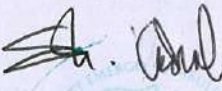
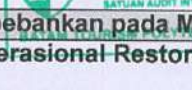


	RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER	Kode/No : CUM2402.3
	PROGRAM SARJANA TERAPAN	Tanggal : 01 Agustus
	MANAJEMEN KULINER	Revisi : II
	POLITEKNIK PARIWISATA BATAM	Halaman : 03

Nama Mata Kuliah	: Dasar-Dasar Manajemen	Kode Mata Kuliah	: 2CDDM1
Semester	: 2 (dua)	Rumpun Mata Kuliah	: Wajib Program Studi
Bobot (sks)	: 2 sks	Koordinator Bidang Ilmu	: Rosie Oktavia PR, MM. Par
Dosen Pengampu	: Dr.Sandi HendraSyaiful .M.Tr.Par	Koordinator Mata Kuliah	: Rosie Oktavia PR, MM. Par

Proses	Penanggung jawab			Tanggal
	Nama	Jabatan	Tanda Tangan	
1. Perumusan	Dr. Sandi Hendra Syaiful ,M, Tr, Par	Koordinator Mata Kuliah		
2. Pemeriksaan	Rosie Oktavia PR, MM. Par	Kaprodi Culinary Management		
3. Persetujuan	Dr. Agung Edy Wibowo, SE., M.Si.	Wadir I		
4. Penetapan	Siska Amalia Maldin M.Pd	Direktur		
5. Pengendalian	Wahyudi Ilham, MM.Par	S.A.I.		

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 2. Kemampuan Mengembangkan Menu dan Inovasi Produk Kuliner Lulusan mampu menciptakan konsep menu yang inovatif, beragam, dan sesuai dengan kebutuhan pasar, dengan memanfaatkan keanekaragaman budaya dan kearifan lokal sebagai dasar kreativitas kuliner.
	3. CPL 3. Kemampuan Memimpin dan Bekerjasama 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.
	4. CPL 6. Kemampuan Mengelola Keuangan dan Pengambilan Keputusan Bisnis Kuliner Lulusan mampu memahami dan menerapkan prinsip-prinsip dasar manajemen keuangan dalam bisnis kuliner, termasuk penyusunan anggaran, analisis biaya, serta pengambilan keputusan strategis berbasis data.
	Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)
	CPMK 1 Mampu merancang sistem pengendalian biaya yang efisien untuk meningkatkan profitabilitas bisnis kuliner. CPMK 2 Mampu menerapkan teknologi dalam analisis data keuangan untuk mendukung pengambilan keputusan strategis.
	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)

