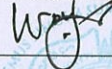


	POLITEKNIK PARIWISATA BATAM	Kode/No : CUM2404. 1
	RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER	Tanggal : 01 Agustus
	PROGRAM SARJANA TERAPAN	Revisi : 1
	MANAJEMEN KULINER	Halaman : 01

Nama Mata Kuliah	: Supervisi Tata Boga	Kode Mata Kuliah	: 4CSTB1
Semester	: 4 (empat)	Rumpun Mata Kuliah	: Wajib Program Studi
Bobot (sks)	: 3	Koordinator Bidang Ilmu	: Rosie Oktavia PR, MM.Par
Dosen Pengampu	: Widyo Wicaksono, S.Tr.Par	Koordinator Mata Kuliah	: Rosie Oktavia PR, MM.Par

Proses	Penanggung jawab			Tanggal
	Nama	Jabatan	Tanda Tangan	
1. Perumusan	Widyo Wicaksono, S.Tr. Par	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, M. Pd	Pjs. Direktur		
5. Pengendalian	Wahyudi Ilham, MM.Par	SPMI		

Capaian Pembelajaran	CPL-PRODI (%) yang Dibebankan pada MK
	CPL 1. Kemampuan Mengelola Operasional Restoran dan Layanan Makanan Lulusan mampu merencanakan, mengorganisir, dan mengelola operasional restoran serta dapur secara efektif dan efisien, termasuk pengelolaan sumber daya manusia, inventaris, dan kebijakan operasional, dengan memastikan mutu dan keamanan pangan. CPL 3. Kemampuan Memimpin dan Berkolaborasi dalam Tim 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. CPL 4. Kemampuan Menerapkan Prinsip Keberlanjutan dalam Industri Kuliner Lulusan mampu mempraktikkan inovasi dan keberlanjutan dalam pengelolaan makanan, layanan kuliner, dan bisnis restoran dengan memperhatikan kepedulian terhadap lingkungan dan tanggung jawab sosial. CPL 7. Kemampuan Menginternalisasi Nilai Etika, Spiritualitas, dan Keanekaragaman 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	Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)
	- CPMK 1 Merencanakan dan mempromosikan pelatihan, merencanakan sesi pelatihan, melaksanakan sesi pelatihan, serta melatih kelompok kecil. - CPMK 2 Penilaian dan Evaluasi Pelatihan: Melaksanakan penilaian hasil pelatihan, mengelola sistem penilaian, serta memantau dan mengevaluasi efektivitas hasil pelatihan. - CPMK 3 Mengawasi operasi tempat kerja rutin, menangani keluhan, serta memantau kegiatan kerja untuk memastikan kelancaran dan kualitas pelatihan serta operasional.

