1 5	Operasional Tata Hidang Makanan dan Minuman 2 5	Praktek Kerja Lapangan Lanjutan 10	Praktek Kerja Lapangan Lanjutan 10	Manajemen Sumber Daya Manusia 2	Pendidikan Pancasila 2
Operasional Kantor Depan Hotel 1 4	Operasional Kantor Depan Hotel 2 4	Pengolahan Roti dan Kue 1 5	Pengolahan Roti dan Kue 5			Bahasa Inggris Hospitality 3	Pendidikan Kewarganegaraan 2
Bahasa Inggris Dasar 3	Bahasa Inggris Menengah 3	Bahasa Inggris Lanjutan 3	Manajemen Restoran 3			Teknik Supervisi Hospitality 4	Manajemen Acara 3
Operasional Teknik Binatu 3	Operasional Tata Graha 4	Operasional Pengolahan Makanan 1 5	Operasional Pengolahan Makanan 2 5			Manajemen Strategi 2	
Manajemen Divisi Kamar 3	Bahasa Asing Pilihan Dasar 3	Bahasa Asing Pilihan Lanjutan 3	Operasional Pengolahan Cocktail dan Mocktail 3			Metodologi Penelitian Pariwisata 2	
Akuntansi Dasar Hospitality 3	Operasional Pengolahan Kopi 3					Manajemen Keuangan dan Revenue Hospitality 3	
Aplikasi Komputer Dasar 3	Aplikasi Komputer Lanjutan 3						

JUMLAH SKS	JUMLAH SKS						
23	24	23	24	10	10	18	13
JUMLAH MATA KULIAH 8	JUMLAH MATA KULIAH 8	JUMLAH MATA KULIAH 6	JUMLAH MATA KULIAH 6	JUMLAH MATA KULIAH 1	JUMLAH MATA KULIAH 1	JUMLAH MATA KULIAH 7	JUMLAH MATA KULIAH 4
						Σ TOTAL SKS 145	
						Σ TOTAL MATA KULIAH 41	

KETERANGAN	
HIJAU	MK Prodi Inti 72 SKS 49,7%
KUNING	MK Prodi Umum 65 SKS 44,8%
MERAH	MK Dasar Umum 8 SKS 5,5%

HUBUNGAN PRASYARAT	
→	Hubungan prasyarat pernah menempuh min. nilai C

5. Capaian Pembelajaran Mata Kuliah

KATEGORI	MATA KULIAH	CPMK
MKDU	Bahasa Indonesia	a. Menguasai konsep dan teknik komunikasi lisan dan tulisan dalam bahasa Indonesia, minimal satu bahasa internasional, atau minimal satu bahasa asing lainnya.
	Pendidikan Pancasila	a. Menjunjung tinggi nilai kemanusiaan dalam menjalankan tugas berdasarkan agama, moral, dan etika. b. Berkontribusi dalam peningkatan mutu kehidupan bermasyarakat, berbangsa, bernegara, dan kemajuan peradaban berdasarkan Pancasila. c. Berperan sebagai warga negara yang bangga dan cinta tanah air, memiliki nasionalisme serta rasa tanggung jawab pada negara dan bangsa. d. Menghargai keanekaragaman budaya, pandangan, agama, dan kepercayaan, serta pendapat atau temuan orisinal orang lain. e. Menginternalisasi nilai-nilai integritas, dan sikap responsif, terpercaya, profesional sesuai dengan Global Code of Ethics of Tourism yang berkepribadian Indonesia dalam menjalankan tugasnya.
	Pendidikan Kewarganegaraan	a. Berkontribusi dalam peningkatan mutu kehidupan bermasyarakat, berbangsa, bernegara, dan kemajuan peradaban berdasarkan Pancasila. b. Berperan sebagai warga negara yang bangga dan cinta tanah air, memiliki nasionalisme serta rasa tanggung jawab pada negara dan bangsa. c. Menghargai keanekaragaman budaya, pandangan, agama, dan kepercayaan, serta pendapat atau temuan orisinal orang lain. d. Bekerja sama dan memiliki kepekaan sosial serta kepedulian terhadap masyarakat dan lingkungan. e. Taat hukum dan disiplin dalam kehidupan bermasyarakat dan bernegara. f. Menginternalisasi nilai, norma, dan etika akademik. g. Menginternalisasi nilai-nilai integritas, dan sikap responsif, terpercaya, profesional sesuai dengan Global Code of Ethics of Tourism yang berkepribadian Indonesia dalam menjalankan tugasnya.
	Religiositas	a. Bertakwa kepada Tuhan Yang Maha Esa dan mampu menunjukkan sikap religious. b. Menjunjung tinggi nilai kemanusiaan dalam menjalankan tugas berdasarkan agama, moral, dan etika. c. Menginternalisasi nilai-nilai integritas, dan sikap responsif, terpercaya, profesional sesuai dengan Global Code of Ethics of Tourism yang