	SUB CPMK 1 Penjelasan RPS selama 14 minggu Kontrak Perkuliahan. Mampu Memahami Pengertian, Filosofi manajemen SUB CPMK 2 Mampu mengidentifikasi hal-hal yang prinsip dalam sebuah organisasi SUB CPMK 3 Mampu mengidentifikasi permasalahan dalam sebuah organisasi SUB CPMK 4 Mampu memahami pentingnya inovasi dan memberikan motivasi SUB CPMK 5 QUIZ SUB CPMK 6 Mampu memahami, dan mengevaluasi kinerja organisasi SUB CPMK 7 Mampu memahami, menjelaskan tentang Komunikasi SUB CPMK 8 Ujian Tengah Semester SUB CPMK 9 Dasar dasar manajemen bagian dapur SUB CPMK 10 Dasar dasar manajemen bagian restaurant SUB CPMK 11 Dasar dasar manajemen bagian kantor depan (front office) SUB CPMK 12 Dasar dasar manajemen bagian kamar (house keeping) SUB CPMK 13 QUIZ SUB CPMK 14 Dasar dasar manajemen bagian pemasaran dan penjualan (Marketing dan Sales) SUB CPMK 15 Kunjungan ke hotel per kelompok SUB CPMK 16 Ujian Akhir Semester						
	Korelasi CPMK terhadap Sub-CPMK						
	Sub-CPMK 1	Sub-CPMK 2	Sub-CPMK 3	Sub-CPMK 4	Sub-CPMK 5	Sub-CPMK 6	
CPMK1	V	V	V				
CPMK2		V	V				
CPMK3				V	V		
CPMK4				V	V		
CPMK5							V
Deskripsi Singkat Mata Kuliah	Mata kuliah Dasar-dasar Manajemen merupakan pengantar yang penting bagi mahasiswa program studi Manajemen Kuliner, yang memberikan pemahaman tentang prinsip-prinsip dasar manajemen, seperti perencanaan, pengorganisasian, pelaksanaan, dan pengendalian. Dalam mata kuliah ini, mahasiswa akan mempelajari bagaimana menerapkan konsep-konsep manajerial dalam konteks industri kuliner, seperti pengelolaan sumber daya manusia, keuangan, dan operasional yang efisien di dapur atau restoran. Pemahaman tentang manajemen ini akan membantu mahasiswa mengelola tim, mengatur produksi makanan, serta mengoptimalkan kinerja operasional untuk mencapai tujuan bisnis kuliner, seperti meningkatkan kepuasan pelanggan dan mencapai profitabilitas yang berkelanjutan. Sinergi antara dasar-dasar manajemen dengan keterampilan khusus dalam kuliner memungkinkan mahasiswa untuk menjadi pemimpin yang efektif dalam industri kuliner.						
Bahan Kajian Materi Pembelajaran	1. Melaksanakan Prosedur Administrasi (I.55HDR00.164.2) 2. Menyajikan Informasi (I.55HDR00.165.2) 3. Menyiapkan Dokumen Bisnis (I.55HDR00.166.2) 4. Mengelola Rapat (I.55HDR00.167.2) 5. Menerima dan Menyimpan Barang (I.55HDR00.168.2) 6. Melaksanakan Pengadaan Barang (I.55HDR00.169.2) Merencanakan dan Menetapkan Sistem dan Prosedur (I.55HDR00.170.2)						
References	Utama:			Pendukung:			
	1. Pena Persada, Jl. Gerilya No. 292 Purwokerto Selatan, Kab. Banyumas Jawa Tengah. 2. Pengantar Manajemen, 2018. UMSIDA Pers, Sidoarjo 3. Pengantar Manajemen, 2019, Polinema Press, Malang			Pena Persada, Jl. Gerilya No. 292 Purwokerto Selatan, Kab. Banyumas Jawa Tengah. 2. Pengantar Manajemen, 2018. UMSIDA Pers, Sidoarjo 3. Pengantar Manajemen, 2019, Polinema Press, Malang			
Media Pembelajaran	Software:			Hardware:			
	1. Windows 2. Ms. Office			• Handout • Buku referensi • PC/Laptop • Proyektor			