	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK) 1. Sub-CPMK1 RPS dan Kontrak Perkuliahan, memahami pengertian Supervisi dan Struktur Organisasi Dapur 2. SUBCPMK 2 Praktikum Merencanakan, Mengorganisasi, Melaksanakan dan Mengawasi Pelatihan Supervisi I (I.55HDR00.179.2) 3. SUBCPMK 3 Merencanakan dan Mengelola Operasional Dapur dalam pelatihan simulasi praktikum (I.55HDR00.180.2) 4. SUBCPMK 4 Praktikum Merencanakan, Mengorganisasi, Melaksanakan dan Mengawasi Pelatihan Supervisi II (I.55HDR00.179.2) 5. SUBCPMK 5 Mengimplementasi teknik komunikasi dan pengelolaan staff dalam pelatihan simulasi praktikum (I.55HDR00.181.2) 6. SUBCPMK 6 Praktikum Merencanakan, Mengorganisasi, Melaksanakan dan Mengawasi Pelatihan Supervisi III (I.55HDR00.179.2) 7. SUBCPMK 7 Mengimplementasi Instruksi dan Pengarahan Dalam Beberapa Situasi (I.55HDR00.205.2) 8. SUBCPMK 8 Praktikum Merencanakan, Mengorganisasi, Melaksanakan dan Mengawasi Pelatihan Supervisi IV (I.55HDR00.179.2) 9. SUBCPMK 9 Ujian Tengah Semester 10. SUBCPMK 10 Mengelola Sistem Penilaian Mutu dan Standar Layanan dalam pelatihan simulasi praktikum (I.55HDR00.234.2) 11. SUBCPMK 11 Praktikum Merencanakan, Mengorganisasi, Melaksanakan dan Mengawasi Pelatihan Supervisi V (I.55HDR00.179.2) 12. SUBCPMK 12 Menangani pengelolaan Konflik dan Keluhan berdasarkan situasi di dapur (I.55HDR00.209.2) 13. SUBCPMK 13 Praktikum Merencanakan, Mengorganisasi, Melaksanakan dan Mengawasi Pelatihan Supervisi VI (I.55HDR00.179.2) 14. SUBCPMK 14 Mengembangkan Prosedur Penilaian serta Pelaporan menggunakan teknologi dalam supervisi dapur (I.55HDR00.183.2) 15. SUBCPMK 15 Praktikum Merencanakan, Mengorganisasi, Melaksanakan dan Mengawasi Pelatihan Supervisi VII (I.55HDR00.179.2) 16. SUBCPMK 16 Ujian Akhir Semester																																																																				
	Korelasi CPMK terhadap Sub-CPMK <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>v</td><td></td><td>v</td><td></td><td>v</td><td></td><td></td><td>v</td><td></td><td>v</td><td></td><td>v</td><td></td><td></td></tr><tr><td>CPMK 2</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><td></td><td>v</td><td>v</td><td>v</td><td>v</td><td>v</td><td>v</td><td></td></tr><tr><td>CPMK 3</td><td></td><td>v</td><td></td><td>v</td><td></td><td>v</td><td></td><td>v</td><td></td><td></td><td>v</td><td></td><td>v</td><td></td><td>v</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	v	v	v		CPMK 3		v		v		v		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	v	v	v																																																						
CPMK 3		v		v		v		v			v		v		v																																																						
Diskripsi Singkat Mata Kuliah	Mata kuliah Supervisi Tata Boga memberikan keterampilan manajerial yang penting dalam mengawasi dan mengelola operasional dapur serta produksi makanan di industri kuliner. Dalam mata kuliah ini, mahasiswa program studi Manajemen Kuliner akan mempelajari teknik supervisi yang efektif, mulai dari pengawasan kualitas makanan, pengelolaan staf dapur, hingga penerapan standar kebersihan dan keselamatan pangan. Mahasiswa juga akan dilatih untuk mengelola sumber daya dengan efisien, memantau kinerja tim, serta memastikan proses produksi berjalan lancar dan sesuai dengan prosedur yang ditetapkan. Sinergi antara supervisi tata boga dengan manajemen kuliner memungkinkan mahasiswa untuk menjadi pemimpin yang mampu mengoptimalkan kinerja operasional di dapur, meningkatkan kualitas produk, serta mencapai tujuan bisnis kuliner yang sukses.																																																																				
Bahan Kajian Mata Pelajaran	1. Merencanakan dan Mempromosikan Pelatihan (I.55HDR00.179.2) 2. Merencanakan Sejumlah Sesi Pelatihan (I.55HDR00.180.2) 3. Melaksanakan Penilaian (I.55HDR00.177.2) 4. Melaksanakan Sesi Pelatihan (I.55HDR00.181.2) 5. Melatih Kelompok Kecil (I.55HDR00.178.2) 6. Mengikuti dan Menjalankan Instruksi dan Pengarahan Dalam Beberapa Situasi (I.55HDR00.205.2) 7. Memantau dan Mengevaluasi Efektivitas Hasil Pelatihan (I.55HDR00.233.2) 8. Mengelola Sistem Penilaian Untuk Hasil Pelatihan (I.55HDR00.234.2) 9. Mengawasi Operasi Tempat Kerja Rutin (I.55HDR00.238.2) 10. Menangani Keluhan (I.55HDR00.209.2) 11. Mengevaluasi Pelatihan dan Sistem Penilaian (I.55HDR00.182.2) 12. Mengembangkan Prosedur Penilaian (I.55HDR00.183.2) 13. Memantau Kegiatan Kerja (I.55HDR00.184.2)																																																																				

References	Utama:	Pendukung:
	Supervision in the Hospitality Industry" oleh John R. Walker, "Professional Cooking" oleh Wayne Gisslen Kitchen Management" oleh Alan F. Turner, "Cost Control in the Hospitality Industry" oleh Michael M. Coltman. Effective Leadership and Management in Nursing" oleh Eleanor J. Sullivan, "Human Resource Management for the Hospitality Industry" oleh Dennis Nickson Quality Management in the Hospitality Industry" oleh John M. Ivancevich. Conflict Management in the Workplace" oleh Shay McConnon, "Event Management and Catering Operations" oleh Joseph E. Bonn. Technology in the Hospitality Industry" oleh Peter Jones, "Hospitality Financial Management" oleh Agnes L. DeFranco.	
Media Pembelajaran	Software:	Hardware:
	- MS. Word - MS. Powerpoint - Youtube	- Laptop - Proyektor - Bluetooth Speaker

