



RENCANA PENGEMBANGAN DOSEN 2023-2027

PROGRAM STUDI
MANAJEMEN
KULINER
POLITEKNIK
PARIWISATA
BATAM

BATAM TOURISM POLYTECHNIC

LEMBAR PENGESAHAN RENCANA PENGEMBANGAN DOSEN

Tanggal Pengesahan 31 Maret 2023

Menyetujui,
Ketua Program Studi Kuliner



Rosie Oktavia P R, MM.Par

Rosie Oktavia Puspita Rini, MM.Par
NIDN. 1007109204

Mengesahkan,
Wakil Direktur II



Dr. Syafruddin Rais, M.Par
NIDN. 1027107501

Mengetahui,
Direktur



M. Nur A. Nasution, S.Sos., M.Pd., CHA
NIDN. 3830046701

KATA PENGANTAR

Bismillahirrahmanirrahim. Assalamu'alaikum warahamtullahi wabarakatuh, salam sejahtera bagi kita semua, Om swastiastu, Namo buddhaya, Salam kebajikan, Salam Sehat. Alhamdulillah kami panjatkan dan puji syukur kehadiran Allah Swt. atas karunia dan segala rahmat, taufik dan hidayah-Nya sehingga penyusun akhirnya dapat menyelesaikan rencana pengembangan dosen program studi manajemen kuliner, Politeknik Pariwisata Batam, sebagai salah satu perencanaan.

Rencana pengembangan dosen program studi manajemen kuliner disusun untuk kebutuhan bagi dosen Program Studi dalam rangka mengetahui dan merencanakan pelaksanaan tri dharma bagi dosen. Rencana pengembangan dilakukan dengan harapan dapat memahami langkah strategis serta dapat meminimalisir adanya pengulangan aktifitas yang statis.

Penyusun menyadari jika pembuatan Rencana pengembangan dosen program studi manajemen ini masih memiliki banyak kekurangan, karena itu kritik dan saran sangat terbuka untuk diterima dengan sifat yang membangun. Diharapkan semoga rencana pengembangan dosen program studi manajemen ini bisa memberi manfaat dengan baik.

Terimakasih diucapkan kepada civitas akademika Politeknik Pariwisata Batam yang telah berkomitmen memberikan pelayanan terbaik bagi seluruhnya. Rencana pengembangan dosen program studi manajemen yang diajukan diharapkan mendapatkan efektifitas dan efisien yang terbaik sehingga dapat meningkatkan mutu Program Studi Manajemen Kuliner, Politeknik Pariwisata Batam

Batam, 07 Oktober 2022

Kepala Program Studi Manajemen Kuliner



Rosie Oktavia P R, MM.Par

DAFTAR ISI

Table of Contents

LEMBAR PENGESAHAN.....	2
KATA PENGANTAR.....	3

DAFTAR ISI	3
BAB I PENDAHULUAN	4
1.1 Latar Belakang.....	4
1.2 Visi, Misi, Tujuan dan Sasaran Program Studi	6
BAB II PROFIL PROGRAM STUDI	6
2.1 Profil Program Studi Manajemen Kuliner.....	6
2.2 Profil Mahasiswa	7
2.3 Profil Dosen	10
BAB III KEBIJAKAN DAN STRATEGI PENGEMBANGAN DOSEN DI PROGRAM STUDI MANAJEMEN KULINER.....	14
3.1 Beban Kerja Dosen	14
3.2 Tugas Utama Dosen	14
3.3 Dosen dengan Jabatan Fungsional.....	Error! Bookmark not defined.
3.4 Dosen dengan Jabatan Struktural	Error! Bookmark not defined.
3.5 Dosen dengan Tugas Belajar	Error! Bookmark not defined.
3.6 Rekrutmen Calon Dosen Tetap	15
3.7 Rekrutmen Calon Dosen Tidak Tetap	Error! Bookmark not defined.
3.8 Rekrutmen Calon Dosen Industri	Error! Bookmark not defined.
3.9 Rekrutmen Calon CS.....	Error! Bookmark not defined.
3.10 Pengembangan Karir	Error! Bookmark not defined.
3.11 Studi Lanjut	Error! Bookmark not defined.
3.12 Sistem Monitoring dan Evaluasi	Error! Bookmark not defined.
3.13 Penilaian Beban Kinerja Dosen.....	Error! Bookmark not defined.
BAB IV IMPLEMENTASI PENGEMBANGAN DOSEN.....	16
BAB V PENUTUP	16

