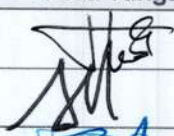
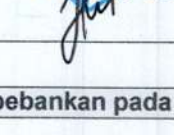
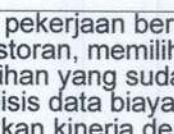
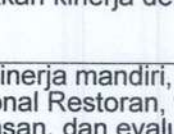


	RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER	Kode/No : rps.1/28/1/2026
	PROGRAM SARJANA TERAPAN	Tanggal : 28 januari 2026
	MANAJEMEN TATA HIDANGAN	Revisi : 02
	POLITEKNIK PARIWISATA BATAM	Halaman : 13

Nama Mata Kuliah	: Operasional Lanjutan Restoran	Kode Mata Kuliah	: 2FOLR1
Semester	: 1 (satu)	Rumpun Mata Kuliah	: Mata Kuliah Keilmuan dan Keterampilan
Bobot (sks)	: 4 sks	Koordinator Bidang Ilmu	: Tito Pratama, M. Par
Dosen Pengampu	: Tito Pratama, M. Par	Koordinator Mata Kuliah	: Tito Pratama, M. Par

Proses	Penanggung jawab			Tanggal
	Nama	Jabatan	Tanda Tangan	
1. Perumusan	Tito Pratama, M. Par	Koordinator Mata Kuliah		Januari 2026
2. Pemeriksaan	Rezki Alhamdi, M.MPar	Kaprodi FBM		Januari 2025
3. Persetujuan	Dr.Eryd Saputra, S.Par.,MM.,M.Sc	Wadir I		Januari 2026
4. Penetapan	Siska Amelia Maldin, M.Pd	Direktur		Januari 2026
5. Pengendalian	Wahyudi Ilham, MM.Par	S.A.I.		Januari 2026

Capaian Pembelajaran	CPL-PRODI (%) yang Dibebankan pada MK	
	CPL KU-1 (10%)	Mampu menyelesaikan pekerjaan berlingkup luas di bidang Operasional Restoran, memilih metode yang sesuai dari beragam pilihan yang sudah maupun belum baku dengan menganalisis data biaya dan efisiensi, serta mampu menunjukkan kinerja dengan mutu dan kuantitas tertentu.
	KU-2 (10%)	Mampu menunjukkan kinerja mandiri, bermutu, dan terukur dalam Operasional Restoran, termasuk perencanaan, pengawasan, dan evaluasi.
	KU-3 (10%)	Mampu mengkaji implikasi pengembangan atau implementasi strategi Operasional Restoran yang memperhatikan dan menerapkan nilai humaniora sesuai dengan keahliannya berdasarkan kaidah, tata cara, dan etika ilmiah dalam rangka menghasilkan solusi, gagasan, desain, atau inovasi.
	KU-4 (10%)	Menyusun deskripsi saintifik hasil kajian Operasional Restoran dalam bentuk laporan proyek akhir, dan mengunggahnya dalam laman perguruan tinggi.
	KU-5 (10%)	Mampu mengambil keputusan secara tepat dalam konteks penyelesaian masalah Operasional Restoran di restoran, berdasarkan hasil analisis informasi dan data.
	KU-6 (10%)	Mampu memelihara dan mengembangkan jaringan kerja dengan pembimbing, kolega, dan sejawat baik di dalam maupun di luar ruang lingkup Operasional Restoran.
	KU-7 (10%)	Mampu merancang dan melaksanakan strategi pengurangan biaya baik produk maupun jasa di restoran untuk meningkatkan efisiensi dan profitabilitas.
	KU-8 (10%)	Mampu bertanggung jawab dan melakukan proses

	RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER		Kode/No : rps.1/28/1/2026
	PROGRAM SARJANA TERAPAN		Tanggal : 28 Januari 2026
	MANAJEMEN TATA HIDANGAN		Revisi : 02
	POLITEKNIK PARIWISATA BATAM		Halaman : 13

