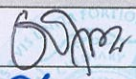
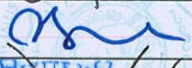
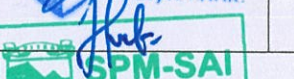
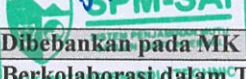


|                                                                                   |                                      |                             |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|-----------------------------|
|  | <b>POLITEKNIK PARIWISATA BATAM</b>   | Kode/No : <b>Curn2403.5</b> |
|                                                                                   | <b>RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER</b> | Tanggal : <b>01 Agustus</b> |
|                                                                                   | <b>PROGRAM SARJANA TERAPAN</b>       | Revisi : <b>II</b>          |
|                                                                                   | <b>MANAJEMEN KULINER</b>             | Halaman : <b>05</b>         |

|                  |                            |                         |                            |
|------------------|----------------------------|-------------------------|----------------------------|
| Nama Mata Kuliah | : Pengetahuan Divisi Kamar | Kode Mata Kuliah        | : 3CPDK1                   |
| Semester         | : 3 (Tiga)                 | Rumpun Mata Kuliah      | : Wajib Program Studi      |
| Bobot (sks)      | : 2                        | Koordinator Bidang Ilmu | : Rosie Oktavia PR, MM.Par |
| Dosen Pengampu   | : Oktora Aji Pratama       | Koordinator Mata Kuliah | : Rosie Oktavia PR, MM.Par |

| Proses          | Penanggung jawab                |                     |                                                                                      | Tanggal |
|-----------------|---------------------------------|---------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------|
|                 | Nama                            | Jabatan             | Tanda Tangan                                                                         |         |
| 1. Perumusan    | Oktora Aji Pratama              | Dosen               |    |         |
| 2. Pemeriksaan  | Rosie Oktavia PR, MM. Par       | Ketua Program Studi |    |         |
| 3. Persetujuan  | Dr. Agung Edy Wibowo, SE., M.Si | Wakil Direktur I    |   |         |
| 4. Penetapan    | Siska Amelia Maldin             | Direktur            |  |         |
| 5. Pengendalian | Wahyudi Ilham, MM.Par           | SPMI                |  |         |

| Capaian Pembelajaran | CPL-PRODI (%) yang Dibebankan pada MK                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                      | <b>1. CPL 3. Kemampuan Memimpin dan Berkolaborasi dalam Tim</b><br>Lulusan mampu menunjukkan kepemimpinan yang efektif, memotivasi, dan mengelola tim dalam konteks manajemen dapur atau restoran, dengan mempraktikkan prinsip kerja sama untuk mencapai tujuan bersama.                                                                         |
|                      | <b>2. CPL 7. Kemampuan Menginternalisasi Nilai Etika, Spiritualitas, dan Keanekaragaman</b><br>Lulusan mampu menunjukkan sikap religius, etika profesional, serta penghargaan terhadap keanekaragaman budaya, pandangan, dan tradisi kuliner dalam praktik profesional, sebagai landasan membangun jaringan profesional dan bisnis yang inklusif. |
|                      | Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|                      | 1. CPMK 1: Peserta didik mampu memahami fungsi dan operasional divisi kamar dalam mendukung layanan hospitality secara keseluruhan.<br>2. CPMK 2: Peserta didik mampu bekerja sama dengan divisi kamar untuk meningkatkan pengalaman tamu melalui layanan kuliner yang terintegrasi.                                                              |
|                      | Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|                      | 1. SUB CPMK 1 RPS dan Kontrak Perkuliahan, <b>Menjelaskan</b> hierarki organisasi di hotel serta peran masing-masing posisi.                                                                                                                                                                                                                      |
|                      | 2. SUB CPMK 2 <b>Menjelaskan</b> bagaimana hubungan antar departemen mempengaruhi operasional hotel.                                                                                                                                                                                                                                              |
|                      | 3. SUB CPMK 3 <b>Mengidentifikasi</b> berbagai section dalam divisi kamar dan fungsinya.                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                      | 4. SUB CPMK 4 <b>Menjelaskan</b> peran dan tanggung jawab PIC (Person In Charge) di setiap section                                                                                                                                                                                                                                                |
|                      | 5. SUB CPMK 5 <b>Menjelaskan</b> tugas pokok setiap section dalam divisi kamar.                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|                      | 6. SUB CPMK 6 <b>Menjelaskan</b> batasan tugas dan tanggung jawab dalam ruang lingkup kerja divisi kamar.                                                                                                                                                                                                                                         |
|                      | 7. SUB CPMK 7 <b>Menjelaskan</b> perbedaan antara produk tangible dan intangible di hotel.                                                                                                                                                                                                                                                        |
|                      | 8. SUB CPMK 8 <b>Menjelaskan</b> standar perilaku yang diharapkan dalam lingkungan hotel (Do and Don't's).                                                                                                                                                                                                                                        |