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Masyarakat ekonomi asean (MEA) merupakan salah satu pilar perwujudan ASEAN Vision. Kekuatan regional dapat menjadi competitiveness advantage bagi Kota Batam karena berdekatan dengan Singapura. Negara tersebut tidak memiliki keunggulan di alam dan budaya akan tetapi memiliki maskapai penerbangan dan manajemen transportasi yang menjadi pintu bagi penerbangan Asia Tenggara. Sehingga Kota Batam mendapatkan peluang tertinggi untuk menjadi pilihan wisatawan di area perbatasan. Dalam era 4.0 Kota Batam menghadapi

persaingan di wilayah perbatasan dimana setiap perusahaan bidang hospitaliti berlomba-lomba menguasai pangsa pasar (market share) ataupun berusaha mempertahankan posisi mereka sebagai pelaku bisnis bidang hospitaliti. Berkaca pada fenomena yang terjadi, Batam memiliki tantangan besar dalam menentukan strategi, baik di tingkat makro maupun di tingkat mikro untuk meningkatkan daya saing di masa yang akan datang. Salah satu persaingan pelaku bisnis bidang hospitaliti yang terlihat di Batam dan sangat kompetitif yaitu melakukan rekrutmen sumber daya manusia profesional dari luar negeri hingga pekerja dari luar Kota Batam. Pembangunan sumber daya manusia menjadi hal yang sangat mewah dan mahal, bahkan di beberapa industri hospitaliti menampilkan dan mempromosikan sumber daya manusia profesional luar negeri sebagai ikon dari kekuatan unit bisnis untuk meyakinkan pasar terkait kualitas. Oleh sebab itu hadirnya Lembaga Pendidikan khusus bidang pariwisata dan perhotelan dirasa dapat menjawab kebutuhan sdm di Kota Batam.

Politeknik Pariwisata Batam memiliki visi Menjadi Institusi Pendidikan Tinggi Kepariwisataan Terkemuka di Asia Tenggara, untuk mencapai visi tersebut misi, tujuan dan sasaran UPPS mendukung pelaksanaan pendidikan dengan baik. Salah satu bidang pendidikan kepariwisataan yang diminati dan langka yaitu sumber daya manusia profesional bidang kuliner, sehingga guna menjawab kelangkaan tersebut program studi unggulan yang hadir di BTP yaitu Program studi Manajemen Kuliner memiliki visi menjadi Program studi manajemen kuliner terkemuka di Asia Tenggara.

Hasil pertemuan kegiatan tourism outlook yang dilaksanakan pada tanggal 23 November 2017 Politeknik Pariwisata Batam melakukan perombakan pada visi, misi, tujuan dan sasaran yang telah ditetapkan pada tahun 2014