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	Penjelasan RPS selama 14 minggu Kontrak Perkuliahan. Mampu Memahami Pengertian, Filosofi manajemen	Menjelaskan definisi manajemen. Menjelaskan filosofi manajemen	Criteria: Pemahaman ; Memahami Pengertian, Filosofi manajemen Non-test task: Diskusi Memahami Pengertian, Filosofi manajemen	Metode: Kuliah Diskusi [TM 2x (2x45)]	Metode: Belajar mandiri Forum diskusi di LMS	Teks: Slide Presentasi Video Yang berkaitan dengan materi	1, 2, a	-	0%
2	Mampu mengidentifikasi hal-hal yang prinsip dalam sebuah organisasi	Mampu mengidentifikasi hal-hal yang prinsip dalam sebuah organisasi	Criteria: Mampu mengidentifikasi hal-hal yang prinsip dalam sebuah organisasi Non-test task: Diskusi tentang perkiraan	Metode: Kuliah Diskusi [TM 2x (2x45)]	Metode: Belajar mandiri Forum diskusi di LMS	Teks: Slide Presentasi Video Yang berkaitan dengan materi	1, 2, b	-	0%
3	Mampu mengidentifikasi permasalahan dalam sebuah organisasi	Mampu mengidentifikasi permasalahan dalam sebuah organisasi	Criteria: Mampu mengidentifikasi permasalahan dalam sebuah organisasi Non-test task: Diskusi tentang proses penerimaan bahan makanan	Metode: Kuliah Diskusi [TM 2x (2x45)]	Metode: Belajar mandiri Forum diskusi di LMS	Teks: Slide Presentasi Video yang berkaitan dengan materi	1, 2, 3	-	0%
4	Mampu memahami pentingnya inovasi dan memberikan motivasi	Mampu memahami pentingnya inovasi dan memberikan motivasi	Criteria: Mampu memahami pentingnya inovasi dan memberikan motivasi Non-test task: Diskusi tentang system penyimpaman dan pencatatan pengeluaran bahan makanan	Metode: Kuliah Diskusi Small Presentation about the group's business [TM 2x (2x45)]	Metode: Belajar mandiri Forum diskusi di LMS	Teks: Slide Presentasi Video yang berkaitan dengan materi	1, 2, 3, b	Latihan Presentasi awal tentang penerimaan bahan makanan	2% CPL KU-3-2%
5	QUIZ	1. Menjelaskan filosofi manajemen 2. Menjelaskan dan Mengidentifikasi hal prinsip dalam organisasi	Criteria: Menjelaskan dan mengidentifikasi filosofi manajemen prinsip dalam organisasi ,masalah	Metode: Kuliah Diskusi Small Presentation about the group's business	Metode:	Teks: Slide Presentasi Video yang	1, 2,	-	0%

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
		3. Menjelaskan identifikasi masalah 4. Menjelaskan pentingnya inovasi dan memberikan motivasi	dalam porganisasi ,inovasi dan memberka Inovasi Non-test task: Diskusi tentang standard yield / Pra penyipan Criteria: Kinerja organisasi Non-test task: Diskusi	Kuliah Diskusi [TM 2x (2x45)] Metode: Kuliah Diskusi [TM 2x (2x45)]	Belajar mandiri Forum diskusi di LMS Metode: Belajar mandiri Forum diskusi di LMS	berkaitan dengan materi Teks: Slide Presentasi Video yang berkaitan dengan materi			
6	Mampu memahami, dan mengevaluasi kinerja organisasi	Memahami kinerja organisasi	Mampu memahami, menjelaskan tentang komunikasi Criteria: Mampu memahami, menjelaskan tentang komunikasi Non-test task: Diskusi tentang komunikasi	Kuliah Diskusi [TM 2x (2x45)] Metode: Kuliah Diskusi [TM 2x (2x45)]	Belajar mandiri Forum diskusi di LMS Metode: Belajar mandiri Forum diskusi di LMS	Slide Presentasi Video yang berkaitan dengan materi Teks: Slide Presentasi Video yang berkaitan dengan materi	1, 2,		0%
7	Mampu memahami, menjelaskan tentang komunikasi	Mampu memahami, menjelaskan tentang komunikasi	Mampu memahami, menjelaskan tentang komunikasi Criteria: Mampu memahami, menjelaskan tentang komunikasi Non-test task: Diskusi tentang komunikasi	Kuliah Diskusi [TM 2x (2x45)] Metode: Kuliah Diskusi [TM 2x (2x45)]	Belajar mandiri Forum diskusi di LMS Metode: Belajar mandiri Forum diskusi di LMS	Slide Presentasi Video yang berkaitan dengan materi Teks: Slide Presentasi Video yang berkaitan dengan materi	1, 2,	Latihan Presentasi di depan juri lain tentang perencanaan kerja dan standard resep	3%: CPL KK-5-3%
Ujian Tengah Semester (%) – Pengumpulan Tugas UTS (30%) CPL S10-10%; CPL KU3 – 15%; CPL P19-5%									
	UTS	1. Mampu menjelaskan definimanajemen , filosopi manajemen, 2. Mampu mengidentifikasi prinsip dalam sebuah organisasi 3. Mampu mengidentifikasi permasalahan dalam sebuah organisasi	Kemampuan secara teordefinisi manajemen Non-test task: Soal tentang definisi, filosofi,identifikasi prinsip sebuah organisasi ,identifikasi permasalahan dalam organisasi Criteria: Mampu memahami dasar manajemen	Kuliah Diskusi [TM 2x (2x45)] Metode: Kuliah Diskusi [TM 2x (2x45)]	Belajar mandiri Forum diskusi di LMS Metode: Belajar mandiri Forum diskusi di LMS	Slide Presentasi Video yang berkaitan dengan materi Teks: Slide Presentasi Video yang berkaitan dengan materi	1, 2,		0%
9	Dasar dasar manajemen bagian dapur	Memahami dasar dasar manajemen bagian dapur	Mampu memahami dasar manajemen bagian dapur Non-test task: Diskusi tentang pengisian form	Kuliah Diskusi [TM 2x (2x45)] Metode: Kuliah Diskusi [TM 2x (2x45)]	Belajar mandiri Forum diskusi di LMS Metode: Belajar mandiri Forum diskusi di LMS	Slide Presentasi Video yang berkaitan dengan materi Teks: Slide Presentasi Video yang berkaitan dengan materi	1, 2,	Studi Lapangan tentang fungsi dari form transfer in dan out	5%: CPL P-19-5%

