
LAPORAN KEGIATAN PENINJAUAN RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER (RPS) 2019-2020



PROGRAM STUDI D3 SENI KULINER POLITEKNIK BINTAN CAKRAWALA

Alamat : Township Jl.Kota Kapur, Kawasan Pariwisata Bintang Resorts, Lagoi Telp. 0770 – 692002 email : poltek.bintangcakrawala@pbc.ac.id Bintang Utara – Indonesia 29155

Daftar Isi

Daftar Isi	ii
Kata Pengantar	iii
A. Pelaksanaan Laporan Kegiatan Peninjauan RPS	4
B. Capaian Pembelajaran.....	5
C. Matriks Capaian Pembelajaran	6
D. Tahapan Peninjauan Mata Kuliah.....	7
H. Penutup	9

Lampiran

Kata Pengantar

Laporan Kegiatan Peninjauan Rencana Pembelajaran Semester (RPS) Tahun Akademik 2019/2020 dibuat dengan tujuan untuk menyampaikan hasil peninjauan RPS yang ada di Program Studi Diploma 3 Seni Kuliner.

Laporan ini merupakan pedoman bagi Program Studi Diploma 3 Seni Kuliner Tahun Akademik 2019/2020 agar seluruh sivitas akademika dapat mengetahui garis besar visi, misi, tujuan, rencana pembelajaran dan capaian pembelajaran yang diselenggarakan oleh Program Studi Diploma 3 Seni Kuliner. Selain itu laporan ini juga dibuat untuk mengetahui berbagai sistem dan perumusan mata kuliah, serta pembaharuan rencana pembelajaran sebelumnya sebagai bahan peninjauan kurikulum terbaru yang sesuai dengan kebutuhan industri.

Beberapa esensi yang terdapat di dalam laporan ini antara lain adalah Landasan Hukum Pelaksanaan Kurikulum Berbasis Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia (KKNI), Capaian Pembelajaran (*program outcome*), Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (*program learning outcome*), bahan kajian, besaran sks mata kuliah, deskripsi dan matriks mata kuliah, perubahan dari kurikulum sebelumnya, dokumentasi kegiatan.

Laporan ini menjadi acuan bagi seluruh sivitas akademika yang meliputi Dosen, Mahasiswa dan semua pihak yang terkait yang terlibat dalam penyelenggaraan pendidikan di Program Studi Diploma 3 Seni Kuliner Politeknik Bintan Cakrawala.

Program Studi Diploma 3 Seni Kuliner
Ketua Program Studi,



Adiguna Tumpuan, M.Par

A. Pelaksanaan Laporan Kegiatan Peninjauan RPS

Ketua Program Studi D3 Seni Kuliner mengarahkan Dosen penanggung jawab mata kuliah untuk melaksanakan tugas secara profesional sesuai dengan Standar Operasional Prosedur (SOP), yaitu mengarahkan dosen pengampu mata kuliah untuk membuat RPS mata kuliah yang diampunya guna memastikan relevansi mata kuliah dengan tujuan dari Program Studi D3 Seni Kuliner.

Ketua Program Studi D3 Seni Kuliner juga mengadakan rapat rutin maupun pertemuan secara internal dengan dosen pengampu mata kuliah untuk membahas setiap perkembangan maupun masalah yang ditemukan ketika proses perkuliahan. Setiap dosen pengampu matakuliah pada Program Studi D3 S Selama pelaksanaan Ketua Program Studi D3 Seni Kuliner dibantu oleh Sistem Penjaminan Mutu Internal dan Biro Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan untuk memonitor proses belajar mengajar, dan melakukan evaluasi pembelajaran pada setiap semester.

Prodi D3 Seni Kuliner Politeknik Bintang Cakrawala menyerahkan RPS sesuai dengan format yang divalidasi, paling lambat seminggu sebelum perkuliahan dimulai (Standar Proses Pembelajaran). Setiap dosen tetap diwajibkan menyempurnakan RPS setiap semester dengan menambahkan perubahan-perubahan materi sesuai kebutuhan dan perkembangan industri pariwisata dan industri kuliner.