		berkepribadian Indonesia dalam menjalankan tugasnya.
MKPU	Bahasa Inggris Dasar	<ul style="list-style-type: none"> a. Menguasai konsep dan teknik komunikasi lisan dan tulisan dalam bahasa Indonesia, minimal satu bahasa internasional, atau minimal satu bahasa asing lainnya. b. Mampu menggunakan minimal satu bahasa internasional untuk komunikasi lisan dan tulis.
	Bahasa Inggris Menengah	<ul style="list-style-type: none"> a. Menguasai konsep dan teknik komunikasi lisan dan tulisan dalam bahasa Indonesia, minimal satu bahasa internasional, atau minimal satu bahasa asing lainnya. b. Mampu menggunakan minimal satu bahasa internasional untuk komunikasi lisan dan tulis.
	Bahasa Inggris Lanjutan	<ul style="list-style-type: none"> a. Menguasai konsep dan teknik komunikasi lisan dan tulisan dalam bahasa Indonesia, minimal satu bahasa internasional, atau minimal satu bahasa asing lainnya. b. Mampu menggunakan minimal satu bahasa internasional untuk komunikasi lisan dan tulis.
	Bahasa Asing Pilihan Dasar	<ul style="list-style-type: none"> a. Menguasai konsep dan teknik komunikasi lisan dan tulisan dalam bahasa Indonesia, minimal satu bahasa internasional, atau minimal satu bahasa asing lainnya. b. Mampu menggunakan minimal satu bahasa internasional untuk komunikasi lisan dan tulis.
	Bahasa Asing Pilihan Lanjutan	<ul style="list-style-type: none"> a. Menguasai konsep dan teknik komunikasi lisan dan tulisan dalam bahasa Indonesia, minimal satu bahasa internasional, atau minimal satu bahasa asing lainnya. b. Mampu menggunakan minimal satu bahasa internasional untuk komunikasi lisan dan tulis.
	Aplikasi Komputer Dasar	<ul style="list-style-type: none"> a. Mampu menggunakan teknologi informasi dalam konteks pengembangan keilmuan dan implementasi bidang keahlian.
	Aplikasi Komputer Lanjutan	<ul style="list-style-type: none"> a. Mampu menggunakan teknologi informasi dalam konteks pengembangan keilmuan dan implementasi bidang keahlian.
	Pelayanan Prima	<ul style="list-style-type: none"> a. Menginternalisasi semangat kemandirian, kejuangan, dan kewirausahaan. b. Menginternalisasi nilai-nilai integritas, dan sikap responsif, terpercaya, profesional sesuai dengan Global Code of Ethics of Tourism yang berkepribadian Indonesia dalam menjalankan tugasnya. c. Menguasai konsep teoretis antropologi budaya wisatawan, kesehatan lingkungan dan kesehatan masyarakat secara umum. d. Menguasai prinsip dan teknik komunikasi persuasif dan lintas budaya.