Nama Mata Kuliah	: Operasional Lanjutan Restoran	Kode Mata Kuliah	: 2FOLR1
Semester	: 1 (satu)	Rumpun Mata Kuliah	: Mata Kuliah Keilmuan dan Keterampilan
Bobot (sks)	: 4 sks	Koordinator Bidang Ilmu	: Tito Pratama, M. Par
Dosen Pengampu	: Tito Pratama, M. Par	Koordinator Mata Kuliah	: Tito Pratama, M. Par

Proses	Penanggung jawab			Tanggal
	Nama	Jabatan	Tanda Tangan	
1. Perumusan	Tito Pratama, M. Par	Koordinator Mata Kuliah		Desember 2025
2. Pemeriksaan	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, MM.Par	S.A.I.		Desember 2025

Capaian Pembelajaran	CPL-PRODI (%) yang Dibebankan pada MK	
	CPL KU-1 (10%)	Mampu menyelesaikan pekerjaan berlingkup luas di bidang Operasional Restoran, memilih metode yang sesuai dari beragam pilihan yang sudah maupun belum baku dengan menganalisis data biaya dan efisiensi, serta mampu menunjukkan kinerja dengan mutu dan kuantitas tertentu.
	KU-2 (10%)	Mampu menunjukkan kinerja mandiri, bermutu, dan terukur dalam Operasional Restoran, termasuk perencanaan, pengawasan, dan evaluasi.
	KU-3 (10%)	Mampu mengkaji implikasi pengembangan atau implementasi strategi Operasional Restoran yang memperhatikan dan menerapkan nilai humaniora sesuai dengan keahliannya berdasarkan kaidah, tata cara, dan etika ilmiah dalam rangka menghasilkan solusi, gagasan, desain, atau inovasi.
	KU-4 (10%)	Menyusun deskripsi saintifik hasil kajian Operasional Restoran dalam bentuk laporan proyek akhir, dan mengunggahnya dalam laman perguruan tinggi.
	KU-5 (10%)	Mampu mengambil keputusan secara tepat dalam konteks penyelesaian masalah Operasional Restoran di restoran, berdasarkan hasil analisis informasi dan data.
	KU-6 (10%)	Mampu memelihara dan mengembangkan jaringan kerja dengan pembimbing, kolega, dan sejawat baik di dalam maupun di luar ruang lingkup Operasional Restoran.
	KU-7 (10%)	Mampu merancang dan melaksanakan strategi pengurangan biaya baik produk maupun jasa di restoran untuk meningkatkan efisiensi dan profitabilitas.
	KU-8 (10%)	Mampu bertanggung jawab dan melakukan proses