Strategi yang telah dilakukan Politeknik Pariwisata Batam dalam mewujudkan VMTS, maka dikembangkan strategi antara lain: Meningkatkan efektifitas dan kompetensi siswa dalam proses pembelajaran dan pengelolaan pendidikan berbasis penjaminan mutu yang memenuhi standar nasional serta persyaratan sumber daya pariwisata ASEAN, Meningkatkan mutu layanan akademik, Meningkatkan mutu pembelajaran kelas, Mendayagunakan teknologi informasi dan komunikasi dalam layanan akademik, Meningkatkan jumlah karya tulis dan publikasi ilmiah mahasiswa, Meningkatkan pemanfaatan teknologi informasi dan komunikasi antar institusi untuk penelitian, Meningkatkan mutu penelitian serta pengabdian kepada masyarakat sesuai dengan kebutuhan pemangku kepentingan, Meningkatkan aktivitas dan kualitas penelitian sesuai dengan arah kebijakan penelitian yang bermuara pada peningkatan publikasi jurnal nasional, internasional dan perolehan HaKI, Meningkatkan akses masyarakat melalui pengenalan publik terhadap potensi dan sumberdaya yang dimiliki Politeknik Pariwisata Batam, Meningkatkan kerjasama dengan institusi dalam dan luar negeri untuk penggalangan sumberdaya guna mendukung kegiatan tri dharma Politeknik Pariwisata Batam, Meningkatkan kerjasama dan kolaborasi dengan mitra, Meningkatkan MoU kemitraan, Mengembangkan dan menerapkan satuan penjaminan mutu kerjasama pengelolaan materi ajar perguruan tinggi.

Visi Program studi Manajemen Kuliner menerjemahkan pada fungsi unit pengelolaan program studi yang berdasar pada aspek pendidikan, penelitian dan pengabdian kepada masyarakat. Capaian Program Studi Manajemen Kuliner menginjak menjalankan untuk memilih di leveling Asia Tenggara (Singapura dan Malaysia). Program DIV Manajemen Kuliner telah berdiri 8 tahun (didirikan tahun 2014) bersamaan dengan institusi, sehingga dapat ditarik kesimpulan bahwa Program studi DIV Manajemen Kuliner menuju in-line dengan visi institusi yang terkemuka di Asia Tenggara. Upaya program studi terus mengejar kegiatan internasional melalui program yaitu benchmarking pengetahuan dosen ke Federation Hotel Association Singapura, mahasiswa mengikuti lomba berskala internasional La Cuisine. Salon Culinaire, mengundang guest lecture dari Glasgow College, mengikuti program mobilitas internasional berupa pertukaran pelajar dibeberapa negara yang digawai Kementrian

pendidikan dan kebudayaan dibawah Dirjen Vokasi ISMAVO, pembinaan penulisan karya ilmiah dengan UITM, Perancangan tata letak dapur dan pelatihan pembuatan pizza dari chef italia brand ambassador Moretti salah satu International Brand Equipnment.

1.2 Visi, Misi, Tujuan dan Sasaran Program Studi

Program Studi Manajemen Kuliner

Visi

Menjadi Program Studi Manajemen Kuliner Terkemuka di Asia Tenggara.

Misi

- Meningkatkan kualitas pendidikan dan pengajaran manajemen kuliner melalui pengembangan kapasitas belajar;
- Meningkatkan kualitas dan ragam penelitian untuk pengembangan keilmuan manajemen kuliner berbasis kearifan lokal;
- Meningkatkan kapasitas aplikasi keilmuan manajemen kuliner melalui pengabdian masyarakat dalam rangka meningkatkan kesejahteraan masyarakat;
- Memposisikan diri sebagai agen pembaharu dalam mendorong kemandirian manajemen kuliner ditingkat nasional;
- Berperan sebagai simpul utama jejaring pendidikan tinggi manajemen kuliner

Tujuan

- Menghasilkan kualitas pendidikan dan pengajaran manajemen kuliner melalui pengembangan kapasitas belajar guna menghasilkan lulusan yang profesional;
- Menghasilkan ragam penelitian untuk pengembangan keilmuan manajemen kuliner berbasis kearifan lokal;
- Menyebarkan aplikasi keilmuan manajemen kuliner melalui pengabdian masyarakat dalam rangka meningkatkan kesejahteraan masyarakat;
- Sebagai agen pembaharu dalam mendorong kemandirian manajemen kuliner ditingkat nasional;
- Menjadi simpul utama dalam jejaring pendidikan tinggi manajemen kuliner Indonesia