Manajemen Pemasaran Pariwisata	<ul style="list-style-type: none"> a. Menguasai konsep teoretis pariwisata dan manajemen usaha perhotelan secara mendalam, khususnya manajemen perencanaan, pemasaran, pengendalian mutu, serta manajemen sumber daya manusia, aset dan keuangan. b. Menguasai konsep teoritis bauran pemasaran, penjualan serta penentuan segmentasi, target dan penentuan posisi pasar untuk produk dan layanan hotel secara mendalam. c. Menguasai prinsip dan teknik komunikasi persuasif dan lintas budaya d. Mampu memelihara dan mengembangkan jaringan kerja sama dan hasil kerja sama di dalam maupun di luar lembaganya. e. Mampu merancang kegiatan promosi atas produk dan layanan hotel yang dapat menunjukkan potensi nyata dari produk dan layanan yang dipromosikan pada aspek penambahan jumlah tamu.
Manajemen Sumber Daya Manusia	<ul style="list-style-type: none"> a. Menguasai konsep, prinsip, dan metode perencanaan kapasitas dan tata letak fasilitas, sistem disain kerja (work system design) dan penjadwalan. b. 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. c. Mampu melakukan proses evaluasi diri terhadap kelompok kerja yang berada di bawah tanggung jawabnya, dan mampu mengelola pembelajaran secara mandiri. d. Mampu secara mandiri merancang sistem operasional hotel berskala kecil (hotel tidak berbintang) yang mencakup kebijakan, regulasi, dan diagram proses bisnis. e. Mampu merencanakan, menjalankan, mengawasi, mengevaluasi dan menindaklanjuti hasil evaluasi pelatihan sumber daya manusia hotel berskala kecil yang dibuktikan dengan peningkatan kompetensi karyawan di bidang divisi kamar, tata hidang, dan pengelolaan makanan.
Kewirausahaan Hospitality	<ul style="list-style-type: none"> a. Menginternalisasi semangat kemandirian, kejuangan, dan kewirausahaan. b. Menguasai prinsip, konsep dan teknik dalam berwirausaha dibidang pengelolaan perhotelan. c. Memiliki jiwa entrepreneurship dan mengaplikasikan kemampuan kewirausahaan tersebut. d. Menguasai konsep teoritis pariwisata dan manajemen usaha perhotelan secara mendalam, khususnya manajemen perencanaan, pemasaran, pengendalian mutu, serta manajemen sumber daya manusia, aset dan keuangan.

		<p>e. Mampu secara mandiri merancang sistem operasional hotel berskala kecil (hotel tidak berbintang) yang mencakup kebijakan, regulasi, dan diagram proses bisnis.</p> <p>f. Mampu mengaplikasikan kemampuan berwirausaha (entrepreneurship), seperti menyusun perencanaan konsep dan anggaran; analisa pasar; analisa proses; serta evaluasi terhadap studi kelayakan bisnis dibidang pengelolaan perhotelan.</p>
	Manajemen Acara	<p>a. Mampu menerapkan pemikiran logis, kritis, dan inovatif dalam melakukan jenis pekerjaan spesifik, di bidang keahliannya, dengan mutu dan kuantitas yang dapat diukur dengan standar kompetensi kerja bidang yang bersangkutan.</p> <p>b. Menguasai konsep teoritis pariwisata dan manajemen usaha perhotelan secara mendalam, khususnya manajemen perencanaan, pemasaran, pengendalian mutu, serta manajemen sumber daya manusia, aset dan keuangan.</p> <p>c. Mampu memelihara dan mengembangkan jaringan kerja sama dan hasil kerja sama di dalam maupun di luar lembaganya.</p>
	Metodologi Penelitian Pariwisata	<p>a. Menguasai konsep integritas akademik secara umum dan konsep plagiarisme secara khusus, dalam hal jenis plagiarisme, konsekuensi pelanggaran dan upaya pencegahannya.</p> <p>b. Mampu mengkaji kasus penerapan ilmu pengetahuan, teknologi atau seni sesuai dengan bidang keahliannya untuk menghasilkan prototype, prosedur baku, desain atau karya seni.</p> <p>c. Mampu menyusun hasil kajiannya dalam bentuk kertas kerja, spesifikasi desain, atau esai seni dan mengunggahnya dalam laman perguruan tinggi.</p> <p>d. Mampu mendokumentasikan, menyimpan, mengamankan, dan menemukan kembali data untuk menjamin kesahihan dan mencegah plagiasi.</p> <p>e. Mampu menegakkan integritas akademik secara umum dan mencegah terjadinya praktik plagiarisme.</p>
	Pengantar Pariwisata dan Hospitality	<p>a. Menginternalisasi nilai-nilai integritas, dan sikap responsif, terpercaya, profesional sesuai dengan Global Code of Ethics of Tourism yang berkepribadian Indonesia dalam menjalankan tugasnya.</p> <p>b. Menguasai konsep teoretis antropologi budaya wisatawan, kesehatan lingkungan dan kesehatan masyarakat secara umum.</p>
	Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) Pariwisata	<p>a. Menguasai konsep Keselamatan, Kesehatan Kerja dan Lingkungan (K3L) dalam operasional hotel secara mendalam.</p> <p>b. Mampu mengambil keputusan secara tepat berdasarkan prosedur baku, spesifikasi desain serta</p>

