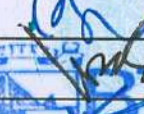
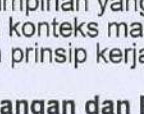


	RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER	Kode/No : CUM 2405. 1
	PROGRAM SARJANA TERAPAN	Tanggal : 01 Agustus
	MANAJEMEN KULINER	Revisi : II
	POLITEKNIK PARIWISATA BATAM	Halaman : 01

Nama Mata Kuliah	: Manajemen Sumberdaya Manusia (MSDM)	Kode Mata Kuliah	: 2CMSD1
Semester	: 5 (Lima)	Rumpun Mata Kuliah	:
Bobot (sks)	: 2 sks	Koordinator Bidang Ilmu	: Tirta Mulyadi, SE., MM.Par
Dosen Pengampu	: Tirta Mulyadi, SE., MM.Par	Koordinator Mata Kuliah	:

Proses	Penanggung jawab			Tanggal
	Nama	Jabatan	Tanda Tangan	
1. Perumusan	Tirta Mulyadi, Se., MM.Par	Koordinator Mata Kuliah		
2. Pemeriksaan	Rosie Oktavia PR, MM. Par	Ketua Program Studi		
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 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. 2. 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. 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 Mampu mengelola sumber daya manusia secara efektif melalui perencanaan, rekrutmen, pelatihan, dan evaluasi kinerja untuk mendukung operasional restoran atau hotel. 2. CPMK 2 Mampu menunjukkan kepemimpinan yang efektif serta memotivasi dan membangun kerja sama dalam tim lintas budaya. 3. CPMK 3 Mampu menerapkan prinsip etika, keberagaman, dan keberlanjutan dalam pengelolaan tenaga kerja di industri perhotelan dan kuliner.
	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)