BAB II PROFIL PROGRAM STUDI

2.1 Profil Program Studi Manajemen Kuliner

Program studi manajemen kuliner merupakan program DIV terapan yang memberikan pendidikan vokasi bidang kuliner bagi mahasiswa/i yang ingin meningkatkan pengetahuan,

keterampilan dan sikap mereka dan mengejar karir internasional di bidang kuliner. Program studi manajemen kuliner merancang mahasiswa mengembangkan kompetensi yang dibutuhkan untuk memiliki daya saing secara global serta menuntun pemahaman industri dan penguasaan memecahkan masalah dalam industri kuliner terbaharukan. Program ini memungkinkan mahasiswa untuk mengambil mata kuliah secara paket selama 8 semester di bidang terkait, seperti kitchen, pastry dan bakery. Mahasiswa juga dapat mengambil program internship sebanyak dua periode dengan skala internasional. Program pembelajaran dirancang dengan skema praktikum 60% dan teori 40%. Identitas program studi yang tercantum dalam struktur kurikulum adalah:

1. Nama Institusi : Politeknik Pariwisata Batam (PPB)
2. Akreditasi : B (No3424/SK/BAN-PT/Akred/Dipl-IV/IX/2017)
3. Nama PS : Program Studi Manajemen Kuliner
4. Gelar Akademik : S.Tr. Par (Sarjana Terapan Pariwisata)
5. Kode PDPT : 105010 (Kode Program Studi: 93206)
6. Bahasa Pengantar : Bahasa Indonesia
7. Masa Studi : 4 Tahun

2.2 Daya Tampung Program Studi Manajemen Kuliner

Tabel 1 Daya Tampung Mahasiswa

Tahun	Rasio Dosen dan Mahasiswa	Mahasiswa Aktif	Ruang Kelas	Dosen	Daya Tampung
2023	1 : 30	< 400	14 kelas	13	< 100
2024	1 : 30	< 400	14 kelas	13	< 100
2025	1 : 30	< 400	14 kelas	13	< 100
2026	1 : 30	< 400	14 kelas	13	< 100
2027	1 : 30	< 400	14 kelas	13	< 100

Tabel 2. Pengaturan Ruang Kelas dalam Minggu Teori

No	Semester	Kelas	Mahasiswa	Keterangan
1	1 / 2	4	100	Kuliah di Kampus
2	3 / 4	2	50	2 kelas di kampus, 2 kelas OJT
3	5 / 6	4	100	Kuliah di Kampus
4	7 / 8	4	100	Proyek Akhir / OJT

Tabel 3. Pengaturan Ruang Kelas dalam Minggu Praktikum Semester Ganjil

Shift	Materi	Kapasitas	Semester	Ruangan
07.00 s.d 12.00	Basic Kitchen	25	1	Individual Kitchen
	SPV	12	3	Individual Kitchen
	Patisserie	13	3	Patisserie
	Design & Develop	25	5	Main Kitchen Gardemanger Boucher Patisserie
12.00 s.d 18.00	Basic Kitchen	25	1	Individual Kitchen
	SPV	12	3	Individual Kitchen
	Patisserie	13	3	Patisserie

	Design & Develop	25	5	Main Kitchen Gardemanger Boucher Patisserie
18.00 s.d 23.00	Basic Kitchen	25	1	Individual Kitchen
	SPV	12	3	Individual Kitchen
	Patisserie	13	3	Patisserie
	Design & Develop	25	5	Main Kitchen Gardemanger Boucher Patisserie

