



**BUKU KURIKULUM
DIPLOMA 4 PENGELOLAAN PERHOTELAN
POLITEKNIK BINTAN CAKRAWALA
2022/2023**

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 4 Pengelolaan Perhotelan Politeknik Bintan 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 Bintan 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 4. Pengelolaan Perhotelan Politeknik Bintan 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 2022

Hetty Yulianti Sihite, S.S., M.Par
Kaprosdi D4 Pengelolaan Perhotelan

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI.....	iii
1. Profil Lulusan.....	1
2. Rumusan Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia (KKNI).....	4
3. Capaian Pembelajaran Lulusan	7
a. Bidang Sikap	7
b. Bidang Pengetahuan.....	7
c. Bidang Keterampilan Umum	8
d. Bidang Keterampilan Khusus.....	9
4. Operasional Kurikulum.....	11
5. Diagram Kuriulum	Error! Bookmark not defined.
6. Capaian Pembelajaran Mata Kuliah	9
7. Poin Capaian Pembelajaran	11
A. Rumusan Sikap	11
B. Rumusan Pengetahuan	11
C. Rumusan Keterampilan Umum	12
D. Rumusan Keterampilan Umum	13

Standar Kompetensi Lulusan (SKL) dan Capaian Pembelajaran Lulusan (CPL)
Program Studi Jenjang Diploma 4 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. 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 (menu engineering), melakukan koordinasi dengan tim kerja, membuat jadwal kerja, menentukan harga jual, serta melakukan analisa pengendalian biaya, rencana anggaran dan memonitor biaya dan rasio keuntungan yang sistematis, dapat melakukan audit terhadap pelayanan yang diberikan sebagai salah satu strategi marketing
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 food cost, 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 sistem komputerisasi kantor depan, menentukan harga jual untuk setiap jenis tamu, analisa pengendalian biaya, membuat ramalan keterisian kamar dan pendapatan tahunan (forecast) serta menetapkan target pendapatan (revenue).
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 (Banquet)	Sarjana terapan yang berkepribadian baik dan memiliki jiwa kepemimpinan serta memiliki kemampuan untuk mengelola operasional departemen bangket, seperti membuat dan menganalisa Banquet Event Order (BEO), 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 (training need analysis), 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 sales person, seperti mengumpulkan data calon pelanggan, dapat menerapkan analisa SWOT dan STP, bernegosiasi, serta memanfaatkan teknologi sebagai sales tools.
8.	Wiraswasta	Sarjana terapan yang berkepribadian baik dan memiliki jiwa pengusaha serta memiliki kemampuan untuk merumuskan perencanaan bisnis dan atau studi kelayakan bisnis, menganalisa trend 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.
10	BARISTA	Sarjana terapan yang mempunyai keterampilan berkomunikasi dengan baik dan pengetahuan mengenai jenis – jenis kopi, mesin kopi, penggunaan mesin kopi dan pengelolannya seperti menggiling kopi segar dan membuat berbagai jenis minuman berbahan dasar kopi
11	BARTENDER	Sarjana terapan yang berkepribadian baik, mempunyai keahlian dalam menuangkan minuman (pouring), mengaduk (stirring) dan mengguncang/mengocok (shaking) keterampilan dalam membuat dan meracik minuman di bar, baik itu jenis minuman yang beralkohol ataupun non-alkohol
12	Homestay	Sarjana terapan yang mempunyai kemampuan dan keahlian dalam pengelolaan homestay, proses reservasi, check in dan check out, dan juga dalam meng set-up homestay dan juga dalam perawatannya
13	Hotel Resort Management	Sarjana terapan yang mempunyai jiwa sebagai pemimpin, berkepribadian baik dan mampu dalam pengelolaan hotel resort termasuk penggunaan alat-alat, mesin, chemical dan pengelolaan biaya dalam manajemen