|                              | <div>9. SUB CPMK 9 Ujian Tengah Semester</div> <div>10. SUB CPMK 10 <b>Menjelaskan</b> arti complaint dalam industri perhotelan.</div> <div>11. SUB CPMK 11 <b>Mengidentifikasi</b> berbagai jenis complaint yang umum terjadi di hotel.</div> <div>12. SUB CPMK 12 <b>Menjelaskan</b> langkah-langkah yang harus dilakukan dalam menangani complaint tamu.</div> <div>13. SUB CPMK 13 <b>Menganalisis</b> penerapan konsep POAC dalam pengelolaan divisi kamar.</div> <div>14. SUB CPMK 14 <b>Menganalisis</b> tren inovasi terbaru dalam manajemen divisi kamar.</div> <div>15. SUB CPMK 15 <b>Merancang</b> ide inovatif untuk meningkatkan pelayanan di divisi kamar.</div> <div>16. SUB CPMK 16 Ujian Akhir Semester</div>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |            |            |            |            |            |            |            |            |             |             |             |             |             |             |             |             |             |        |   |   |  |  |   |  |  |  |  |  |   |   |   |   |   |  |        |   |   |   |  |  |  |  |  |   |   |   |   |   |   |   |   |        |  |   |   |  |  |  |  |   |  |  |   |   |   |   |   |  |        |  |  |   |  |   |  |  |  |  |  |   |   |   |   |   |  |        |  |   |   |   |  |  |  |  |  |  |   |   |   |  |  |  |        |  |   |   |  |  |   |  |  |  |  |   |   |   |  |   |  |        |  |   |  |  |  |  |  |  |   |  |   |   |   |  |   |  |        |  |  |  |  |  |  |  |  |  |   |   |   |   |  |  |  |        |  |   |   |  |  |  |  |  |  |  |   |  |  |   |   |  |         |  |   |  |  |  |  |  |  |  |  |   |   |   |  |  |  |
|------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|--------|---|---|--|--|---|--|--|--|--|--|---|---|---|---|---|--|--------|---|---|---|--|--|--|--|--|---|---|---|---|---|---|---|---|--------|--|---|---|--|--|--|--|---|--|--|---|---|---|---|---|--|--------|--|--|---|--|---|--|--|--|--|--|---|---|---|---|---|--|--------|--|---|---|---|--|--|--|--|--|--|---|---|---|--|--|--|--------|--|---|---|--|--|---|--|--|--|--|---|---|---|--|---|--|--------|--|---|--|--|--|--|--|--|---|--|---|---|---|--|---|--|--------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|---|---|---|---|--|--|--|--------|--|---|---|--|--|--|--|--|--|--|---|--|--|---|---|--|---------|--|---|--|--|--|--|--|--|--|--|---|---|---|--|--|--|
|                              | <div>Korelasi CPMK terhadap Sub-CPMK</div> <table><tr><th></th><th>Sub-CPMK 1</th><th>Sub-CPMK 2</th><th>Sub-CPMK 3</th><th>Sub-CPMK 4</th><th>Sub-CPMK 5</th><th>Sub-CPMK 6</th><th>Sub-CPMK 7</th><th>Sub-CPMK 8</th><th>Sub-CPMK 9</th><th>Sub-CPMK 10</th><th>Sub-CPMK 11</th><th>Sub-CPMK 12</th><th>Sub-CPMK 13</th><th>Sub-CPMK 14</th><th>Sub-CPMK 15</th><th>Sub-CPMK 16</th></tr><tr><td>CPMK 1</td><td>V</td><td>V</td><td></td><td></td><td>V</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>V</td><td>V</td><td>V</td><td>V</td><td>V</td><td></td></tr><tr><td>CPMK 2</td><td>V</td><td>V</td><td>V</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>V</td><td>V</td><td>V</td><td>V</td><td>V</td><td>V</td><td>V</td><td>V</td></tr><tr><td>CPMK 3</td><td></td><td>V</td><td>V</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>V</td><td></td><td></td><td>V</td><td>V</td><td>V</td><td>V</td><td>V</td><td></td></tr><tr><td>CPMK 4</td><td></td><td></td><td>V</td><td></td><td>V</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>V</td><td>V</td><td>V</td><td>V</td><td>V</td><td></td></tr><tr><td>CPMK 5</td><td></td><td>V</td><td>V</td><td>V</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>V</td><td>V</td><td>V</td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>CPMK 6</td><td></td><td>V</td><td>V</td><td></td><td></td><td>V</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>V</td><td>V</td><td>V</td><td></td><td>V</td><td></td></tr><tr><td>CPMK 7</td><td></td><td>V</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>V</td><td></td><td>V</td><td>V</td><td>V</td><td></td><td>V</td><td></td></tr><tr><td>CPMK 8</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>V</td><td>V</td><td>V</td><td>V</td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>CPMK 9</td><td></td><td>V</td><td>V</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>V</td><td></td><td></td><td>V</td><td>V</td><td></td></tr><tr><td>CPMK 10</td><td></td><td>V</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>V</td><td>V</td><td>V</td><td></td><td></td><td></td></tr></table> |            | Sub-CPMK 1 | Sub-CPMK 2 | Sub-CPMK 3 | Sub-CPMK 4 | Sub-CPMK 5 | Sub-CPMK 6 | Sub-CPMK 7 | Sub-CPMK 8  | Sub-CPMK 9  | Sub-CPMK 10 | Sub-CPMK 11 | Sub-CPMK 12 | Sub-CPMK 13 | Sub-CPMK 14 | Sub-CPMK 15 | Sub-CPMK 16 | CPMK 1 | V | V |  |  | V |  |  |  |  |  | V | V | V | V | V |  | CPMK 2 | V | V | V |  |  |  |  |  | V | V | V | V | V | V | V | V | CPMK 3 |  | V | V |  |  |  |  | V |  |  | V | V | V | V | V |  | CPMK 4 |  |  | V |  | V |  |  |  |  |  | V | V | V | V | V |  | CPMK 5 |  | V | V | V |  |  |  |  |  |  | V | V | V |  |  |  | CPMK 6 |  | V | V |  |  | V |  |  |  |  | V | V | V |  | V |  | CPMK 7 |  | V |  |  |  |  |  |  | V |  | V | V | V |  | V |  | CPMK 8 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | V | V | V | V |  |  |  | CPMK 9 |  | V | V |  |  |  |  |  |  |  | V |  |  | V | V |  | CPMK 10 |  | V |  |  |  |  |  |  |  |  | V | V | V |  |  |  |
|                              | Sub-CPMK 1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Sub-CPMK 2 | Sub-CPMK 3 | Sub-CPMK 4 | Sub-CPMK 5 | Sub-CPMK 6 | Sub-CPMK 7 | Sub-CPMK 8 | Sub-CPMK 9 | Sub-CPMK 10 | Sub-CPMK 11 | Sub-CPMK 12 | Sub-CPMK 13 | Sub-CPMK 14 | Sub-CPMK 15 | Sub-CPMK 16 |             |             |        |   |   |  |  |   |  |  |  |  |  |   |   |   |   |   |  |        |   |   |   |  |  |  |  |  |   |   |   |   |   |   |   |   |        |  |   |   |  |  |  |  |   |  |  |   |   |   |   |   |  |        |  |  |   |  |   |  |  |  |  |  |   |   |   |   |   |  |        |  |   |   |   |  |  |  |  |  |  |   |   |   |  |  |  |        |  |   |   |  |  |   |  |  |  |  |   |   |   |  |   |  |        |  |   |  |  |  |  |  |  |   |  |   |   |   |  |   |  |        |  |  |  |  |  |  |  |  |  |   |   |   |   |  |  |  |        |  |   |   |  |  |  |  |  |  |  |   |  |  |   |   |  |         |  |   |  |  |  |  |  |  |  |  |   |   |   |  |  |  |
| CPMK 1                       | V                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | V          |            |            | V          |            |            |            |            |             | V           | V           | V           | V           | V           |             |             |             |        |   |   |  |  |   |  |  |  |  |  |   |   |   |   |   |  |        |   |   |   |  |  |  |  |  |   |   |   |   |   |   |   |   |        |  |   |   |  |  |  |  |   |  |  |   |   |   |   |   |  |        |  |  |   |  |   |  |  |  |  |  |   |   |   |   |   |  |        |  |   |   |   |  |  |  |  |  |  |   |   |   |  |  |  |        |  |   |   |  |  |   |  |  |  |  |   |   |   |  |   |  |        |  |   |  |  |  |  |  |  |   |  |   |   |   |  |   |  |        |  |  |  |  |  |  |  |  |  |   |   |   |   |  |  |  |        |  |   |   |  |  |  |  |  |  |  |   |  |  |   |   |  |         |  |   |  |  |  |  |  |  |  |  |   |   |   |  |  |  |
| CPMK 2                       | V                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | V          | V          |            |            |            |            |            | V          | V           | V           | V           | V           | V           | V           | V           |             |             |        |   |   |  |  |   |  |  |  |  |  |   |   |   |   |   |  |        |   |   |   |  |  |  |  |  |   |   |   |   |   |   |   |   |        |  |   |   |  |  |  |  |   |  |  |   |   |   |   |   |  |        |  |  |   |  |   |  |  |  |  |  |   |   |   |   |   |  |        |  |   |   |   |  |  |  |  |  |  |   |   |   |  |  |  |        |  |   |   |  |  |   |  |  |  |  |   |   |   |  |   |  |        |  |   |  |  |  |  |  |  |   |  |   |   |   |  |   |  |        |  |  |  |  |  |  |  |  |  |   |   |   |   |  |  |  |        |  |   |   |  |  |  |  |  |  |  |   |  |  |   |   |  |         |  |   |  |  |  |  |  |  |  |  |   |   |   |  |  |  |
| CPMK 3                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | V          | V          |            |            |            |            | V          |            |             | V           | V           | V           | V           | V           |             |             |             |        |   |   |  |  |   |  |  |  |  |  |   |   |   |   |   |  |        |   |   |   |  |  |  |  |  |   |   |   |   |   |   |   |   |        |  |   |   |  |  |  |  |   |  |  |   |   |   |   |   |  |        |  |  |   |  |   |  |  |  |  |  |   |   |   |   |   |  |        |  |   |   |   |  |  |  |  |  |  |   |   |   |  |  |  |        |  |   |   |  |  |   |  |  |  |  |   |   |   |  |   |  |        |  |   |  |  |  |  |  |  |   |  |   |   |   |  |   |  |        |  |  |  |  |  |  |  |  |  |   |   |   |   |  |  |  |        |  |   |   |  |  |  |  |  |  |  |   |  |  |   |   |  |         |  |   |  |  |  |  |  |  |  |  |   |   |   |  |  |  |
| CPMK 4                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |            | V          |            | V          |            |            |            |            |             | V           | V           | V           | V           | V           |             |             |             |        |   |   |  |  |   |  |  |  |  |  |   |   |   |   |   |  |        |   |   |   |  |  |  |  |  |   |   |   |   |   |   |   |   |        |  |   |   |  |  |  |  |   |  |  |   |   |   |   |   |  |        |  |  |   |  |   |  |  |  |  |  |   |   |   |   |   |  |        |  |   |   |   |  |  |  |  |  |  |   |   |   |  |  |  |        |  |   |   |  |  |   |  |  |  |  |   |   |   |  |   |  |        |  |   |  |  |  |  |  |  |   |  |   |   |   |  |   |  |        |  |  |  |  |  |  |  |  |  |   |   |   |   |  |  |  |        |  |   |   |  |  |  |  |  |  |  |   |  |  |   |   |  |         |  |   |  |  |  |  |  |  |  |  |   |   |   |  |  |  |
| CPMK 5                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | V          | V          | V          |            |            |            |            |            |             | V           | V           | V           |             |             |             |             |             |        |   |   |  |  |   |  |  |  |  |  |   |   |   |   |   |  |        |   |   |   |  |  |  |  |  |   |   |   |   |   |   |   |   |        |  |   |   |  |  |  |  |   |  |  |   |   |   |   |   |  |        |  |  |   |  |   |  |  |  |  |  |   |   |   |   |   |  |        |  |   |   |   |  |  |  |  |  |  |   |   |   |  |  |  |        |  |   |   |  |  |   |  |  |  |  |   |   |   |  |   |  |        |  |   |  |  |  |  |  |  |   |  |   |   |   |  |   |  |        |  |  |  |  |  |  |  |  |  |   |   |   |   |  |  |  |        |  |   |   |  |  |  |  |  |  |  |   |  |  |   |   |  |         |  |   |  |  |  |  |  |  |  |  |   |   |   |  |  |  |
| CPMK 6                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | V          | V          |            |            | V          |            |            |            |             | V           | V           | V           |             | V           |             |             |             |        |   |   |  |  |   |  |  |  |  |  |   |   |   |   |   |  |        |   |   |   |  |  |  |  |  |   |   |   |   |   |   |   |   |        |  |   |   |  |  |  |  |   |  |  |   |   |   |   |   |  |        |  |  |   |  |   |  |  |  |  |  |   |   |   |   |   |  |        |  |   |   |   |  |  |  |  |  |  |   |   |   |  |  |  |        |  |   |   |  |  |   |  |  |  |  |   |   |   |  |   |  |        |  |   |  |  |  |  |  |  |   |  |   |   |   |  |   |  |        |  |  |  |  |  |  |  |  |  |   |   |   |   |  |  |  |        |  |   |   |  |  |  |  |  |  |  |   |  |  |   |   |  |         |  |   |  |  |  |  |  |  |  |  |   |   |   |  |  |  |
| CPMK 7                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | V          |            |            |            |            |            |            | V          |             | V           | V           | V           |             | V           |             |             |             |        |   |   |  |  |   |  |  |  |  |  |   |   |   |   |   |  |        |   |   |   |  |  |  |  |  |   |   |   |   |   |   |   |   |        |  |   |   |  |  |  |  |   |  |  |   |   |   |   |   |  |        |  |  |   |  |   |  |  |  |  |  |   |   |   |   |   |  |        |  |   |   |   |  |  |  |  |  |  |   |   |   |  |  |  |        |  |   |   |  |  |   |  |  |  |  |   |   |   |  |   |  |        |  |   |  |  |  |  |  |  |   |  |   |   |   |  |   |  |        |  |  |  |  |  |  |  |  |  |   |   |   |   |  |  |  |        |  |   |   |  |  |  |  |  |  |  |   |  |  |   |   |  |         |  |   |  |  |  |  |  |  |  |  |   |   |   |  |  |  |
| CPMK 8                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |            |            |            |            |            |            |            |            | V           | V           | V           | V           |             |             |             |             |             |        |   |   |  |  |   |  |  |  |  |  |   |   |   |   |   |  |        |   |   |   |  |  |  |  |  |   |   |   |   |   |   |   |   |        |  |   |   |  |  |  |  |   |  |  |   |   |   |   |   |  |        |  |  |   |  |   |  |  |  |  |  |   |   |   |   |   |  |        |  |   |   |   |  |  |  |  |  |  |   |   |   |  |  |  |        |  |   |   |  |  |   |  |  |  |  |   |   |   |  |   |  |        |  |   |  |  |  |  |  |  |   |  |   |   |   |  |   |  |        |  |  |  |  |  |  |  |  |  |   |   |   |   |  |  |  |        |  |   |   |  |  |  |  |  |  |  |   |  |  |   |   |  |         |  |   |  |  |  |  |  |  |  |  |   |   |   |  |  |  |
| CPMK 9                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | V          | V          |            |            |            |            |            |            |             | V           |             |             | V           | V           |             |             |             |        |   |   |  |  |   |  |  |  |  |  |   |   |   |   |   |  |        |   |   |   |  |  |  |  |  |   |   |   |   |   |   |   |   |        |  |   |   |  |  |  |  |   |  |  |   |   |   |   |   |  |        |  |  |   |  |   |  |  |  |  |  |   |   |   |   |   |  |        |  |   |   |   |  |  |  |  |  |  |   |   |   |  |  |  |        |  |   |   |  |  |   |  |  |  |  |   |   |   |  |   |  |        |  |   |  |  |  |  |  |  |   |  |   |   |   |  |   |  |        |  |  |  |  |  |  |  |  |  |   |   |   |   |  |  |  |        |  |   |   |  |  |  |  |  |  |  |   |  |  |   |   |  |         |  |   |  |  |  |  |  |  |  |  |   |   |   |  |  |  |
| CPMK 10                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | V          |            |            |            |            |            |            |            |             | V           | V           | V           |             |             |             |             |             |        |   |   |  |  |   |  |  |  |  |  |   |   |   |   |   |  |        |   |   |   |  |  |  |  |  |   |   |   |   |   |   |   |   |        |  |   |   |  |  |  |  |   |  |  |   |   |   |   |   |  |        |  |  |   |  |   |  |  |  |  |  |   |   |   |   |   |  |        |  |   |   |   |  |  |  |  |  |  |   |   |   |  |  |  |        |  |   |   |  |  |   |  |  |  |  |   |   |   |  |   |  |        |  |   |  |  |  |  |  |  |   |  |   |   |   |  |   |  |        |  |  |  |  |  |  |  |  |  |   |   |   |   |  |  |  |        |  |   |   |  |  |  |  |  |  |  |   |  |  |   |   |  |         |  |   |  |  |  |  |  |  |  |  |   |   |   |  |  |  |
| Diskripsi Singkat MataKuliah | <div>Mata kuliah Pengetahuan Divisi Kamar memberikan pemahaman tentang operasional dan manajemen layanan kamar dalam industri perhotelan, yang bersinergi dengan program studi Manajemen Kuliner melalui integrasi pelayanan tamu secara menyeluruh. Dalam mata kuliah ini, mahasiswa akan mempelajari fungsi divisi kamar, termasuk pengelolaan housekeeping, front office, dan tata graha, serta bagaimana aspek-aspek tersebut berkontribusi pada pengalaman tamu secara keseluruhan. Mahasiswa juga diajarkan untuk memahami hubungan antara layanan kamar dan layanan makanan, seperti pengelolaan room service, penyajian makanan di kamar, dan koordinasi antar divisi untuk menciptakan layanan yang efisien dan berkualitas. Sinergi ini memungkinkan mahasiswa untuk mengelola operasional perhotelan secara holistik, sehingga mampu menghadirkan pengalaman tamu yang istimewa dan meningkatkan reputasi bisnis di industri hospitality.</div>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |            |            |            |            |            |            |            |            |             |             |             |             |             |             |             |             |             |        |   |   |  |  |   |  |  |  |  |  |   |   |   |   |   |  |        |   |   |   |  |  |  |  |  |   |   |   |   |   |   |   |   |        |  |   |   |  |  |  |  |   |  |  |   |   |   |   |   |  |        |  |  |   |  |   |  |  |  |  |  |   |   |   |   |   |  |        |  |   |   |   |  |  |  |  |  |  |   |   |   |  |  |  |        |  |   |   |  |  |   |  |  |  |  |   |   |   |  |   |  |        |  |   |  |  |  |  |  |  |   |  |   |   |   |  |   |  |        |  |  |  |  |  |  |  |  |  |   |   |   |   |  |  |  |        |  |   |   |  |  |  |  |  |  |  |   |  |  |   |   |  |         |  |   |  |  |  |  |  |  |  |  |   |   |   |  |  |  |
| Bahan Kajian MataPelajaran   | <div>1. Menangani Kualitas Layanan Pelanggan (I.55HDR00.196.2)</div>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |            |            |            |            |            |            |            |            |             |             |             |             |             |             |             |             |             |        |   |   |  |  |   |  |  |  |  |  |   |   |   |   |   |  |        |   |   |   |  |  |  |  |  |   |   |   |   |   |   |   |   |        |  |   |   |  |  |  |  |   |  |  |   |   |   |   |   |  |        |  |  |   |  |   |  |  |  |  |  |   |   |   |   |   |  |        |  |   |   |   |  |  |  |  |  |  |   |   |   |  |  |  |        |  |   |   |  |  |   |  |  |  |  |   |   |   |  |   |  |        |  |   |  |  |  |  |  |  |   |  |   |   |   |  |   |  |        |  |  |  |  |  |  |  |  |  |   |   |   |   |  |  |  |        |  |   |   |  |  |  |  |  |  |  |   |  |  |   |   |  |         |  |   |  |  |  |  |  |  |  |  |   |   |   |  |  |  |
| References                   | <div>Utama:</div> <div>Pendukung:</div> <div>a.</div>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |            |            |            |            |            |            |            |            |             |             |             |             |             |             |             |             |             |        |   |   |  |  |   |  |  |  |  |  |   |   |   |   |   |  |        |   |   |   |  |  |  |  |  |   |   |   |   |   |   |   |   |        |  |   |   |  |  |  |  |   |  |  |   |   |   |   |   |  |        |  |  |   |  |   |  |  |  |  |  |   |   |   |   |   |  |        |  |   |   |   |  |  |  |  |  |  |   |   |   |  |  |  |        |  |   |   |  |  |   |  |  |  |  |   |   |   |  |   |  |        |  |   |  |  |  |  |  |  |   |  |   |   |   |  |   |  |        |  |  |  |  |  |  |  |  |  |   |   |   |   |  |  |  |        |  |   |   |  |  |  |  |  |  |  |   |  |  |   |   |  |         |  |   |  |  |  |  |  |  |  |  |   |   |   |  |  |  |
| Media Pembelajaran           | <div>Software:</div> <div>Hardware:</div> <div>1. MS. Word</div> <div>2. MS. Powerpoint</div> <div>3. Youtube</div> <div>4. Pinterest</div> <div>5. Canva</div> <div>• Laptop</div> <div>• Proyektor</div> <div>• Bluetooth Speaker</div>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |            |            |            |            |            |            |            |            |             |             |             |             |             |             |             |             |             |        |   |   |  |  |   |  |  |  |  |  |   |   |   |   |   |  |        |   |   |   |  |  |  |  |  |   |   |   |   |   |   |   |   |        |  |   |   |  |  |  |  |   |  |  |   |   |   |   |   |  |        |  |  |   |  |   |  |  |  |  |  |   |   |   |   |   |  |        |  |   |   |   |  |  |  |  |  |  |   |   |   |  |  |  |        |  |   |   |  |  |   |  |  |  |  |   |   |   |  |   |  |        |  |   |  |  |  |  |  |  |   |  |   |   |   |  |   |  |        |  |  |  |  |  |  |  |  |  |   |   |   |   |  |  |  |        |  |   |   |  |  |  |  |  |  |  |   |  |  |   |   |  |         |  |   |  |  |  |  |  |  |  |  |   |   |   |  |  |  |