	evaluasi diri terhadap kelompok kerja yang berada di bawah tanggung jawabnya dalam konteks Operasional Restoran.																																			
Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)																																				
CPMK 1	Mampu menyelesaikan pekerjaan berlingkup luas di bidang Operasional Restoran, memilih metode yang sesuai dari beragam pilihan yang sudah maupun belum baku dengan menganalisis data biaya dan efisiensi, serta mampu menunjukkan kinerja dengan mutu dan kuantitas tertentu																																			
CPMK 2	Mampu menunjukkan kinerja mandiri, bermutu, dan terukur dalam Operasional Restoran, termasuk perencanaan, pengawasan, dan evaluasi.																																			
CPMK 3	Mampu mengkaji implikasi pengembangan atau implementasi strategi Operasional Restoran yang memperhatikan dan menerapkan nilai humaniora sesuai dengan keahliannya berdasarkan kaidah, tata cara, dan etika ilmiah dalam rangka menghasilkan solusi, gagasan, desain, atau inovasi.																																			
CPMK 4	Menyusun deskripsi saintifik hasil kajian Operasional Restoran dalam bentuk laporan proyek akhir, dan mengunggahnya dalam laman perguruan tinggi..																																			
Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)																																				
Sub-CPMK 1	Mampu menyelesaikan pekerjaan berlingkup luas di bidang Operasional Restoran, memilih metode yang sesuai dari beragam pilihan yang sudah maupun belum baku dengan menganalisis data biaya dan efisiensi, serta mampu menunjukkan kinerja dengan mutu dan kuantitas tertentu.																																			
Sub-CPMK 2	Mampu menunjukkan kinerja mandiri, bermutu, dan terukur dalam Operasional Restoran, termasuk perencanaan, pengawasan, dan evaluasi.																																			
Sub-CPMK 3	Mampu menghitung harga jual dengan mempertimbangkan semua komponen biaya.																																			
Sub-CPMK 4	Mampu mengevaluasi menu berdasarkan analisis biaya dan keuntungan.																																			
Sub-CPMK 5	Mampu mengoperasikan restoran dengan baik, termasuk Operasional Restoran operasional sehari-hari.																																			
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	Matakuliah Operasional Restoran bertujuan untuk membekali para mahasiswa pengetahuan, pemahaman, serta pengaplikasian Operasional Restoran. Matakuliah ini bersifat wajib tempuh bagi semua mahasiswa. Dalam perkuliahan ini dibahas tentang apa itu Operasional Restoran bagaimana menghitung biaya berapa yang telah dikeluarkan hotel untuk makanan. Kegiatan pembelajaran meliputi perkuliahan dengan berbagai metode pendekatan dengan banyak melibatkan mahasiwa seperti diskusi, praktek langsung dan berbagai hal mengenai Operasional Restoran. Matakuliah ini di berikan dengan komposisi yang berimbang antara teori dan praktik. Evaluasi dilakukan melalui tes tertulis, tugas-tugas terstruktur dan partisipasi mahasiwa di kelas.																																			
Bahan Kajian Materi Pembelajaran	1. Pengenalan organisasi restoran, Hygiene, Sanitation and Cleaning Procedure																																			