Tabel 4. Pengaturan Ruang Kelas dalam Minggu Praktikum Semester Genap

Shift	Materi	Kapasitas	Semester	Ruangan
07.00 s.d 12.00	Set Menu	25	2	Main Kitchen Gardemanger Boucher Patisserie
	SPV	12	4	Individual Kitchen
	Patisserie	13	4	Patisserie
	Culinary Art	25	6	Pizza and Baking Lab
12.00 s.d 18.00	Set Menu	25	2	Main Kitchen Gardemanger Boucher Patisserie
	SPV	12	4	Individual Kitchen
	Patisserie	13	4	Patisserie
	Culinary Art	25	6	Pizza and Baking Lab
18.00 s.d 23.00	Set Menu	25	2	Main Kitchen Gardemanger Boucher Patisserie
	SPV	12	4	Individual Kitchen
	Patisserie	13	4	Patisserie
	Culinary Art	25	6	Pizza and Baking Lab

Tabel 5. Ruang Kelas

Ruang Kelas				
No	Nama	Key Kode	Jumlah Kursi	Jumlah Meja
1	Lagoi Room	E201	25	25
2	Penyengat Room	E202	25	25
3	Natuna Function Room	E203	150	150
4	Room Division Lab	E210	25	25
5	Karimun Room	E211	25	25
6	Lingga Room	E212	25	25
7	Ranai Room	E213	25	25

8	Tarempa Room	E215	25	25
9	Galang Room	E216	25	25
10	Lantai 3	A302	25	25
11	Lantai 3	A303	25	25
12	Lantai 3	A305	25	25
13	Lantai 3	A306	25	25
14	Lantai 3	A307	25	25
15	Lantai 3	A308	25	25
16	Lantai 3	A309	25	25

Tabel 6. Ruang Praktikum

Ruang Praktikum				
No	Nama	Key Kode	Kapasitas	
			Working Table	Person
1	Demonstration Kitchen	B102		61
2	Groceries	B105	2	
3	Individual Kitchen	B106	22	
4	Culinary arts Lab	B107	-	
5	Pizza and Baking Lab	B109	11	
6	Main Kitchen	B110	18	20
7	Gardemanger	B111	10	20
8	Boucher	B112	4	30
9	Chef de Cuisine	B113	1	30
10	Patisserie	B117	15	30

Tabel 7 Rasio Dosen dan Mahasiswa Program Studi Manajemen Kuliner di PDDIKTI

No	Semester	Jumlah Dosen Penghitung Rasio	Jumlah Dosen Homebase	Jumlah Mahasiswa	Rasio Dosen / Mahasiswa
1	Ganjil 2019	17	9	373	1 : 33
2	Genap 2019	11	8	356	1 : 32
3	Ganjil 2020	15	10	393	1 : 26
4	Genap 2020	17	10	357	1 : 21
5	Ganjil 2021	14	10	393	1 : 28
6	Genap 2021	18	10	346	1 : 19
7	Ganjil 2022	18	11	294	1 : 16

2.3 Profil Mahasiswa

Proses pendidikan di Program Studi Manajemen Kuliner bertujuan untuk menghasilkan lulusan dengan keterampilan dan kemampuan di bidang kerja baik di hotel, restaurant, ataupun di kantor swasta. Bidang kerja untuk program studi Manajemen Kuliner antara lain: Chef, Food Critic, Entrepreneur (Restaurant Owner), Celebrity Chef, Cruise Line, Catering, Hospital Catering, Airlines Catering dan Food Consultant

Tabel 8. Jumlah Penerimaan Mahasiswa Program Studi Manajemen Kuliner

Tahun Semester	Mahasiswa Baru
2015/2016	26
2016/2017	47
2017/2018	72
2018/2019	120
2019/2020	129
2020/2021	92
2021/2022	36
2022/2023	77

Sumber. Siakad.btp.ac.id

Tabel 9. Jumlah Lulusan Mahasiswa Program Studi Manajemen Kuliner

Tahun Semester	Mahasiswa Lulusan
2015/2016	0
2016/2017	0
2017/2018	17
2018/2019	19
2019/2020	37
2020/2021	47
2021/2022	78
2022/2023	68

