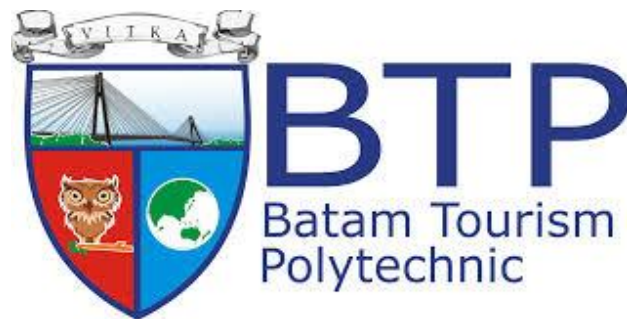


LAPORAN ANALISIS DAN EVALUASI PEMUTAKHIRAN KURIKULUM



**POLITEKNIK PARIWISATA BATAM
JULI 2019**

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur kami panjatkan kepada kehadiran Allah SWT, atas segala amanah, berkah serta rahmat-Nya sehingga Laporan Hasil Analisis dan Evaluasi Pemutakhiran Kurikulum Tahun 2019 di lingkungan Politeknik Pariwisata Batam dapat diselesaikan dan dilaporkan.

Dokumen Kurikulum merupakan pedoman dalam penyelenggaraan pendidikan tinggi. Adapun dokumen Kurikulum diharapkan dapat diikuti dan dilaksanakan oleh Dosen, Staff, Pemangku kepentingan di Politeknik Pariwisata Batam pada kegiatan pembelajaran dimana dokumen kurikulum ini akan di evaluasi setiap tahunnya mengikuti perkembangan dan kebutuhan dunia industri pariwisata dan perhotelan

Laporan hasil Hasil Analisis dan Evaluasi Pemutakhiran Kurikulum tahun 2019 merupakan laporan yang dilakukan sebagai langkah memantau dan mengevaluasi kegiatan akademik yang dilakukan oleh program studi.

Demikian laporan hasil evaluasi kurikulum ini disusun, kami ucapkan terima kasih kepada Direktur Politeknik Pariwisata Batam yang telah mengesahkan Laporan ini dan kepada pihak yang telah memberikan masukan pada waktu penyusunan laporan Hasil Analisis dan Evaluasi Pemutakhiran Kurikulum Politeknik Pariwisata Batam.

Batam, Juli 2019

Penyusun

DAFTAR ISI

Cover	
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI.....	iii
A. Pendahuluan	1
B. Evaluasi Kurikulum Program Studi Manajemen Kuliner	2
C. Lampiran Kegiatan Evaluasi Kurikulum.....	11

A. Pendahuluan

Kualitas dan mutu pendidikan tinggi merupakan kegiatan sistemik yang dilakukan untuk meningkatkan mutu pendidikan tinggi secara berencana dan berkelanjutan. Undang Undang Republik Indonesia, Nomor 12 Tahun 2012 pasal 53 tentang Pendidikan Tinggi, dikemukakan “sistem penjaminan mutu internal yang dikembangkan oleh Perguruan Tinggi meliputi 10 standar : standar isi, standar proses, standar kompetensi lulusan, standar pendidik dan tenaga kependidikan, standar sarana dan prasarana, standar pengelolaan, standar pembiayaan, standar penilaian, penelitian dan standar pengabdian kepada masyarakat. Sistem penjaminan mutu secara eksternal yang dilakukan melalui akreditasi oleh Badan Akreditasi Nasional Perguruan Tinggi (BAN-PT).

Analisis dan Evaluasi Pemutakhiran Kurikulum ini dilakukan di seluruh program studi Politeknik Pariwisata Batam yang dilaksanakan tanggal 17 – 21 Juni 2019 dalam bentuk evaluasi kurikulum Program Studi tahun 2017 dan kurikulum Program Studi tahun 2019.

Evaluasi pemutakhiran kurikulum ini merupakan sebuah usaha penjaminan mutu terhadap penggunaan kurikulum di tingkat program studi. Lembaga penjaminan mutu melakukan monitoring dengan menggunakan instrumen yang dapat dimanfaatkan sebagai evaluasi program studi yang dilakukan secara berkala. Data monitoring dan evaluasi merupakan data kurikulum program studi tahun 2019 yang kemudian dibandingkan dengan kurikulum program studi tahun 2017. Oleh karena itu, data yang diperoleh dapat menjadi penuntun program studi melakukan evaluasi menetapkan rencana tindak lanjut, perencanaan, menetapkan pelaksanaan, monitoring-evaluasi, serta perbaikan terus-menerus untuk mencapai standar dan kriteria yang ditetapkan.

