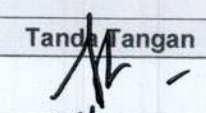
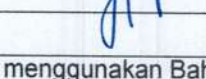


	RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER	Kode/No : rps.2/27/12/2025
	PROGRAM SARJANA TERAPAN	Tanggal : 27 desember 2025
	MANAJEMEN TATA HIDANGAN	Revisi : 02
	POLITEKNIK PARIWISATA BATAM	Halaman : 10

Nama Mata Kuliah	: Bahasa Mandarin	Kode Mata Kuliah	: 2BMN1
Semester	: IV (empat)	Rumpun Mata Kuliah	: Mata Kuliah Keilmuan dan Keterampilan
Bobot (sks)	: 2 sks	Koordinator Bidang Ilmu	: Tirta Mulyadi, SE., MM.Par
Dosen Pengampu	: Tirta Mulyadi SE., MM.Par	Koordinator Mata Kuliah	: Tirta Mulyadi SE., MM.Par

Proses	Penanggung jawab			Tanggal
	Nama	Jabatan	Tanda Tangan	
1. Perumusan	Tirta Mulyadi SE., MM.Par	Koordinator Mata Kuliah		Desember 2025
2. Pemeriksaan	Dr. Rezki Alhamdi, M.M. Par	Kaprodi F&B		Desember 2025
3. Persetujuan	Dr. Eryd Saputra., S.Par., M.M., 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	SPMI		Desember 2025

CPL S-9 (10%) Mampu berkomunikasi dasar menggunakan Bahasa Mandarin dalam konteks layanan pariwisata dan perhotelan.
CPL KU-1 (10%) Mampu menunjukkan sikap percaya diri, sopan, dan profesional dalam komunikasi lisan.
CPL KU-4 (10%) Mampu memahami dan menggunakan kosakata Mandarin sederhana yang relevan dengan industri hospitality.
CPL KK-6 (50%) Mampu memahami budaya dasar penutur Bahasa Mandarin dalam pelayanan tamu.

Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)

CPMK 1 Mampu memahami sistem pelafalan dasar Bahasa Mandarin.
CPMK 2 Mampu menggunakan ungkapan dasar Bahasa Mandarin untuk komunikasi sehari-hari.
CPMK 3 Mampu menggunakan ungkapan Bahasa Mandarin dalam konteks pelayanan tamu.
CPMK 4 Mampu melakukan percakapan sederhana Bahasa Mandarin di lingkungan perhotelan.

Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)

- Memahami pinyin dan nada Bahasa Mandarin
- Menggunakan ungkapan dasar dan pengenalan
- Menggunakan kosakata pelayanan hotel
- Melakukan dialog sederhana layanan tamu

	Su b- C P M K 1	Su b- C P M K 2	Su b- C P M K 3	Su b- C P M K 4	Su b- C P M K 5	Su b- C P M K 6	Su b- C P M K 7	Su b- C P M K 8	Su b- C P M K 9	Su b- C P M K 10	Su b- C P M K 11	Su b- C P M K 12	Su b- C P M K 13	Su b- C P M K 14	Su b- C P M K 15	Su b- C P M K 16
CPMK1	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
CPMK2	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
CPMK3	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
CPMK4	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√

Deskripsi Singkat Mata Kuliah

Mata kuliah **Bahasa Mandarin** bertujuan membekali mahasiswa dengan kemampuan komunikasi dasar Bahasa Mandarin yang aplikatif dalam konteks pariwisata dan perhotelan. Materi difokuskan pada pelafalan, kosakata, dan

