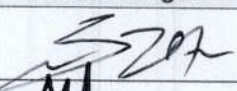


	RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER		Kode/No : rps.2/26/12/2025
	PROGRAM SARJANA TERAPAN		Tanggal : 26 desember 2025
	MANAJEMEN TATA HIDANGAN		Revisi : 02
	POLITEKNIK PARIWISATA BATAM		Halaman :12

Nama Mata Kuliah	: Aplikasi Komputer	Kode Mata Kuliah	: 2RAKR1
Semester	: I V (empat)	Rumpun Mata Kuliah	: Mata Kuliah Keilmuan dan Keterampilan
Bobot (sks)	: 2 sks	Koordinator Bidang Ilmu	: Heri Nuryanto, S.Kom.,M.S.I
Dosen Pengampu	: Heri Nuryanto, S.Kom.,M.S.I	Koordinator Mata Kuliah	: Heri Nuryanto, S.Kom.,M.S.I

Proses	Penanggung jawab			Tanggal
	Nama	Jabatan	Tanda Tangan	
1. Perumusan	Heri Nuryanto, S.Kom.,M.S.I	Koordinator Mata Kuliah		desember 2025
2. Pemeriksaan	Dr. Rezki Alhamdi, M.MPar	Kaprodi FBM		desember 2025
3. Persetujuan	Dr. Eryd Saputra, S.Par.,MM.,M.Sc	Wadir I		desember 2025
4. Penetapan	Siska Amelia Maldin, M.Pd	Direktur		desember 2025
5. Pengendalian	Wahyudi Ilham, S.I.Kom., MM.Par	S.A.I.		desember 2025

Capaian Pembelajaran	CPL-PRODI (%) yang Dibebankan pada MK	
	CPL KU-1 (15%)	Mampu menyelesaikan pekerjaan berlingkup luas dengan memanfaatkan aplikasi komputer untuk pengolahan data dan informasi secara efektif.
	CPL KU-2 (15%)	Mampu menunjukkan kinerja mandiri, bermutu, dan terukur dalam penggunaan aplikasi komputer.
	CPL KU-3 (10%)	Mampu mengkaji pemanfaatan aplikasi komputer secara etis dan bertanggung jawab.
	KU-4 (10%)	Mampu menyusun dokumen, laporan, dan presentasi berbasis aplikasi komputer.
	KU-5 (10%)	Mampu mengambil keputusan berdasarkan data yang diolah menggunakan aplikasi komputer.
	Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)	

	CPMK 1 Mampu memahami konsep dasar aplikasi komputer dan fungsinya dalam kegiatan akademik dan profesional.																																			
	CPMK 2 Mampu menggunakan aplikasi pengolah kata untuk menyusun dokumen akademik secara sistematis.																																			
	CPMK 3 Mampu menggunakan aplikasi pengolah angka untuk mengolah dan menganalisis data sederhana.																																			
	CPMK 4 Mampu menggunakan aplikasi presentasi untuk menyampaikan informasi secara efektif.																																			
	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)																																			
	Sub-CPMK 1 Memahami konsep dasar komputer dan sistem operasi																																			
	Sub-CPMK 2 Mengoperasikan aplikasi pengolah kata (Microsoft Word).																																			
	Sub-CPMK 3 Mengoperasikan aplikasi presentasi (Microsoft PowerPoint)																																			
	Sub-CPMK 4 Mengoperasikan aplikasi pengolah angka (Microsoft Excel)																																			
	Sub-CPMK 5 Mengintegrasikan aplikasi komputer dalam tugas akademik																																			
	Korelasi CPMK terhadap Sub-CPMK																																			
	<table><tr><td></td><td>Sub-CPMK 1</td><td>Sub-CPMK 2</td><td>Sub-CPMK 3</td><td>Sub-CPMK 4</td><td>Sub-CPMK 5</td><td>Sub-CPMK 6</td></tr><tr><td>CPMK1</td><td>V</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>CPMK2</td><td></td><td>V</td><td>V</td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>CPMK3</td><td></td><td>V</td><td>V</td><td>V</td><td>V</td><td>V</td></tr><tr><td>CPMK4</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>V</td><td>V</td></tr></table>		Sub-CPMK 1	Sub-CPMK 2	Sub-CPMK 3	Sub-CPMK 4	Sub-CPMK 5	Sub-CPMK 6	CPMK1	V						CPMK2		V	V				CPMK3		V	V	V	V	V	CPMK4					V	V
	Sub-CPMK 1	Sub-CPMK 2	Sub-CPMK 3	Sub-CPMK 4	Sub-CPMK 5	Sub-CPMK 6																														
CPMK1	V																																			
CPMK2		V	V																																	
CPMK3		V	V	V	V	V																														
CPMK4					V	V																														
Deskripsi Singkat Mata Kuliah	Mata kuliah Aplikasi Komputer bertujuan membekali mahasiswa dengan pengetahuan dan keterampilan dasar dalam menggunakan aplikasi komputer yang mendukung kegiatan akademik dan profesional di bidang perhotelan dan tata hidangan. Mata kuliah ini menekankan keseimbangan antara teori dan praktik, meliputi penggunaan aplikasi pengolah kata, pengolah angka, dan presentasi. Evaluasi dilakukan melalui tugas praktik, kuis, UTS, dan UAS.																																			
Bahan Kajian Materi Pembelajaran	1. Konsep Dasar Supervisi 2. Prinsip Supervisi																																			
	- Konsep dasar komputer dan teknologi informasi - Sistem operasi dan manajemen file - Microsoft Word: dokumen akademik																																			