B. Evaluasi Kurikulum Program Studi

1. Manajemen Kuliner

SEMESTER I

2019					2017				
Matakuliah	Kode	T	P	Total SKS	Matakuliah	Kode	T	P	Total SKS
Agama	1CAGA1	2	-	2	Agama	1CAGA1	2	-	2
Pancasila	1CPAA1	2	-	2	Pancasila	1CPAA1	2	-	2
Bahasa Inggris Hospitaliti	2CBIH1	2	-	2	Bahasa Inggris Hospitaliti	2CBIH1	2	-	2
Pengantar Pariwisata dan Perhotelan	2CPPP1	2	-	2	Pengantar Pariwisata dan Perhotelan	2CPPP1	2	-	2
Operasional Tata Boga 1	3COT11	-	4	4	Operasional Tata Boga 1	3COT11	-	4	4
Komoditi Pangan	2CKPN1	-	3	3	Komoditi Pangan	2CKPN1	-	3	3
Penanganan Peralatan	2CPPN1	-	2	2	Penanganan Peralatan	2CPPN1	-	2	2
Etika Profesi	5CEPI1	2	-	2	Etika Profesi	5CEPI1	2	-	2
Hygiene, Sanitasi, dan Keselamatan Kerja	2CHSK1	-	3	3	Hygiene, Sanitasi, dan Keselamatan Kerja	2CHSK1	-	3	3
Bahasa Indonesia	1CBIA1	2	-	2	Bahasa Indonesia	1CBIA1	2	-	2
Total SKS		12	12	24	Total SKS		12	12	24

SEMESTER II

2019					2017				
Matakuliah	Kode	T	P	Total SKS	Matakuliah	Kode	T	P	Total SKS
Pengetahuan Kuliner Indonesia	3CPKI1	-	2	2	Pengetahuan Kuliner Indonesia	3CPKI1	-	2	2
Kewarganegaraan	1CKEN1	2	-	2	Kewarganegaraan	1CKEN1	2	-	2
Bahasa Inggris Jasa Boga	2CBIJ1	-	2	2	Bahasa Inggris Hospitaliti 2	2CBIJ1	-	2	2
Pemahaman Lintas Budaya	5CPLB1	2	-	2	Pemahaman Lintas Budaya	5CPLB1	2	-	2
Operasional Tata Boga 2	3COT21	-	4	4	Operasional Tata Boga 2	3COT21	-	4	4
Dasar Dasar Manajemen	2CDDM1	2	-	2	Dasar Dasar Manajemen	2CDDM1	2	-	2
Bahasa Mandarin	2CBMN1	-	2	2	Bahasa Asing Pilihan 1(Mandarin)	2CBMN1	-	2	2
Metode Penulisan dan Penyajian Karya Ilmiah	3CMPP1	2	-	2	Bahasa Indonesia	3CMPP1	2	-	2
Ilmu Gizi 1	3CIG11	2	-	2	Ilmu Gizi 1	3CIG11	2	-	2
Pengetahuan Menu	2CPMU1	-	2	2	Pengetahuan Menu	2CPMU1	-	2	2
Total SKS		10	12	22	Total SKS		10	12	22

SEMESTER III

2019					2017				
Matakuliah	Kode	T	P	Total SKS	Matakuliah	Kode	T	P	Total SKS
Bahasa Perancis	2CBPS1	-	2	2	Bahasa Perancis	2CBPS1	-	2	2
Bahasa Inggris Korespondensi Jasa Boga	2CBIK1	-	2	2	Bahasa Inggris Korespondensi Jasa Boga	2CBIK1	-	2	2
Pengolahan Roti dan Kue	3CPRK1	-	4	4	Pengolahan Roti dan Kue	3CPRK1	-	4	4
Aplikasi Komputer	2CAKR1	-	3	3	Aplikasi Komputer	2CAKR1	-	3	3
Supervisi Tata Boga	4CSTB1	-	3	3	Supervisi Tata Boga	4CSTB1	-	3	3
Pengetahuan Tata Letak Dapur	3CPTL1	-	3	3	Pengetahuan Tata Letak Dapur	3CPTL1	-	3	3
Pengetahuan Makanan dan Minuman	3CPMM1	-	2	2	Pengetahuan Makanan dan Minuman	3CPMM1	-	2	2
Pengetahuan Divisi Kamar	3CPDK1	-	2	2	Pengetahuan Divisi Kamar	3CPDK1	-	2	2
Kewirausahaan	4CKEN1	-	3	3	Kewirausahaan	4CKEN1	-	3	3
Total SKS		-	24	24	Total SKS		-	24	24