	2. Job descriptions of restaurant personnel, grooming and personal hygiene 3. Tools and Utensils of the trade in the Service 4. Mise and Place of a restaurant 5. Different Kind of Napkin Foldings 6. Restaurant Procedures 7. Mid Semester 8. Service Sequences 9. Introduction to types of Restaurant, Bars and type of service 10. Basic Service Skills and Competencies to work in FB industries 11. Understanding Guest's Service and Hospitality 12. Proactive Service and The Art of Upselling 13. Personal Skill 14. Final Test	
References	Utama:	Pendukung:
	1. Operasional Restoran dan Bar – M. Fathurrahman Nurul Hakim & Dr. Ani WijayantiSergiovanni, T. J., & Starratt, R. J. (2006). <i>Supervision: A Redefinition</i>. McGraw-Hill. 2.The Restaurant: From Concept to Operation (9th Edition)Lunenburg, F. C., & Ornstein, A. C. (2020). <i>Educational Administration: Concepts and Practices</i>. Cengage Learning. 3.Operasional Restoran dan Bar” – M. Faturrahman Nurul Hakim & Ani Wijayanti	1. Panduan Pengoperasian Restoran (SOP)Kuntz, 2. Joanne and Claudia, Pearson. 3. "Pengendalian Biaya untuk Hotel dan Restoran" – UBSI (Universitas Bina Sarana Informatika) 4. "Buku Kasir Restoran dan Bar" – I Made Bayu Wisnawa
Media Pembelajaran	Software:	Hardware:
	1. C a n v a	• Handout • Buku referensi • 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	Menjelaskan struktur organisasi restoran serta prosedur kebersihan, sanitasi, dan kebersihan alat	Mahasiswa dapat menggambarkan struktur organisasi FOH dan BOH serta menjelaskan prosedur kebersihan alat	Criteria: Pemahaman yang mendalam tentang konsep dasar.	Metode: ▪ Kuliah ▪ Diskusi [TM 2x (2x45)]	Metode: ▪ Teks: Slide ▪ Presentasi, Video yang berkaitan dengan materi	Teks: • Slide • Presentasi • Video yang berkaitan dengan materi	Pengenalan organisasi restoran, Hygiene, Sanitation and Cleaning Procedure	Makalah + Gambar Diagram (PDF)	0%
			Non-test task: Kuliah, Diskusi [TM 2x (2x45)], Belajar mandiri, Forum diskusi						
2	Mendesripsikan tugas dan tanggung jawab staf restoran serta menerapkan grooming dan hygiene pribadi	Mahasiswa memahami job description dan dapat menunjukan penampilan profesional sesuai standar	Criteria: Analisis yang tepat dan akurat.	Metode: ▪ Kuliah ▪ Diskusi [TM 2x (2x45)]	Metode: ▪ Teks: Slide ▪ Presentasi, Video yang berkaitan dengan materi	Teks: • Slide • Presentasi • Video yang berkaitan dengan materi	Job descriptions of restaurant personnel, grooming and personal hygiene	Resume + Foto + Checklist.	3%; CPL 5-3%
			Non-test task: Kuliah, Diskusi [TM 2x (2x45)], Belajar mandiri, Kontekstual						
3	Mengidentifikasi dan menggunakan peralatan makan, minum, dan penyajian	Mahasiswa mampu menyebutkan nama, fungsi, dan penggunaan peralatan servis restoran	Criteria: Akurasi dalam perhitungan biaya minuman.	Metode: ▪ Kuliah ▪ Diskusi [TM 2x (2x45)]	Metode: ▪ Belajar mandiri ▪ Forum diskusi di LMS	Teks: • Slide • Presentasi • Video yang berkaitan dengan materi	Tools and Utensils of the trade in the Service	Katalog PDF atau PPT.	3%; CPL 5-3%
			Non-test task: Kuliah, Diskusi [TM 2x (2x45)], Belajar mandiri, Forum diskusi di LMS						
4	Menyiapkan mise en place sesuai dengan prosedur pelayanan	Mahasiswa dapat melakukan setup meja, menata peralatan dan	Criteria: Akurasi dalam peramalan penjualan.	Metode: ▪ Kuliah ▪ Diskusi ▪ Praktikum [TM 2x (2x45)]	Metode: ▪ Belajar mandiri ▪ Forum diskusi di LMS	Teks: • Slide • Presentasi • Video yang berkaitan dengan materi	Mise and Place of a restaurant	Praktik menyiapkan mise en place untuk 2 jenis layanan restoran. Dokumentasikan	3%; CPL 5-3%
			Non-test task: Kuliah, Diskusi, Praktikum [TM 2x (2x45)], Belajar mandiri, Forum diskusi di LMS						

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	
	makanan dan minuman	kondimen dengan benar							hasil dan beri penjelasan..	
5	Menerapkan berbagai teknik lipat serbet (napkin folding) dalam penyajian meja	Mahasiswa dapat membuat minimal 3 jenis napkin folding sesuai tema layanan	Criteria: Efisiensi dalam pengelolaan pembelian. Non-test task: Kuliah, Diskusi, Praktikum [TM 2x (2x45)], Belajar mandiri, Forum diskusi di LMS.	Metode: • Kuliah • Diskusi • Praktikum [TM 2x (2x45)]	Metode: • Belajar mandiri • Forum diskusi di LMS	Teks: • Slide Presentasi • Video yang berkaitan dengan materi	Different Kind of Napkin Foldings	Buat 5 jenis lipatan serbet (napkin) dengan dokumentasi dan nama tiap teknik.	3%; CPL 5-3%	
6	Melaksanakan prosedur operasional restoran dari pembukaan hingga penutupan	Mahasiswa mampu menjalankan SOP layanan dari greeting hingga closing	Criteria: Penggunaan teknik penerimaan yang efektif. Non-test task: Diskusi tentang metode	Metode: • Kuliah • Diskusi • Praktikum [TM 2x (2x45)]	Metode: • Belajar mandiri • Forum diskusi di LMS	Teks: • Slide Presentasi • Video yang berkaitan dengan materi	Restaurant Procedures	Simulasikan prosedur pembukaan restoran (opening checklist), ambil dokumentasi, dan evaluasi hasil kerja tim.	3%; CPL 5-3%	
7	UTS	UTS	Non-test task:							
Evaluasi materi pertemuan 1-7	Evaluasi materi pertemuan 1-7	Evaluasi materi pertemuan 1-7	Evaluasi materi pertemuan 1-7	Evaluasi materi pertemuan 1-7	Evaluasi materi pertemuan 1-7	Evaluasi materi pertemuan 1-7	Evaluasi materi pertemuan 1-7	Evaluasi materi pertemuan 1-7	Evaluasi materi pertemuan 1-7	
8	Melaksanakan urutan pelayanan (service sequence) secara sistematis	Mahasiswa menunjukkan kemampuan mengikuti urutan layanan sesuai standar internasional	Criteria: Keakuratan dalam melakukan persiapan bahan. Non-test task: Diskusi tentang fungsi-fungsi yang ada.	Metode: • Kuliah • Diskusi • Praktikum [TM 2x (2x45)]	Metode: • Belajar mandiri • Forum diskusi di LMS	Teks: • Slide Presentasi • Video yang berkaitan dengan materi	Service Sequences	Buat video simulasi urutan layanan lengkap dari greeting hingga clearing (dengan narasi dan peran tiap anggota tim)..	1.5%; CPL 5-3%	
9			Criteria: Keakuratan dalam	Metode:	Metode:	Teks:			Buat makalah atau	1.5%;