	• Microsoft Word: format laporan dan tabel • Microsoft Excel: pengenalan dan fungsi dasar • Microsoft Excel: pengolahan data sederhana • Microsoft Excel: grafik dan analisis sederhana • Ujian Tengah Semester • Microsoft PowerPoint: dasar presentasi • Microsoft PowerPoint: desain slide efektif • Integrasi Word, Excel, dan PowerPoint • Etika penggunaan teknologi informasi	
References	Utama:	Pendukung:
	1. Glickman, C. D., Gordon, S. P., & Ross-Gordon, J. M. (2017). <i>Supervision and Instructional Leadership: A Developmental Approach</i> . Pearson. 2. Sergiovanni, T. J., & Starratt, R. J. (2006). <i>Supervision: A Redefinition</i> . McGraw-Hill. 3. Robbins, S. P., & Judge, T. A. (2019). <i>Organizational Behavior</i> . Pearson. 4. Lunenburg, F. C., & Ornstein, A. C. (2020). <i>Educational Administration: Concepts and Practices</i> . Cengage Learning. 5. Daresh, J. C. (2001). <i>Supervision as Proactive Leadership</i> . Waveland Press.	1. Gordon, Lisa. David and Lientjie Van Rensburg. 2007. <i>The Hospitality Industry Handbook on Nutrition and Menu Planning</i> . Juta and Co:Lansdowne 2. Kuntz, Joanne and Claudia, Pearson. 2007. <i>NOLS Backcountry Cooking: Creative Menu Planning for Short Trips</i> . Stackpole Books: Menchanicburg 3. Sutomo, Budi. 2016. <i>Menu Populer ala Resto Cepat Saji</i> . PT Kawan Pustaka: Jakarta
Media Pembelajaran	Software:	Hardware:
	Microsoft Word Microsoft Excel Microsoft PowerPoint	• ☐ PC/Laptop • ☐ Proyektor •

