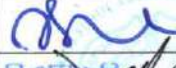


	POLITEKNIK PARIWISATA BATAM	Kode/No : CUM2401.3
	RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER	Tanggal : 01 Agustus
	PROGRAM SARJANA TERAPAN	Revisi : I
	MANAJEMEN KULINER	Halaman : 03

Nama Mata Kuliah	: Etika Profesi	Kode Mata Kuliah	: 5CEPI1
Semester	: 1 (Satu)	Rumpun Mata Kuliah	: Wajib Program Studi
Bobot (sks)	: 2	Koordinator Bidang Ilmu	: Rosie Oktavia PR, MM.Par
Dosen Pengampu	: Tri Muntia Yusri, S.Tr.Par	Koordinator Mata Kuliah	: Rosie Oktavia PR, MM.Par

Proses	Penanggung jawab			Tanggal
	Nama	Jabatan	Tanda Tangan	
1. Perumusan	Tri Muntia Yusri, 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	Direktur		
5. Pengendalian	Wahyudi Ilham, MM.Par	SPMI		

Capaian Pembelajaran	CPL-PRODI (%) yang Dibebankan pada MK
	1. 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.
	2. 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.
	3. 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 Mata Kuliah (CPMK)
	1. CPMK 1: Peserta didik mampu memahami dan menerapkan prinsip-prinsip etika profesional, termasuk penghormatan terhadap keanekaragaman budaya dalam konteks industri kuliner. 2. CPMK 2: Peserta didik mampu menunjukkan sikap profesional dalam memimpin dan berkolaborasi di lingkungan kerja kuliner dengan menjunjung tinggi nilai-nilai etika dan integritas.
	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)
	1. SUB CPMK 1 RPS dan Kontrak Perkuliahan serta Mengidentifikasi pengertian, tujuan, dan peran etika profesi dalam dunia kerja. 2. SUB CPMK 2 Menjelaskan perbedaan antara konsep dasar etika, moral, dan hukum dalam dunia kerja. 3. SUB CPMK 3 Menganalisis hubungan etika profesi dalam perspektif filosofis dan implementasinya dalam profesi kuliner dan perhotelan. 4. SUB CPMK 4 Menguraikan prinsip-prinsip dasar dalam kode etik profesi kuliner dan perhotelan. 5. SUB CPMK 5 Mengidentifikasi berbagai profesi dalam industri perhotelan dan standar etika yang berlaku.

	6. SUB CPMK 6 Mengevaluasi dampak keputusan yang tidak beretika terhadap citra perusahaan dan kepuasan pelanggan. 7. SUB CPMK 7 Menganalisis tantangan dalam menerapkan etika di industri hospitality dan bagaimana mengatasinya. 8. SUB CPMK 8 Ujian Tengah Semester 9. SUB CPMK 9 Menjelaskan standar dan kode etik komunikasi profesional dan etika serta berpakaian di industri hospitality. 10. SUB CPMK 10 Menguraikan prinsip-prinsip etika dalam kerja tim dan kolaborasi di lingkungan kerja. 11. SUB CPMK 11 Menganalisis Kode Etik Berkomunikasi dengan Pelanggan dan Kolega dari Latar Belakang yang Beragam. 12. SUB CPMK 12 Mengidentifikasi faktor penyebab kesalahpahaman antar budaya di tempat kerja. 13. SUB CPMK 13 Merancang strategi pengembangan diri berdasarkan tren dan kebutuhan industri perhotelan. 14. SUB CPMK 14 Merancang solusi yang dapat diterapkan untuk mencegah pelanggaran etika dan penerapan konsekuensi di tempat kerja. 15. SUB CPMK 15 Menganalisis berbagai studi kasus terkait pelanggaran dan penerapan etika dalam dunia kerja. 16. SUB CPMK 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></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 Mata Kuliah	Mata kuliah ini memberikan pemahaman tentang prinsip-prinsip etika dan tanggung jawab profesional yang relevan dengan industri kuliner, bersinergi dengan program studi Manajemen Kuliner. Mahasiswa akan mempelajari nilai-nilai moral, etika kerja, dan standar perilaku yang diharapkan dalam dunia profesional, termasuk integritas, kedisiplinan, dan komitmen terhadap kualitas layanan. Fokus pembelajaran mencakup penerapan etika dalam hubungan dengan kolega, pelanggan, serta komunitas, dan bagaimana menyelesaikan dilema etis yang mungkin muncul dalam operasional bisnis kuliner. Mata kuliah ini bertujuan untuk membentuk sikap profesional mahasiswa yang sesuai dengan tuntutan industri kuliner global dan memperkuat citra positif sebagai tenaga profesional di bidang kuliner.																																																																																																																																																																																											
Bahan Kajian Mata Pelajaran	1. Melakukan Kerjasama Dengan Kolega dan Pelanggan (I.55HDR00.149.2) 2. Melakukan Kerja Dalam Lingkungan Sosial yang Beragam (I.55HDR00.150.2)																																																																																																																																																																																											
References	Utama: 1. Etika profesi kajian pada bidang pariwisata dan perhotelan. 2023. UNY press 2. Kode etik pariwisata.2022. infess media. Badung,bali. Pendukung: a. https://www.brilio.net/duh/5-kasus-miris-pegawai-hotel-ke-tamu-ada-pencurian-hingga-pelecehan-180207x.html b. Prinsip etika profesi membangun profesionalisme diri. 2020. Pentera publishing c. Etika profesi pendidikan generasi milenial 4.0. 2029.UB press d. Memahami berbagai etika profesi dan pekerjaan. 2013. Medpress digital. e. Video “etika ditempat kerja, etos kerja yang baik”, https://www.youtube.com/watch?v=b_n6i1ug0tQ f. Video “Ethical Responsibilities in the Workplace” https://www.youtube.com/watch?v=cDUso-ARETw g. Video” How to Succeed in Your New Job The Way We Work, a TED series” https://www.youtube.com/watch?v=WgR6mUSSeig																																																																																																																																																																																											