	ungkapan sederhana yang sering digunakan dalam pelayanan tamu. Pembelajaran dilakukan secara interaktif melalui latihan lisan, dialog, dan role play.	
Bahan Kajian Materi Pembelajaran	1. Pengantar Bahasa Mandarin dan budaya Tiongkok 2. Pinyin dan sistem nada 3. Salam dan pengenalan 4. Angka, waktu, dan tanggal 5. Ungkapan dasar pelayanan tamu 6. Kosakata fasilitas hotel dan kamar 7. Ungkapan permintaan dan penawaran 8. Ujian Tengah Semester 9. Ungkapan arah dan lokasi 10. Ungkapan menerima permintaan tamu 11. Ungkapan penanganan keluhan 12. Ungkapan check-in dan check-out 13. Dialog layanan hotel terpadu 14. Ujian Akhir Semester	
References	Utama:	Pendukung:
	1. Sulastiyono, A. (2011). <i>Manajemen Penyelenggaraan Hotel</i>. Alfabeta. 2. Walker, J. R. (2017). <i>Introduction to Hospitality</i>. Pearson.	1. Modul Divisi Kamar Politeknik Pariwisata Batam.
Media Pembelajaran	Software:	Hardware:
	1. PowerPoint 2. Audio-visual Bahasa Mandarin 3. LMS	• Laptop/PC • Proyektor • Speaker

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 pinyin dan nada Bahasa Mandarin	Mahasiswa memahami peran Bahasa Mandarin dalam pariwisata dan perhotelan	Criteria: Ketepatan pemahaman konteks dan fungsi bahasa	Metode: Kuliah, Diskusi	Metode: • Belajar mandiri • Forum diskusi di LMS	Teks: • Slide • Presentasi	Pengantar Mandarin		0%
			Non-test task: Diskusi kelas dan ringkasan materi						
2	Memahami pinyin dan nada Bahasa Mandarin	Mahasiswa mampu melafalkan pinyin dan nada dasar	Criteria: Ketepatan pelafalan dan pengenalan nada	Metode: Kuliah	Metode: • Belajar mandiri • Forum diskusi di LMS	Teks: • Slide • Presentasi	Pinyin & nada		3%; CPL 5-3%
			Non-test task: Latihan lisan pinyin dan nada.						
3	Menggunakan ungkapan dasar dan pengenalan	Mahasiswa mampu menggunakan salam dan pengenalan sederhana	Criteria: Ketepatan kosakata dan pelafalan	Metode: Kuliah, Diskusi	Metode: • Belajar mandiri • Forum diskusi di LMS	Teks: • Slide • Presentasi	Salam & pengenalan		3%; CPL 5-3%
			Non-test task: Praktik dialog pengenalan						
4	Menggunakan ungkapan dasar dan pengenalan	Mahasiswa mampu menyebutkan angka, waktu, dan tanggal	Criteria: Ketepatan struktur dan pelafalan	Metode: Studi kasus	Metode: • Belajar mandiri • Forum diskusi di LMS	Teks: • Slide • Presentasi	Angka & waktu		3%; CPL 5-3%
			Non-test task: Latihan lisan dan tertulis						
5	Menggunakan kosakata pelayanan hotel.	Mahasiswa mampu menggunakan ungkapan dasar pelayanan tamu	Criteria: Kesesuaian ungkapan dengan konteks layanan	Metode: Kuliah • Diskusi • Praktikum [TM 2x (2x45)]	Metode: • Belajar mandiri • Forum diskusi di LMS	Teks: • Slide • Presentasi	Permintaan & penawaran		3%; CPL 5-3%
			Non-test task: ole play pelayanan dasar						