SEMESTER IV

2019						2017					
Matakuliah	Kode	T	P	L	Total SKS	Matakuliah	Kode	T	P	L	Total SKS
Praktik Kerja Nyata 1	5CPK11	-	-	15	15	Praktik Kerja Nyata 1	5CPK11	-	-	15	15
Total SKS				15	15	Total SKS				15	15

SEMESTER V

2019					2017					
Matakuliah	Kode	T	P	Total SKS	Matakuliah	Kode	T	P	L	Total SKS
Akuntansi Perhotelan	2CAPN1	2	-	2	Akuntansi Perhotelan	2CAPN1	2	-	-	2
Manajemen Sumber Daya Manusia	2CMSD1	2	-	2	Manajemen Sumber Daya Manusia	2CMSD1	2	-	-	2
Sistem Informasi Hotel	SIH017	-	2	2	Sistem Informasi Hotel	SIH017	-	2	-	2
Hukum Pariwisata	2CHPA1	2	-	2	Hukum Pariwisata	2CHPA1	2	-	-	2
Bahasa Inggris Bisnis Komersial	2CSIH1	-	2	2	Bahasa Inggris Bisnis Komersial	2CSIH1	-	2	-	2
Perencanaan dan Desain Menu	3CPDM1	-	4	4	Perencanaan dan Desain Menu	3CPDM1	-	4	-	4
Teknologi Pangan	2CTPN1	-	3	3	Teknologi Pangan	2CTPN1	-	3	-	3
Pengendalian Biaya 1	3CPB11	2	-	2	Pengendalian Biaya 1	3CPB11	2	-	-	2
Ilmu Gizi 2	3CIG21	-	3	3	Ilmu Gizi 2	3CIG21	-	3		3
Penyajian dan Desain Makanan	3CPDM1	-	2	2	Penyajian dan Desain Makanan	3CPDM1	-	2		2
Total SKS		8	16	24	Total SKS		8	16		24

SEMESTER VI

2019					2016				
Matakuliah	Kode	T	P	Total SKS	Matakuliah	Kode	T	P	Total SKS
Statistik	2CSTK1	-	2	2	Statistik	2CSTK1	-	2	2
Metode Penelitian	3CMPN1	2	-	2	Metode Penelitian	3CMPN1	2	-	2
Seni Kuliner	3CSKR1	-	4	4	Seni Kuliner	3CSKR1	-	4	2
Keterampilan Komunikasi	5CKKI1	-	2	2	Keterampilan Komunikasi	5CKKI1	-	2	2
Pengendalian Biaya 2	3CPB21	-	3	3	Pengendalian Biaya 2	3CPB21	-	3	2
Pemasaran Digital	4CPDL1	-	2	2	Pemasaran Digital	4CPDL1	-	2	2
Manajemen Mutu Kuliner	4CMMK1	2	-	2	Manajemen Mutu Kuliner	4CMMK1	2	-	6
Manajemen Waralaba	4CMWA1	2	-	2	Manajemen Waralaba	4CMWA1	2	-	2
Gastronomi Molekuler	3CGMR1	-	2	2	Gastronomi Molekuler	3CGMR1	-	2	
Statistik	2CSTK1	-	2	2	Statistik	2CSTK1	-	2	
Total SKS		6	15	21	Total SKS		6	15	21

SEMESTER VII

2019						2017					
Matakuliah	Kode	T	P	L	Total SKS	Matakuliah	Kode	T	P	L	Total SKS
Manajemen Even	4CMEN1	-	3	-	3	Praktik Kerja Nyata 2	5CPK21	-	-	15	15
Proyek Akhir	5CPAR1	6	-	-	6						
Total SKS		6	3		9	Total SKS				15	15