Media Pembelajaran	Software:	Hardware:
	1. MS. Word 2. MS. Powerpoint 3. Youtube 4. Pinterest 5. Canva	• Laptop • Proyektor • Bluetooth Speaker

Pertemuan	Sub-CPMK	Penilaian		Bentuk/Metode Pembelajaran; Penugasan; [Estimasi Waktu]		Type of Learning Objective Materials (LOM)	Materi Pembelajaran [Pustaka]	Tugas	Bobot Penilaian (%)
		Indicators	Criteria	Synchronous	Asynchronous				
-1	-2	-3	-4	-5	-6	-7	-8	-9	-10
1	SUB CPMK 1 RPS dan Kontrak Perkuliahan serta Mengidentifikasi pengertian, tujuan, dan peran etika profesi dalam dunia kerja.	- Menjelaskan poin poin yang akan disampaikan selama 14 pertemuan. - Menjelaskan definisi etika profesi - Menjelaskan pentingnya etika kerja di dunia kerja. - Menjelaskan perbedaan etika, moral dan hukum	Criteria: - Ketepatan dalam Menjelaskan definisi etika profesi - Ketepatan dalam pemahaman mengenai etika kerja di dunia perhotelan Non-test task: - Diskusi tentang definisi etika profesi dan pentingnya etika kerja di dunia kerja	Metode: - Kuliah 60 menit - Tanya jawab 30 menit - TM 1x (1x170)	Metode: Belajar mandiri mencari referensi mengenai etika profesi.	Teks: - Slide Presentasi - Video	1, 2, a, b		2%
2	SUB CPMK 2 Menjelaskan perbedaan antara konsep dasar etika, moral dan hukum dalam dunia kerja.	Menjelaskan perbedaan antara konsep dasar etika, moral dan hukum dalam dunia kerja.	Criteria: - Ketepatan dalam mengkategorikan konsep dasar etika - Ketepatan dalam membedakan tiap tiap aliran dalam etika Non-test task: - Diskusi tentang aliran apa saja yang berada pada etika	Metode: - Kuliah 30 menit - Diskusi 60 menit - TM 1x (1x170)	Metode: Belajar mandiri mengenai perbedaan antara dasar etika moral dan hukum dalam dunia kerja	Slide Presentasi	1, 2, a, b, d	--	2%
3	SUB CPMK 3 Menganalisis hubungan etika profesi dalam perspektif filosofis dan implementasinya dalam profesi kuliner dan perhotelan.	Menjelaskan hubungan etika profesi dalam perspektif filosofis dan implementasinya dalam profesi kuliner dan perhotelan.	Criteria: - Ketepatan dalam Menjelaskan hubungan etika dan filsafat - Ketepatan dalam pemahaman etika dalam konteks sosial dan budaya Non-test task: - Komparasi pandangan etika dari berbagai filsuf - Diskusi tentang perbedaan budaya dan sosial dalam	Metode: - Kuliah 30 menit - Diskusi memahami etika profesi menurut perspektif dari berbagai filsafis 60 menit - TM 1x (1x170)	Metode: Belajar mandiri mencari prinsip-prinsip dasar etika profesi di lingkungan perhotelan	Slide Presentasi	1, 2, b, c		2%