Pertemuan	Sub-CPMK	Penilaian		Bentuk /Metode Pembelajaran; Penugasan; [Estimasi Waktu]		Type of Learning Objective Materials (LOM)	Materi Pembelajaran [Pustaka]	Tugas	Bobot Penilaian (%)
		Indicators	Criteria	Synchronous	Asynchronous				
-1	-2	-3	-4	-5	-6	-7	-8	-9	-10
1	Memahami konsep dasar komputer dan sistem operasi	1. kehadiran minimal 80% dari total pertemuan 2. Aktif bertanya dan berdiskusi saat perkuliahan dan praktikum 3. Disiplin dalam mengikuti instruksi praktikum 4. Bertanggung jawab terhadap tugas individu dan kelompok	Criteria: Pemahaman yang mendalam tentang konsep dasar. Non-test task: Kuliah, Diskusi [TM 2x (2x45)], Belajar mandiri, Forum diskusi	Metode: • Kuliah • Diskusi [TM 2x (2x45)]	Metode: • Kuliah, Diskusi	Teks: • Slide Presentasi • Video yang berkaitan dengan materi	Konsep dasar komputer. Sistem operasi & file	Diskusi tentang pengumpulan informasi dasar.	0%
2	Memahami konsep dasar komputer dan sistem operasi	1. Mampu menjelaskan konsep dasar komputer dan sistem operasi 2. Mampu mengelola file dan folder dengan benar 3. Mampu menjelaskan fungsi dasar aplikasi komputer	Criteria: Analisis yang tepat dan akurat. Non-test task: Kuliah, Diskusi [TM 2x (2x45)], Belajar mandiri, Pembelajaran Kontekstual	Metode: • Kuliah • Diskusi [TM 2x (2x45)]	Metode: • Kuliah, Diskusi	Teks: • Slide Presentasi • Video yang berkaitan dengan materi	Etika dan standar supervisi	Diskusi tentang teknik recipe costing food.	3%; CPL 5-3%
3	Mengoperasikan aplikasi pengolahan kata (Microsoft Word)	1. Mampu membuat dokumen akademik sesuai format 2. Mampu menggunakan heading, tabel, dan penomoran otomatis 3. Mampu menyusun laporan secara sistematis dan rapi 4. Mampu menyimpan dan mengeksport dokumen dengan benar	Criteria: Akurasi dalam perhitungan biaya minuman. Non-test task: Kuliah, Diskusi [TM 2x (2x45)], Belajar mandiri, Forum diskusi di LMS	Metode: • Kuliah • Diskusi [TM 2x (2x45)]	Metode: • Praktikum	Teks: • Slide Presentasi • Video yang berkaitan dengan materi	Word: dasar	Mengerjakan latihan recipe costing beverage.	3%; CPL 5-3%

4	Mengoperasikan aplikasi pengolahan kata (Microsoft Word)	1. Mampu menggunakan heading, tabel, dan penomoran otomatis 2. Mampu menyusun laporan secara sistematis dan rapi 3. Mampu menyimpan dan mengeksport dokumen dengan benar	Akurasi dalam peramalan penjualan. Non-test task: Kuliah, Diskusi, Praktikum [TM 2x (2x45)] Forum diskusi di LMS	- Kuliah - Diskusi - Praktikum [TM 2x (2x45)]	Praktikum	- Slide Presentasi - Video yang berkaitan dengan materi	Word: laporan	Diskusi tentang teknik forecasting.	3%; CPL 5-3%
			Criteria: Efisiensi dalam pengelolaan pembelian. Non-test task: Kuliah, Diskusi, Praktikum [TM 2x (2x45)] Forum diskusi di LMS.	Metode: - Kuliah - Diskusi - Praktikum [TM 2x (2x45)]	Metode: Praktikum	Teks: - Slide Presentasi - Video yang berkaitan dengan materi	Excel: dasar	Mengerjakan latihan pengelolaan pembelian.	3%; CPL 5-3%
6			Criteria:	Metode:	Metode:			Diskusi tentang metode	3%; CPL 5-3%