SEMESTER VIII

2019						2017				
Matakuliah	Kode	T	P	L	Total SKS	Matakuliah	Kode	T	P	Total SKS
Praktik Kerja Nyata 2	5CPK21	-	-	15	15	Manajemen Even	4CMEN1	-	6	6
						Proyek Akhir	5CPAR1	2	-	2
Total SKS				15	15	Total SKS		6	9	15

2. Manajemen Devisi Kamar

SEMESTER I

2019					2017				
Matakuliah	Kode	T	P	Total SKS	Matakuliah	Kode	T	P	Total SKS
Agama	1RAGA1	2	-	2	Agama	1RAGA1	2	-	2
Pancasila	1RPAA1	2	-	2	Pancasila	1RPAA1	2	-	2
Bahasa Inggris Hospitality	2RBIH1	2	-	2	Bahasa Inggris Hospitality	2RBIH1	2	-	2
Hygiene, Sanitasi dan Keselamatan Kerja	2RHSK1	2	-	2	Hygiene, Sanitasi dan Keselamatan Kerja	2RHSK1	2	-	2
Pengantar Pariwisata dan Perhotelan	2RPPH1	2	-	2	Pengantar Pariwisata dan Perhotelan	2RPPH1	2	-	2
Operasional Kantor Depan 1	3ROK11	-	4	4	Operasional Kantor Depan 1	3ROK11	-	4	4
Operasional Tata Graha 1	3ROT11	-	4	4	Operasional Tata Graha 1	3ROT11	-	4	4
Aplikasi Komputer	2RAKR1	-	3	3	Aplikasi Komputer	2RAKR1	-	3	3
Pelayanan Lena dan Binatu	3RPLB1	-	3	3	Pelayanan Lena dan Binatu	3RPLB1	-	3	3
Total SKS		10	14	24	Total SKS		10	14	24

SEMESTER II

2019					2017				
Matakuliah	Kode	T	P	Total SKS	Matakuliah	Kode	T	P	Total SKS
Bahasa Indonesia	1RBIA1	2	-	2	Bahasa Indonesia	1RBIA1	2	-	2
Kewarganegaraan	1RKEN1	2	-	2	Kewarganegaraan	1RKEN1	2	-	2
Pemahaman Lintas Budaya	5RPLB1	2	-	2	Pemahaman Lintas Budaya	5RPLB1	2	-	2
Bahasa Inggris Perhotelan	2RBIP1	-	2	2	Bahasa Inggris Perhotelan	2RBIP1	-	2	2
Pelayanan Prima	3RPPA1	2	-	2	Pelayanan Prima	3RPPA1	2	-	2
Bahasa Mandarin 1	2RBM11	-	2	2	Bahasa Mandarin 1	2RBM11	-	2	2
Operasional Kantor Depan 2	3ROK21	-	4	4	Operasional Kantor Depan 2	3ROK21	-	4	4
Operasional Tata Graha 2	3ROT21	-	4	4	Operasional Tata Graha 2	3ROT21	-	4	4
Kasir Kantor Depan	3RKKD1	-	2	2	Kasir Kantor Depan	3RKKD1	-	2	2
Sistem Informasi Hotel	2RSIH1	-	2	2	Sistem Informasi Hotel	2RSIH1	-	2	2
Total SKS		8	16	24	Total SKS		8	16	24

SEMESTER III

2019					2017				
Matakuliah	Kode	T	P	Total SKS	Matakuliah	Kode	T	P	Total SKS
Bahasa Mandarin 2	2RBM21	-	2	2	Bahasa Mandarin 2	2RBM21	-	2	2
Dasar-dasar Manajemen	2RDDM1	2	-	2	Dasar-dasar Manajemen	2RDDM1	2	-	2

Bahasa Inggris Divisi Kamar	2RBID1	-	2	2	Bahasa Inggris Divisi Kamar	2RBID1	-	2	2
Pelayanan Butler	3RPBR1	-	3	3	Pelayanan Butler	3RPBR1	-	3	3
Supervisi Divisi Kamar	4RSDK1	-	3	3	Supervisi Divisi Kamar	4RSDK1	-	3	3
Metode Penulisan dan Penyajian Karya Ilmiah	3RMPP1	2	-	2	Metode Penulisan dan Penyajian Karya Ilmiah	3RMPP1	2	-	2
Manajemen Sumber Daya Manusia	2RMSD1	2	-	2	Manajemen Sumber Daya Manusia	2RMSD1	2	-	2
Pengetahuan Makanan dan Minuman	3RPMM1	-	2	2	Pengetahuan Makanan dan Minuman	3RPMM1	-	2	2
Kewirausahaan	4RKEN1		3	3	Kewirausahaan	4RKEN1		3	3
Total SKS		6	15	21	Total SKS		6	15	21