Pertemuan	Sub-CPMK	Penilaian		Bentuk /Metode Pembelajaran; Penugasan; [Estimasi Waktu]		Type of Learning Objective Materials (LOM)	Materi Pembelajaran [Pustaka]	Tugas	Bobot Penilaian (%)
		Indicators	Criteria	Synchronous	Asynchronous				
-1	-2	-3	-4	-5	-6	-7	-8	-9	-10
			aspek hospitality dan kescharian						
		Menjelaskan mengenai definisi, tujuan dan sanksi bagi pelanggan kode etik profesi	Criteria: - Ketepatan dalam mempresentasikan contoh kode etik profesi di berbagai bidang (hospitality, marriot) Non-test task: - Diskusi tentang tujuan kode etik profesi. - Ketepatan dalam menjawab quiz yang diberikan.	Metode: - Kuliah 30 menit - Diskusi 60 menit - TM 1x (1x170)	Metode: Belajar mandiri mencari standar etika di tiap profesi yang ada di lingkungan perhotelan	Slide presentasi			
4	SUB CPMK 4 Menguraikan prinsip-prinsip dasar dalam kode etik profesi kuliner dan perhotelan.						1, 2, b, c		2 %
		- Menjelaskan definisi tanggung jawab - Menjelaskan tanggung jawab terhadap diri sendiri, tamu dan masyarakat dan organisasi dan profesi	Criteria: - Ketepatan dalam Menjelaskan pengertian dari tanggung jawab - Ketepatan dalam menjelaskan cara menghormati tamu dan kolega. Non-test task: - Bentuk kelompok, dan diskusi mengenai profesi dalam industri perhotelan dan standar etika yang berlaku	Metode: - Kuliah 30 menit - Quiz (dengan tema judul pembelajaran) 60 menit - TM 1x (1x170)	Metode: Belajar mandiri mencari referensi dampak keputusan yang tidak beretika terhadap citra perusahaan dan kepuasan pelanggan	Slide Presentasi			22%
5	SUB CPMK 5 Mengidentifikasi berbagai profesi dalam industri perhotelan dan standar etika yang berlaku.						1, 2, a, b, c		
		- Menjelaskan dampak keputusan yang tidak beretika terhadap citra perusahaan dan kepuasan pelanggan. - Menjelaskan dan mengidentifikasi menyelesaikan kesalahanpahaman.	Criteria: - Ketepatan dalam Menjelaskan dampak keputusan yang tidak beretika terhadap citra perusahaan dan kepuasan pelanggan Non-test task: - Diskusi tentang jenis jenis konflik kepentingan dalam etika profesi	Metode: - Kuliah 30 menit - Diskusi 60 menit - TM 1x (1x170)	Metode: Belajar mandiri mencari referensi mengenai apa saja yang dapat dilakukan dalam menangani dan menyelesaikan kesalahanpahaman dalam ruang lingkup kerja	Slide presentasi			
6	SUB CPMK 6 Mengevaluasi dampak keputusan yang tidak beretika terhadap citra perusahaan dan kepuasan pelanggan.						1, 2, b, c, d		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
			•Bentuk kelompok dan menganalisa studi kasus dalam mengambil keputusan profesional						
			Criteria: • Kecepatan dalam Menjelaskan dan memahami etika di industri hospitality • Kecepatan dalam pemahaman perbedaan etika terhadap pelanggan kebutuhan tertentu Metode: • Kuliah 30 menit • Diskusi 60 menit • TM 1x (1x170) Metode: • Belajar mandiri			• Slide Presentasi			
7	SUB CPMK 7 Menganalisis tantangan dalam menerapkan etika di industri hospitality dan bagaimana mengatasinya.	• Menjelaskan serta memahami defenisi hospitality • Menjelaskan dan memahami konsep etika profesi didalam dunia hospitality	Criteria: • Kecepatan dalam menyampaikan etika dalam dunia hospitality • Diskusi tentang perbedaan etika terhadap pelanggan dalam hospitality Non-test task: • Kecepatan dalam menyampaikan etika dalam dunia hospitality						3 %
Ujian Tengah Semester (30%)									
8	SUB CPMK 9 Menjelaskan standar dan kode etik komunikasi profesional dan etika serta berpraktik di industri hospitality.	• Menjelaskan standar operasional prosedur komunikasi • Menjelaskan dan memahami standar operasional prosedur penampilan hygiene dan sanitasi	Criteria: • Kecepatan dalam Memahami standar dan kode etik berkomunikasi profesional dan etika berpraktik di industri hospitality Non-test task: • Diskusi tentang contoh tidak mengikuti standar dan kode etik komunikasi profesional dan etika serta berpraktik di industri hospitality	Metode: • Kuliah 30 menit • Diskusi 60 menit • TM 1x (1x170)	Metode: • Belajar mandiri dengan menonton video berkaitan dengan materi pembelajaran.	• Slide Presentasi	1, 2, b, c, d		2 %
9	SUB CPMK 10 Menguraikan prinsip-prinsip etika dalam kerja tim dan	• Menjelaskan serta memahami prinsip-prinsip etika dalam kerja tim dan	Criteria: • Kecepatan dalam Menjelaskan dan memahami makna	Metode: • Kuliah 30 menit • Diskusi mengenai topik	Metode: • Belajar mandiri membaca artikel	• Slide Presentasi • Video tentang team	1, 2, a, b, c		2 %