		<p>persyaratan keselamatan dan keamanan kerja dalam melakukan supervisi dan evaluasi terhadap pekerjaannya.</p>
	Praktik Kerja Lapangan 1	<ul style="list-style-type: none"> a. Menunjukkan sikap bertanggung jawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri. b. Mampu menerapkan pemikiran logis, kritis, dan inovatif dalam melakukan jenis pekerjaan spesifik, di bidang keahliannya, dengan mutu dan kuantitas yang dapat diukur dengan standar kompetensi kerja bidang yang bersangkutan. c. Mampu menunjukkan kinerja mandiri, bermutu dan terukur.
	Praktik Kerja Lapangan 2	<ul style="list-style-type: none"> a. Menunjukkan sikap bertanggung jawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri. b. Mampu menerapkan pemikiran logis, kritis, dan inovatif dalam melakukan jenis pekerjaan spesifik, di bidang keahliannya, dengan mutu dan kuantitas yang dapat diukur dengan standar kompetensi kerja bidang yang bersangkutan. c. Mampu menunjukkan kinerja mandiri, bermutu dan terukur.
	Tugas Akhir	<ul style="list-style-type: none"> a. Menguasai konsep integritas akademik secara umum dan konsep plagiarisme secara khusus, dalam hal jenis plagiarisme, konsekuensi pelanggaran dan upaya pencegahannya. b. Mampu mengkaji kasus penerapan ilmu pengetahuan, teknologi atau seni sesuai dengan bidang keahliannya untuk menghasilkan prototype, prosedur baku, desain atau karya seni. c. Mampu menyusun hasil kajiannya dalam bentuk kertas kerja, spesifikasi desain, atau esai seni dan mengunggahnya dalam laman perguruan tinggi. d. Mampu mendokumentasikan, menyimpan, mengamankan, dan menemukan kembali data untuk menjamin kesahihan dan mencegah plagiasi. e. Mampu menegakkan integritas akademik secara umum dan mencegah terjadinya praktik plagiarisme.
MKPI	Operasional Kantor Depan Hotel 1	<ul style="list-style-type: none"> a. Mampu menerapkan pemikiran logis, kritis, dan inovatif dalam melakukan jenis pekerjaan spesifik, di bidang keahliannya, dengan mutu dan kuantitas yang dapat diukur dengan standar kompetensi kerja bidang yang bersangkutan. b. Mampu membuat produk dan layanan hotel berskala kecil dan dapat memodifikasi produk dan layanan di hotel berskala besar (hotel berbintang) yang berkualitas sesuai dengan kerangka acuan kerja yang ditetapkan dan diakui oleh pemberi kerja.
	Operasional Kantor Depan Hotel 2	<ul style="list-style-type: none"> a. Mampu menerapkan pemikiran logis, kritis, dan inovatif dalam melakukan jenis pekerjaan spesifik, di bidang keahliannya, dengan mutu dan kuantitas yang