Pertemuan	Sub-CPMK	Penilaian		Bentuk /Metode Pembelajaran; Penugasan; [Estimasi Waktu]		Type of Learning Objective Materials (LOM)	Materi Pembelajaran [Pustaka]	Tugas	Bobot Penilaian (%)
		Indicators	Criteria	Synchronous	Asynchronous				
-1	-2	1. Mampu menggunakan rumus dasar (SUM, AVERAGE, IF, dll.) 2. Mampu membuat tabel dan grafik sederhana 3. Mampu menginterpretasikan hasil pengolahan data	Penggunaan teknik penerimaan yang efektif. Non-test task: Diskusi tentang metode	- Kuliah - Diskusi - Praktikum [TM 2x (2x45)]	Praktikum	-7 Teks: - Slide - Presentasi - Video yang berkaitan dengan materi	-8 Excel: data	-9 penerimaan barang.	-10
7	Mengoperasikan aplikasi pengolahan angka (Microsoft Excel)	1. Mampu membuat slide presentasi yang sistematis 2. Mampu menerapkan prinsip desain sederhana dan komunikatif 3. Mampu menyajikan informasi secara jelas dan efektif 4. Mampu menggunakan fitur animasi dan visual secara tepat	Criteria: Keakuratan dalam pengelolaan penyimpanan Non-test task: Kuliah, Diskusi, Praktikum [TM 2x (2x45)], Belajar mandiri, Forum diskusi di LMS	- Kuliah - Diskusi - Praktikum [TM 2x (2x45)]	Praktikum	Teks: - Slide - Presentasi - Video yang berkaitan dengan materi	Excel: grafik	Diskusi tentang pengelolaan penyimpanan.	3%; CPL 5-3%
8	UTS		Criteria:			.		UTS	1.5%; CPL 5-3%
9	Mengoperasikan aplikasi presentasi (Microsoft PowerPoint)	1. Memperoleh nilai akhir minimal C 2. Mengikuti UTS dan UAS 3. Menyelesaikan seluruh tugas praktik	Criteria: Keakuratan dalam menghitung biaya makanan bulanan. Non-test task: Diskusi tentang restoran	- Kuliah - Diskusi - Praktikum [TM 2x (2x45)]	Praktikum	Teks: - Slide - Presentasi - Video yang berkaitan dengan materi	PowerPoint dasar	Mengerjakan latihan menghitung biaya makanan bulanan.	1.5%; CPL 5-3%

10	Mengoperasikan aplikasi presentasi (Microsoft PowerPoint) Mahasiswa memahami peran supervisi dalam pengembangan SDM Pengelolaan biaya yang efektif. Non-test task: Melihat diskusi - Kuliah - Diskusi - Praktikum [TM 2x (2x45)] Praktikum - Slide Presentasi - Video yang berkaitan Diskusi tentang pengelolaan biaya secara keseluruhan. 3%; CPL 5-3%
----	--

Pertemuan	Sub-CPMIK	Penilaian		Bentuk /Metode Pembelajaran; Penugasan: [Estimasi Waktu]			Type of Learning Objective Materials (LOM)	Materi Pembelajaran [Pustaka]	Tugas	Bobot Penilaian (%)
		Indicators	Criteria	Synchronous	Asynchronous					
-1	-2	-3	-4	-5	-6	-7	-8	-9	-10	
11	Mengintegrasikan aplikasi komputer dalam tugas akademik	Mahasiswa mampu mengidentifikasi tantangan etika dalam supervisi	Criteria: mahasiswa mengenai materi yang di berikan	Metode: ▪ Kuliah ▪ Diskusi ▪ Pratikulum [TM 2x (2x45)]	Metode: ▪ Pratikulum	Teks: • Slide • Presentasi • Video yang berkaitan dengan materi	Integrasi aplikasi	Mengerjakan latihan pembuatan laporan biaya dan analisis keuangan.	1.5%; CPL 5-3%	
			Non-test task: Diskusi tentang menggunakan Microsoft Powerpoint							
12	Mengintegrasikan aplikasi komputer dalam tugas akademik	Mahasiswa dapat menerapkan teknik supervisi dalam dunia kerja nyata	Criteria: Keakuratan dalam melakukan analisis biaya	Metode: ▪ Kuliah ▪ Diskusi ▪ Pratikulum [TM 2x (2x45)]	Metode: ▪ Pratikulum	Teks: • Slide • Presentasi • Video yang berkaitan dengan materi	Etika TI	Memecahkan studi kasus yang terjadi di restoran.	1.5%; CPL 5-3%	
			Non-test task: Diskusi tentang menggunakan Microsoft Powerpoint							
13	Mengintegrasikan aplikasi komputer dalam tugas akademik	Mahasiswa memahami peran supervisi dalam pengembangan SDM	Criteria: Pemahaman dan penerapan teknologi yang relevan	Metode: ▪ Kuliah ▪ Diskusi ▪ Pratikulum [TM 2x (2x45)]	Metode: ▪ diskusi	Teks: • Slide • Presentasi • Video yang berkaitan dengan materi	Proyek akhir	Mengerjakan proyek integrasi teknologi.	3%; CPL 5-3%	
			Non-test task: promosi							
14	Definisi, fungsi, dan tujuan supervisi	Mahasiswa mampu mengidentifikasi tantangan etika dalam supervisi	Criteria: Keakuratan dalam penggunaan software.	Metode: ▪ Kuliah ▪ Diskusi ▪ Pratikulum [TM 2x (2x45)]	Metode: ▪ Belajar mandiri ▪ Forum diskusi di LMS	Teks: • Slide • Presentasi • Video yang berkaitan dengan materi	Studi kasus nyata dari organisasi	Latihan menggunakan software manajemen biaya.	3%; CPL 5-3%	
			Non-test task: Diskusi tentang fitur lain yang disediakan oleh Aplikasi Canva							
Ujian Tengah Semester (%) – Pengumpulan Tugas UTS (30%); CPL S9-3%; CPL KU1 – 2%; CPL KU4 – 3%; CPL KK6 – 17%; CPL P17-5%										