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
10	Dasar dasar manajemen bagian restaurant	Memahami dasar dasar manajemen bagian restaurant	Criteria: Mampu memahami dasar dasar bagian restoran Non-test task: Diskusi Menu engineering berdasarkan kontribusi margin dan Tingkat populasitas	Metode: Kuliah Diskusi Praktik membuat proposal bisnis [TM 2x (2x45)]	Metode: Belajar mandiri Forum diskusi di LMS	Teks: • Slide Presentasi • Video yang berkaitan dengan materi	1, 2.	Latihan presentasi menu karywan dan cara pembuatan form transfer	3%: CPL KK-6-3%
			Criteria: Mampu memahami bagian kantor depan	Metode: Kuliah Diskusi Praktik membuat proposal bisnis [TM 2x (2x45)]	Metode: Belajar mandiri Forum diskusi di LMS	Teks: • Slide Presentasi • Video yang berkaitan dengan materi	1, 2.	Presentasi alur pencatatan bahan makanan yang rusak	2%: CPL P-19-2%
			Non-test task: Diskusi	[TM 2x (2x45)]	Metode: Belajar mandiri Forum diskusi di LMS	Teks: • Slide Presentasi • Video yang berkaitan dengan materi	1, 2.	Presentasi kategori bahan makanan yang di inventori	2.5%; CPL KU-3-2.5%
			Criteria: Dasar dasar manajemen bagian kamar	Metode: Kuliah Diskusi Presentasi Usaha [TM 2x (2x45)]	Metode: Belajar mandiri Forum diskusi di LMS	Teks: • Slide Presentasi • Video yang berkaitan dengan materi	1, 2.	Presentasi perencanaan menu lengkap dengan harga pokok makanan dan harga jual ala carte dan buffet	2.5%; CPL KU-3-2.5%
12	Dasar dasar manajemen bagian kamar (house keeping)	Mampu Memahami dasar dasar manajemen bagian kamar	Criteria: Dasar dasar manajemen bagian kamar Non-test task: Diskusi	Metode: Kuliah Diskusi Presentasi Usaha [TM 2x (2x45)]	Metode: Belajar mandiri Forum diskusi di LMS	Teks: • Slide Presentasi • Video yang berkaitan dengan materi	1, 2.	Latihan membuat laporan harian dan bulanan	10%; CPL KU-3-10%
13	QUIS	Tugas Kelompok	Criteria: Diskusi kelompok dari semua bagian di hotel Non-test task: Diskusi	Metode: Kuliah Diskusi Presentasi Usaha [TM 2x (2x45)]	Metode: Belajar mandiri Forum diskusi di LMS	Teks: • Slide Presentasi • Video yang berkaitan dengan materi	1, 2.	Latihan membuat laporan harian dan bulanan	10%; CPL KU-3-10%
14	Dasar dasar manajemen bagian pemasaran dan penjualan (Marketing dan Sales)	Memahami dasar dasar manajemen bagian pemasaran dan penjualan	Criteria: Mengetahui bagian dari pemasaran bagian penjualan Non-test task: Diskusi	Metode: Kuliah Diskusi Praktik Berjualan Usaha kelompok [TM 2x (2x45)]	Metode: Belajar mandiri Forum diskusi di LMS	Teks: • Slide Presentasi • Video yang berkaitan dengan materi	1, 2.	Latihan membuat laporan harian dan bulanan	10%; CPL KU-3-10%
15	Kunjungan ke hotel per kelompok	Mampu dalam c Kunjungan hotel untuk melihat langsung bagian bagian departemen di hotel	Criteria: Mampu menjelaskan hasil kunjungan	Metode: Kuliah Diskusi Praktik Berjualan	Metode: Belajar mandiri Forum diskusi di LMS	Teks: • Slide Presentasi • Video yang berkaitan dengan materi	1, 2.	Latihan membuat laporan harian dan bulanan	10%; CPL KU-3-10%

