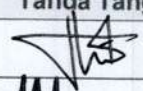


	RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER		Kode/No : rps.1/26/12/2025
	PROGRAM SARJANA TERAPAN		Tanggal : 26 desember 2025
	MANAJEMEN TATA HIDANGAN		Revisi : 02
	POLITEKNIK PARIWISATA BATAM		Halaman :12

Nama Mata Kuliah	: Teknik Supervisi	Kode Mata Kuliah	: 2RAKR1
Semester	: I V (empat)	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	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, 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 Teknik Supervisor 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 Teknik Supervisor Restoran, termasuk perencanaan, pengawasan, dan evaluasi.
	KU-3 (10%)	Mampu mengkaji implikasi pengembangan atau implementasi strategi Teknik Supervisor 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 Teknik Supervisor Restoran dalam bentuk laporan proyek akhir, dan mengunggahnya dalam laman perguruan tinggi.
	KU-5 (10%)	Mampu mengambil keputusan secara tepat dalam konteks penyelesaian masalah Teknik Supervisor 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 Teknik Supervisor 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 Teknik Supervisor Restoran.																																			
Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)																																				
CPMK 1 Mampu menyelesaikan pekerjaan berlingkup luas di bidang Teknik Supervisor 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 Teknik Supervisor Restoran, termasuk perencanaan, pengawasan, dan evaluasi.																																				
CPMK 3 Mampu mengkaji implikasi pengembangan atau implementasi strategi Teknik Supervisor 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 Teknik Supervisor 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 Teknik Supervisor 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 Teknik Supervisor 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 Teknik Supervisor 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 Teknik Supervisor Restoran bertujuan untuk membekali para mahasiswa pengetahuan, pemahaman, serta pengaplikasian Teknik Supervisor Restoran. Matakuliah ini bersifat wajib tempuh bagi semua mahasiswa. Dalam perkuliahan ini dibahas tentang apa itu Teknik Supervisor Restoran bagaimana menghitung biaya berapa yang telah dikeluarkan hotel untuk makanan. Kegiatan pembelajaran meliputi perkuliahan dengan berbagai metode pendekatan dengan banyak melibatkan mahasiswa seperti diskusi, praktek langsung dan berbagai hal mengenai Teknik Supervisor Restoran. Matakuliah ini di berikan dengan komposisi yang berimbang antara teori dan praktik. Evaluasi dilakukan melalui tes tertulis, tugas-tugas terstruktur dan partisipasi mahasiswa di kelas.																																			
Bahan Kajian Materi Pembelajaran	1. Konsep Dasar Supervisi 2. Prinsip Supervisi																																			