	<p>dapat diukur dengan standar kompetensi kerja bidang yang bersangkutan.</p> <p>b. Mampu membuat produk dan layanan hotel berskala kecil dan dapat memodifikasi produk dan layanan di hotel berskala besar (hotel berbintang) yang berkualitas sesuai dengan kerangka acuan kerja yang ditetapkan dan diakui oleh pemberi kerja.</p>
Operasional Tata Graha	<p>a. Mampu menerapkan pemikiran logis, kritis, dan inovatif dalam melakukan jenis pekerjaan spesifik, di bidang keahliannya, dengan mutu dan kuantitas yang dapat diukur dengan standar kompetensi kerja bidang yang bersangkutan.</p> <p>b. Mampu membuat produk dan layanan hotel berskala kecil dan dapat memodifikasi produk dan layanan di hotel berskala besar (hotel berbintang) yang berkualitas sesuai dengan kerangka acuan kerja yang ditetapkan dan diakui oleh pemberi kerja.</p>
Operasional Teknik Binatu	<p>a. Mampu menerapkan pemikiran logis, kritis, dan inovatif dalam melakukan jenis pekerjaan spesifik, di bidang keahliannya, dengan mutu dan kuantitas yang dapat diukur dengan standar kompetensi kerja bidang yang bersangkutan.</p> <p>b. Mampu membuat produk dan layanan hotel berskala kecil dan dapat memodifikasi produk dan layanan di hotel berskala besar (hotel berbintang) yang berkualitas sesuai dengan kerangka acuan kerja yang ditetapkan dan diakui oleh pemberi kerja.</p>
Manajemen Divisi Kamar	<p>a. Menguasai konsep, prinsip-prinsip, teknik, dan metode secara mendalam terkait perencanaan pengadaan, pencatatan, penyimpanan dan pendistribusian bahan dan supplies untuk kegiatan operasional pada bidang divisi kamar, tata hidang dan pengelolaan makanan.</p> <p>b. Mampu menganalisis dengan menggunakan metode manajemen hasil (yield management), mengevaluasi, dan mengusulkan alternatif solusi permasalahan operasional hotel di bidang divisi kamar, tata hidang, pengeolahan makanan dan pengolahan minuman.</p> <p>c. Mampu merancang prosedur operasional baru pada bidang divisi kamar, tata hidang, pengolahan makanan dan pengolahan minuman yang efektif dan efisien.</p> <p>d. Mampu secara mandiri memperbaiki prosedur yang sudah ada pada bidang divisi kamar, tata hidang, pengolahan makanan dan pengolahan minuman yang dapat meningkatkan efektifitas dan efisiensi.</p>
Operasional Pengolahan Makanan 1	<p>a. Mampu menerapkan pemikiran logis, kritis, dan inovatif dalam melakukan jenis pekerjaan spesifik, di bidang keahliannya, dengan mutu dan kuantitas yang dapat diukur dengan standar kompetensi kerja bidang yang bersangkutan.</p>

		<p>b. Mampu membuat produk dan layanan hotel berskala kecil dan dapat memodifikasi produk dan layanan di hotel berskala besar (hotel berbintang) yang berkualitas sesuai dengan kerangka acuan kerja yang ditetapkan dan diakui oleh pemberi kerja.</p>
	Operasional Pengolahan Makanan 2	<p>a. Mampu menerapkan pemikiran logis, kritis, dan inovatif dalam melakukan jenis pekerjaan spesifik, di bidang keahliannya, dengan mutu dan kuantitas yang dapat diukur dengan standar kompetensi kerja bidang yang bersangkutan.</p> <p>b. Mampu membuat produk dan layanan hotel berskala kecil dan dapat memodifikasi produk dan layanan di hotel berskala besar (hotel berbintang) yang berkualitas sesuai dengan kerangka acuan kerja yang ditetapkan dan diakui oleh pemberi kerja.</p>
	Operasional Pengolahan Roti dan Kue 1	<p>a. Mampu menerapkan pemikiran logis, kritis, dan inovatif dalam melakukan jenis pekerjaan spesifik, di bidang keahliannya, dengan mutu dan kuantitas yang dapat diukur dengan standar kompetensi kerja bidang yang bersangkutan.</p> <p>b. Mampu membuat produk dan layanan hotel berskala kecil dan dapat memodifikasi produk dan layanan di hotel berskala besar (hotel berbintang) yang berkualitas sesuai dengan kerangka acuan kerja yang ditetapkan dan diakui oleh pemberi kerja.</p>
	Operasional Pengolahan Roti dan Kue 2	<p>a. Mampu menerapkan pemikiran logis, kritis, dan inovatif dalam melakukan jenis pekerjaan spesifik, di bidang keahliannya, dengan mutu dan kuantitas yang dapat diukur dengan standar kompetensi kerja bidang yang bersangkutan.</p> <p>b. Mampu membuat produk dan layanan hotel berskala kecil dan dapat memodifikasi produk dan layanan di hotel berskala besar (hotel berbintang) yang berkualitas sesuai dengan kerangka acuan kerja yang ditetapkan dan diakui oleh pemberi kerja.</p>
	Operasional Tata Hidang Makanan dan Minuman 1	<p>a. Mampu menerapkan pemikiran logis, kritis, dan inovatif dalam melakukan jenis pekerjaan spesifik, di bidang keahliannya, dengan mutu dan kuantitas yang dapat diukur dengan standar kompetensi kerja bidang yang bersangkutan.</p> <p>b. Mampu membuat produk dan layanan hotel berskala kecil dan dapat memodifikasi produk dan layanan di hotel berskala besar (hotel berbintang) yang berkualitas sesuai dengan kerangka acuan kerja yang ditetapkan dan diakui oleh pemberi kerja.</p>
	Operasional Tata Hidang Makanan dan Minuman 2	<p>a. Mampu menerapkan pemikiran logis, kritis, dan inovatif dalam melakukan jenis pekerjaan spesifik, di bidang keahliannya, dengan mutu dan kuantitas yang dapat diukur dengan standar kompetensi kerja bidang yang bersangkutan.</p>