Sumber. Siakad.btp.ac.id

2.3 Profil Dosen

Program studi manajemen kuliner menugaskan dosen dan instruktur dalam bidang yang relevan dengan keahlian bidang studinya dengan penugasan kerja minimum 40 jam/minggu. Berikut penjelasan penggolongan dosen yang ditugaskan untuk menjalankan proses pembelajaran :

- Dosen adalah dosen yang diangkat dan diberhentikan oleh Yayasan Vitka sesuai dengan kebutuhan, yang bersumber dari Perguruan Tinggi Negeri /Swasta/Praktisi bertugas dibidang Tri Dharma Perguruan Tinggi, dengan memperoleh honorarium dan penghasilan lain yang menjadi haknya sesuai dengan perjanjian kerja.
- Dosen Luar Biasa adalah karyawan tidak tetap yang diangkat dan diberhentikan sesuai dengan kebutuhan, yang bersumber dari Perguruan Tinggi Negeri Swasta/Praktisi bertugas dibidang Tri Dharma Perguruan Tinggi dengan memperoleh honorarium sesuai kehadiran mengajar

- c) Instruktur adalah pendidik profesional dengan tugas utama mentransformasikan, mengembangkan dan menyebarluaskan ilmu pengetahuan, teknologi dan seni melalui pendidikan dengan kualifikasi akademik minimum lulusan diploma empat atau sederajat yang memiliki pengalaman
- d) Dosen Tamu adalah tenaga ahli yang diundang oleh Fakultas yang bersumber dari perguruan tinggi Negeri/Swasta/Praktisi dengan kehadiran sesuai kebutuhan penugasan proses belajar mengajar dan memperoleh honorarium sesuai ketentuan yang berlaku.

Tabel 10. Dosen Program Studi Manajemen Kuliner

NO	NAMA	NIDN	JABATAN AKADEMIK	BIDANG KEAHLIAN	FOTO
1	Rezki Alhamdi	1030089101	Lektor	Pariwisata	
2	Eryd Saputra	514028801	Lektor	Pariwisata	
3	Heri Nuryanto	1025038301	Lektor	Sistem Informasi	
4	Tirta Mulyadi	1021078002	Lektor	Pariwisata	
5	Rosie Oktavia Puspita Rini	1007109204	Lektor	Pariwisata	

NO	NAMA	NIDN	JABATAN AKADEMIK	BIDANG KEAHLIAN	FOTO
6	Miratia Afriani	1018129201	Lektor	Manajemen	
7	Frangky Silitonga		Lektor	Bahasa Inggris	
8	Agung Arif Gunawan	1006117903	Assisten Ahli	Pariwisata	
9	Eva Amalia	1002036801	Assisten Ahli	Manajemen	

Berdasarkan tabel diatas maka Program studi Manajemen Kuliner memiliki Dosen Homebase yang memdengkan penjelasan sebagai berikut :

Tabel 11. Jabatan Fungsional Dosen Program Studi Manajemen Kuliner

Jabatan Fungsional	<2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023
Guru Besar									8 th , 850 kum
Lektor Kepala									2027
Lektor		1					2	5	7

Asisten Ahli				3	5	6	7	4	2
NIDN		1	4	7			9	9	9

Tabel 12. Gelar Akademik Dosen NIDN Program Studi Manajemen Kuliner

Jabatan Fungsional	<2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023
Strata 3									
Strata 2		1	4	7			9	9	9

Tabel 13. Instruktur Program Studi Manajemen Kuliner

1	Hendra Syaiful	1804152	Instruktur	Kitchen	
2	Christina Koh	2001239	Instruktur	Kitchen	
3	Karium Jackson	1705131	Instruktur	Kitchen	
4	Marini	1908187	Instruktur	Pastry	
5	Kamelia Santika	2210360	Instruktur	Pastry	

--	--	--	--	--	--

BAB III KEBIJAKAN DAN STRATEGI PENGEMBANGAN DOSEN DI PROGRAM STUDI MANAJEMEN KULINER

3.1 Beban Kerja Dosen

Tugas utama dosen tersebut adalah melaksanakan Tridharma perguruan tinggi dengan beban kerja paling sedikit sepadan dengan 12 (dua belas) sks dan paling banyak 16 (enam belas) sks pada setiap semester sesuai dengan kualifikasi akademiknya dengan ketentuan sebagai berikut.