| Pertemuan | Sub-CPMK                                                                              | Penilaian                                                                       |                                                                                                                                                                                                                           | Bentuk /Metode Pembelajaran;<br>[Penugasan;<br>Estimasi Waktu]                                                                                                        |                                                                                                                                             | Type of Learning<br>Objective Materials<br>(LOM) | Materi<br>Pembelajaran<br>[Pustaka] | Tugas | Bobot<br>Penilaian<br>(%) |
|-----------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|-------------------------------------|-------|---------------------------|
|           |                                                                                       | Indicators                                                                      | Criteria                                                                                                                                                                                                                  | Synchronous                                                                                                                                                           | Asynchronous                                                                                                                                |                                                  |                                     |       |                           |
| -1        | -2                                                                                    | -3                                                                              | -4                                                                                                                                                                                                                        | -5                                                                                                                                                                    | -6                                                                                                                                          | -7                                               | -8                                  | -9    | -10                       |
| 1         | Mampu Menjelaskan hierarki organisasi di hotel serta peran masing-masing posisi.      | Menjelaskan hierarki organisasi di hotel serta peran masing-masing posisi.      | Criteria:<br>• Ketepatan dalam Menjelaskan hierarki organisasi di hotel serta peran masing-masing posisi.<br>Non-test task:<br>• Diskusi tentang hierarki organisasi di hotel serta peran masing-masing posisi            | Metode:<br>• Kuliah 30 menit<br>• Tanya jawab 60 menit<br>TM 1x (1x170)                                                                                               | Metode:<br>• Belajar mandiri mencari referensi menu kuliner indonesia 80 menit                                                              | Teks:<br>• Slide Presentasi                      |                                     |       | 2%                        |
| 2         | Mampu menjelaskan bagaimana hubungan antar departemen mempengaruhi operasional hotel. | Menjelaskan bagaimana hubungan antar departemen mempengaruhi operasional hotel. | Criteria:<br>• Ketepatan dalam Menjelaskan bagaimana hubungan antar departemen mempengaruhi operasional hotel.<br>Non-test task:<br>• Diskusi tentang bagaimana hubungan antar departemen mempengaruhi operasional hotel. | Metode:<br>• Kuliah 30 menit<br>• Diskusi 60 menit<br>TM 1x (1x170)                                                                                                   | Metode:<br>• Belajar mandiri mengamati video yang telah ditampilkan, dan mencari referensi dari beberapa kota lainnya diindonesia. 80 menit | Praktek:<br>• Slide Presentasi                   |                                     | --    | 2%                        |
| 3         | Mampu mengidentifikasi berbagai section dalam divisi kamar dan fungsinya.             | • Mengidentifikasi berbagai section dalam divisi kamar dan fungsinya.           | Criteria:<br>• Ketepatan dalam mengidentifikasi berbagai section dalam divisi kamar dan fungsinya..<br>Non-test task:<br>• Diskusi tentang mengidentifikasi berbagai section dalam divisi kamar dan fungsinya             | Metode:<br>• Kuliah 30 menit<br>• Diskusi dalam bentuk semua mahasiswa wajib membuat 1 pertanyaan terkait topik pembelajaran dan saling bertukar jawaban. kelompok 60 | Metode:<br>• Belajar mandiri mencari apa macam menu hidangan nasi dan ini diberbagai daerah diindonesia 40 menit<br>• Diskusi 40 menit      | Slide Presentasi                                 |                                     |       | 2 %                       |