Pertemuan	Sub-CPMK	Penilaian		Bentuk /Metode Pembelajaran; Pengasasan; [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
	prinsip etika dalam kerja tim dan kolaborasi di lingkungan kerja	kolaborasi di antara kerja. • Menjelaskan dan memahami tujuan kerja tim secara bersama	• bekerja dalam team • Ketepatan dalam pemahaman tanggung jawab individu dan tugas tugas diidentifikasi dan diprioritaskan serta diselesaikan dalam kurun waktu yang ditentukan	pembelajaran 60 menit TM 1x (1x170)	mengenal hal hal menarik dalam team work. 80 menit	work			
			• Diskusi tentang tujuan kerja tim Non-test task:						
	SUB CPMK 11 Menganalisis Kode Etik Berkomunikasi dengan Pelanggan dan Kolega dari Latar Belakang yang Beragam.	• Menjelaskan serta memahami kode etik berkomunikasi dengan pelanggan dan kolega dari latar belakang yang beragam • Menjelaskan pengetahuan yang diperlukan dalam kode etik berkomunikasi dengan kolega dari latar belakang yang berbeda	Criteria: Ketepatan dalam menjelaskan keterampilan yang diperlukan dalam kode etik berkomunikasi dengan pelanggan dan kolega dari latar belakang yang beragam Non-test task: • Diskusi tentang bagaimana berkomunikasi yang baik dengan pelanggan atau kolega dari latar belakang yang beragam	Metode: • Kuliah 30 menit • Diskusi masing-masing mahasiswa menemukan 1 kode etik berkomunikasi dengan pelanggan dan kolega. 60 menit TM 1x (1x170)	Metode: • Belajar mandiri	• Slide Presentasi	1, 2, b, c, d		2 %
10									
11	SUB CPMK 12 Mengidentifikasi faktor penyebab kesalahan pemahaman antar budaya di tempat kerja.	• Menjelaskan serta memahami faktor penyebab kesalahan pemahaman antar budaya di tempat kerja • Menjelaskan dan memahami hal-hal yang dapat menimbulkan kesalahan pemahaman di tempat kerja harus diidentifikasi	Criteria: Ketepatan dalam menjelaskan dan memahami faktor apa saja yang menjadi penyebab kesalahan pemahaman antar budaya di tempat kerja • Ketepatan dalam pemahaman cara mengatasi kesalahan pemahaman antar kolega Non-test task:	Metode: • Kuliah 30 menit • Diskusi 60 menit TM 1x (1x170)	Metode: • Belajar mandiri • Mencari referensi mengenai faktor penyebab kesalahan pemahaman antar budaya di tempat kerja	• Slide Presentasi	1, 2, a, b, c,d		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	-7	-8	-9	-10
-1	-2	-3	-4	-5	-6	-7	-8	-9	-10
			Diskusi tentang usaha usaha yang dapat dilakukan untuk memecahkan masalah kesalahpahaman dengan pertimbangan budaya						
			Criteria: Kecepatan dalam Menjelaskan dan memahami strategi yang digunkan dalam pengembangan diri berdasarkan tren dan kebutuhan industri perhotelan	Metode: - Kuliah 30 menit - Diskusi 60 menit - TM 1x (1x170)	Metode: - Belajar mandiri - Mencari referensi mengenai strategi pengembangan diri berdasarkan tren dan kebutuhan industri perhotelan	Slide Presentasi	I, 2, a, b, c, d		2%
	SUB CPMK 13 Merancang strategi pengembangan diri berdasarkan tren dan kebutuhan industri perhotelan.	Menjelaskan serta memahami strategi pengembangan diri berdasarkan tren dan kebutuhan industri perhotelan	Criteria: - Kecepatan dalam menjelaskan pengembangan profesional Non-test task: - Diskusi tentang hal-hal yang dilakukan dalam proses pengembangan diri berdasarkan tren dan kebutuhan industri perhotelan - Bentuk kelompok dan menganalisa apa saja yang dibutuhkan dalam membangun kepercayaan diri di tren dan kebutuhan industri perhotelan						
12									
			Criteria: Kecepatan dalam Menjelaskan dan memahami apa saja hal yang dapat dilakukan untuk menghindari pelanggaran kode etik profesi	Metode: - Kuliah 30 menit - Diskusi solusi yang dapat dilakukan agar berkurangnya pelanggaran etika ditempat	Metode: Belajar mandiri review pembelajaran materi sebelumnya. 80 menit	Slide Presentasi	I, 2, a, b, c, d	Membentuk kelompok dan membuat makalah atau laporan mengenai contoh pelanggaran etika	2%
13	SUB CPMK 14 Merancang solusi yang dapat diterapkan untuk mencegah pelanggaran etika dan	Menjelaskan serta memahami solusi untuk mencegah terjadinya pelanggaran kode etik profesi dalam dunia kerja dan hospitality							