6	Menggunakan kosakata pelayanan hotel.	Mahasiswa mampu menyebutkan kosakata fasilitas hotel dan kamar	Criteria: Ketepatan kosakata dan pengucapan	Metode: Kuliah • Diskusi • Praktikum [TM 2x (2x45)]	Metode: • Belajar mandiri • Forum diskusi di LMS	Teks: • Slide • Presentasi	Arah & lokasi		3%; CPL 5-3%
			Non-test task: Latihan mencocokkan kosakata						
7	Menggunakan kosakata pelayanan hotel.	Mahasiswa mampu menggunakan ungkapan permintaan dan penawaran.	Criteria: Ketepatan struktur kalimat	Metode: Kuliah • Diskusi • Praktikum [TM 2x (2x45)]	Metode: • Belajar mandiri • Forum diskusi di LMS	Teks: • Slide • Presentasi	Standar pelayanan		3%; CPL 5-3%
			Non-test task: Dialog berpasangan...						
8	Menggunakan kosakata pelayanan	Mahasiswa mampu menggunakan	Criteria: Ketepatan struktur kalimat	Metode: Kuliah	Metode: • Belajar mandiri	Teks: • Slide	Permintaan tamu		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	-3	-4	-5	-6	-7	-8	-9	-10
	hotel.	ungkapkan permintaan dan penawaran	Non-test task: Dialog berpasangan	• Diskusi • Praktikum [TM 2x (2x45)]	• Forum diskusi di LMS	Presentasi			
10	Menggunakan kosakata pelayanan hotel.	Mahasiswa mampu menggunakan ungkapan arah dan lokasi	Criteria: Ketepatan kosakata dan struktur Non-test task: Praktik dialog penunjuk arah	Metode: • Kuliah • Diskusi • Praktikum [TM 2x (2x45)]	Metode: • Belajar mandiri • Forum diskusi di LMS	Teks: • Slide Presentasi	SOP divisi kamar		3%; CPL 5-3%
11	Menggunakan kosakata pelayanan hotel	Mahasiswa mampu merespons permintaan tamu	Criteria: Ketepatan ungkapan dan kesantunan Non-test task: Role play permintaan tamu	Metode: • Kuliah • Diskusi • Praktikum [TM 2x (2x45)]	Metode: • Belajar mandiri • Forum diskusi di LMS	Teks: • Slide Presentasi	Keselamatan kerja		3%; CPL 5-3%
12	Melakukan dialog sederhana layanan tamu	Mahasiswa mampu menangani keluhan tamu secara lisan	Criteria: Ketepatan respons dan pilihan kosakata. Non-test task: Simulasi penanganan keluhan	Metode: • Kuliah • Diskusi • Praktikum [TM 2x (2x45)]	Metode: • Belajar mandiri • Forum diskusi di LMS	Teks: • Slide Presentasi	Pelayanan tamu		3%; CPL 5-3%
13	Melakukan dialog sederhana layanan tamu	Mahasiswa mampu melakukan dialog check-in dan check-out	Criteria: Ketepatan alur dan kosakata Non-test task: Role play check-in/check-out	Metode: • Kuliah • Diskusi • Praktikum [TM 2x (2x45)]	Metode: • Belajar mandiri • Forum diskusi di LMS	Teks: • Slide Presentasi	Check-in & check-out		3%; CPL 5-3%
14	Melakukan dialog sederhana layanan tamu	Mahasiswa mampu melakukan dialog layanan hotel terpadu	Criteria: Kelancaran dan ketepatan komunikasi Non-test task: Presentasi dialog kelompok	Metode: • Kuliah • Diskusi • Praktikum [TM 2x (2x45)]	Metode: • Belajar mandiri • Forum diskusi di LMS	Teks: • Slide Presentasi	Dialog terpadu		3%; CPL 5-3%
15	uas								