Kegiatan peninjauan RPS Program Studi D3 Seni Kuliner tahun akademik 2019/2020 dilakukan melalui serangkaian kegiatan rapat dosen bersamaan dengan penyusunan LED dan LKPS, yaitu pada:

No	Hari/Tanggal	Waktu
1.	Jum'at/11-12-2020	Pukul 14.00 sd 17.00
2.	Rabu/23-12-2020	Pukul 13.00 sd 15.00

Dengan melibatkan Dosen-dosen sebagai berikut:

1. Rd. Rita Ritasari, ST.Par., M.M
2. Adiguna Tumpuan, M.Par
3. Welli Braham Kurniawan, M.Par
4. Yudy Sunantri, S.E., M.Si
5. Ida Rahayu, M.Par
6. Chef Yudistira Angga Tirta
7. Chef Megafitri
8. Chef Mangin Setyo Kashnah
9. Chef Sumardi

Kurikulum

Kurikulum pendidikan tinggi adalah seperangkat rencana dan pengaturan mengenai isi, bahan kajian, maupun bahan pelajaran serta cara penyampaian, dan penilaian yang digunakan sebagai pedoman penyelenggaraan kegiatan pembelajaran di perguruan tinggi. Kurikulum harus memuat capaian pembelajaran mengacu pada deskripsi jenjang Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia (KKNI) sesuai Perpres Nomor 8 Tahun 2012 dan Permendikbud No 49 Tahun 2014 tentang Standar Nasional Pendidikan Tinggi (SN-Dikti), yang terstruktur untuk tercapainya tujuan, terlaksananya misi, dan terwujudnya visi keilmuan program studi.

Kurikulum memuat mata kuliah/modul/blok yang mendukung pencapaian kompetensi lulusan dan memberikan keleluasaan pada mahasiswa untuk memperluas wawasan dan memperdalam keahlian sesuai dengan minatnya, serta dilengkapi dengan deskripsi mata kuliah/modul/rencana pembelajaran dan evaluasi. Kurikulum harus dirancang berdasarkan relevansinya dengan tujuan, cakupan dan kedalaman materi, pengorganisasian yang mendorong terbentuknya *hard skills* dan keterampilan kepribadian dan perilaku (*soft skills*) yang dapat diterapkan dalam berbagai situasi dan kondisi.

Profil Lulusan

Program Studi merumuskan profil lulusan D3 Seni Kuliner sebagai berikut:

1. *Head Chef*
2. *Pastry Chef*
3. *Food Consultant* (Konsultan)
4. *Practitioner* (Praktisi)
5. *Entrepreneur* (Wirausahawan)

Peneliti:

Tuntutan perbaikan-perbaikan pembelajaran dalam Program Studi D3 Seni Kuliner tidak lepas dari tren pariwisata dan perhotelan serta perkembangan dunia industri saat ini. Bahkan hasil riset juga menjadi salah satu pertimbangan dalam perubahan ini. Hampir di setiap institusi pendidikan memiliki unit khusus untuk mewadahi penelitian. Bahkan dosen juga dituntut sebagai peneliti untuk memperbaiki dan memperkaya bidang ilmunya.

Dosen:

Dosen di sini adalah orang yang memenuhi kualifikasi untuk mengajar baik itu Dosen Internal atau instruktur yang memiliki kemampuan bidang ilmu sesuai kebutuhan dalam membantu mendidik, menyampaikan ilmu dan keterampilan kerja yang dibutuhkan oleh industri. Hal ini sebagaimana diketahui kebutuhan pendidikan yang mengedepankan kemajuan pengetahuan sesuai bidangnya.

Konsultan

Kebutuhan akan jasa-jasa konsultan dalam pengembangan sistem kebijakan, kurikulum, dan perbaikan-perbaikan pembelajaran dapat diidentifikasi dari maraknya program-program pengembangan profesionalitas.

Praktisi

Praktisi merupakan individu maupun kelompok individu yang konsen terhadap implementasi kebijakan serta memiliki peranan penting dalam industri tempat kerja. Hal ini banyak ditemukan sebagai manajer level ke atas, anggota dewan pengawas, pengamat pendidikan, asesor kompetensi, dan yang lainnya. Sehingga dengan harapan pelibatan ini mampu menciptakan lulusan yang berdayasaing tinggi.