		<p>b. Mampu membuat produk dan layanan hotel berskala kecil dan dapat memodifikasi produk dan layanan di hotel berskala besar (hotel berbintang) yang berkualitas sesuai dengan kerangka acuan kerja yang ditetapkan dan diakui oleh pemberi kerja.</p>
	Operasional Pengolahan Coctkail dan Mocktail	<p>a. Mampu menerapkan pemikiran logis, kritis, dan inovatif dalam melakukan jenis pekerjaan spesifik, di bidang keahliannya, dengan mutu dan kuantitas yang dapat diukur dengan standar kompetensi kerja bidang yang bersangkutan.</p> <p>b. Mampu membuat produk dan layanan hotel berskala kecil dan dapat memodifikasi produk dan layanan di hotel berskala besar (hotel berbintang) yang berkualitas sesuai dengan kerangka acuan kerja yang ditetapkan dan diakui oleh pemberi kerja.</p>
	Operasional Pengolahan Kopi	<p>a. Mampu menerapkan pemikiran logis, kritis, dan inovatif dalam melakukan jenis pekerjaan spesifik, di bidang keahliannya, dengan mutu dan kuantitas yang dapat diukur dengan standar kompetensi kerja bidang yang bersangkutan.</p> <p>b. Mampu membuat produk dan layanan hotel berskala kecil dan dapat memodifikasi produk dan layanan di hotel berskala besar (hotel berbintang) yang berkualitas sesuai dengan kerangka acuan kerja yang ditetapkan dan diakui oleh pemberi kerja.</p>
	Manajemen Restoran	<p>a. Menguasai konsep, prinsip-prinsip, teknik, dan metode secara mendalam terkait perencanaan pengadaan, pencatatan, penyimpanan dan pendistribusian bahan dan supplies untuk kegiatan operasional pada bidang divisi kamar, tata hidang dan pengelolaan makanan.</p> <p>b. Mampu menganalisis dengan menggunakan metode manajemen hasil (yield management), mengevaluasi, dan mengusulkan alternatif solusi permasalahan operasional hotel di bidang divisi kamar, tata hidang, pengeolahan makanan dan pengolahan minuman.</p> <p>c. Mampu merancang prosedur operasional baru pada bidang divisi kamar, tata hidang, pengolahan makanan dan pengolahan minuman yang efektif dan efisien.</p> <p>d. Mampu secara mandiri memperbaiki prosedur yang sudah ada pada bidang divisi kamar, tata hidang, pengolahan makanan dan pengolahan minuman yang dapat meningkatkan efektifitas dan efisiensi.</p>
	Teknik Supervisi Hospitality	<p>a. Menunjukkan sikap bertanggung jawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri.</p> <p>b. Mampu secara mandiri mengelola kegiatan operasional hotel berskala kecil (meliputi kemampuan merencanakan, menjalankan, mengawasi, mengevaluasi dan menindaklanjuti hasil evaluasi kegiatan operasional hotel) yang dapat</p>