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.	Profil Lulusan		Deskripsi Profil Lulusan
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	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.	1. Menguasai konsep teoritis bidang pengelolaan perhotelan baik teori umum maupun teori khusus secara mendalam. 2. Mampu mengikuti trend 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	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 trend perkembangan industri pengelolaan perhotelan sehingga dapat membawa perusahaan dan atau departemen mengikuti trend 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	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. 3. Mampu merumuskan desain penyelesaian konflik yang terjadi didalam pengelolaan perhotelan secara obyektif, faktual dan bertanggung jawab atas pencapaian hasil kerja organisasi dan perorangan. 4. Mampu bekerjasama secara kolaboratif dalam pencapaian hasil Kerja organisasi dan menghargai hasil kerjasama tersebut

5. Capaian Pembelajaran Lulusan

a. Bidang Sikap

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

Deskripsi Capaian Pembelajaran Bidang Pengetahuan
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 teoretis antropologi budaya wisatawan, kesehatan lingkungan dan kesehatan masyarakat secara umum; c. menguasai konsep, prinsip, dan metode perencanaan kapasitas dan tata letak fasilitas, sistem disain kerja (work system design) dan penjadwalan. d. menguasai konsep teoretis bauran pemasaran, penjualan serta penentuan segmentasi, target dan penentuan posisi pasar untuk produk dan layanan hotel secara mendalam; e. menguasai konsep, prinsip-prinsip, teknik, dan metode secara mendalam: 1) penyusunan anggaran biaya operasional hotel di bidang divisi kamar, tata hidang dan pengelolaan makanan; 2) perencanaan pengadaan, pencatatan, penyimpanan dan pendistribusian bahan dan supplies untuk kegiatan operasional pada bidang divisi kamar, tata hidang, dan pengelolaan makanan; dan 3) perencanaan pengadaan, pencatatan, pendistribusian, perkiraan perawatan dan penghapusan aset untuk kegiatan operasional hotel.

- f. menguasai konsep Keselamatan, Kesehatan Kerja dan Lingkungan (K3L) dalam operasional hotel dan kebersihan makanan (food hygiene) secara mendalam;
- g. menguasai konsep teoretis kepemimpinan, teamwork dan perilaku organisasi secara umum;
- h. menguasai konsep dan teknik komunikasi lisan dan tulisan dalam bahasa Indonesia, minimal satu bahasa internasional, atau minimal satu bahasa asing lainnya;
- i. menguasai prinsip dan teknik komunikasi persuasif dan lintas budaya;
- j. menguasai prinsip, konsep dan teknik dalam berwirausaha dibidang pengelolaan perhotelan: dan
- k. menguasai konsep integritas akademik secara umum dan konsep plagiarisme secara khusus, dalam hal jenis plagiarisme, konsekuensi pelanggaran dan upaya pencegahannya.

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 heding, dan pengelolaan makanan; d. mampu merancang prosedur operasional baru pada bidang divisi kamar, tata heding, dan pengelolaan makanan yang efektif dan efisien; e. mampu secara mandiri memperbaiki prosedur yang sudah ada pada bidang divisi kamar, tata heding, 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 heding, 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 menunjukan 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 hidang di hotel berskala besar; j. mampu menyusun perencanaan pengadaan, pencatatan, penyimpanan dan pendistribusian bahan dan supplies untuk kegiatan operasional pada bidang divisi kamar, tata heding 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