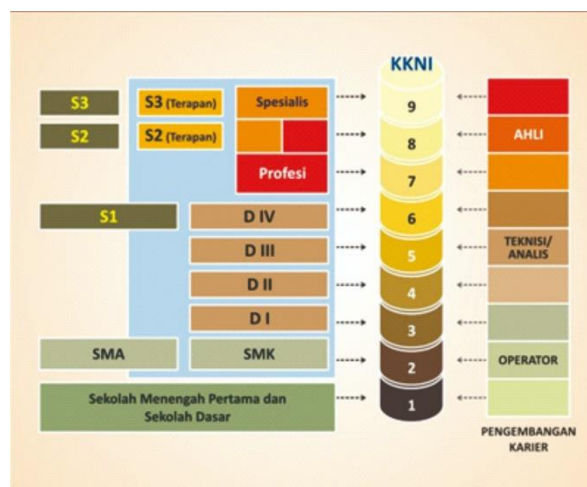
Wirausahawan

Banyaknya bermunculan usaha bidang *Food and Beverages* juga menciptakan peluang bagi wirausahawan di bidang ini. Sehingga pelibatan Wirausahawan dalam pendidikan sangat penting untuk dilakukan.

KKNI

Mengacu pada Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia (KKNI) yakni kerangka penjenjangan kualifikasi sumber daya manusia Indonesia yang menyandingkan, menyetarakan, dan mengintegrasikan sektor pendidikan dengan sektor pelatihan dan pengalaman kerja dalam suatu skema pengakuan kemampuan kerja yang disesuaikan dengan struktur di berbagai sektor pekerjaan. KKNI merupakan perwujudan mutu dan jati diri bangsa Indonesia terkait dengan sistem pendidikan nasional, sistem pelatihan kerja nasional, dan sistem penilaian kesetaraan capaian pembelajaran (*learning outcomes*) nasional, yang dimiliki Indonesia untuk menghasilkan sumber daya manusia nasional yang bermutu dan produktif.

Adanya sembilan jenjang kualifikasi sumber daya manusia Indonesia yang produktif dalam KKNI. Deskripsi kualifikasi pada setiap jenjang KKNI secara komprehensif mempertimbangkan sebuah capaian pembelajaran yang utuh, yang dapat dihasilkan oleh suatu proses pendidikan baik formal, non formal, informal, maupun pengalaman mandiri untuk dapat melakukan kerja secara berkualitas. Deskripsi setiap jenjang kualifikasi juga disesuaikan dengan perkembangan ilmu pengetahuan, teknologi, atau seni, serta perkembangan sektor-sektor pendukung perekonomian dan kesejahteraan rakyat, seperti pariwisata, perindustrian, pertanian, kesehatan, hukum, dan aspek lain yang terkait. pada Peraturan Presiden Republik Indonesia Nomer 8 tahun 2012 tentang Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia (KKNI), maka profil lulusan program studi disusun deskripsi spesifik sebagai berikut:



Gambar 1.1
KKNI

B. Capaian pembelajaran

Mekanisme penyusunan capaian pembelajaran dilakukan dengan proses: 1) melakukan FGD dengan *user* (perwakilan industri, praktisi, asosiasi, lain serta *policy maker*); analisis SWOT dan survei kebutuhan pasar dan kebijakan di tingkat lokal, nasional, dan internasional; dan analisis terhadap visi dan misi Politeknik Bintan Cakrawala; 2) berdasarkan temuan-temuan tersebut, kemudian dirumuskan profil lulusan, dan 3) berdasarkan profil lulusan ditentukan rumusan capaian pembelajaran (CP).