	<p>dibuktikan dengan bertambahnya tingkat kepuasan tamu hotel khususnya pada aspek jumlah tamu, reliabilitas dan responsibilitas layanan, kebersihan, dan efisiensi harga.</p> <p>c. Mampu menganalisis dengan menggunakan metode manajemen hasil (yield management), mengevaluasi, dan mengusulkan alternatif solusi permasalahan operasional hotel di bidang divisi kamar, tata hidang, pengolahan makanan dan pengolahan minuman.</p> <p>d. Mampu merancang prosedur operasional baru pada bidang divisi kamar, tata hidang, pengolahan makanan dan pengolahan minuman yang efektif dan efisien.</p> <p>e. Mampu secara mandiri memperbaiki prosedur yang sudah ada pada bidang divisi kamar, tata hidang, pengolahan makanan dan pengolahan minuman yang dapat meningkatkan efektifitas dan efisiensi.</p>
Akuntansi Dasar Hospitality	<p>a. Menguasai konsep, prinsip-prinsip, teknik, dan metode secara mendalam terkait penyusunan anggaran biaya operasional hotel di bidang divisi kamar, tata hidang dan pengolahan makanan dan pengolahan.</p> <p>b. Mampu membuat laporan keuangan yang sesuai dengan standar laporan keuangan hotel yang meliputi pendapatan divisi kamar dan divisi tata hidang di hotel berskala besar.</p>
Manajemen Keuangan dan Revenue Hospitality	<p>a. Menguasai konsep teoritis pariwisata dan manajemen usaha perhotelan secara mendalam, khususnya manajemen perencanaan, pemasaran, pengendalian mutu, serta manajemen sumber daya manusia, aset dan keuangan.</p> <p>b. Menguasai konsep, prinsip-prinsip, teknik, dan metode secara mendalam terkait penyusunan anggaran biaya operasional hotel di bidang divisi kamar, tata hidang dan pengolahan makanan dan pengolahan.</p> <p>c. Menguasai konsep, prinsip-prinsip, teknik, dan metode secara mendalam terkait perencanaan pengadaan, pencatatan, penyimpanan dan pendistribusian bahan dan supplies untuk kegiatan operasional pada bidang divisi kamar, tata hidang dan pengelolaan makanan.</p> <p>d. Menguasai konsep, prinsip-prinsip, teknik, dan metode secara mendalam terkait perencanaan pengadaan, pencatatan, pendistribusian, perkiraan perawatan dan penghapusan aset untuk kegiatan operasional hotel.</p>
Bahasa Inggris Hospitality	<p>a. Menguasai konsep dan teknik komunikasi lisan dan tulisan dalam bahasa Indonesia, minimal satu bahasa internasional, atau minimal satu bahasa asing lainnya.</p>

		b. Mampu menggunakan minimal satu bahasa internasional untuk komunikasi lisan dan tulis.
	Manajemen Strategi	<p>a. Mampu secara mandiri mengelola kegiatan operasional hotel berskala kecil (meliputi kemampuan merencanakan, menjalankan, mengawasi, mengevaluasi dan menindaklanjuti hasil evaluasi kegiatan operasional hotel) yang dapat dibuktikan dengan bertambahnya tingkat kepuasan tamu hotel khususnya pada aspek jumlah tamu, reliabilitas dan responsibilitas layanan, kebersihan, dan efisiensi harga.</p> <p>b. Mampu menyusun perencanaan pengadaan, pencatatan, penyimpanan dan pendistribusian bahan dan supplies untuk kegiatan operasional pada bidang divisi kamar, tata hidang dan pengelolaan makanan yang memenuhi standar kualitas yang dapat dibuktikan dengan peningkatan efisiensi biaya operasional.</p> <p>c. Mampu menyusun perencanaan pengadaan, pencatatan, pendistribusian, perkiraan perawatan dan penghapusan asset untuk kegiatan operasional hotel yang memenuhi standar kualitas di hotel berskala kecil maupun hotel berskala besar yang dapat dibuktikan dengan peningkatan efisiensi biaya operasional.</p>

6. 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)