SEMESTER IV

2019						2017					
Matakuliah	Kode	T	P	L	Total SKS	Matakuliah	Kode	T	P	L	Total SKS
Praktik Kerja Nyata 1	RPKN1012	-	-	15	15	Praktik Kerja Nyata 1	RPKN1012	-	-	15	15
Total SKS				15	15	Total SKS				15	15

SEMESTER V

2019					2017					
Matakuliah	Kode	T	P	Total SKS	Matakuliah	Kode	T	P	L	Total SKS
Akuntansi Perhotelan	2RAPN1	2	-	2	Akuntansi Perhotelan	2RAPN1	2	-	-	2
Analisis Dampak Lingkungan	2RADL1	-	2	2	Analisis Dampak Lingkungan	2RADL1	-	2	-	2
Pemasaran Digital	4RPDL1	-	2	2	Pemasaran Digital	4RPDL1	-	2	-	2
Hukum Pariwisata	2RHP1	2	-	2	Hukum Pariwisata	2RHP1	2	-	-	2
Bahasa Inggris Correspondensi Divisi Kamar	2RBIK1	-	2	2	Bahasa Inggris Correspondensi Divisi Kamar	2RBIK1	-	2	-	2
Peraturan Pajak	2RPPP1	2	-	2	Peraturan Pajak	2RPPP1	2	-	-	2
Manajemen Operasional Divisi Kamar	4RMOD1	-	3	3	Manajemen Operasional Divisi Kamar	4RMOD1	-	3	-	3
Pengetahuan Dasar Kulineri	3RPDI1		2	2	Pengetahuan Dasar Kulineri	3RPDI1		2	-	2
Pengendalian Biaya	3RPBA1	2	-	2	Pengendalian Biaya	3RPBA1	2	-		2
Desain Interior dan Lansekap	3RDIL1	-	2	2	Desain Interior dan Lansekap	3RDIL1	-	2		2
Total SKS		8	13	21	Total SKS		8	13		21

SEMESTER VI

2019					2016				
Matakuliah	Kode	T	P	Total SKS	Matakuliah	Kode	T	P	Total SKS
Manajemen Mutu	4RMMU1	2	-	2	Manajemen Mutu	4RMMU1	2	-	2
Statistik Pariwisata	2STK1	-	2	2	Statistik Pariwisata	2STK1	-	2	2

Etika Profesi	5REPI1	2	-	2	Etika Profesi	5REPI1	2	-	2
Manajemen Even	4RMEN1	1	2	3	Manajemen Even	4RMEN1	1	2	3
Manajemen Keuangan Hotel	4MKH1	2		2	Manajemen Keuangan Hotel	4MKH1	2		2
Metodologi Penelitian	3RMPN1	2	-	2	Metodologi Penelitian	3RMPN1	2	-	2
Psikologi Pelayanan	3RPPN1	-	2	2	Psikologi Pelayanan	3RPPN1	-	2	2
Perencanaan Hotel	3RPHL1	2	-	2	Perencanaan Hotel	3RPHL1	2	-	2
Manajemen Pendapatan	4RMPN1	2	-	2	Manajemen Pendapatan	4RMPN1	2	-	2
Manajemen Waralaba	4RMWA1	2	-	2	Manajemen Waralaba	4RMWA1	2	-	2
Total SKS		15	6	21	Total SKS		15	6	21

SEMESTER VII

2019						2017					
Matakuliah	Kode	T	P	L	Total SKS	Matakuliah	Kode	T	P	L	Total SKS
Proyek Akhir	5RPAR1	6	-	-	6	Praktik Kerja Nyata 2	RPKN2013	-	-	15	15
Total SKS		6			6	Total SKS				15	15

SEMESTER VIII

2019						2017					
Matakuliah	Kode	T	P	L	Total SKS	Matakuliah	Kode	T	P	L	Total SKS
Praktik Kerja Nyata 2	RPKN2013	-	-	15	15	Proyek Akhir	5RPAR1	6	-		6
Total SKS				15	15	Total SKS		6	9		15