| Pertemuan | Sub-CPMK                                                                                   | Penilaian                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                 | Bentuk /Metode Pembelajaran;<br>[Estimasi Waktu]                                                                                                    |                                                                    | Type of Learning<br>Objective Materials<br>(LOM) | Materi<br>Pembelajaran<br>[Pustaka] | Tugas | Bobot<br>Penilaian<br>(%) |
|-----------|--------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|-------------------------------------|-------|---------------------------|
|           |                                                                                            | Indicators                                                                                                                             | Criteria                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Synchronous                                                                                                                                                     | Asynchronous                                                                                                                                        |                                                                    |                                                  |                                     |       |                           |
| -1        | -2                                                                                         | -3                                                                                                                                     | -4                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | -5                                                                                                                                                              | -6                                                                                                                                                  | -7                                                                 | -8                                               | -9                                  | -10   |                           |
|           |                                                                                            |                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | menit<br>TM 1x (1x170)                                                                                                                                          |                                                                                                                                                     |                                                                    |                                                  |                                     |       |                           |
|           | Mampu menjelaskan peran dan tanggung jawab PIC (Person In Charge) di setiap section        | <ul style="list-style-type: none"> <li>Menjelaskan peran dan tanggung jawab PIC (Person In Charge) di setiap section.</li> </ul>       | <b>Criteria:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ketepatan dalam Menjelaskan peran dan tanggung jawab PIC (Person In Charge) di setiap section.</li> </ul> <b>Non-test task:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Diskusi tentang peran dan tanggung jawab PIC (Person In Charge) di setiap section.</li> </ul>             | <b>Metode:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Kuliah 30 menit</li> <li>Diskusi 60 menit</li> <li>TM 1x (1x170)</li> </ul>                               | <b>Metode:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Belajar mandiri mencari referensi menu kari diindonesia 80 menit</li> </ul>                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Slide presentasi</li> </ul> |                                                  |                                     |       | 2 %                       |
|           | Mampu menjelaskan tugas pokok setiap section dalam divisi kamar.                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>Menjelaskan tugas pokok setiap section dalam divisi kamar.</li> </ul>                           | <b>Criteria:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ketepatan dalam Menjelaskan tugas pokok setiap section dalam divisi kamar.</li> </ul> <b>Non-test task:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Diskusi mengenai tugas pokok setiap section dalam divisi kamar.</li> </ul>                                                    | <b>Metode:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Kuliah 30 menit</li> <li>Quiz (dengan tema judul pembelajaran) 60 menit</li> <li>TM 1x (1x170)</li> </ul> | <b>Metode:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Belajar mandiri mencari referensi makanan pangsang yang ada diindonesia. 80 menit.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Slide Presentasi</li> </ul> |                                                  |                                     |       | 22%                       |
|           | Mampu menjelaskan batasan tugas dan tanggung jawab dalam ruang lingkup kerja divisi kamar. | <ul style="list-style-type: none"> <li>Menjelaskan batasan tugas dan tanggung jawab dalam ruang lingkup kerja divisi kamar.</li> </ul> | <b>Criteria:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ketepatan dalam Menjelaskan batasan tugas dan tanggung jawab dalam ruang lingkup kerja divisi kamar.</li> </ul> <b>Non-test task:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Diskusi tentang batasan tugas dan tanggung jawab dalam ruang lingkup kerja divisi kamar.</li> </ul> | <b>Metode:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Kuliah 30 menit</li> <li>Diskusi 60 menit</li> <li>TM 1x (1x170)</li> </ul>                               | <b>Metode:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Belajar mandiri Mencari referensi mengenai pengetahuan kaldu, soto, dan sup.</li> </ul>       | <ul style="list-style-type: none"> <li>Slide presentasi</li> </ul> |                                                  |                                     |       | 2 %                       |
|           | Mampu menjelaskan perbedaan antara produk tangible dan intangible                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>Menjelaskan perbedaan antara produk tangible</li> </ul>                                         | <b>Criteria:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ketepatan dalam Menjelaskan perbedaan</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                 | <b>Metode:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Kuliah 30 menit</li> <li>Diskusi 60 menit</li> </ul>                                                      | <b>Metode:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Belajar mandiri</li> </ul>                                                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>Slide Presentasi</li> </ul> |                                                  |                                     |       |                           |