1. Operasional Kurikulum

SEMESTER	KODE MK	MATA KULIAH	BOBOT SKS		
			TEORI	PRAKTEK	Total
1	BI2101PP	Bahasa Inggris Dasar	1	2	3
	PAR2101PP	Pengantar Pariwisata dan Hospitality	2	0	2
	K32111PP	Hygiene, Sanitasi, Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3)	2	0	2
	PP206	Operasional Tata Graha	1	3	4
	KTD3102	Operasional Kantor Depan Hotel 1	1	3	4
	PP302	Operasional Teknik Binatu	1	2	3
	ACC2201	Akuntansi Dasar Hospitality	1	2	3
	AK2121PP	Aplikasi Komputer Dasar	1	2	3
2	BI2102PP	Bahasa Inggris Menengah	1	2	3
	PSK2201PP	Pelayanan Prima	2	0	2
	MAN2101PP	Bahasa Asing Pilihan Dasar	1	2	3
	20422PP	Manajemen Divisi Kamar	3	0	3
	203PP	Operasional Kantor Depan Hotel 2	1	3	4
	306PP	Operasional Pengolahan Kopi	1	2	3
	20722PP	Manajemen Pemasaran Pariwisata	2	0	2
	AK2122PP	Aplikasi Komputer Lanjutan	1	2	3
3	BI2103PP	Bahasa Inggris Lanjutan	1	2	3
	SDM2101PP	Manajemen Sumber Daya Manusia	2	0	2
	MAN2102PP	Bahasa Asing Pilihan Lanjutan	1	2	3
	FB2122	Operasional Tata Hidang Makanan dan Minuman 1	1	4	5
	PS2201PP	Operasional Pengolahan Roti dan Kue 1	1	4	5
	PM2002PP	Operasional Pengolahan Makanan 1	1	4	5
4	PP707	Kewirausahaan Hospitality	2	1	3
	40222PP	Manajemen Restoran	3	0	3
	406PP	Operasional Pengolahan <i>Cocktail</i> dan <i>Mocktail</i>	1	2	3
	PP202	Operasional Tata Hidang Makanan dan Minuman 2	1	4	5
	405PP	Operasional Pengolahan Roti dan Kue 2	1	4	5
	403PP	Operasional Pengolahan Makanan 2	1	4	5
5	PKL2101PP	Praktek Kerja Lapangan 1	0	8	8
6	PKL2102PP	Praktek Kerja Lapangan 2	0	8	8
7	PP805	Bahasa Inggris Hospitality	1	2	3
	804PP	Teknik Supervisi Hospitality	1	3	4
	BI1005PP	Bahasa Indonesia	2	0	2
	MS2101	Manajemen Strategi	3	0	3
	MTP2202	Metodologi Penelitian Hospitality dan Pariwisata	3	0	3
	KEU2101	Manajemen Keuangan Hospitality dan Pariwisata	2	1	3
	STS2201PP	Statistika Pariwisata	3	0	3
8	PP1002PP	Pendidikan Pancasila	2	0	2
	PKN1004PP	Pendidikan Kewarganegaraan	2	0	2
	PP304	Manajemen Acara	1	2	3
	AG1001PP	Pendidikan Agama	2	0	2
	TA2101PP	Tugas Akhir	0	6	6

2. Capaian Pembelajaran Mata Kuliah

SMTR	MATA KULIAH	Kode Capaian Pembelajaran								
1	Bahasa Inggris Dasar	P10	KU14							
	Pengantar Pariwisata dan Hospitality	S11	P10							
	Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) Pariwisata	S5	S9	S11	P2	P3	P8	P11	KU2	KU5
		KU7	KU8	KU11	KU12	KK2				
	Operasional Tata Graha	KK3	KK4	KK5						
	Operasional Kantor Depan Hotel 1	KU1	KK7							
	Operasional Teknik Binatu	KK3	KK4	KK5						
	Akuntansi Dasar Hospitality	P5	KK9							
	Aplikasi Komputer Dasar	KU3	KU10	KU13						
2	Bahasa Inggris Menengah	P10	KU14							
	Pelayanan Prima	S2	S3	S4	S5	S9	S11	P1	P9	P11
		KU1	KU11	KU14	KK2	KK7				
	Bahasa Asing Pilihan Dasar	P10	KU14							
	Manajemen Divisi Kamar	S3	S11	P1	P3	P4	P5	P7	P9	P10
		P12	KU1	KU6	KU7	KU8	KU11	KU13	KU14	KK1
		KK2	KK3	KK4	KK5	KK6	KK7	KK8	KK9	KK10
		KK11								
	Operasional Kantor Depan Hotel 2	KU1	KK7							
	Operasional Pengolahan Kopi	S3	S6	S11	P10	P11	KU3	KU8	KU9	KU11
		KU13	KU14							
	Manajemen Pemasaran Pariwisata	S11	P1	P4	P9	P11	KU6	KK8		
	Aplikasi Komputer Lanjutan	KU3	KU10	KU13						
3	Bahasa Inggris Lanjutan	P10	KU14							
	Manajemen Sumber Daya Manusia	P3	KU5	KU7	KU8	KK6				
	Bahasa Asing Pilihan Lanjutan	P10	KU14							
	Operasional Tata Hidang Makanan dan Minuman 1	S9	KU1	KK7						
	Operasional Pengolahan Roti dan Kue 1	S9	KU1	KK7						
	Operasional Pengolahan Makanan 1	S9	KU1	KK7						
4	Kewirausahaan Pariwisata dan Hospitality	S10	S11	P12	KU9	KK12				
	Manajemen Restoran	P1	P3	P6	P7	KK1	KK2	KK3	KK4	KK5
	Operasional Pengolahan Cocktail dan Mocktail	S3	S6	P1	P4	P5	P9	P10	KU1	KU2
		KU3	KU8	KU9	KU11	KU13	KU14	KK2	KK4	KK5
		KK7	KK8							
	Operasional Tata Hidang Makanan dan Minuman 2	S9	KU1	KK7						
	Operasional Pengolahan Roti dan Kue 2	S9	KU1	KK7						
	Operasional Pengolahan Makanan 2	S9	KU1	KK7						