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
				Usaha kelompok TM 2x (2x45)		berkaitan dengan materi			
Ujian Akhir Semester (%) – Pengumpulan Tugas UAS (40%) CPL S10-10%; CPL KU2 – 5%; CPL KU3 – 17%; CPL KK5 – 5%; CPL P19-8%									

Rubrik Penilaian

Bentuk Evaluasi	Capaian Pembelajaran (%)	Instrumen Penilaian	Tagihan (Bukti)	Bobot Penilaian (%)
Presentasi Pengertian, Filosofi manajemen	Sub CPMK5-3%; CPL KU-3-2%	Umpan balik hasil tugas dalam diskusi sinkronus	File hasil pelaksanaan tugas diunggah ke dalam LMS	2
Latihan .Mampu menjelaskan definimanajemen , filosofi manajemen, 2.Mampiu mengidentifikasi prinsip dalam sebuah organisasi 3. Mampu mengidentifikasi permasalahan dalam sebuah organisasi	Sub CPMK5-3%; CPL KK-5-3%	Umpan balik hasil tugas dalam diskusi sinkronus	File hasil pelaksanaan tugas diunggah ke dalam LMS	3
UTS -.Mampu menjelaskan defin imanajemen , filosofi manajemen, 2.Mampiu mengidentifikasi prinsip dalam sebuah organisasi 3. Mampu mengidentifikasi permasalahan dalam sebuah organisasi	CPL S10-10%; CPL KU3 – 15%; CPL P19-5%	Rubrik penilaian proposal bisnis	Classroom/LMS diunggah ke dalam Google Classroom/LMS	30
Latihan dasar manajemen dapur	Sub CPMK4-5%; CPL P-19-5%	Umpan balik hasil tugas dalam diskusi sinkronus	File hasil pelaksanaan tugas diunggah ke dalam LMS	5
Latihan dasar manajemen restaurant	Sub CPMK5-3%; CPL KK-6-3%	Umpan balik hasil tugas dalam diskusi sinkronus	File hasil pelaksanaan tugas diunggah ke dalam LMS	3
Latihan dasar manajemen restaurant	Sub CPMK4-2%; CPL P-19-2%	Umpan balik hasil tugas dalam diskusi sinkronus	File hasil pelaksanaan tugas diunggah ke dalam LMS	2
Latihan dasar manajemen kantor depan /front office dan bagian kamar / hose keeping	Sub CPMK3-2.5%; CPL KU-3-2.5%	Umpan balik hasil tugas dalam diskusi sinkronus	File hasil pelaksanaan tugas diunggah ke dalam LMS	2.5
QUIZ	Sub CPMK3-2.5%; CPL KU-3-2.5%	Umpan balik hasil tugas dalam diskusi sinkronus	File hasil pelaksanaan tugas diunggah ke dalam LMS	2.5
Kunjungan hotel dan laporan kunjungan	Sub CPMK3-10%; CPL KU-3-10%	Umpan balik hasil tugas dalam diskusi sinkronus	File hasil pelaksanaan tugas diunggah ke	10