Rubrik Penilaian

Pertemuan	Sub-CPMK	Penilaian	Bentuk / Metode Pembelajaran; Penugasan; [Estimasi Waktu]	Type of Learning Objective Materials (LOM)	Materi Pembelajaran [Pustaka]	Tugas
1	Pengertian Teknik Supervisi	Mengidentifikasi dasar-dasar Teknik Supervisor Restoran	Kriteria: Identifikasi tepat terhadap dasar-dasar Teknik Supervisor Restoran	Metode: Kuliah, Diskusi [TM 2x (2x45)], Belajar mandiri, Forum diskusi	Teks: Slide Presentasi, Video yang berkaitan dengan materi	-
2	Peran Supervisor Restoran	Mengetahui dan memahami teknik recipe costing food	Kriteria: Identifikasi yang tepat terhadap teknik recipe costing food	Metode: Kuliah, Diskusi [TM 2x (2x45)], Belajar mandiri, Forum diskusi	Teks: Slide Presentasi, Video yang berkaitan dengan materi	Diskusi
3	Sistem Supervisi dalam Operasional Restoran	Memahami dan menjelaskan elemen-elemen cost plate	Kriteria: Analisis yang tepat dan akurat	Metode: Kuliah, Diskusi [TM 2x (2x45)], Belajar mandiri, Forum diskusi	Teks: Slide Presentasi, Video yang berkaitan dengan materi	Latihan Dasar Menggunakan Komputer: Mencari informasi yang berkaitan dengan cost plate dan menuangkannya dalam Microsoft Word
4	Pengelolaan SDM di Restoran	Memahami dan menjelaskan Teknik Supervisor Restoran beverage serta aplikasinya	Kriteria: Penerapan teknik recipe costing beverage yang efektif	Metode: Kuliah, Diskusi [TM 2x (2x45)], Belajar mandiri, Forum diskusi	Teks: Slide Presentasi, Video yang berkaitan dengan materi	Latihan Dasar Praktik menggunakan Microsoft Excel: Membuat simulasi recipe costing beverage
5	Teknik Komunikasi dalam Supervisi	Memahami dan mengetahui Komunikasi dalam Supervisi	Kriteria: Efisiensi dalam pengelolaan pembelian	Metode: Kuliah, Diskusi [TM 2x (2x45)], Belajar mandiri, Forum diskusi	Teks: Slide Presentasi, Video yang berkaitan dengan materi	Latihan Praktik menggunakan Microsoft Excel: Membuat forecast purchasing
6	Pengendalian Kualitas Layanan Restoran	Mengetahui dan memahami Pengendalian Kualitas Layanan Restoran	Kriteria: Efisiensi dalam penerimaan barang	Metode: Kuliah, Diskusi [TM 2x (2x45)], Belajar mandiri, Forum diskusi	Teks: Slide Presentasi, Video yang berkaitan dengan materi	Latihan Praktik menggunakan Microsoft Excel: Menganalisis penerimaan barang