5	Praktek Kerja Lapangan 1	S9	KU1	KU2	KU11	KK2	KK3	KK4	KK5	KK6
		KK7	KK8	KK9	KK10	KK11	KK12			
6	Praktek Kerja Lapangan 2	S9	KU1	KU2	KU11	KK2	KK3	KK4	KK5	KK6
		KK7	KK8	KK9	KK10	KK11	KK12			
7	Bahasa Inggris Hospitality	P10	KU14							
	Teknik Supervisi Hospitality	S3	S6	S7	S9	S11	P1	P3	P6	P7
		P9	P10	P11	KU1	KU2	KU7	KU8	KK2	KK4
		KK5	KK6	KK10						
	Bahasa Indonesia	P10								
	Manajemen Strategi	S3	S9	S11	P1	P2	P3	P4	P9	P10
		P12	KU2	KU7	KU8	KU11	KK2	KK4	KK6	KK8
		KK11								
	Metodologi Penelitian Pariwisata	S3	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8
		P9	P10	P13	KU3	KU12	KU13	KU14	KK3	
	Manajemen Keuangan & Revenue Hospitality	S11	P1	P5	P6	P7	KK10	KK11		
8	Pendidikan Pancasila	S2	S3	S4	S5	S11				
	Pendidikan Kewarganegaraan	S3	S4	S5	S6	S7	S8	S11		
	Manajemen Acara	KU1								
	Religiositas	S1	S2	S11						
	Tugas Akhir	S9	P13	KU2	KU3	KU4	KU10	KU12	KK1	KK2
		KK3	KK4	KK5	KK6	KK7	KK8	KK9	KK10	KK11
		KK12								

3. Poin Capaian 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 pariwisata dan manajemen usaha perhotelan secara mendalam, khususnya manajemen perencanaan, pemasaran, pengendalian mutu, serta manajemen sumber daya manusia, aset dan keuangan.
P2	Menguasai konsep teoretis antropologi budaya wisatawan, kesehatan lingkungan dan kesehatan masyarakat secara umum.
P3	Menguasai konsep, prinsip, dan metode perencanaan kapasitas dan tata letak fasilitas, sistem disain kerja (work system design) dan penjadwalan.
P4	Menguasai konsep teoritis bauran pemasaran, penjualan serta penentuan segmentasi, target dan penentuan posisi pasar untuk produk dan layanan hotel secara mendalam.
P5	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.