Rumusan capaian pembelajaran disusun dengan memperhatikan deskripsi level kualifikasi 5 (lima) pada Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia, survei kebutuhan pasar lokal, nasional, dan internasional, dan identifikasi profil lulusan. Berdasarkan kajian tersebut ditetapkan capaian pembelajaran (*learning outcome*) program studi D3 Seni Kuliner sebagai berikut:

KODE	CPL
SIKAP	
S1	bertakwa kepada Tuhan Yang Maha Esa dan mampu menunjukkan sikap religius;
S2	menjunjung tinggi nilai kemanusiaan dalam menjalankan tugas berdasarkan agama, moral, dan etika;
S3	berkontribusi dalam peningkatan mutu kehidupan bermasyarakat, berbangsa, bernegara, dan kemajuan peradaban berdasarkan Pancasila;
S4	berperan sebagai warga negara yang bangga dan cinta tanah air, memiliki nasionalisme serta rasa tanggung jawab pada negara dan bangsa;
S5	menghargai keanekaragaman budaya, pandangan, agama, dan kepercayaan, serta pendapat atau temuan orisinal orang lain;
S6	bekerja sama dan memiliki kepekaan sosial serta kepedulian terhadap masyarakat dan lingkungan;
S7	taat hukum dan disiplin dalam kehidupan bermasyarakat dan bernegara;
S8	menginternalisasi nilai, norma, dan etika akademik;
S9	menunjukkan sikap bertanggung jawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri;
S10	menginternalisasi semangat kemandirian, kejuangan, dan kewirausahaan; dan
S11	menginternalisasi nilai-nilai integritas, dan sikap responsif, terpercaya, profesional sesuai dengan <i>Global Code of Ethics of Tourism</i> yang berkepribadian Indonesia dalam menjalankan tugasnya
PENGETAHUAN	
P1	menguasai konsep teoretis tentang Ilmu Gizi, Ilmu Pangan, dan kepariwisataan secara umum;
P2	menguasai konsep teoretis, prinsip, metode, dan teknik aplikasi teknologi pengolahan pangan (<i>food processing technology</i>), khususnya pengolahan masakan;
P3	menguasai konsep teoretis fungsi manajemen perencanaan, pelaksanaan, pengarahan, pemantauan, evaluasi, dan pengendalian dalam pengolahan masakan secara umum;
P4	menguasai konsep umum, prinsip-prinsip dan teknik membaca, memodifikasi, dan membuat resep masakan nusantara, oriental, dan kontinental;
P5	menguasai konsep umum, prinsip dan teknik penyimpanan bahan pangan dan produk masakan, serta penghitungan masa kadaluarsa;
P6	menguasai konsep umum, prinsip dan teknik penerapan kebersihan pangan (<i>food hygiene</i>) dan Keselamatan, Kesehatan Kerja dan Lingkungan (K3L) dalam pengolahan masakan;
P7	menguasai konsep umum antropologi budaya terkait dengan budaya makan dan menyajikan makanan;
P8	menguasai konsep umum, prinsip, dan teknik pengolahan masakan nusantara, oriental, dan kontinental;
P9	menguasai konsep umum dan teknik evaluasi bisnis produk masakan

	khususnya pada keberlanjutan usaha skala kecil menengah;
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
P17	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;
KETERAMPILAN KHUSUS	
KK1	mampu merancang, merencanakan, membuat, mempresentasikan, dan menyimpan produk masakan nusantara, oriental, dan kontinental sesuai dengan standar resep yang berlaku, standar kualitas produk, standar kebersihan makanan (<i>Food Hygiene</i>), memenuhi nilai-nilai estetika, dan dengan menerapkan Keselamatan, Kesehatan Kerja dan Lingkungan (K3L) di lingkungan kerja, meliputi kemampuan: 1) menerjemahkan menu, membaca dan memodifikasi resep; 2) mengidentifikasi, menggunakan, menyimpan bahan baku dan bahan olahan; 3) mengidentifikasi, menggunakan, menyimpan, dan merawat peralatan pengolahan masakan; 4) membuat, mendekorasi, mempresentasikan produk pengolahan masakan nusantara, oriental, dan kontinental; dan 5) menyimpan bahan dan produk masakan sesuai dengan standar penetapan masa kadaluarsa.
KK2	mampu bekerja dan mengelola secara mandiri dapur produksi skala kecil (dapur unit) sesuai dengan prosedur yang berlaku;
KK3	mampu bekerja dalam suatu tim secara efektif dan efisien dalam suatu dapur produksi skala besar (<i>mass production</i>) sesuai dengan prosedur yang berlaku;
KK4	mampu mengevaluasi kualitas produk masakan berdasarkan kaidah-kaidah kualitas masakan (penampilan, rasa, aroma, warna, tekstur, nutrisi dan keamanan pangan);
KK5	mampu membuat resep baru, memodifikasi resep yang sudah ada sesuai dengan standar kualitas produk, standar kebersihan makanan (<i>Food Hygiene</i>), memenuhi nilai-nilai estetika;
KK6	mampu merancang, membuat dan mempresentasikan produk masakan nusantara, oriental, dan kontinental untuk kebutuhan spesifik (halal, vegetarian dan diet) sesuai dengan standar kualitas produk, standar kebersihan makanan (<i>Food Hygiene</i>), dan memiliki nilai-nilai estetika;
KK7	mampu menyusun laporan produksi masakan;
KK8	mampu berwirausaha di bidang pengolahan masakan pada lingkup usaha kecil-menengah, meliputi kemampuan: 1) membaca peluang pasar; 2) menghitung biaya produksi dan kelabaan, serta menyusun rancangan anggaran biaya; 3) memasarkan produk masakan dengan memanfaatkan