Pertemuan	Sub-CPMK	Penilaian		Bentuk /Metode Pembelajaran; Pengasan: [Estimasi Waktu]		Type of Learning Objective Materials (LOM)	Materi Pembelajaran [Pustaka]	Tugas	Bobot Penilaian (%)
		Indicators	Criteria	Synchronous	Asynchronous				
-1	-2	-3	-4	-5	-6	-7	-8	-9	-10
1	RPS dan Kontrak Perkuliahan, Mahasiswa mampu mendefinisikan Organisasi Dapur	Mahasiswa mengidentifikasi dan menjelaskan struktur organisasi dapur serta peran masing-masing posisi dalam operasional dapur.	Criteria: • Menunjukkan pemahaman yang baik tentang struktur organisasi dapur. • Menyusun RPS dan kontrak perkuliahan dengan jelas dan terstruktur. • Menjelaskan peran supervisor dan staf dalam sistem operasional dapur.	Metode: • Kuliah 30 menit • Diskusi 60 menit	Metode: • Belajar mandiri 80 menit • E-Learning pertemuan 2	Teks: • Slide Presentasi			2%
			Non-test task: • Diskusi tentang dasar-dasar supervisi • Bentuk Kelompok diskusi tentang pengelompokan tim						
2	Praktikum Merencanakan, Mengorganisasi, Melaksanakan dan Mengawasi Pelatihan Supervisi I (1.55HDR00.179.2)	Merencanakan, mengorganisasi, melaksanakan, dan mengawasi pelatihan supervisi pertama.	Criteria: • Merencanakan program pelatihan yang sesuai dengan kebutuhan operasional dapur. • Mengorganisir sumber daya manusia dalam pelatihan supervisi dengan efektif. • Melaksanakan pelatihan sesuai dengan standar operasional yang telah ditentukan.	Metode: • Simulasi • Praktikum • Supervisi Tata Boga • TM 1x (2x170)	Metode: • Diskusi kelompok supervisi	Praktek: • Praktek langsung disaat operasional tata boga di dapur			2%
			Non-test task:						

Pertemuan	Sub-CPMK	Penilaian				Bentuk /Metode Pembelajaran; Pengasaan; [Estimasi Waktu]		Type of Learning Objective Materials (LOM)	Materi Pembelajaran [Pustaka]	Tugas	Bobot Penilaian (%)
		Indicators	Criteria	Synchronous	Asynchronous						
-1	-2	-3	-4	-5	-6	-7	-8	-9	-10		
3	Merencanakan dan Mengelola Operasional Dapur dalam pelatihan simulasi praktikum (1.55HDDR00.180.2)	Mahasiswa merencanakan dan mengelola operasional dapur dalam simulasi praktikum dengan efisien.	Criteria: Kecepatan dalam melakukan perencanaan Merancang jadwal kerja staf, mengelola inventaris bahan baku, proses produksi makanan secara efisien sesuai dengan standar operasional prosedur.	Metode: • Kuliah 30 menit • Diskusi 60 menit TM 1x (1x170)	Metode: • Belajar mandiri 80 menit • E-Learning pertemuan 2	Teks: • Slide Presentasi				2%	
			Non-test task: • Diskusi kelompok berdasarkan pelaksanaan perencanaan pelatihan simulasi praktikum								
			Criteria: • Mengidentifikasi area yang perlu perbaikan berdasarkan pelatihan sebelumnya. • Melakukan penyesuaian pada pelatihan dengan memperhatikan hasil evaluasi.	Metode: • Simulasi • Praktikum Supervisi Tata Boga TM 1x (2x170)	Metode: • Diskusi kelompok supervisi	Praktek: Praktik langsung disaat operasional tata boga di dapur				2%	
4	Praktikum Merencanakan, Mengorganisasi, Melaksanakan dan Mengawasi Pelatihan Supervisi II (1.55HDDR00.179.2)	Merencanakan, mengorganisasi, melaksanakan, dan mengawasi pelatihan supervisi kedua.								2%	
5	Mengimplementasi teknik komunikasi dan pengelolaan staff dalam pelatihan simulasi praktikum (1.55HDDR00.181.2)	Mahasiswa menerapkan teknik komunikasi yang efektif dan profesional dalam memberikan instruksi, memotivasi, serta menyelesaikan konflik dengan staf secara kolaboratif selama pelatihan simulasi praktikum.	Criteria: • Kecepatan dalam Penerapan komunikasi yang efektif • Kecepatan dalam pengelolaan craft dengan membagi tugas secara tepat • Kecepatan dalam memberikan motivasi dan menyelesaikan penyelesaian konflik • Kecepatan dalam melakukan sikap kepemimpinan	Metode: • Kuliah 30 menit • Diskusi 60 menit TM 1x (1x170)	Metode: • Belajar mandiri 80 menit • E-Learning pertemuan 2	Teks: • Slide Presentasi				2%	
			Non-test task: • Diskusi kelompok berdasarkan pelaksanaan pelatihan simulasi praktikum								