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
10	Menjelaskan jenis restoran, bar, dan tipe layanan makanan dan minuman	Mahasiswa dapat mengidentifikasi dan membedakan tipe layanan dan karakteristik tiap jenis restoran/bar	menghitung biaya makanan bulanan. Non-test task: Diskusi tentang restoran	- Kuliah - Diskusi - Praktikum [TM 2x (2x45)]	- Belajar mandiri - Forum diskusi di LMS	- Slide Presentasi - Video yang berkaitan dengan materi	Introuction to types of Restaurant, Bars and type of service	infografis tentang 3 jenis restoran dan 3 jenis layanan makanan + contoh restoran lokal/internasional.	CPL 5-3%
	Menerapkan keterampilan dasar pelayanan dalam konteks industri makanan dan minuman	Mahasiswa mampu membawa nampan, menu, menyajikan, dan clearing dengan benar	Criteria: Pengelolaan biaya yang efektif. Non-test task: Melihat diskusi mahasiswa mengenai materi yang di berikan	Metode: - Kuliah - Diskusi - Praktikum [TM 2x (2x45)]	Metode: - Belajar mandiri - Forum diskusi di LMS	Teks: - Slide Presentasi - Video yang berkaitan dengan materi	Basic Service Skills and Competencie s to work in FB industries	Praktik membawa tray, carrying plates, menu presentation, dan membuat laporan evaluasi mandiri dan antar teman..	3% CPL 5-3%
11	Menunjukkan pemahaman terhadap prinsip pelayanan tamu dan hospitality	Mahasiswa mampu menjelaskan prinsip pelayanan prima dan hospitality sebagai sikap	Criteria: Keakuratan dan kelengkapan laporan. Non-test task: Diskusi tentang menggunakan Microsoft Powerpoint	Metode: - Kuliah - Diskusi - Praktikum [TM 2x (2x45)]	Metode: - Belajar mandiri - Forum diskusi di LMS	Teks: - Slide Presentasi - Video yang berkaitan dengan materi	Prinsip pelayanan tamu	Observasi pelayanan di restoran (langsung atau online review) dan buat analisis pengalaman pelanggan berdasarkan prinsip hospitality..	1.5% CPL 5-3%
	Menerapkan layanan proaktif dan teknik upselling dalam pelayanan	Mahasiswa bisa melakukan upselling produk dengan komunikasi persuasif	Criteria: Keakuratan dalam melakukan analisis biaya Non-test task: Diskusi tentang menggunakan Microsoft Powerpoint	Metode: - Kuliah - Diskusi - Praktikum [TM 2x (2x45)]	Metode: - Belajar mandiri - Forum diskusi di LMS	Teks: - Slide Presentasi - Video yang berkaitan dengan materi	Menerapkan layanan proaktif	Simulasikan percakapan upselling menu makanan/minuman (2 skenario berbeda). Rekam	1.5% CPL 5-3%