3. Manajemen Tata Hidangan

SEMESTER I

2019					2017				
Matakuliah	Kode	T	P	Total SKS	Matakuliah	Kode	T	P	Total SKS
Bahasa Indonesia	1FBIA1	2	-	2	Bahasa Indonesia	1FBIA1	2	-	2
Agama	1FAGA1	2	-	2	Agama	1FAGA1	2	-	2
Pancasila	1FPAA1	2	-	2	Pancasila	1FPAA1	2	-	2
Bahasa Inggris fo Hospitality 1	2FBII1	1	1	2	Bahasa Inggris fo Hospitality 1	2FBII1	1	-	2
Pelayanan Prima	2FPPA1	1	1	2	Pelayanan Prima	2FPPA1	1	1	2
Higiene, Sanitasi dan Keselamatan Kerja	2FHSK1	1	1	2	Higiene, Sanitasi dan Keselamatan Kerja	2FHSK1	1	1	2
Pengetahuan kopi	3FPKI1	1	1	2	Pengetahuan kopi	3FPKI1	1	1	2
Pengantar Pariwisata dan Perhotelan	2FPPP1	2	0	2	Pengantar Pariwisata dan Perhotelan	2FPPP1	2	0	2
Operasional Restoran 1	3FORN1	1	3	4	Operasional Restoran 1	3FORN1	1	3	4
Total SKS		13	7	20	Total SKS		13	7	20

SEMESTER II

2019					2017				
Matakuliah	Kode	T	P	Total SKS	Matakuliah	Kode	T	P	Total SKS
Kewarganegaraan	1FKEN1	2	-	2	Kewarganegaraan	1FKEN1	2	-	2
Pemahaman Lintas Budaya	5FPLB1	2	-	2	Pemahaman Lintas Budaya	5FPLB1	2	-	2
Bahasa Inggris Pramusaji dan Bartender	2FBIB1	1	1	2	Bahasa Inggris Pramusaji dan Bartender	2FBIB1	1	1	2
Operasional Restoran 2	3FORN2	1	3	4	Operasional Restoran 2	3FORN2	1	3	4
Operasional Bar 2	3FOBR2	1	3	4	Operasional Bar 2	3FOBR2	1	3	4
Operasional Perhelatan	3FOPN1	1	3	4	Operasional Perhelatan	3FOPN1	1	3	4
Pengetahuan Menu	3FPMU1	1	1	2	Pengetahuan Menu	3FPMU1	1	1	2
Kewirausahaan 1	4FKEN1	1	1	2	Kewirausahaan 1	4FKEN1	1	1	2
Manajemen kopi	3FMKI1	1	1	2	Manajemen kopi	3FMKI1	1	1	2
Total SKS		11	13	24	Total SKS		11	13	24

SEMESTER III

2019					2017				
Matakuliah	Kode	T	P	Total SKS	Matakuliah	Kode	T	P	Total SKS
Dasar-Dasar Management	2FDDM1	1	1	2	Dasar-Dasar Management	2FDDM1	1	1	2
Korespondensi Bahasa Inggris Tata Hidangan	2FKBH1	1	1	2	Korespondensi Bahasa Inggris Tata Hidangan	2FKBH1	1	1	2
Aplikasi Komputer	2FAKR1	1	1	2	Aplikasi Komputer	2FAKR1	1	1	2
Supervisi Tata Hidangan	4FSTH1	1	3	4	Supervisi Tata Hidangan	4FSTH1	1	3	4
Penanganan Peralatan	2FPPN1	1	2	3	Penanganan Peralatan	2FPPN1	1	2	3
Pengantar Kuliner	3FPKR1	1	1	2	Pengantar Kuliner	3FPKR1	1	1	2
Pengantar Divisi Kamar	3FPDK1	1	1	2	Pengantar Divisi Kamar	3FPDK1	1	1	2
Restoran dan Bar Kasir	3FRBK1	1	2	3	Restoran dan Bar Kasir	3FRBK1	1	2	3
Dasar-Dasar Akuntansi	2FDDA1	1	1	2	Dasar-Dasar Akuntansi	2FDDA1	1	1	2
Bahasa Mandarin	2FBMN1	1	1	2	Bahasa Mandarin	2FBMN1	1	1	2
Total SKS		10	14	24	Total SKS		10	14	24