Pertemuan	Sub-CPMK	Penilaian			Bentuk /Metode Pembelajaran; [Estimasi Waktu]		Type of Learning Objective Materials (LOM)	Materi Pembelajaran [Pustaka]	Tugas	Bobot Penilaian (%)
		Indicators	Criteria		Synchronous	Asynchronous				
-1	-2	-3	-4	-5	-6	-7	-8	-9	-10	
			• Ketepatan dalam menciptakan kinerja tim yang baik							
			Non-test task: • Bentuk kelompok, dan diskusi teknik dasar pendeleghasian • Diskusi tentang praktek teknik delegasi yang sesuai dengan standar operasional prosedur							
6	Praktikum Merencanakan, Mengorganisasi, Melaksanakan dan Mengawasi Pelatihan Supervisi III (1.55HDR00.179.2)	Mampu merencanakan, mengorganisasi, melaksanakan, dan mengawasi pelatihan supervisi ketiga.	Criteria: • Melakukan evaluasi terhadap kinerja peserta pelatihan. • Meningkatkan kualitas pelatihan berdasarkan hasil evaluasi dan umpan balik. Non-test task: •	Metode: • Simulasi Praktikum Supervisi Tata Boga	Metode: • Diskusi kelompok supervisi		Praktek: • Praktek langsung disaat operasional tata boga di dapur			3%
7	Mengikuti dan Menjalankan Instruksi dan Pengarahan Dalam Beberapa Situasi (1.55HDR00.205.2)	Mahasiswa mengikuti dan menjalankan instruksi atau pengarahan dengan tepat sesuai prosedur yang diberikan dalam situasi operasional kuliner.	Criteria: • Ketepatan dalam memastikan para craft mengikuti dan menjalankan prosedur yang diberikan saat operasional kuliner Non-test task: •	Metode: • Kuliah 30 menit • Diskusi 60 menit	Metode: • Belajar mandiri 80 menit • E-Learning pertemuan 2		Teks: • Slide Presentasi			2%
8	Praktikum Merencanakan, Mengorganisasi, Melaksanakan dan Mengawasi Pelatihan Supervisi IV (1.55HDR00.179.2)	Mampu merencanakan, mengorganisasi, melaksanakan, dan mengawasi pelatihan supervisi keempat.	Criteria: • Memastikan pelatihan berjalan dengan lancar sesuai dengan tujuan yang ditetapkan. • Mengidentifikasi masalah yang muncul dan memberikan solusi. Non-test task: •	Metode: • Simulasi Praktikum Supervisi Tata Boga	Metode: • Diskusi kelompok supervisi		Praktek: • Praktek langsung disaat operasional tata boga di dapur			2%