			dalam LMS	
UAS – SEMESTER 2	CPL S10-10%; CPL KU2 – 5%; CPL KU3 – 17%; CPL KK5 – 5%; CPL P19-8%	Rubrik penilaian Presentasi PPT Proposal Bisnis Lengkap dan Praktik pencatatan penjualan Produk	PPT dan laporan diunggah ke dalam Google Classroom/ LMS	40
Total				100

Rubrik Penilaian Ujian Tengah Semester – Alur estimasi, pembelian , penerimaan dan penyimpanan bahan makanan

Kriteria / No Soal	Capaian Pembelajaran (%)	Baik Sekali	Cukup	Kurang
Halaman Cover	CPL S10-10%; CPL KU3 – 15%; CPL P19-5%	10% Halaman cover yang disajikan mampu merepresentasikan isi dari proposal tersebut serta mampu menarik perhatian penyokong dana	5% Halaman cover yang disajikan cukup merepresentasi isi dari proposal tersebut serta cukup menarik perhatian penyokong dana	3% Halaman cover yang disajikan kurang menarik sehingga dianggap tidak merepresentasi isi dari proposal
Ringkasan Eksekutif	CPL S10-10%; CPL KU3 – 15%; CPL P19-5%	10% Ringkasan eksekutif disusun dengan menggunakan EYD dan Daftar isi sesuai dengan table of contents	5% Ringkasan eksekutif disusun dengan sedikit menyesuaikan EYD dan Daftar isi masih ada yang belum sesuai dengan table of contents	3% Ringkasan eksekutif disusun dengan menggunakan EYD dan Daftar isi sesuai dengan table of contents
Estimasi/ Perkiraan	CPL S10-10%; CPL KU3 – 15%; CPL P19-5%	40% Bagian pendahuluan berisi: Data singkat hunian kamar , jumlah tamu di hotel di tanggal tertentu untuk estimasi pembelian bahan makanan dijelaskan secara singkat, padat dan jelas	30% Bagian pendahuluan berisi: Data singkat hunian kamar , jumlah tamu di hotel di tanggal tertentu untuk estimasi pembelian bahan makanan dijelaskan secara singkat, padat dan jelas	20% Bagian pendahuluan berisi: Data singkat hunian kamar , jumlah tamu di hotel di tanggal tertentu untuk estimasi pembelian bahan makanan dijelaskan secara singkat, padat dan jelas
Alur pembelian , penerimaan dan penyimpanan bahan makanan	CPL S10-10%; CPL KU3 – 15%; CPL P19-5%	40% Bagian isi meliputi:mengisi form pembelian , penerimaan , penyimpanan bahan makanana sesuai dengan katagori bahan makanan yang mudah rusak dan makanan yang kering Produk yang dihasilkan, Gambaran pasar, spesifikasi bahan makanan dan sisitem penyimpanan FIFO, LIFO , AWCRC	30% Bagian isi meliputi:mengisi form pembelian , penerimaan , penyimpanan bahan makanana sesuai dengan katagori bahan makanan yang mudah rusak dan makanan yang kering Produk yang dihasilkan, Gambaran pasar, spesifikasi bahan makanan dan sisitem penyimpanan FIFO, LIFO , AWCRC	20% Bagian isi meliputi:mengisi form pembelian , penerimaan , penyimpanan bahan makanana sesuai dengan katagori bahan makanan yang mudah rusak dan makanan yang kering Produk yang dihasilkan, Gambaran pasar, spesifikasi bahan makanan dan sisitem penyimpanan FIFO, LIFO , AWCRC