7	Teknik Pelatihan untuk Staf Restoran	Mengetahui dan mampu menggunakan teknik Pelatihan untuk Staf Restoran	Kriteria: Efisiensi dalam pengelolaan penyimpanan	Metode: Kuliah, Diskusi [TM 2x (2x45)], Belajar mandiri, Forum diskusi	Teks: Slide Presentasi, Video yang berkaitan dengan materi	Latihan Praktik menggunakan Microsoft Excel: Menggunakan teknik penyimpanan yang efektif
8	Teknik Penilaian Kinerja Staf	Memahami dan mengetahui teknik Penilaian Kinerja Staf	Kriteria: Efisiensi dalam persiapan bahan	Metode: Kuliah, Diskusi [TM 2x (2x45)], Belajar mandiri, Forum diskusi	Teks: Slide Presentasi, Video yang berkaitan dengan materi	Latihan Praktik menggunakan Microsoft Excel: Membuat analisis persiapan bahan
9	Teknik Penyelesaian Konflik di Restoran	Memahami dan menjelaskan teori Penyelesaian Konflik di Restoran	Kriteria: Keakuratan dalam menghitung biaya makanan bulanan	Metode: Kuliah, Diskusi [TM 2x (2x45)], Belajar mandiri, Forum diskusi	Teks: Slide Presentasi, Video yang berkaitan dengan materi	Latihan Praktik menggunakan Microsoft Excel: Menganalisis teori biaya makanan bulanan
10	Penyusunan Jadwal Kerja Staf Restoran	Memahami dan menjelaskan Penyusunan Jadwal Kerja Staf Restoran	Kriteria: Pengelolaan biaya yang efektif	Metode: Kuliah, Diskusi [TM 2x (2x45)], Belajar mandiri, Forum diskusi	Teks: Slide Presentasi, Video yang berkaitan dengan materi	Latihan Praktik menggunakan Microsoft Excel: Menganalisis hubungan Teknik Supervisor Restoran dan nilai pelanggan
11	Teknik Pemantauan Kebersihan dan Keamanan	Memahami dan menjelaskan cara Pemantauan Kebersihan dan Keamanan	Kriteria: Keakuratan dalam mengidentifikasi profitabilitas pelanggan	Metode: Kuliah, Diskusi [TM 2x (2x45)], Belajar mandiri, Forum diskusi	Teks: Slide Presentasi, Video yang berkaitan dengan materi	Latihan Advanced Level menggunakan Microsoft Excel: Mengidentifikasi profitabilitas pelanggan
12	Teknik Evaluasi Layanan Pelanggan	Mahir membuat keputusan Evaluasi Layanan Pelanggan	Kriteria: Keakuratan dan relevansi dalam membuat keputusan	Metode: Kuliah, Diskusi [TM 2x (2x45)], Belajar mandiri, Forum diskusi	Teks: Slide Presentasi, Video yang berkaitan dengan materi	Latihan Dasar menggunakan Microsoft PowerPoint: Membuat Slide PowerPoint untuk keputusan Teknik Supervisor Restoran

13	Pengelolaan Inventaris dan Persediaan Restoran	Memahami dan mengetahui isu-isu terkini Inventaris dan Persediaan Restoran	Kriteria: Keakuratan dalam mengidentifikasi isu-isu terkini	Metode: Kuliah, Diskusi [TM 2x (2x45)], Belajar mandiri, Forum diskusi	Teks: Slide Presentasi, Video yang berkaitan dengan materi	Latihan Dasar menggunakan Microsoft PowerPoint: Membuat presentasi tentang isu-isu terkini dalam Teknik Supervisor Restoran
----	--	--	---	--	--	---

Rubrik Penilaian Ujian Tengah Semester :