Pertemuan	Sub-CPMK	Penilaian			Bentuk /Metode Pembelajaran; Pengasan; [Estimasi Waktu]		Type of Learning Objective Materials (LOM)	Materi Pembelajaran [Pustaka]	Tugas	Bobot Penilaian (%)
		Indicators	Criteria		Synchronous	Asynchronous				
-1	-2	-3	-4	-5	-6	-7	-8	-9	-10	
	Ujian Tengah Semester	Mampu menguasai materi yang telah dipelajari dalam ujian tengah semester.	Criteria: • Menjawab soal dengan tepat sesuai dengan materi yang telah diajarkan. • Menunjukkan pemahaman yang mendalam terhadap topik yang diuji. Non-test task: • Absen, disiplin, dan grooming	Metode: • Open Book • Problem solving	Metode: • Belajar mandiri 80 menit					
9									30 %	
Ujian Tengah Semester (30%)										
10	Mengelola Sistem Penilaian Mutu dan Standar Layanan dalam pelatihan simulasi praktikum(1.55HDR00.2 34.2)	Mahasiswa mengelola sistem penilaian mutu dan standar layanan sesuai dengan prosedur operasional standar (SOP) dalam simulasi praktikum, mencakup perencanaan, pelaksanaan, pengawasan, dan evaluasi.	Criteria: • Ketepatan dalam mengelola system penilaian mutu dan standar layanan sesuai SOP dalam simulasi praktikum mencakup perencanaan, pelaksanaan, pengawasan, dan evaluasi Non-test task: • Diskusi tentang hasil praktik dilakukan	Metode: • Kuliah 30 menit • Diskusi 60 menit TM 1x (1x170)	Metode: • Belajar mandiri 80 menit • E-Learning pertemuan 2	Teks: • Slide Presentasi				2%
11	Praktikum Merencanakan, mengorganisasi, melaksanakan, dan Mengawasi Pelatihan Supervisi V (1.55HDR00.179.2)	Mampu merencanakan, mengorganisasi, melaksanakan, dan mengawasi pelatihan supervisi kelima.	Criteria: • Memastikan pelatihan supervisi berjalan efektif dengan memonitor setiap tahap. • Mengidentifikasi dan menangani hambatan yang muncul dalam pelatihan. Non-test task:	Metode: • Simulasi Praktikum Supervisi Tata Boga TM 1x (2x170)	Metode: • Diskusi kelompok supervisi	Praktek: Praktik langsung disaat operasional tata boga di dapur				2%

Pertemuan	Sub-CPMK	Penilaian		Bentuk /Metode Pembelajaran; Pengasan; [Estimasi Waktu]		Type of Learning Objective Materials (LOM)	Materi Pembelajaran [Pustaka]	Tugas	Bobot Penilaian (%)
		Indicators	Criteria	Synchronous	Asynchronous				
-1	-2	-3	-4	-5	-6	-7	-8	-9	-10
12	Mengangani pengelolaan Konflik dan Keluhan berdasarkan situasi di dapur (1.55HDR00.209.2)	Mahasiswa mengidentifikasi penyebab konflik atau keluhan, mengambil langkah mediasi atau penyelesaian secara profesional, serta memberikan solusi yang efektif sesuai dengan situasi di dapur.	Criteria: Kecepatan dalam mengidentifikasi penyebab konflik atau keluhan, mengambil langkah mediasi atau penyelesaian secara profesional, serta memberikan solusi yang efektif sesuai dengan situasi di dapur	Metode: • Kuliah 30 menit • Diskusi 60 menit TM 1x (1x170)	Metode: • Belajar mandiri 80 menit • E-Learning pertemuan 2	Teks: • Slide Presentasi			2%
			Non-test task: • Diskusi tentang hasil praktik di lapangan • Bentuk kelompok dan menganalisa konflik yang terjadi serta langkah mediasi yang ditempuh						
			Criteria: • Melakukan evaluasi pasca-pelatihan untuk meningkatkan hasil pelatihan berikutnya. • Meningkatkan kualitas supervisi berdasarkan masukan dari peserta. Non-test task:	Metode: • Simulasi Praktikum Supervisi Tata Boga TM 1x (2x170)	Metode: • Diskusi kelompok supervisi	Praktek: Praktik langsung disaat operasional tata boga di dapur			
13	Praktikum Merencanakan, Mengorganisasi, Melaksanakan dan Mengawasi Pelatihan Supervisi VI (1.55HDR00.179.2)	Mampu merencanakan, mengorganisasi, melaksanakan, dan mengawasi pelatihan supervisi keeanam.							3%