Rubrik Penilaian Ujian Akhir Semester – Presentasi PPT Laporan harian dan Laporan bulanan

Kriteria / No Soal	Capaian Pembelajaran (%)	Baik Sekali	Cukup	Kurang
Power Point Slide for Daily Flash cost, Food reconciliation / Laporan harian dan Laporan bulanan	CPL S10-10%; CPL KU2 – 5%; CPL KU3 – 17%; CPL KK5 – 5%; CPL P19-8%	30% Tampilan Power Point Slide sangat menarik dengan animasi yang sesuai dan isi materi sangat lengkap sesuai dengan proposal bisnis yang diajukan.	25% Tampilan Power Point Slide kurang menarik dengan animasi yang kurang sesuai dan isi materi cukup lengkap sesuai dengan proposal bisnis yang diajukan.	20% Tampilan Power Point Slide kurang menarik dengan animasi yang kurang sesuai dan isi materi cukup lengkap sesuai dengan proposal bisnis yang diajukan.
Individual Competency in Presenting	CPL S10-10%; CPL KU2 – 5%; CPL KU3 – 17%; CPL KK5 – 5%; CPL P19-8%	15% Para presenter menyampaikan informasi dengan sangat jelas, intonasi nada yang tepat dan komunikatif dengan audience.	10% Para presenter menyampaikan informasi dengan cukup jelas, intonasi nada yang cukup tepat dan cukup komunikatif dengan audience.	8% Para presenter menyampaikan informasi dengan sangat tidak jelas, intonasi nada yang tidak tepat dan tidak komunikatif dengan audience sehingga menyulitkan dalam memahami perkataannya.
Practice: #1 Daily Flash Food/ Laporan harian	CPL S10-10%; CPL KU2 – 5%; CPL KU3 – 17%; CPL KK5 – 5%; CPL P19-8%	30% 1.Data sediaan awal inventori 2.Data pembelian harian bahan makanan pada hari/tgl tersebut	25% 1.Data transfer in dan put 2.Data makan Karyawan	20% 1.Data pendapatan sampai dengan tanggal yang sudah di tentukan 2.Presentasi harga makanan
Practice: #2 Food reconciliation / Laporan bulanan Makanan	CPL S10-10%; CPL KU2 – 5%; CPL KU3 – 17%; CPL KK5 – 5%; CPL P19-8%	10% 1.Data sediaan awal inventori 2.Data pembelian harian bahan makanan selama 1 bulan 3.Total inventori 4.Inventori akhir bulan 5.Pendapatan kotor di kurang biaya	8% 1.Penyesuaian 2.Pengeluaran departemen	5% Penampilan brosur yang tidak sesuai dengan konten materi sehingga maksud yang diinginkan menjadi tidak tersampaikan kepada audience
Selling Practice: #3 Laporan Hasil Penjualan	CPL S10-10%; CPL KU2 – 5%; CPL KU3 – 17%; CPL KK5 – 5%; CPL P19-8%	15% Kemampuan dan hasil penjualan dituangkan secara tepat dan lengkap sehingga terlihat apakah usaha tersebut menguntungkan	10% Kemampuan dan hasil penjualan dituangkan secara kurang tepat dan kurang lengkap sehingga kurang terlihat apakah usaha tersebut menguntungkan	8% Kemampuan dan hasil penjualan dituangkan secara tidak tepat dan tidak lengkap sehingga terlihat usaha tersebut merugikan para pengusaha