Rubrik Penilaian Ujian Tengah Semester

Kriteria	Capaian Pembelajaran (CPL)	Bobot (%)	Baik Sekali	Cukup	Kurang
Pengertian Teknik Supervisi	CPL S9-3%; CPL KK6 – 22%; CPL P17-5%	20%	Analisis dilakukan dengan sangat mendalam, data relevan dan akurat, serta segmen pasar diidentifikasi dengan tepat dan rinci.	Analisis dilakukan dengan cukup baik, data relevan namun kurang mendalam, segmen pasar diidentifikasi namun tidak terlalu rinci.	Analisis dilakukan dengan kurang baik, data kurang relevan dan segmen pasar diidentifikasi secara umum saja.
Peran Supervisor Restoran	CPL S9-3%; CPL KK6 – 22%; CPL P17-5%	20%	Perhitungan biaya bahan makanan dilakukan dengan sangat detail dan akurat, semua faktor yang mempengaruhi biaya dipertimbangkan dengan baik.	Perhitungan biaya bahan makanan dilakukan dengan cukup baik, namun ada beberapa faktor yang tidak dipertimbangkan dengan baik.	Perhitungan biaya bahan makanan dilakukan dengan kurang baik, banyak faktor yang tidak dipertimbangkan dan kurang akurat.
Sistem Supervisi dalam Operasional Restoran	CPL S9-3%; CPL KK6 – 22%; CPL P17-5%	20%	Perhitungan cost plate dilakukan dengan metode yang tepat, data yang digunakan akurat dan hasil perhitungan realistis.	Perhitungan cost plate dilakukan dengan metode yang cukup baik, namun data yang digunakan kurang akurat dan hasil perhitungan agak kurang realistis.	Perhitungan cost plate dilakukan dengan metode yang kurang tepat, data yang digunakan kurang akurat dan hasil perhitungan tidak realistis.
Pengelolaan SDM di Restoran	CPL S9-3%; CPL KK6 – 22%; CPL P17-5%	20%	Perhitungan biaya minuman dilakukan dengan sangat baik, mempertimbangkan semua faktor, dan menunjukkan akurasi tinggi.	Perhitungan biaya minuman dilakukan dengan cukup baik, namun kurang mempertimbangkan beberapa faktor penting.	Perhitungan biaya minuman dilakukan dengan kurang baik, banyak faktor yang tidak dipertimbangkan dan kurang akurat.
Pengertian Teknik Supervisi	CPL S9-3%; CPL KK6 – 22%; CPL P17-5%	20%	Pengelolaan pembelian dilakukan dengan sangat efektif dalam pengambilan keputusan, menunjukkan pemahaman yang mendalam tentang manajemen pembelian.	Pengelolaan pembelian dilakukan dengan cukup baik dalam pengambilan keputusan, namun kurang mendalam dalam pemahamannya.	Pengelolaan pembelian dilakukan dengan kurang baik dalam pengambilan keputusan, menunjukkan pemahaman yang kurang mendalam tentang manajemen pembelian.

Instruksi Penilaian

- **Baik Sekali:** Kriteria ini diberikan jika jawaban atau hasil kerja memenuhi semua aspek yang diminta dengan sangat baik dan tanpa kekurangan yang berarti.
- **Cukup:** Kriteria ini diberikan jika jawaban atau hasil kerja memenuhi sebagian besar aspek yang diminta namun masih terdapat beberapa kekurangan.
- **Kurang:** Kriteria ini diberikan jika jawaban atau hasil kerja hanya memenuhi sebagian kecil aspek yang diminta dan terdapat banyak kekurangan.

Capaian Pembelajaran (CPL)

- **CPL S9-3%:** Memahami dan menerapkan konsep dasar dalam perencanaan dan pengelolaan Teknik Supervisor Restoran untuk restoran.
- **CPL KK6 – 22%:** Mampu menganalisis dan mengembangkan strategi Teknik Supervisor Restoran yang efektif.
- **CPL P17-5%:** Mampu menggunakan data analitik dan teknik forecasting untuk meningkatkan efisiensi dan profitabilitas restoran.