	teknologi informasi; 4) mengelola keuangan menggunakan sistem akuntansi yang bersifat umum; 5) melakukan evaluasi diri dalam meningkatkan keberlanjutan (<i>sustainability</i>) usaha
KK9	mampu berkomunikasi secara efektif minimal menggunakan satu bahasa Internasional, setara dengan kemampuan berbahasa pada tingkat <i>B1 (Common European Framework of Reference for Languages)</i>
KETERAMPILAN UMUM	
KU1	mampu menyelesaikan pekerjaan berlingkup luas dan menganalisis data dengan beragam metode yang sesuai, baik yang belum maupun yang sudah baku;
KU2	mampu menunjukkan kinerja bermutu dan terukur;
KU3	mampu memecahkan masalah pekerjaan dengan sifat dan konteks yang sesuai dengan bidang keahlian terapannya didasarkan pada pemikiran logis, inovatif, dan bertanggung jawab atas hasilnya secara mandiri;
KU4	mampu menyusun laporan hasil dan proses kerja secara akurat dan 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

Matriks CPL Program Studi D3 Seni Kuliner yang Dibeatkan Pada Mata Kuliah

	RUMUSAN SIKAP											RUMUSAN PENGETAHUAN																RUMUSAN KETERAMPILAN UMUM												RUMUSAN KETERAMPILAN KHUSUS									
	S1	S2	S3	S4	S5	S6	S7	S8	S9	S10	S11	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13	P14	P15	P16	KU1	KU2	KU3	KU4	KU5	KU6	KU7	KU8	KU9	KU10	KU11	KU12	KK1	KK2	KK3	KK4	KK5	KK6	KK7	KK8	KK9	
Bahasa Inggris Dasar																																																	
Manajemen Dapur dan Keselamatan Kerja																																																	
Kuliner Masakan Kontinental																																																	
Pengolahan Roti dan Kue Kontinental																																																	
Seni Dekorasi dan Presentasi Makanan																																																	
Pengetahui Produk Olahan Coklat																																																	
Bahasa Inggris Menengah																																																	
Pengetahui Bahan Pangan & Prinsip Dasar Kuliner																																																	
Kuliner Masakan Asia																																																	
Pengolahan Roti dan Kue Asia																																																	
Operasional Tata Boga																																																	
Bahasa Indonesia																																																	
Pemahaman Lintas Budaya																																																	
Bahasa Inggris Lanjutan																																																	
Manajemen Tata Hidang Makanan dan Minuman																																																	
Nutrisi dan Gizi																																																	
Perencanaan Menu dan Pengendalian Biaya																																																	
Kewirausahaan Pariwisata dan Hospitality																																																	
Pemasaran Hospitality																																																	
Metodologi Riset																																																	
Bahasa Asing Pilihan Dasar																																																	
Aplikasi Komputer Dasar																																																	
Pengantar Pariwisata dan Hospitality																																																	
Praktek Kerja Lapangan 1																																																	
Praktek Kerja Lapangan 2																																																	
Pendidikan Pancasila																																																	
Pendidikan Kewarganegaraan																																																	
Supervisi Tata Boga																																																	
Religiositas																																																	
Bahasa Asing Pilihan Lanjutan																																																	
Tugas Akhir																																																	