Pertemuan	Sub-CPMK	Penilaian		Bentuk /Metode Pembelajaran; Pengasan: [Estimasi Waktu]		Type of Learning Objective Materials (LOM)	Materi Pembelajaran [Pustaka]	Tugas	Bobot Penilaian (%)
		Indicators	Criteria	Synchronous	Asynchronous				
-1	-2	-3	-4	-5	-6	-7	-8	-9	-10
14	Mengembangkan Prosedur Penilaian serta Pelaporan menggunakan teknologi dalam supervisi dapur (1.55HDR00.183.2)	Mahasiswa menyusun prosedur penilaian kinerja dapur dan membuat laporan operasional dengan menggunakan perangkat teknologi secara akurat dan sistematis.	Criteria: Ketepatan dalam menyusun prosedur penilaian kinerja dapur dan membuat laporan operasional dengan menggunakan teknologi secara akurat dan sistematis.	Metode: • Kuliah 30 menit • Diskusi 60 menit TM 1x (1x170)	Metode: • Belajar mandiri 80 menit • E-Learning pertemuan 2	Teks: • Slide Presentasi			2%
15	Praktikum Merencanakan, Mengorganisasi, Melaksanakan dan Mengawasi Pelatihan Supervisi VII (1.55HDR00.179.2)	Mampu merencanakan, mengorganisasi, melaksanakan, dan mengawasi pelatihan supervisi ketujuh.	Criteria: • Memastikan bahwa semua aspek pelatihan terlaksana dengan baik dan sesuai dengan standar. • Menyusun laporan lengkap yang mencakup seluruh kegiatan supervisi. Non-test task:	Metode: • Simulasi Praktikum Supervisi Tata Boga TM 1x (2x170)	Metode: Diskusi kelompok supervisi	Praktek: Praktik langsung disaat operasional tata boga di dapur			2%

Pertemuan	Sub-CPMK	Penilaian		Bentuk /Metode Pembelajaran; [Estimasi Waktu]		Type of Learning Objective Materials (LOM)	Materi Pembelajaran [Pustaka]	Tugas	Bobot Penilaian (%)
		Indicators	Criteria	Synchronous	Asynchronous				
-1	-2	-3	-4	-5	-6	-7	-8	-9	-10
16	Ujian Akhir Semester dan Praktikum Test		Criteria: • Menjawab soal dengan tepat sesuai dengan materi yang telah diajarkan. • Menunjukkan pemahaman yang mendalam terhadap topik yang diuji. Non-test task: • Absendi, disiplin, dan grooming	Metode: • Open Book • Problem solving	Metode: • Belajar mandiri 80 menit				40%
Ujian Akhir Semester (20%) Ujian Praktikum (20%)									

Rubrik Penilaian

Bentuk Evaluasi	Capaian Pembelajaran (%)	Instrumen Penilaian	Tagihan (Bukti)	Bobot Penilaian (%)
Pertemuan 1	2%	Kegiatan Pembelajaran Kelas Mengenai Supervisi Tata Boga	RPS & Kontrak Perkuliahan, PPT	2%
Pertemuan 2	2%	Aktifitas Pembelajaran Praktikum	Absensi, Form Observasi Praktikum, Dokumentasi Praktik	2%
Pertemuan 3	2%	Kegiatan Pembelajaran Kelas Mengenai Supervisi Tata Boga	Excel , PowerPoint Presentasi (PPT)	2%
Pertemuan 4	2%	Aktifitas Pembelajaran Praktikum	Absensi, Form Observasi Praktikum, Dokumentasi Praktik	2%
Pertemuan 5	2%	Kegiatan Pembelajaran Kelas Mengenai Supervisi Tata Boga	Excel , PowerPoint Presentasi (PPT)	2%
Pertemuan 6	3%	Aktifitas Pembelajaran Praktikum	Absensi, Form Observasi Praktikum, Dokumentasi Praktik	3%
Pertemuan 7	2%	Kegiatan Pembelajaran Kelas Mengenai Supervisi Tata Boga	Excel , PowerPoint Presentasi (PPT)	2%
Pertemuan 8	2%	Aktifitas Pembelajaran Praktikum	Absensi, Form Observasi Praktikum, Dokumentasi Praktik	2%
Pertemuan 9	30%	Mid Test	Mid Test Paper	30%
Pertemuan 10	2%	Kegiatan Pembelajaran Kelas Mengenai Supervisi Tata Boga	Excel , PowerPoint Presentasi (PPT)	2%
Pertemuan 11	2%	Aktifitas Pembelajaran Praktikum	Absensi, Form Observasi Praktikum, Dokumentasi Praktik	2%
Pertemuan 12	2%	Kegiatan Pembelajaran Kelas Mengenai Supervisi Tata Boga	Excel , PowerPoint Presentasi (PPT)	2%
Pertemuan 13	3%	Aktifitas Pembelajaran Praktikum	Absensi, Form Observasi Praktikum, Dokumentasi Praktik	3%
Pertemuan 14	2%	Kegiatan Pembelajaran Kelas Mengenai Supervisi Tata Boga	Excel , PowerPoint Presentasi (PPT)	2%
Pertemuan 15	2%	Aktifitas Pembelajaran Praktikum	Final test paper	2%
Pertemuan 16	40%	Final Test & Paractice Test	Final Test Paper & Practice Test Papper	40%
Total				100