Pertemuan	Sub-CPMK	Penilaian		Bentuk /Metode Pembelajaran; [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
13	Mengembangkan keterampilan pribadi yang menunjang karier di industri restoran	Mahasiswa menunjukkan tanggung jawab, komunikasi efektif, dan kerja tim yang baik	Criteria: Pemahaman dan penerapan teknologi yang relevan Non-test task: promosi	Metode: ▪ Kuliah ▪ Diskusi ▪ Praktikum <i>[TM 2x (2x45)]</i>	Metode: ▪ Belajar mandiri ▪ Forum diskusi di LMS	Teks: • Slide • Presentasi • Video yang berkaitan dengan materi	Personal skill	Buat refleksi pribadi: “Apa 5 soft skill yang paling penting untuk bekerja di restoran dan bagaimana saya mengembangkannya?”	3%; CPL 5-3%
14	UAS		Non-test task:		▪				

Ujian Tengah Semester (%) – Pengumpulan Tugas UTS (30%) CPL S9-3%; CPL KU1 – 2%; CPL KU4 – 3%; CPL KK6 – 17%; CPL P17-8%;

Rubrik Penilaian

Pertemuan	Sub-CPMK	Penilaian	Bentuk / Metode Pembelajaran; Penugasan; [Estimasi Waktu]	Type of Learning Objective Materials (LOM)	Materi Pembelajaran [Pustaka]	Tugas	
1	Menjelaskan struktur organisasi restoran serta prosedur kebersihan, sanitasi, dan kebersihan alat	Kelengkapan isi, kejelasan prosedur, penggunaan istilah F&B, dan format penulisan	Kriteria: Identifikasi tepat terhadap dasar-dasar Operasional Restoran	Metode: Kuliah, Diskusi [TM 2x (2x45)], Belajar mandiri, Forum diskusi	Teks: Slide Presentasi, Video yang berkaitan dengan materi	-	
2	Peran Supervisor Restoran	Ketepatan deskripsi peran, penampilan sesuai standar, dan checklist lengkap	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 5
3	Sistem Supervisi dalam Operasional Restoran	Identifikasi alat, fungsi, dan dokumentasi visual yang jelas	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	3 5
4	Pengelolaan SDM di Restoran	Kerapian, kelengkapan setup, penggunaan alat yang sesuai, dan keterampilan kerja tim	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	3 5
5	Mendesripsikan tugas dan tanggung jawab staf restoran serta menerapkan grooming dan hygiene pribadi	Kreativitas, kesesuaian bentuk, kerapian, dan konsistensi dokumentasi	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	3 5
6	Pengendalian Kualitas Layanan Restoran	Alur kegiatan sesuai SOP, kerja tim, ketepatan waktu, dan sikap profesional	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	3 5

7	Teknik Pelatihan untuk Staf Restoran	Alur layanan (greeting, order, serving, clearing), bahasa tubuh, interaksi, kerja sama tim	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	3 5
8	Teknik Penilaian Kinerja Staf	Analisis jenis restoran, penggunaan contoh aktual, dan presentasi visual	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	3 5
9	Mengidentifikasi dan menggunakan peralatan makan, minum, dan penyajian	Teknik membawa, ketepatan gerakan, kepercayaan diri, dan penilaian teman sebaya	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	3 5
10	Penyusunan Jadwal Kerja Staf Restoran	Analisis situasi layanan, pemahaman konsep hospitality, dan kemampuan refleksi	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 Operasional Restoran dan nilai pelanggan	3 5
11	Teknik Pemantauan Kebersihan dan Keamanan	Teknik komunikasi, ketepatan informasi produk, inisiatif, dan sikap meyakinkan	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	3 5
12	Teknik Evaluasi Layanan Pelanggan	Kejujuran, kedalaman refleksi, dan hubungan dengan dunia kerja	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 Operasional Restoran	3 5