Kriteria	Capaian Pembelajaran (%)	Baik Sekali (A)	Cukup (B)	Kurang (C)	Sangat Kurang (D)
Pengendalian Kualitas Layanan Restoran	CPL S9-3%; CPL KK6 – 22%; CPL P17-5%	20%	Analisis dilakukan dengan sangat mendalam, data relevan dan akurat, serta metode analisis cost diterapkan dengan tepat dan rinci.	Analisis dilakukan dengan cukup baik, data relevan namun kurang mendalam, metode analisis cost diterapkan namun tidak terlalu rinci.	Analisis dilakukan dengan kurang baik, data kurang relevan dan metode analisis cost diterapkan secara umum saja.
Teknik Pelatihan untuk Staf Restoran	CPL S9-3%; CPL KK6 – 22%; CPL P17-5%	20%	Manajemen penyimpanan dilakukan dengan sangat detail dan relevan, mempertimbangkan semua faktor yang mempengaruhi efisiensi penyimpanan.	Manajemen penyimpanan dilakukan dengan baik, namun kurang mempertimbangkan beberapa faktor yang mempengaruhi efisiensi penyimpanan.	Manajemen penyimpanan dilakukan dengan kurang baik, banyak faktor yang mempengaruhi efisiensi penyimpanan tidak dipertimbangkan.
Teknik Penilaian Kinerja Staf	CPL S9-3%; CPL KK6 – 22%; CPL P17-5%	20%	Forecasting dilakukan dengan metode yang tepat, data yang digunakan akurat dan hasil forecasting realistis.	Forecasting dilakukan dengan metode yang cukup baik, namun data yang digunakan kurang akurat dan hasil forecasting agak kurang realistis.	Forecasting dilakukan dengan metode yang kurang tepat, data yang digunakan kurang akurat dan hasil forecasting tidak realistis.
Teknik Penyelesaian Konflik di Restoran	CPL S9-3%; CPL KK6 – 22%; CPL P17-5%	20%	Evaluasi kinerja biaya dilakukan dengan sangat baik, mempertimbangkan semua faktor, dan menunjukkan efisiensi tinggi.	Evaluasi kinerja biaya dilakukan dengan cukup baik, namun kurang mempertimbangkan beberapa faktor penting.	Evaluasi kinerja biaya dilakukan dengan kurang baik, banyak faktor yang tidak dipertimbangkan dan kurang efisien.
Penyusunan Jadwal Kerja Staf Restoran	CPL S9-3%; CPL KK6 – 22%; CPL P17-5%	20%	Teknologi digunakan dengan sangat efektif dalam Teknik Supervisor Restoran, menunjukkan pemahaman yang mendalam tentang aplikasi teknologi.	Teknologi digunakan dengan cukup baik dalam Teknik Supervisor Restoran, namun kurang mendalam dalam pemahamannya.	Teknologi digunakan dengan kurang baik dalam Teknik Supervisor Restoran, menunjukkan pemahaman yang kurang mendalam tentang aplikasi teknologi.

Instruksi Penilaian:

- **Baik Sekali:** Kriteria ini diberikan jika jawaban atau hasil kerja memenuhi semua aspek yang diminta dengan sangat baik dan tanpa kekurangan yang berarti.
- **Cukup:** Kriteria ini diberikan jika jawaban atau hasil kerja memenuhi sebagian besar aspek yang diminta namun masih terdapat beberapa kekurangan.
- **Kurang:** Kriteria ini diberikan jika jawaban atau hasil kerja hanya memenuhi sebagian kecil aspek yang diminta dan terdapat banyak kekurangan.

Capaian Pembelajaran (CPL):

- **CPL S9-3%:** Memahami dan menerapkan konsep dasar dalam perencanaan dan pengelolaan Teknik Supervisor Restoran untuk restoran.
- **CPL KK6 – 22%:** Mampu menganalisis dan mengembangkan strategi Teknik Supervisor Restoran yang efektif.
- **CPL P17-5%:** Mampu menggunakan data analitik dan teknik forecasting untuk meningkatkan efisiensi dan profitabilitas restoran.