- Tugas melakukan pendidikan dan penelitian paling sedikit sepadan dengan 9 (sembilan) sks yang dilaksanakan di perguruan tinggi yang bersangkutan;
- Tugas melakukan pengabdian kepada masyarakat dapat dilaksanakan melalui kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang diselenggarakan oleh perguruan tinggi yang bersangkutan atau melalui lembaga lain sesuai dengan peraturan perundang-undangan;
- Tugas penunjang Tridharma perguruan tinggi dapat diperhitungkan sks nya sesuai dengan peraturan perundang undangan
- Tugas melakukan pengabdian kepada masyarakat dan tugas penunjang paling sedikit sepadan dengan 3 (tiga) SKS

3.2 Tugas Utama Dosen

Berdasarkan Struktur Organisasi dan Tata Kelola Politeknik Pariwisata Batam tahun 2019 dapat dijabarkan sebagai berikut:

1. Dosen merupakan unsur teknis dalam BTP yang mempunyai peranan sangat penting untuk menjalankan fungsi Tridharma Perguruan Tinggi;
2. Dosen berperan dalam kelompok keahlian yang bertanggung jawab dan melaporkan kepada Ketua Program Studi;
3. Dosen mempunyai tugas pokok :
 - 1) Menjalankan penelitian sesuai roadmap penelitian yang dimiliki serta bersinergi dengan KK;
 - 2) Mengadakan penelitian dengan memanfaatkan sumber dana yang berasal dari internal maupun eksternal;
 - 3) Menerbitkan publikasi karya ilmiah ditingkat nasional maupun internasional;
 - 4) Bertanggung jawab atas pengembangan diri sesuai jabatan akademik dan memberikan kontribusi tinggi terhadap penelitian institusi;
 - 5) Membuka seluas-luasnya kesempatan interaksi dengan mahasiswa baik didalam kelas maupun diluar kelas pada jam normal bekerja;
 - 6) Mengajar materi atau mengawasi proses belajar mengajar sesuai mata kuliah yang diajarkan sebaik-baiknya dengan keilmuan baru;
 - 7) Wajib berkoordinasi dengan Kaprodi dan Wakil Direktur I dalam rapat maupun diluar rapat atas pekerjaan yang dilakukan atau dibebankan;
 - 8) Wajib menerima tanggung jawab dan menjalankannya dalam suatu tim yang telah dibentuk oleh BTP;

- 9) Berinteraksi dengan pihak eksternal (institusi pendidikan atau industry) BTP dengan berkoordinasi kepada Kaprodi untuk menjajagi kerja sama;
- 10) Menjalankan fungsi pengabdian masyarakat yang berorientasi nasional dan internasional dengan berkoordinasi dengan BTP ;
- 11) Berkontribusi pada pengembangan masyarakat akademik maupun non akademik yang berorientasi nasional maupun internasional

3.3 Rekrutmen Calon Dosen dan Instruktur

Sesuai dengan Buku Peraturan Yayasan Vitka BAB I KETENTUAN UMUM Pasal 7 tentang Persyaratan Penerimaan Karyawan maka persyaratan umum meliputi:

- a. Warga Negara Indonesia yang bertakwa kepada Tuhan Yang Maha Esa;
- b. Tidak pernah dihukum berdasarkan keputusan pengadilan yang sudah mempunyai kekuatan hukum tetap, karena melakukan suatu tindak pidana;
- c. Tidak pernah diberhentikan dengan tidak hormat baik sebagai PNS maupun sebagai karyawan swasta;
- d. Apabila dinyatakan diterima sebagai karyawan di lingkungan Yayasan Vitka, bersedia menandatangani surat pernyataan tidak ada hubungan ikatan kerja dengan Instansi lain atau masih bekerja ditempat lain, maka bersedia untuk memutuskan hubungan kerja yang dibuktikan dengan surat keterangan yang sah;
- e. Persyaratan lain sesuai kebutuhan kualifikasi posisi jabatan ditetapkan melalui rapat pimpinan Yayasan Vitka.