TAHAP PENINJAUAN MATA KULIAH

No.	Nama Mata Kuliah	Bahan Kajian
(1)	(2)	(3)
1	Pendidikan Agama	Agama; sosial dan humaniora
2	Pendidikan Pancasila	Menjadi sarana untuk mengerti dan mendalami makna Pancasila sebagai kepribadian bangsa Indonesia. Memperkuat nilai-nilai Pancasila sebagai landasan falsafah negara maupun ideologi bangsa. Mengembangkan karakter manusia yang Pancasila, baik dalam pemikiran, sikap, maupun tindakan.
3	Bahasa Inggris Dasar	Peran penting Bahasa Inggris sebagai bahasa internasional yang memiliki peran penting dalam berbagai aspek kehidupan global, termasuk dalam pendidikan, karier, komunikasi internasional, dan penelitian ilmiah.
4	Aplikasi Komputer Dasar	Dasar seperti pengolahan kata dan presentasi, membantu mahasiswa menjadi lebih produktif dalam menyelesaikan tugas-tugas akademis seperti menulis, menghitung data, dan membuat presentasi. Mempersiapkan diri menghadapi persaingan dengan dunia kerja.
5	Hygiene, Sanitasi, Keselamatan dan kesehatan Kerja K3	Sangat penting dalam berbagai konteks, terutama dalam kesehatan masyarakat, industri makanan, serta di lingkungan sehari-hari
6	Pengantar Pariwisata dan Hospitality	Pemahaman mendalam tentang industri pariwisata, termasuk sejarah, perkembangan, dan tren terkini dalam industri terkait. Mahasiswa belajar tentang berbagai segmen pariwisata.
7	Kuliner Masakan Asia	Mahasiswa belajar teknik-teknik memasak khas Asia, seperti mempersiapkan bumbu khas, menggunakan bahan-bahan tradisional, dan mengolah makanan dengan teknik yang tepat.
8	Penanganan Peralatan dan Perlengkapan	Memegang peran krusial dalam menjaga keamanan, kualitas, dan efisiensi dalam operasi dapur atau lingkungan kuliner.
9	Pengetahuan Makanan Sehat	Dasar bagi setiap profesional kuliner dalam memahami komposisi nutrisi dari berbagai bahan makanan. Ini meliputi pemahaman tentang karbohidrat, protein, lemak, vitamin, mineral, dan serat yang terkandung dalam makanan.
10	Pengetahuan Produk Olahan Cokelat	Pengetahuan tentang produk olahan cokelat bukan hanya penting untuk menciptakan hidangan yang lezat dan menarik secara visual, tetapi juga untuk memahami aspek teknis dan kreatif dalam penggunaannya. Ini menjadi salah satu elemen penting dalam pelatihan profesional dalam bidang kuliner.
11	Bahasa Inggris Menengah	Di era globalisasi ibanyak perusahaan multinasional membutuhkan karyawan yang dapat berkomunikasi dalam bahasa Inggris untuk bekerja di lingkungan internasional. Kemampuan bahasa Inggris yang baik juga dapat meningkatkan peluang dalam mencari pekerjaan di industri tertentu.
12	Perencanaan Menu dan Pengendalian Biaya	Perencanaan menu dan pengendalian biaya adalah dua aspek penting dalam industri makanan dan minuman yang saling terkait dan sangat relevan. Secara keseluruhan, perencanaan menu yang baik dan pengendalian biaya merupakan strategi kunci dalam mencapai kesuksesan operasional dan keuangan di industri makanan dan minuman. Keduanya bekerja bersama untuk menciptakan pengalaman kuliner yang memuaskan bagi pelanggan sambil menjaga keberlanjutan bisnis dari segi finansial.