P6	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.
P7	Menguasai konsep, prinsip-prinsip, teknik, dan metode secara mendalam terkait perencanaan pengadaan, pencatatan, pendistribusian, perkiraan perawatan dan penghapusan aset untuk kegiatan operasional hotel.
P8	Menguasai konsep Keselamatan, Kesehatan Kerja dan Lingkungan (K3L) dalam operasional hotel dan kebersihan makanan (food hygiene) secara mendalam
P9	Menguasai konsep teoretis kepemimpinan, teamwork dan perilaku organisasi secara umum
P10	menguasai konsep dan teknik komunikasi lisan dan tulisan dalam bahasa Indonesia, minimal satu bahasa internasional, atau minimal satu bahasa asing lainnya.
P11	Menguasai prinsip dan teknik komunikasi persuasif dan lintas budaya
P12	menguasai prinsip, konsep dan teknik dalam berwirausaha dibidang pengelolaan perhotelan.
P13	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 menerapkan pemikiran logis, kritis, dan inovatif dalam melakukan jenis pekerjaan spesifik, di bidang keahliannya, dengan mutu dan kuantitas yang dapat diukur dengan standar kompetensi kerja bidang yang bersangkutan.
KU2	Mampu menunjukkan kinerja mandiri, bermutu dan terukur.
KU3	Mampu mengkaji kasus penerapan ilmu pengetahuan, teknologi atau seni sesuai dengan bidang keahliannya untuk menghasilkan prototype, prosedur baku, desain atau karya seni.
KU4	Mampu menyusun hasil kajiannya dalam bentuk kertas kerja, spesifikasi desain, atau esai seni dan mengunggahnya dalam laman perguruan tinggi.
KU5	Mampu mengambil keputusan secara tepat berdasarkan prosedur baku, spesifikasi desain serta persyaratan keselamatan dan keamanan kerja dalam melakukan supervisi dan evaluasi terhadap pekerjaannya.
KU6	Mampu memelihara dan mengembangkan jaringan kerja sama dan hasil kerja sama di dalam maupun di luar lembaganya.
KU7	Mampu bertanggung jawab atas pencapaian hasil kerja kelompok dan melakukan supervisi dan evaluasi terhadap penyelesaian pekerjaan yang

	ditugaskan kepada pekerja yang berada di bawah tanggung jawabnya.
KU8	Mampu melakukan proses evaluasi diri terhadap kelompok kerja yang berada di bawah tanggung jawabnya, dan mampu mengelola pembelajaran secara mandiri.
KU9	Memiliki jiwa entrepreneurship dan mengaplikasikan kemampuan kewirausahaan tersebut.
KU10	Mampu mendokumentasikan, menyimpan, mengamankan, dan menemukan embali data untuk menjamin kesahihan dan mencegah plagiasi.
KU11	Mampu beradaptasi, bekerja sama, berkreasi, berkontribusi, dan berinovasi dalam menerapkan ilmu pengetahuan pada kehidupan bermasyarakat serta mampu berperan sebagai warga dunia yang berwawasan global.
KU12	Mampu menegakkan integritas akademik secara umum dan mencegah terjadinya praktik plagiarisme.
KU13	Mampu menggunakan teknologi informasi dalam konteks pengembangan keilmuan dan implementasi bidang keahlian.
KU14	Mampu menggunakan minimal satu bahasa internasional untuk komunikasi lisan dan tulis.

D. Rumusan Keterampilan Umum

KK1	Mampu secara mandiri merancang sistem operasional hotel berskala kecil (hotel tidak berbintang) yang mencakup kebijakan, regulasi, dan diagram proses bisnis.
KK2	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.
KK3	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.
KK4	Mampu merancang prosedur operasional baru pada bidang divisi kamar, tata hidang, pengolahan makanan dan pengolahan minuman yang efektif dan efisien.
KK5	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.
KK6	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.
KK7	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.
KK8	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.
KK9	Mampu membuat laporan keuangan yang sesuai dengan standar laporan keuangan hotel yang meliputi pendapatan divisi kamar dan divisi tata hidang di hotel berskala besar.
KK10	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.
KK11	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.
KK12	Mampu mengaplikasikan kemampuan berwirausaha (entrepreneurship), seperti menyusun perencanaan konsep dan anggaran; analisa pasar; analisa proses; serta evaluasi terhadap studi kelayakan bisnis dibidang pengelolaan perhotelan.