Persyaratan administrasi yang harus dilengkapi meliputi:

- a. Daftar riwayat hidup;
- b. Salinan Kartu Tanda Penduduk dan Kartu Keluarga yang masih berlaku (bagi yang telah berkeluarga);
- c. Salinan surat referensi kerja bagi yang pernah bekerja;
- d. Salinan ijazah dan transkrip akademik terakhir. Gelar Sarjana, Magister atau Master dan atau Doktor yang diperoleh dari Perguruan Tinggi Negeri atau Perguruan Tinggi Swasta/Perguruan tinggi di luar Negeri yang mendapat legalisasi sederajat dengan gelar Master dan atau Doktor yang disetarakan dan dikeluarkan oleh Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia;
- e. Salinan sertifikat- sertifikat lain yang menunjang pelamar,
- f. Pas photo berwarna latar belakang biru muda ukuran 4 x 6 sebanyak 2 (dua) lembar.

BAB IV IMPLEMENTASI PENGEMBANGAN DOSEN

Pengembangan Dosen program studi manajemen kuliner didasari pada jumlah dosen tetap, sarana dan prasarana, daya tampung mahasiswa, jumlah mahasiswa aktif, jabatan fungsional dosen dan gelar akademik dosen. Program studi manajemen kuliner perlu mengupayakan pengembangan yang mengacu pada hal berikut :

1. Rasio Dosen tidak melebihi 1:30
2. Mahasiswa aktif < 400 mahasiswa
3. Daya tampung mahasiswa 100/penerimaan
4. Dosen Tetap per tahun 14 dosen
5. Ruang Teori 14 kelas

Tabel 14. Rencana Kegiatan Pengembangan Dosen Program Studi Manajemen Kuliner 2023 - 2027

Kegiatan Pengembangan	2023	2024	2025	2026	2027
Dosen Tetap NIDN	14	14	14	14	14
Dosen Gelar Akademik S3	1	2			
Dosen Jabfung AA	2	2	2	1	1
Dosen Jabfung Lektor	10	12	12	12	10
Dosen Jabfung Lektor Kepala	-	-	1	2	4
Dosen Jabfung Guru Besar	-	-	-	-	1
Dosen Sertifikasi BNSP	10	10	12	12	14
Dosen Sertifikasi CHE	-	1	2	3	6
Dosen Sertifikasi Toefl	9	11	14	14	14
Dosen Sertifikasi Pekerti / AA	9	11	13	14	14
Dosen Industri	10	10	10	10	10

BAB V PENUTUP

Untuk pengembangan dosen dan pengembangan perguruan tinggi secara nasional,

Program studi dapat merekomendasikan beberapa hal yaitu.

- a. Perencanaan anggaran pengembangan sumber daya manusia yang disesuaikan dengan kebutuhan program studi dengan acuan perbandingan dasar jumlah mahasiswa
- b. Pengembangan dosen program studi perlu didasarkan pada kebutuhan spesifik bidang keahlian.
- c. Pengembangan dosen program studi perlu didasarkan pada kualifikasi yang dipersyaratkan.
- d. Pengembangan dosen program studi perlu didasarkan pada standar dan kebijakan lembaga nasional.

Demikian RENBANGDOS program studi manajemen kuliner yang disusun, sebagai salah satu acuan di dalam pengembangan dosen, fleksibilitas dalam pelaksanaannya sangat dibutuhkan karena mengingat perubahan dan dinamika pendidikanTinggi serta tuntutan dari stake holders.