| Pertemuan | Sub-CPMK                                                                                   | Penilaian                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                            | Bentuk /Metode Pembelajaran;<br>Pengasan;<br>[Estimasi Waktu]                                               |                    | Type of Learning<br>Objective Materials<br>(LOM) | Materi<br>Pembelajaran<br>[Pustaka] | Tugas | Bobot<br>Penilaian<br>(%) |
|-----------|--------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|--------------------------------------------------|-------------------------------------|-------|---------------------------|
|           |                                                                                            | Indicators                                                                             | Criteria                                                                                                                                                                                                                                          | Synchronous                                                                | Asynchronous                                                                                                |                    |                                                  |                                     |       |                           |
| -1        | -2                                                                                         | -3                                                                                     | -4                                                                                                                                                                                                                                                | -5                                                                         | -6                                                                                                          | -7                 | -8                                               | -9                                  | -10   |                           |
|           | di hotel.                                                                                  | dan intangible di hotel.                                                               | antara produk tangible dan intangible di hotel.<br><b>Non-test task:</b><br>• Diskusi tentang perbedaan antara produk tangible dan intangible di hotel.                                                                                           | TM 1x (1x170)                                                              |                                                                                                             |                    |                                                  |                                     | 3 %   |                           |
| 8         | Mampu Menjelaskan standar perilaku yang diharapkan dalam lingkungan hotel (Do and Dont s). | • Menjelaskan standar perilaku yang diharapkan dalam lingkungan hotel (Do and Dont s). | <b>Criteria:</b><br>• Ketepatan dalam Menjelaskan standar perilaku yang diharapkan dalam lingkungan hotel (Do and Dont s).<br><b>Non-test task:</b><br>• Diskusi tentang standar perilaku yang diharapkan dalam lingkungan hotel (Do and Dont s). | <b>Metode:</b><br>• Kuliah 30 menit<br>• Diskusi 60 menit<br>TM 1x (1x170) | <b>Metode:</b><br>• Belajar mandiri dengan menonton video berkaitan dengan materi pembelajaran.             | • Slide Presentasi |                                                  |                                     | 2 %   |                           |
| 9         | Ujian Tengah Semster                                                                       | • •                                                                                    | • •                                                                                                                                                                                                                                               | • •                                                                        | • •                                                                                                         |                    |                                                  |                                     |       |                           |
| 10        | Mampu menjelaskan arti complaint dalam industri perhotelan.                                | • Menjelaskan arti complaint dalam industri perhotelan.                                | <b>Criteria:</b><br>• Ketepatan dalam Menjelaskan arti complaint dalam industri perhotelan.<br><b>Non-test task:</b><br>• Diskusi tentang arti complaint dalam industri perhotelan                                                                | <b>Metode:</b><br>• Kuliah 30 menit<br>• Diskusi 60 menit<br>TM 1x (1x170) | <b>Metode:</b><br>• Belajar mandiri membaca artikel mengenai dessert yang ada diwilayah indonesia. 80 menit | • Slide Presentasi |                                                  |                                     | 2 %   |                           |
| 11        | Mampu mengidentifikasi berbagai jenis complaint yang umum terjadi di hotel.                | • Mengidentifikasi berbagai jenis complaint yang umum terjadi di hotel..               | <b>Criteria:</b><br>• Ketepatan dalam Mengidentifikasi berbagai jenis complaint yang umum terjadi di hotel.<br><b>Non-test task:</b><br>• Diskusi tentang mengidentifikasi berbagai jenis complaint yang umum terjadi di hotel..                  | <b>Metode:</b><br>• Kuliah 30 menit<br>• Diskusi 60 menit<br>TM 1x (1x170) | <b>Metode:</b><br>• Belajar mandiri                                                                         | • Slide Presentasi |                                                  |                                     | 2 %   |                           |