Ujian Tengah Semester (%) – Pengumpulan Tugas UTS (30%) CPL S9-3%; CPL KU1 – 2%; CPL KU4 – 3%; CPL KK6 – 17%; CPL P17-5%

Rubrik Penilaian

Bentuk Evaluasi	Capaian Pembelajaran (%)	Instrumen Penilaian	Tagihan (Bukti)	Bobot Penilaian (%)
Latihan pengenalan jenis-jenis masakan dan hidangan dari berbagai daerah	Sub CPMK4-3%; CPL KK6-3%	Umpan balik hasil tugas dalam diskusi sinkronus	File hasil pelaksanaan tugas praktikum diunggah ke dalam LMS	2
Latihan pengenalan profesi dalam dunia kuliner (chef, baker, dsb)	Sub CPMK4-3%; CPL KK6-3%	Umpan balik hasil tugas dalam diskusi sinkronus	File hasil pelaksanaan tugas praktikum diunggah ke dalam LMS	2
Latihan mengenal alat-alat dapur dasar dan fungsinya	Sub CPMK4-3%; CPL KK6-3%	Umpan balik hasil tugas dalam diskusi sinkronus	File hasil pelaksanaan tugas praktikum diunggah ke dalam LMS	2
Latihan pengenalan teknik memasak dasar (merekus, menggoreng, mengukus, dsb)	Sub CPMK4-3%; CPL KK6-3%	Umpan balik hasil tugas dalam diskusi sinkronus	File hasil pelaksanaan tugas praktikum diunggah ke dalam LMS	2
Latihan menyusun menu sederhana berdasarkan prinsip gizi seimbang	Sub CPMK4-3%; CPL KK6-3%	Umpan balik hasil tugas dalam diskusi sinkronus	File hasil pelaksanaan tugas praktikum diunggah ke dalam LMS	2
Latihan mengenal bahan pangan lokal dan musiman	Sub CPMK4-3%; CPL KK6-3%	Umpan balik hasil tugas dalam diskusi sinkronus	File hasil pelaksanaan tugas praktikum diunggah ke dalam LMS	2
Latihan pengenalan standar kebersihan dan sanitasi dapur	Sub CPMK4-3%; CPL KK6-3%	Umpan balik hasil tugas dalam diskusi sinkronus	File hasil pelaksanaan tugas praktikum diunggah ke dalam LMS	2
Latihan mengenal klasifikasi bahan makanan (protein, karbohidrat, lemak, dsb)	Sub CPMK4-3%; CPL KK6-3%	Umpan balik hasil tugas dalam diskusi sinkronus	File hasil pelaksanaan tugas praktikum diunggah ke dalam LMS	2
Ujian Tengah Semester	Sub CPMK4-2%; CPL KK6-2% CPL P-17-2%	Terlampir	UTS Secara Offline dan Absensi Kelas	30%
Latihan merancang hidangan pembuka, utama, dan penutup	Sub CPMK4-3%; CPL KK6-3%	Umpan balik hasil tugas dalam diskusi sinkronus	File hasil pelaksanaan tugas praktikum diunggah ke dalam LMS	2
Latihan mengenal perbedaan kuliner tradisional dan modern	Sub CPMK4-3%; CPL KK6-3%	Umpan balik hasil tugas dalam diskusi sinkronus	File hasil pelaksanaan tugas praktikum diunggah ke dalam LMS	2
Latihan pengenalan minuman non-alkohol populer dalam dunia kuliner	Sub CPMK4-3%; CPL KK6-3%	Umpan balik hasil tugas dalam diskusi sinkronus	File hasil pelaksanaan tugas praktikum diunggah ke dalam LMS	2
Latihan pengenalan cara mengatasi keluhan pelanggan dalam pelayanan kuliner	Sub CPMK4-3%; CPL KK6-3%	Umpan balik hasil tugas dalam diskusi sinkronus	File hasil pelaksanaan tugas praktikum diunggah ke dalam LMS	2
Latihan dasar-dasar dialog tentang Perencanaan Acara Banquet dalam bahasa Mandarin	Sub CPMK4-3%; CPL KK6-3%	Umpan balik hasil tugas dalam diskusi sinkronus	File hasil pelaksanaan tugas praktikum diunggah ke dalam LMS	2

Latihan mengenal peran dapur dan tim dalam penyelenggaraan acara makan besar	Sub CPMK4-3%; CPL KK6-3%	Umpan balik hasil tugas dalam diskusi sinkronus	File hasil pelaksanaan tugas praktikum diunggah ke dalam LMS	2
Latihan pengenalan proses kerja di industri jasa boga	Sub CPMK4-3%; CPL KK6-3%	Umpan balik hasil tugas dalam diskusi sinkronus	File hasil pelaksanaan tugas praktikum diunggah ke dalam LMS	
Ujian Akhir Semester	Sub CPMK4- 2%; CPL KK6-2% CPL P-17-2%	Terlampir	UAS Secara Offline dan Absensi Kelas	40
Total				100