	3. Teknik Supervisi 4. Komunikasi dalam Supervisi 5. Evaluasi Kinerja dalam Supervisi 6. Supervisi Akademik 7. Supervisi Administratif 8. Ujian Tengah Semester (UTS) 9. Teknik Feedback dalam Supervisi 10. Supervisi Berbasis Data 11. Supervisi dalam Pengembangan Sumber Daya Manusia 12. Etika dan Tantangan dalam Supervisi 13. Implementasi Supervisi di Dunia Kerja 14. Ujian Akhir Semester (UAS) 1.	
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:
	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	Definisi, fungsi, dan tujuan supervisi	Mahasiswa memahami konsep dasar supervisi dan fungsinya dalam organisasi	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: ■ Teks: Slide Presentasi, Video yang berkaitan dengan materi	Teks: • Slide Presentasi • Video yang berkaitan dengan materi	Definisi, fungsi, dan tujuan supervisi	Diskusi tentang pengumpulan informasi dasar.	0%
2	Etika dan standar supervisi	Mahasiswa mampu menjelaskan prinsip-prinsip supervisi yang efektif	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: ■ Teks: Slide Presentasi, Video yang berkaitan dengan materi	Teks: • Slide Presentasi • Video yang berkaitan dengan materi	Etika dan standar supervisi	Diskusi tentang teknik recipe costing food.	3%; CPL 5-3%
3	Supervisi klinis, administratif, dan akademik	Mahasiswa dapat mengidentifikasi dan menerapkan teknik supervisi yang tepat	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: ■ Belajar mandiri ■ Forum diskusi di LMS	Teks: • Slide Presentasi • Video yang berkaitan dengan materi	Supervisi klinis, administratif, dan akademik	Mengerjakan latihan recipe costing beverage.	3%; CPL 5-3%
4	Teknik komunikasi efektif	Mahasiswa mampu menggunakan teknik komunikasi yang efektif dalam supervisi	Criteria: Akurasi dalam peramalan penjualan. 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	Teknik komunikasi efektif	Diskusi tentang teknik forecasting.	3%; CPL 5-3%
5	Metode evaluasi, instrumen penilaian	Mahasiswa dapat melakukan evaluasi kinerja menggunakan instrumen yang sesuai	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	Metode evaluasi, instrumen penilaian	Mengerjakan latihan pengelolaan pembelian.	3%; CPL 5-3%
6			Criteria: Forum diskusi di LMS.	Metode: Forum diskusi di LMS.	Metode: Forum diskusi di LMS.			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	-3	-4	-5	-6	-7	-8	-9	-10
	Supervisi dalam lingkungan pendidikan	Mahasiswa memahami peran supervisi dalam meningkatkan kualitas akademik	Penggunaan teknik penerimaan yang efektif. Non-test task: Diskusi tentang metode	- Kuliah - Diskusi - Praktikum [TM 2x (2x45)]	- Belajar mandiri - Forum diskusi di LMS	Teks: - Slide Presentasi - Video yang berkaitan dengan materi	Supervisi dalam lingkungan pendidikan	penerimaan barang.	
7	Supervisi dalam manajemen organisasi	Mahasiswa mampu menjelaskan dan menerapkan supervisi dalam administrasi	Criteria: Keakuratan dalam pengelolaan penyimpanan 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	Supervisi dalam manajemen organisasi	Diskusi tentang pengelolaan penyimpanan.	3%; CPL 5-3%
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	Metode pemberian umpan balik yang efektif	Mahasiswa mampu memberikan feedback yang membangun dan produktif	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	Metode pemberian umpan balik yang efektif	Diskusi tentang metode persiapan bahan.	1.5%; CPL 5-3%
9	Penggunaan data dalam supervisi	Mahasiswa dapat menganalisis data untuk meningkatkan efektivitas supervisi	Criteria: Keakuratan dalam menghitung biaya makanan bulanan. Non-test task: Diskusi tentang restorasi	Metode: - Kuliah - Diskusi - Praktikum [TM 2x (2x45)]	Metode: - Belajar mandiri - Forum diskusi di LMS	Teks: - Slide Presentasi - Video yang berkaitan dengan materi	Penggunaan data dalam supervisi	Mengerjakan latihan menghitung biaya makanan bulanan.	1.5%; CPL 5-3%
10	Strategi peningkatan kompetensi individu	Mahasiswa memahami peran supervisi dalam pengembangan SDM	Criteria: Pengelolaan biaya yang efektif. Non-test task: Melihat diskusi	Metode: - Kuliah - Diskusi - Praktikum [TM 2x (2x45)]	Metode: - Belajar mandiri - Forum diskusi di LMS	Teks: - Slide Presentasi - Video yang berkaitan dengan materi	Strategi peningkatan kompetensi individu	Diskusi tentang pengelolaan biaya secara keseluruhan.	3%; CPL 5-3%

Pertemuan	Sub-CPMK	Penilaian		Bentuk /Metode Pembelajaran; Pengasan; [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	Isu-isu etika dalam supervisi	Mahasiswa mampu mengidentifikasi tantangan etika dalam supervisi	Criteria:	Kuliah ▪ Diskusi ▪ Praktikum [TM 2x (2x45)]	Metode: ▪ Belajar mandiri ▪ Forum diskusi di LMS	Teks: • Slide Presentasi • Video yang berkaitan dengan materi	Penggunaan data dalam supervisi	Mengerjakan latihan pembuatan laporan biaya dan analisis keuangan.	1.5%; CPL 5-3%
			Non-test task:						
			Diskusi tentang menggunakan Microsoft Powerpoint						
12	Studi kasus nyata dari organisasi	Mahasiswa dapat menerapkan teknik supervisi dalam dunia kerja nyata	Criteria:	Kuliah ▪ Diskusi ▪ Praktikum [TM 2x (2x45)]	Metode: ▪ Belajar mandiri ▪ Forum diskusi di LMS	Teks: • Slide Presentasi • Video yang berkaitan dengan materi	Strategi peningkatan kompetensi individu	Memecahkan studi kasus yang terjadi di restoran.	1.5%; CPL 5-3%
			Non-test task:						
			Diskusi tentang menggunakan Microsoft Powerpoint						
13	Evaluasi komprehensif materi perkuliahan	Mahasiswa memahami peran supervisi dalam pengembangan SDM	Criteria:	Kuliah ▪ Diskusi ▪ Praktikum [TM 2x (2x45)]	Metode: ▪ Belajar mandiri ▪ Forum diskusi di LMS	Teks: • Slide Presentasi • Video yang berkaitan dengan materi	Isu-isu etika dalam supervisi	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:	Kuliah ▪ Diskusi ▪ Praktikum [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.