| Pertemuan | Sub-CPMK                                                                               | Penilaian                                                                          |                                                                                                                           | Bentuk/Metode Pembelajaran;<br>Penugasan:<br>[Estimasi Waktu]                                    |                                                                                                                        | Type of Learning<br>Objective Materials<br>(LOM) | Materi<br>Pembelajaran<br>[Pustaka] | Tugas | Bobot<br>Penilaian<br>(%) |
|-----------|----------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|-------------------------------------|-------|---------------------------|
|           |                                                                                        | Indicators                                                                         | Criteria                                                                                                                  | Synchronous                                                                                      | Asynchronous                                                                                                           |                                                  |                                     |       |                           |
| -1        | -2                                                                                     | -3                                                                                 | -4                                                                                                                        | -5                                                                                               | -6                                                                                                                     | -7                                               | -8                                  | -9    | -10                       |
| 11        | Mampu menjelaskan langkah-langkah yang harus dilakukan dalam menangani complaint tamu. | • Menjelaskan langkah-langkah yang harus dilakukan dalam menangani complaint tamu. | <b>Criteria:</b><br>• Kecepatan dalam Menjelaskan langkah-langkah yang harus dilakukan dalam menangani complaint tamu.    | <b>Metode:</b><br>• Kuliah 30 menit<br>• Diskusi 60 menit<br>TM 1x (1x170)                       | <b>Metode:</b><br>• Belajar mandiri Mencari referensi teknik memasak yang unik. 80 menit                               | • Slide Presentasi                               |                                     |       | 2 %                       |
|           |                                                                                        |                                                                                    | <b>Non-test task:</b><br>• Diskusi tentang langkah-langkah yang harus dilakukan dalam menangani complaint tamu.           |                                                                                                  |                                                                                                                        |                                                  |                                     |       |                           |
|           |                                                                                        |                                                                                    | <b>Criteria:</b><br>• Kecepatan dalam Menganalisis penerapan konsep POAC dalam pengelolaan divisi kamar.                  | <b>Metode:</b><br>• Kuliah 30 menit<br>• Diskusi 60 menit<br>TM 1x (1x170)                       | <b>Metode:</b><br>• Belajar mandiri Mencari referensi contoh dapur restoran indonesia. 80 menit                        |                                                  |                                     |       |                           |
|           |                                                                                        |                                                                                    | <b>Non-test task:</b><br>• Diskusi tentang analisis penerapan konsep POAC dalam pengelolaan divisi kamar.                 |                                                                                                  |                                                                                                                        |                                                  |                                     |       |                           |
| 12        | Mampu menganalisis penerapan konsep POAC dalam pengelolaan divisi kamar.               | • Menganalisis penerapan konsep POAC dalam pengelolaan divisi kamar.               |                                                                                                                           |                                                                                                  |                                                                                                                        | • Slide Presentasi                               |                                     |       | 2 %                       |
|           |                                                                                        |                                                                                    | <b>Criteria:</b><br>• Kecepatan dalam Menganalisis penerapan konsep POAC dalam pengelolaan divisi kamar.                  |                                                                                                  |                                                                                                                        |                                                  |                                     |       |                           |
|           |                                                                                        |                                                                                    | <b>Non-test task:</b><br>• Diskusi tentang analisis penerapan konsep POAC dalam pengelolaan divisi kamar.                 |                                                                                                  |                                                                                                                        |                                                  |                                     |       |                           |
| 13        | Mampu menganalisis tren inovasi terbaru dalam manajemen divisi kamar                   | • Menganalisis tren inovasi terbaru dalam manajemen divisi kamar                   | <b>Criteria:</b><br>• Kecepatan dalam Menganalisis tren inovasi terbaru dalam manajemen divisi kamar                      | <b>Metode:</b><br>• Kuliah 30 menit<br>• Diskusi 60 menit<br>TM 1x (1x170)                       | <b>Metode:</b><br>• Belajar mandiri review pembelajaran materi sebelumnya. 80 menit                                    | • Slide Presentasi                               |                                     |       | 2 %                       |
|           |                                                                                        |                                                                                    | <b>Non-test task:</b><br>• Bentuk kelompok dan diskusi tentang analisis tren inovasi terbaru dalam manajemen divisi kamar |                                                                                                  |                                                                                                                        |                                                  |                                     |       |                           |
|           |                                                                                        |                                                                                    | <b>Criteria:</b><br>• Kecepatan dalam Merancang ide inovatif untuk meningkatkan pelayanan di divisi kamar.                | <b>Metode:</b><br>• Kuliah 30 menit<br>• Diskusi setiap mahasiswa menyiapkan 1 ide kreatif untuk | <b>Metode:</b><br>• Belajar mandiri membaca artikel dan menonton video yang berkaitan tentang inovasi baru pad kuliner |                                                  |                                     |       |                           |
| 14        | Mampu merancang ide inovatif untuk meningkatkan pelayanan di divisi kamar.             | • Merancang ide inovatif untuk meningkatkan pelayanan di divisi kamar.             | • Kecepatan dalam Merancang ide inovatif untuk meningkatkan pelayanan di divisi kamar.                                    | • Kuliah 30 menit<br>• Diskusi setiap mahasiswa menyiapkan 1 ide kreatif untuk                   | • Belajar mandiri membaca artikel dan menonton video yang berkaitan tentang inovasi baru pad kuliner                   | • Slide Presentasi                               |                                     |       | 3 %                       |