Rubrik Penilaian Ujian Tengah Semester:

Kriteria / No Soal	Capaian Pembelajaran (%)	Baik Sekali	Baik	Cukup
1. Situasi: Dalam sebuah restoran dengan kapasitas tinggi, terjadi keterlambatan penyajian makanan akibat kurangnya koordinasi antara tim dapur dan bagian pelayanan. Hal ini mengakibatkan banyak pelanggan mengeluh dan meninggalkan restoran tanpa menyelesaikan makanan mereka. Pertanyaan: Sebagai supervisor dapur, bagaimana Anda mengidentifikasi penyebab utama masalah ini dan merancang solusi yang efektif untuk meningkatkan efisiensi operasional dapur?	25%	Jawaban sangat komperhensif dan mendalam, struktur jawaban rapi dan memberikan perspektif kritis (85 - 100)	Jawaban cukup mendetail dan menunjukkan pemahaman yang baik terhadap materi (70 – 84)	Jawaban masih dapat diterima tetapi masih kurang terstruktur. Analisis tidak mendalam dan contoh yang diberikan kurang relevan (55 – 69)
2. Situasi: Seorang koki utama di dapur Anda merasa tidak dihargai oleh manajemen karena ide-idenya sering diabaikan. Hal ini menyebabkan motivasi kerja menurun dan berdampak pada kualitas makanan yang dihasilkan. Pertanyaan: Sebagai supervisor, strategi komunikasi apa yang akan Anda gunakan untuk mengatasi perasaan tidak dihargai ini dan bagaimana cara menjaga semangat kerja staf dapur agar tetap termotivasi?	25%	Jawaban sangat komperhensif dan mendalam, struktur jawaban rapi dan memberikan perspektif kritis (85 - 100)	Jawaban cukup mendetail dan menunjukkan pemahaman yang baik terhadap materi (70 – 84)	Jawaban masih dapat diterima tetapi masih kurang terstruktur. Analisis tidak mendalam dan contoh yang diberikan kurang relevan (55 – 69)
3. Situasi: Saat restoran sedang penuh, seorang staf baru yang bekerja di bagian persiapan bahan membuat kesalahan dalam pemotongan	25%	Jawaban sangat komperhensif dan mendalam, struktur jawaban rapi dan memberikan perspektif kritis (85 - 100)	Jawaban cukup mendetail dan menunjukkan pemahaman yang baik terhadap materi (70 – 84)	Jawaban masih dapat diterima tetapi masih kurang terstruktur. Analisis tidak mendalam dan contoh yang diberikan kurang relevan (55 – 69)

daging sehingga bahan baku menjadi tidak sesuai standar. Staf senior merasa terganggu dan terjadi perdebatan di dapur yang memperlambat proses kerja. Pertanyaan: Sebagai supervisor, bagaimana Anda akan menangani situasi ini? Instruksi dan pengarahan seperti apa yang harus Anda berikan agar masalah ini tidak terulang tanpa menciptakan ketegangan antara staf?				
4. Situasi: Salah satu staf dapur mengalami cedera ringan akibat terburu-buru saat memasak, dan staf lainnya mulai kehilangan fokus karena situasi tersebut. Pertanyaan: Bagaimana Anda sebagai supervisor dapat mengendalikan situasi ini dengan memberikan instruksi yang tepat untuk menenangkan tim, memastikan keselamatan kerja, dan menjaga kelancaran operasional restoran?	25%	Jawaban sangat komperhensif dan mendalam, struktur jawaban rapi dan memberikan perspektif kritis (85 - 100)	Jawaban cukup mendetail dan menunjukan pemahaman yang baik terhadap materi (70 – 84)	Jawaban masih dapat diterima tetapi masih kurang terstruktur. Analisis tidak mendalam dan contoh yang diberikan kurang relevan (55 – 69)

Rubrik Penilaian Ujian Akhir Semester:

Kriteria / No Soal	Capaian Pembelajaran (%)	Baik Sekali	Baik	Cukup
1. (SUBCPMK 10 - Mengelola Sistem Penilaian Mutu dan Standar Layanan) Situasi: Setelah melakukan inspeksi kualitas makanan di restoran, Anda menemukan bahwa beberapa hidangan tidak memenuhi standar rasa dan penyajian yang telah ditentukan. Beberapa pelanggan juga mengeluh tentang ketidakkonsistenan kualitas makanan dari hari ke hari. Pertanyaan: Sebagai supervisor, bagaimana Anda mengembangkan sistem penilaian mutu yang dapat membantu menjaga konsistensi kualitas makanan, dan langkah apa yang akan Anda ambil untuk mengatasi masalah ini?	25%	Jawaban sangat komperhensif dan mendalam, struktur jawaban rapi dan memberikan perspektif kritis (85 - 100)	Jawaban cukup mendetail dan menunjukkan pemahaman yang baik terhadap materi (70 – 84)	Jawaban masih dapat diterima tetapi masih kurang terstruktur. Analisis tidak mendalam dan contoh yang diberikan kurang relevan (55 – 69)
2. Situasi: Seorang pelanggan mengeluh bahwa makanan yang dipesan tidak sesuai dengan yang tertera di menu. Saat Anda meminta penjelasan kepada tim dapur, seorang koki mengatakan bahwa dia mencoba melakukan improvisasi tanpa berkonsultasi dengan tim manajemen. Pertanyaan: Bagaimana cara Anda menangani konflik ini agar pelanggan tetap puas, staf dapur memahami pentingnya standar resep, dan masalah serupa tidak terjadi di masa mendatang?	25%	Jawaban sangat komperhensif dan mendalam, struktur jawaban rapi dan memberikan perspektif kritis (85 - 100)	Jawaban cukup mendetail dan menunjukkan pemahaman yang baik terhadap materi (70 – 84)	Jawaban masih dapat diterima tetapi masih kurang terstruktur. Analisis tidak mendalam dan contoh yang diberikan kurang relevan (55 – 69)

3. Situasi: Dua staf senior di dapur memiliki perbedaan pendapat mengenai metode memasak yang paling efisien. Konflik ini menyebabkan mereka tidak bekerja sama dengan baik dan memperlambat proses produksi makanan. Pertanyaan: Sebagai supervisor, bagaimana strategi terbaik yang bisa Anda lakukan untuk menangani konflik ini sehingga tim dapur tetap solid dan operasional berjalan lancar?	25%	Jawaban sangat komperhensif dan mendalam, struktur jawaban rapi dan memberikan perspektif kritis (85 - 100)	Jawaban cukup mendetail dan menunjukkan pemahaman yang baik terhadap materi (70 – 84)	Jawaban masih dapat diterima tetapi masih kurang terstruktur. Analisis tidak mendalam dan contoh yang diberikan kurang relevan (55 – 69)
4. Situasi: Restoran Anda baru saja mengadopsi sistem digital untuk pencatatan pesanan dan inventaris bahan baku. Namun, beberapa staf masih kesulitan dalam mengoperasikan sistem ini dan lebih memilih cara manual, yang menyebabkan ketidaksesuaian stok bahan baku. Pertanyaan: Sebagai supervisor, bagaimana Anda memastikan bahwa seluruh staf dapat beradaptasi dengan teknologi baru ini dan bagaimana Anda akan mengembangkan prosedur pelaporan yang lebih efisien untuk menghindari kesalahan dalam manajemen stok?menenangkan tim, memastikan keselamatan kerja, dan menjaga kelancaran operasional restoran?	25%	Jawaban sangat komperhensif dan mendalam, struktur jawaban rapi dan memberikan perspektif kritis (85 - 100)	Jawaban cukup mendetail dan menunjukkan pemahaman yang baik terhadap materi (70 – 84)	Jawaban masih dapat diterima tetapi masih kurang terstruktur. Analisis tidak mendalam dan contoh yang diberikan kurang relevan (55 – 69)

Rubrik Penilaian Ujian Praktikum:

FORMAT PENILAIAN SUPERVISI

Nama Mahasiswa : _____
NIM : _____
Kelas : _____
Tanggal Praktikum : _____
Nama Pengawas : _____

NO	ASPEK PENILAIAN	SKOR (1-5)
1	ATTANDANCE	
2	CLEANLINES HYGIENE	
3	MISE EN PLACE	
4	WASTAGE	
5	METHOD OF WORK	
6	PRESENTATION	
TOTAL SKOR		

CATATAN EVALUASI

TINDAK LANJUT