SEMESTER IV

2019						2017					
Matakuliah	Kode	T	P	L	Total SKS	Matakuliah	Kode	T	P	L	Total SKS
Praktik Kerja Nyata 1	5FPKN1	-	-	15	15	Praktik Kerja Nyata 1	5FPKN1	-	-	15	15
Total SKS				15	15	Total SKS				15	15

SEMESTER V

2019					2017					
Matakuliah	Kode	T	P	Total SKS	Matakuliah	Kode	T	P	L	Total SKS
Manajemen Sumber Daya Manusia 1	2FMSM1	1	1	2	Manajemen Sumber Daya Manusia 1	2FMSM1	1	1	-	2
Hukum Pariwisata	2FHPA1	2	-	2	Hukum Pariwisata	2FHPA1	2	-	-	2
Bahasa Perancis	2FBPS1	1	1	2	Bahasa Perancis	2FBPS1	1	1	-	2
Bahasa Inggris Bisnis Presentasi	2FBIP1	1	1	2	Bahasa Inggris Bisnis Presentasi	2FBIP1	1	1	-	2
Manajemen Makanan dan Minuman	3FMMM1	1	3	4	Manajemen Makanan dan Minuman	3FMMM1	1	3	-	4
Peraturan Pajak	2RPPP1	2	-	2	Peraturan Pajak	2RPPP1	2	-	-	2
Perencanaan dan Desain Menu	3FPDM1	1	1	2	Perencanaan dan Desain Menu	3FPDM1	1	1	-	2
Pengendalian Biaya	2FPBA1	1	2	3	Pengendalian Biaya	2FPBA1	1	2	-	3
Manajemen Waralaba	4FMWA1	2	-	2	Manajemen Waralaba	4FMWA1	2	-	-	2
Konsep Pengembangan Mixology	3FKPM1	1	1	2	Konsep Pengembangan Mixology	3FKPM1	1	1	-	2
Total SKS		13	9	22	Total SKS		13	9	-	22

SEMESTER VI

2019					2017				
Matakuliah	Kode	T	P	Total SKS	Matakuliah	Kode	T	P	Total SKS
Pemasaran Hospitality	2FPHI1	1	1	2	Pemasaran Hospitality	2FPHI1	1	1	2
Statistik Pariwisata	2FSPA1	2	-	2	Statistik Pariwisata	2FSPA1	2	-	2
Metode Penelitian	3FMPN1	1	1	2	Metode Penelitian	3FMPN1	1	1	2
Manajemen Perhelatan	3FMPN1	1	3	4	Manajemen Perhelatan	3FMPN1	1	3	4
Manajemen Sumber Daya Manusia 2	2FMSM2	1	1	2	Manajemen Sumber Daya Manusia 2	2FMSM2	1	1	2
Manajemen Keuangan Hospitality	2FMKH1	2	-	2	Manajemen Keuangan Hospitality	2FMKH1	2	-	2
Even manajemen	4FEMN1	1	1	2	Even manajemen	4FEMN1	1	1	2
Manajemen Pendapatan	2FMPN1	2	-	2	Manajemen Pendapatan	2FMPN1	2	-	2
Perencanaan Desain Restoran & Bistro	3FPDRB1	1	1	2	Perencanaan Desain Restoran & Bistro	3FPDRB1	1	1	2
Total SKS		12	8	20	Total SKS		12	8	20

SEMESTER VII

2019						2017					
Matakuliah	Kode	T	P	L	Total SKS	Matakuliah	Kode	T	P	L	Total SKS
Proyek Akhir	5FPAR1	6	-	-	6	Praktik Kerja Nyata 2	5FPKN2	-	-	15	15
Aplikasi Manajemen	5FAMN1	2	4		6						
Total SKS		8	4		12	Total SKS				15	15

SEMESTER VIII

2019						2017				
Matakuliah	Kode	T	P	L	Total SKS	Matakuliah	Kode	T	P	Total SKS
Praktik Kerja Nyata 2	5FPKN2	-	-	15	15	Proyek Akhir	5RPAR1	6	-	6
						Aplikasi Manajemen	5FAMN1	2	4	6
Total SKS				15	15	Total SKS		8	4	12

C. Lampiran Kegiatan Evaluasi Kurikulum