[illegible]

### Rubrik Penilaian

| Bentuk Evaluasi | Capaian Pembelajaran (%) | Instrumen Penilaian                             | Tagihan (Bukti)               | Bobot Penilaian (%) |
|-----------------|--------------------------|-------------------------------------------------|-------------------------------|---------------------|
| Pertemuan 1     | 2%                       | Umpan Balik Hasil Tugas dalam Diskusi Sinkronus | RPS, Kontrak Perkuliahan, LMS | 2%                  |
| Pertemuan 2     | 2%                       | Umpan Balik Hasil Tugas dalam Diskusi Sinkronus | LMS                           | 2%                  |
| Pertemuan 3     | 2%                       | Umpan Balik Hasil Tugas dalam Diskusi Sinkronus | LMS                           | 2%                  |
| Pertemuan 4     | 2%                       | Umpan Balik Hasil Tugas dalam Diskusi Sinkronus | LMS                           | 2%                  |
| Pertemuan 5     | 2%                       | Umpan Balik Hasil Tugas dalam Diskusi Sinkronus | LMS                           | 2%                  |
| Pertemuan 6     | 2%                       | Umpan Balik Hasil Tugas dalam Diskusi Sinkronus | LMS                           | 2%                  |
| Pertemuan 7     | 3%                       | Umpan Balik Hasil Tugas dalam Diskusi Sinkronus | LMS                           | 3%                  |
| Pertemuan 8     | 2%                       | Umpan Balik Hasil Tugas dalam Diskusi Sinkronus | LMS                           | 2%                  |
| Pertemuan 9     | 2%                       | Umpan Balik Hasil Tugas dalam Diskusi Sinkronus | LMS                           | 2%                  |
| Pertemuan 10    | 2%                       | Rubrik Penilaian UTS                            | Akademik                      | 2%                  |
| Pertemuan 11    | 2%                       | Umpan Balik Hasil Tugas dalam Diskusi Sinkronus | LMS                           | 2%                  |
| Pertemuan 12    | 2%                       | Umpan Balik Hasil Tugas dalam Diskusi Sinkronus | LMS                           | 2%                  |
| Pertemuan 13    | 2%                       | Umpan Balik Hasil Tugas dalam Diskusi Sinkronus | LMS                           | 2%                  |
| Pertemuan 14    | 2%                       | Umpan Balik Hasil Tugas dalam Diskusi Sinkronus | LMS                           | 2%                  |
| Pertemuan 15    | 3%                       | Umpan Balik Hasil Tugas dalam Diskusi Sinkronus | LMS                           | 3%                  |
| Pertemuan 16    | 40%                      | Rubrik Penilaian UAS                            | Akademik                      | 40%                 |
| Total           |                          |                                                 |                               | 100%                |