Pertemuan	Sub-CPMK	Penilaian		Bentuk /Metode Pembelajaran; Penggunaan; [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
	penerapan konsekuensi di tempat kerja.		• Non-test task: • Bentuk kelompok, dan diskusi tentang artikel-artikel yang membahas tentang contoh pelanggaran kode etik profesi • Diskusi tentang solusi yang dapat dilakukan untuk menghindari pelanggaran kode etik profesi	kerja khususnya dibidang perhotelan meniti TM 1x (1x170)				didunia dan berikan solusi yang dapat dilakukan,, diambil dari artikel.	
14	SUB CPMK 15 Menganalisis berbagai studi kasus terkait pelanggaran dan penerapan etika dalam dunia kerja.	• Menjelaskan dan memahami studi kasus terkait pelanggaran dan penerapan etika dalam dunia kerja • Menjelaskan dan memahami apa saja kiat yang dapat dilakukan agar pelanggaran di dunia kerja bisa diatasi dengan baik	Criteria: Ketercapaian dalam Mengaplikasikan media yang untuk menganalisis berbagai studi kasus terkait pelanggaran dan penerapan etika dalam dunia kerja Non-test task: • Diskusi tentang studi kasus terkait pelanggaran etika dalam dunia kerja • Bentuk kelompok • Diskusi tentang contoh pelanggaran penerapan etika dalam dunia kerja dan berikan solusi pada pelanggaran tersebut	• Kuliah 30 menit • Diskusi setiap mahasiswa menyiapkan 1 harapan penerapan etika di dunia kerja. 60 menit TM 1x (1x170)	• Belajar mandiri membaca artikel dan menonton video yang berkaitan tentang studi kasus terkait pelanggaran dan penerapan etika dalam dunia kerja	• Slide Presentasi • Video "	1, 2, a, b, c, d	3%	
Ujian Tengah Semester (30%)									
Ujian Akhir Semester (40%)									