13	Menyiapkan mise en place sesuai dengan prosedur pelayanan makanan dan minuman	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 Operasional Restoran
----	---	--	---	--	--	---

Rubrik Penilaian Ujian Tengah Semester :

Rubrik Penilaian Ujian Tengah Semester

Kriteria	Capaian Pembelajaran (CPL)	Bobot (%)	Baik Sekali	Cukup	Kurang
Mise en place	CPL S9-3%; CPL KK6 – 22%; CPL P17-5%	20%	Penataan lengkap, rapi, sesuai SOP, selesai tepat waktu	Cukup lengkap, sedikit kurang rapi atau terlambat	Cukup lengkap, sedikit kurang rapi atau terlambat
Table setup & peralatan makan	CPL S9-3%; CPL KK6 – 22%; CPL P17-5%	20%	Semua alat ditata sesuai jenis layanan, posisi presisi dan bersih	Semua alat ditata sesuai jenis layanan, posisi presisi dan bersih	Semua alat ditata sesuai jenis layanan, posisi presisi dan bersih
Teknik folding serbet (napkin folding)	CPL S9-3%; CPL KK6 – 22%; CPL P17-5%	20%	Membuat ≥3 jenis lipatan rapi dan sesuai bentuk standar	Membuat ≥3 jenis lipatan rapi dan sesuai bentuk standar	Membuat ≥3 jenis lipatan rapi dan sesuai bentuk standar
Simulasi prosedur operasional	CPL S9-3%; CPL KK6 – 22%; CPL P17-5%	20%	Jalankan SOP greeting, persiapan meja, kerja tim solid, tanpa kesalahan	Jalankan SOP greeting, persiapan meja, kerja tim solid, tanpa kesalahan	Jalankan SOP greeting, persiapan meja, kerja tim solid, tanpa kesalahan
Grooming dan sikap kerja saat praktik	CPL S9-3%; CPL KK6 – 22%; CPL P17-5%	20%	Penampilan sesuai standar, disiplin, komunikasi sopan dan antusias	Penampilan sesuai standar, disiplin, komunikasi sopan dan antusias	Penampilan sesuai standar, disiplin, komunikasi sopan dan antusias

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 Operasional Restoran untuk restoran.
- **CPL KK6 – 22%:** Mampu menganalisis dan mengembangkan strategi Operasional 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)
Struktur organisasi restoran	CPL S9-3%; CPL KK6 – 22%; CPL P17-5%	20%	Menjelaskan seluruh bagian organisasi dengan fungsi yang tepat	Menjelaskan seluruh bagian organisasi dengan fungsi yang tepat	Menjelaskan seluruh bagian organisasi dengan fungsi yang tepat
Hygiene dan sanitasi	CPL S9-3%; CPL KK6 – 22%; CPL P17-5%	20%	Menyebutkan SOP kebersihan dengan urutan dan istilah yang tepat	Menyebutkan SOP kebersihan dengan urutan dan istilah yang tepat	Menyebutkan SOP kebersihan dengan urutan dan istilah yang tepat
Job description dan grooming	CPL S9-3%; CPL KK6 – 22%; CPL P17-5%	20%	Menjelaskan tugas tiap posisi dan standar grooming dengan detail	Menjelaskan tugas tiap posisi dan standar grooming dengan detail	Menjelaskan tugas tiap posisi dan standar grooming dengan detail
Alat servis dan fungsinya	CPL S9-3%; CPL KK6 – 22%; CPL P17-5%	20%	Menyebutkan ≥5 alat dengan fungsi tepat	Menyebutkan ≥5 alat dengan fungsi tepat	Menyebutkan ≥5 alat dengan fungsi tepat

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 Operasional Restoran untuk restoran.
- **CPL KK6 – 22%:** Mampu menganalisis dan mengembangkan strategi Operasional Restoran yang efektif.
- **CPL P17-5%:** Mampu menggunakan data analitik dan teknik forecasting untuk meningkatkan efisiensi dan profitabilitas restoran.