13	Kuliner Masakan Kontinental	Masakan kontinental sering kali dianggap sebagai simbol kemewahan dan kelas dalam dunia kuliner, menawarkan pengalaman makan yang elegan dan memanjakan lidah. Meskipun berasal dari Eropa, pengaruh dan adaptasi masakan kontinental telah menyebar ke seluruh dunia, menjadi bagian integral dari industri makanan dan minuman global.
14	Pengolahan Roti dan Kue Asia	Secara keseluruhan, pengolahan roti dan kue Asia adalah bagian yang penting dalam kurikulum pendidikan kuliner karena mencakup aspek budaya, pasar global, inovasi kuliner, kesehatan, peluang karier, dan pendidikan lintas budaya
15	Komoditi Hospitality Pangan	Komoditi pangan dalam industri hospitality, terutama dalam konteks hotel dan restoran, merujuk pada bahan-bahan makanan dan minuman yang digunakan untuk menyediakan layanan makanan kepada tamu. Komoditi ini meliputi berbagai jenis bahan mentah dan olahan yang menjadi bahan utama dalam menyajikan hidangan kepada pelanggan.
16	Pengetahuan Tata Letak Dapur	Kunci dalam industri kuliner, terutama untuk menciptakan lingkungan kerja yang efisien, aman, dan produktif di dapur restoran atau hotel.
17	Seni Dekorasi dan Presentasi Makanan	Pendidikan dalam seni dekorasi dan presentasi makanan tidak hanya mengembangkan keterampilan visual mahasiswa kuliner, tetapi juga membantu mereka memahami pentingnya aspek estetika dalam memuaskan pelanggan dan mencapai keunggulan dalam industri hospitality yang kompetitif.
18	Bahasa Indonesia	Bahasa Indonesia memiliki peran yang sangat penting dalam membangun dasar pengetahuan, keterampilan, dan identitas siswa di Indonesia. Ini menjadi bagian integral dari pendidikan yang tidak hanya mengajarkan kemampuan linguistik, tetapi juga memperdalam pemahaman terhadap budaya dan nilai-nilai Indonesia.
19	Pendidikan Kewarganegaraan	Membentuk dan mengembangkan kesadaran serta tanggung jawab sebagai warga negara yang baik. Hal ini mencakup pemahaman terhadap hak dan kewajiban sebagai warga negara, serta pembentukan nilai-nilai moral dan sosial yang sesuai dengan norma-norma yang berlaku dalam masyarakat.
20	Bahasa Inggris Lanjutan	Bahasa Inggris lanjutan mengacu pada tingkat keterampilan yang lebih tinggi dalam bahasa Inggris setelah mempelajari dasar-dasar.
21	Bahasa Asing Pilihan Dasar	Bahasa asing pilihan dasar mencakup pembelajaran dasar-dasar bahasa tersebut, seperti kosakata dasar, tata bahasa, dan keterampilan berbicara dasar. Memberi siswa landasan untuk memahami struktur bahasa dan membangun keterampilan komunikasi dasar.
22	Pengolahan Roti dan Kue Kontinental	Pemahaman mendalam tentang teknik dan tradisi yang khas dari berbagai negara di Eropa
23	Manajemen Tata Hidang Makanan dan Minuman	Melibatkan perencanaan, pengorganisasian, dan pengawasan layanan makanan dan minuman di restoran, hotel, bar, atau fasilitas lainnya
24	Psikologi Pelayanan	Psikologi pelayanan mengacu pada pemahaman dan aplikasi prinsip-prinsip psikologi dalam konteks layanan pelanggan, khususnya dalam industri hospitality dan layanan lainnya. Ini melibatkan pemahaman tentang motivasi, perilaku, preferensi, dan kebutuhan psikologis pelanggan serta cara untuk meningkatkan pengalaman mahasiswa.
25	Metodologi Penelitian Pariwisata	Metodologi penelitian pariwisata merujuk pada pendekatan sistematis dan metode yang digunakan untuk mengumpulkan, menganalisis, dan menginterpretasikan data dalam konteks studi atau penelitian di bidang pariwisata. Metodologi ini penting untuk memastikan bahwa penelitian yang dilakukan dapat memberikan hasil yang valid dan dapat diandalkan.

PENUTUP

Demikian Laporan Kegiatan Peninjauan RPS Politeknik Bintan Cakrawala untuk digunakan sebagai acuan bagi pihak-pihak terkait. Format yang digunakan mengikuti ketentuan dari Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi. Untuk itu, apabila ada pihak yang menggunakan format lain yang berbeda dengan ketentuan ini maka dianggap tidak sah. Masukan, saran, dan kritik dari semua pihak sangat diharapkan sehingga bisa memberi penyempurnaan pedoman ini di kemudian hari.