Rubrik Penilaian

Bentuk Evaluasi	Capaian Pembelajaran (%)	Instrumen Penilaian	Tagihan (Bukti)	Bobot Penilaian (%)
Pertemuan 1	2%	Knowledge, attitude, dan absensi.	RPS, Kontrak Perkuliahan, PPT dan siacad	2%
Pertemuan 2	2%	Proses pembelajaran dikelas dan absensi (siacad)	RPS, Kontrak Perkuliahan, PPT dan siacad	2%
Pertemuan 3	2%	Knowledge, attitude, dan absensi.	RPS, Kontrak Perkuliahan, PPT dan siacad	2%
Pertemuan 4	2%	Proses pembelajaran dikelas dan absensi (siacad)	RPS, Kontrak Perkuliahan, PPT dan siacad	2%
Pertemuan 5	2%	Proses pembelajaran dikelas dan absensi (siacad).	RPS, Kontrak Perkuliahan, PPT dan siacad	2%
Pertemuan 6	2%	Knowledge, attitude, dan absensi.	RPS, Kontrak Perkuliahan, PPT dan siacad	2%
Pertemuan 7	3%	Proses pembelajaran dikelas dan absensi (siacad)	RPS, Kontrak Perkuliahan, PPT dan siacad	3%
Pertemuan 8	2%	Knowledge, attitude, dan absensi.	RPS, Kontrak Perkuliahan, PPT dan siacad	2%
Pertemuan 9	30%	Essay	Mid test paper	30%
Pertemuan 10	2%	Proses pembelajaran dikelas dan absensi (siacad)	Power point, siacad, rubik penilaian mahasiswa.	2%
Pertemuan 11	2%	Knowledge, attitude, dan absensi.	Power point, siacad, rubik penilaian mahasiswa.	2%
Pertemuan 12	2%	Aktifitas Pembelajaran Kelas	Power point, siacad, rubik penilaian mahasiswa.	2%
Pertemuan 13	2%	Laporan tugas	Power point, siacad, rubik penilaian mahasiswa.	2%
Pertemuan 14	2%	Proses pembelajaran dikelas dan absensi (siacad)	Power point, siacad, rubik penilaian mahasiswa.	2%
Pertemuan 15	3%	Knowledge, attitude, dan absensi.	Power point, siacad, rubik penilaian mahasiswa.	3%
Pertemuan 16	40%	Essay	Final test paper	40%
Total				100%

Rubrik Penilaian Ujian Tengah Semester:

Kriteria / No Soal	Capaian Pembelajaran (%)	Baik Sekali	Cukup	Kurang
Soal 1 Apa perbedaan utama antara etika, moral, dan hukum dalam dunia kerja?	20%	Menjawab 5 poin	Menjawab 3 poin	Menjawab 2 poin
Soal 2 Bagaimana etika profesi dalam industri hospitality berkaitan dengan perspektif filosofis?	20%	Menjawab 5 poin	Menjawab 5 poin	Menjawab 2 poin
Soal 3 Sebutkan tiga prinsip dasar dalam kode etik industri perhotelan dan kuliner!	20%	Menjawab 10 poin	Menjawab 5 poin	Menjawab 2 poin
Soal 4 Apa dampak dari keputusan tidak beretika dalam industri perhotelan?	20%	Menjawab 5 poin	Menjawab 3 poin	Menjawab 2 poin
Soal 4 Sebutkan dua tantangan dalam menerapkan etika di industri hospitality dan cara mengatasinya!	20%	Menjawab 5 poin	Menjawab 3 poin	Menjawab 2 poin

Rubrik Penilaian Ujian Akhir Semester:

Kriteria / No Soal	Capaian Pembelajaran (%)	Baik Sekali	Cukup	Kurang
Soal 1 Jelaskan tiga prinsip utama etika dalam kerja tim dan kolaborasi di lingkungan kerja!	20%	Menjawab 5 poin	Menjawab 3 poin	Menjawab 2 poin
Soal 2 Sebutkan dan jelaskan dua contoh penerapan kode etik dalam berkomunikasi dengan pelanggan dari latar belakang yang beragam!	20%	Menjawab 7 poin dari	Menjawab 5 poin	Menjawab 2 poin
Soal 3 Sebuah restoran mengalami kasus di mana seorang karyawan membocorkan informasi pelanggan kepada pihak ketiga tanpa izin. Bagaimana analisis etis terkait kasus ini dan apa solusi yang dapat diterapkan?	20%	Menjawab 10 poin	Menjawab 5 poin	Menjawab 2 poin
Soal 4 Apa langkah pertama dalam mencegah pelanggaran etika di tempat kerja?	20%	Menjawab 5 poin	Menjawab 3 poin	Menjawab 2 poin