### Rubrik Penilaian Ujian Tengah Semester:

| Kriteria / No Soal                                                                                                        | Capaian Pembelajaran (%) | Baik Sekali                                                                                                                      | Cukup                                                                                                                            | Kurang                                                                                                                              |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Soal 1<br>Jelaskan pengertian pengetahuan kuliner indonesia dan apa yang kamu ketahui tentang filosofi kuliner indonesia? | 20%                      | Menjawab 5 poin utama dari pengertian pengetahuan kuliner indonesia dan apa yang kamu ketahui tentang filosofi kuliner indonesia | Menjawab 3 poin utama dari pengertian pengetahuan kuliner indonesia dan apa yang kamu ketahui tentang filosofi kuliner indonesia | Menjawab 2 poin utama dari pengertian pengetahuan kuliner indonesia dan apa yang kamu ketahui tentang filosofi kuliner indonesia ad |

|                                                                                                                                                                                            |     |                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                          |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Soal 2<br>Sebutkan 5 jenis menu kuliner khas indonesia dan jelaskan ciri khas bumbu atau teknik memasak yang digunakan dalam menu tersebut?                                                | 20% | Menjawab 5 poin dari 5 jenis menu kuliner khas indonesia dan jelaskan ciri khas bumbu atau teknik memasak yang digunakan dalam menu tersebut                                             | Menjawab 5 poin utama dari 5 jenis menu kuliner khas indonesia dan jelaskan ciri khas bumbu atau teknik memasak yang digunakan dalam menu tersebut                                       | Menjawab 2 poin utama dari 5 jenis menu kuliner khas indonesia dan jelaskan ciri khas bumbu atau teknik memasak yang digunakan dalam menu tersebut                                       |
| Soal 3<br>Jelaskan mengapa kuliner indonesia sering disebut sebagai “warisan budaya tak benda”?                                                                                            | 20% | Menjawab 10 poin dari menjawab mengapa kuliner indonesia sering disebut sebagai “warisan budaya tak benda                                                                                | Menjawab 5 poin utama dari menjawab mengapa kuliner indonesia sering disebut sebagai “warisan budaya tak benda                                                                           | Menjawab 2 poin utama dari menjawab mengapa kuliner indonesia sering disebut sebagai “warisan budaya tak benda                                                                           |
| Soal 4<br>Bayangkan Anda sedang diminta membuat inovasi sate modern tanpa menghilangkan nilai tradisionalnya. Apa ide Anda dan bagaimana konsep penyajiannya?                              | 20% | Menjawab 5 poin Bayangkan Anda sedang diminta membuat inovasi sate modern tanpa menghilangkan nilai tradisionalnya. Apa ide Anda dan bagaimana konsep penyajiannya?                      | Menjawab 3 poin Bayangkan Anda sedang diminta membuat inovasi sate modern tanpa menghilangkan nilai tradisionalnya. Apa ide Anda dan bagaimana konsep penyajiannya?                      | Menjawab 2 poin Bayangkan Anda sedang diminta membuat inovasi sate modern tanpa menghilangkan nilai tradisionalnya. Apa ide Anda dan bagaimana konsep penyajiannya?                      |
| Soal 4<br>Jika Anda diminta membuat bumbu kari seafood untuk hidangan internasional, apa yang akan Anda tambahkan agar tetap bercita rasa Indonesia tetapi juga menarik bagi lidah global? | 20% | Menjawab 5 poin utama dari membuat bumbu kari seafood untuk hidangan internasional, apa yang akan Anda tambahkan agar tetap bercita rasa Indonesia tetapi juga menarik bagi lidah global | Menjawab 3 poin utama dari membuat bumbu kari seafood untuk hidangan internasional, apa yang akan Anda tambahkan agar tetap bercita rasa Indonesia tetapi juga menarik bagi lidah global | Menjawab 2 poin utama dari membuat bumbu kari seafood untuk hidangan internasional, apa yang akan Anda tambahkan agar tetap bercita rasa Indonesia tetapi juga menarik bagi lidah global |

#### Rubrik Penilaian Ujian Akhir Semester:

| Kriteria / No Soal                                                                                                                                                                                                                      | Capaian Pembelajaran (%) | Baik Sekali     | Cukup           | Kurang          |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|-----------------|-----------------|-----------------|
| Soal 1<br>Jika anda diminta untuk membuka restoran indonesia di luar negeri, di negara mana anda akan mendirikan? Jelaskan alasan pemilihan negara tersebut dan strategi agar kuliner indonesia bisa diterima oleh masyarakat setempat. | 20%                      | Menjawab 5 poin | Menjawab 3 poin | Menjawab 2 poin |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                      |     |                      |                 |                 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|----------------------|-----------------|-----------------|
| <p>Soal 2</p> <p>Beberapa restoran modern mengadopsi teknik sous vide atau molecular gastronomy. Bagaimana anda mengadaptasi teknik tersebut dalam masakan indonesia tanpa menghilangkan keasliannya? Berikan contoh hidangan yang bisa dikembangkan.</p>                            | 20% | Menjawab 7 poin dari | Menjawab 5 poin | Menjawab 2 poin |
| <p>Soal 3</p> <p>Anda ditugaskan untuk membuat menu makanan indonesia yang inovatif untuk restaurant fine dining. Buatlah konsep menu lengkap (appetizer, main course, dan dessert) dengan sentuhan modern tanpa menghilangkan identitas asli masakan indonesia.</p>                 | 20% | Menjawab 10 poin     | Menjawab 5 poin | Menjawab 2 poin |
| <p>Soal 4</p> <p>Dengan berkembangnya teknologi, banyak restoran yang beralih ke konsep digital seperti cloud kitchen atau food delivery berbasis aplikasi. Bagaimana cara anda memanfaatkan teknologi ini untuk mempromosikan dan menjual makanan khas indonesia secara global?</p> | 20% | Menjawab 5 poin      | Menjawab 3 poin | Menjawab 2 poin |

**Rubrik Penilaian Ujian Akhir Semester:**

| Kriteria / No Soal       | Capaian Pembelajaran (%) | Baik Sekali                                                                                               | Cukup                                                                                                                                           | Kurang                                                                           |
|--------------------------|--------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Topik</b>             | <b>10%</b>               | Topik berdasarkan relevansi terbaru yang diungkapkan untuk mendukung pembaharuan produk kue dan roti      | Topik berdasarkan relevansi terbaru yang diungkapkan untuk mendukung pembaharuan produk kue dan roti tetapi tidak didukung fenomena di lapangan | Topik berdasarkan fenomena yang tidak relevan                                    |
| <b>Ide &amp; Gagasan</b> | <b>20%</b>               | Ide & Gagasan berdasarkan konsep terkini yang diungkapkan untuk mendukung pembaharuan produk kue dan roti | Ide & Gagasan berdasarkan konsep terkini yang diungkapkan untuk mendukung                                                                       | Ide & Gagasan berdasarkan konsep terkini berdasarkan fenomena yang tidak relevan |

|                            |            |                                                                           |                                                                            |                                                                          |
|----------------------------|------------|---------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|
|                            |            |                                                                           | pembaharuan produk kue dan roti tetapi tidak didukung fenomena di lapangan |                                                                          |
| <b>Akurasi Resep</b>       | <b>50%</b> | Keakuratan standar resep memuat kecukupan dan formulasi yang sangat jelas | Keakuratan standar resep memuat kecukupan dan formulasi yang jelas         | Keakuratan standar resep memuat kecukupan dan formulasi yang tidak jelas |
| <b>Format Working Plan</b> | <b>20%</b> | Sangat Lengkap memuat informasi pedoman working plan                      | Lengkap memuat informasi pedoman working plan                              | Tidak Lengkap memuat informasi pedoman working plan                      |