	1. SUB CPMK 1 Memahami RPS dan Kontrak Perkuliahan serta Memahami konsep dasar Manajemen Sumber Daya Manusia (MSDM) dalam industri kuliner dan perhotelan 2. SUB CPMK 2 Menjelaskan prinsip etika kerja dan standar profesionalisme dalam industri perhotelan dan kuliner. 3. SUB CPMK 3 Menjelaskan teori-teori kepemimpinan dan aplikasinya dalam manajemen restoran dan hotel. 4. SUB CPMK 4 Menerapkan prosedur rekrutmen dan seleksi karyawan berbasis kompetensi di sektor kuliner dan perhotelan. 5. SUB CPMK 5 Menerapkan teknik komunikasi dan motivasi untuk meningkatkan kerja sama tim di lingkungan dapur profesional. 6. SUB CPMK 6 Menerapkan prinsip keberagaman dan inklusivitas dalam manajemen SDM restoran atau hotel. 7. SUB CPMK 7 Menganalisis strategi perencanaan tenaga kerja yang sesuai dengan kebutuhan restoran atau hotel. 8. SUB CPMK 8 Menganalisis strategi membangun budaya kerja yang produktif dalam tim lintas budaya di industri kuliner. 9. SUB CPMK 9 Ujian Tengah Semester 10. SUB CPMK 10 Mengidentifikasi peran dan tanggung jawab seorang pemimpin dalam menyelesaikan konflik kerja. 11. SUB CPMK 11 Mengevaluasi sistem penilaian kinerja karyawan dan mengusulkan perbaikan untuk meningkatkan produktivitas. 12. SUB CPMK 12 Mengevaluasi dampak kepatuhan terhadap peraturan ketenagakerjaan dalam operasional bisnis kuliner. 13. SUB CPMK 13 Mendesain program pelatihan dan pengembangan keterampilan SDM untuk meningkatkan kualitas layanan. 14. SUB CPMK 14 Mengembangkan kebijakan keberlanjutan dalam pengelolaan tenaga kerja, termasuk pengurangan limbah makanan dan efisiensi energi. 15. SUB CPMK 15 Menyusun strategi pengelolaan tenaga kerja yang berorientasi pada kesejahteraan dan pengembangan karier karyawan. 16. SUB CPMK 16 Ujian Akhir Semester																																																	
	<table><tr><th colspan="7">Korelasi CPMK terhadap Sub-CPMK</th></tr><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></tr><tr><td>CPMK1</td><td>V</td><td>V</td><td>V</td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>CPMK2</td><td></td><td>V</td><td>V</td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>CPMK3</td><td></td><td></td><td></td><td>V</td><td>V</td><td></td></tr><tr><td>CPMK4</td><td></td><td></td><td></td><td>V</td><td>V</td><td></td></tr><tr><td>CPMK5</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>V</td></tr></table>	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
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 Manajemen Sumber Daya Manusia dalam program studi Manajemen Kuliner bertujuan untuk membekali mahasiswa dengan kemampuan dalam mengelola aspek-aspek sumber daya manusia secara efektif di industri kuliner dan perhotelan. Dalam mata kuliah ini, mahasiswa akan mempelajari cara membuat daftar personil staf, melaksanakan perekrutan, serta memantau dan mengevaluasi kinerja staf untuk memastikan operasional yang efisien. Selain itu, mahasiswa juga akan diajarkan untuk mengelola keanekaragaman di tempat kerja, membangun hubungan yang harmonis antar staf, memberikan bimbingan dan pengembangan, serta merencanakan dan mengawasi anggaran operasional. Kompetensi ini juga mencakup kemampuan untuk mengembangkan, melaksanakan, dan mengevaluasi rencana operasional, serta merencanakan rapat yang mendukung pengelolaan tim dan tujuan organisasi. Sinergi antara manajemen sumber daya manusia dengan manajemen kuliner memungkinkan mahasiswa untuk menjadi pemimpin yang mampu mengelola dan mengoptimalkan potensi sumber daya manusia dalam industri kuliner yang dinamis.																																																	
Bahan Kajian Materi Pembelajaran	1. Mengelola Secara Efektif Penggunaan Sumber Daya Manusia (I.55HDR00.239.2) 2. Membuat Daftar Personil Staf (I.55HDR00.189.2) 3. Memantau Kinerja Staf (I.55HDR00.190.2) 4. Melaksanakan Perekrutan Staf (I.55HDR00.191.2) 5. Mengelola Sumber Daya Manusia (I.55HDR00.192.2) 6. Mengelola Keanekaragaman di Tempat Kerja (I.55HDR00.193.2) 7. Mengelola Hubungan di Tempat Kerja (I.55HDR00.194.2) 8. Memberikan Bimbingan Kepada Staf (I.55HDR00.195.2) 9. Mengembangkan, Melaksanakan, dan Mengevaluasi Rencana Operasional (I.55HDR00.231.2) 10. Mempersiapkan dan Mengawasi Anggaran Operasional. (I.55HDR00.232.2) 11. Mengevaluasi Penilaian Kinerja Staf (I.55HDR00.227.2) 12. Merencanakan Rapat (I.55HDR00.225.2)																																																	
References	<table><tr><td>Utama:</td><td>D pendukung:</td></tr></table>	Utama:	D pendukung:																																															
Utama:	D pendukung:																																																	

	1. Manajemen SDM(Strategi Organisasi Bisnis Moderen) M.Zahari dkk (2022). 2. Manajemen Sumberdaya Manusia di era revolusi 4.0 Dr Sitti Nurbaya (2020) 3. 4.	a.
Media Pembelajaran	Software:	Hardware:
	1. Windows 2. Ms. Office	• Handout • Buku referensi • PC/Laptop • Proyektor

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
1	Mampu memahami RPS dan Kontrak Perkuliahan serta Memahami konsep dasar Manajemen Sumber Daya Manusia (MSDM) dalam industri kuliner dan perhotelan	memahami RPS dan Kontrak Perkuliahan serta Memahami konsep dasar Manajemen Sumber Daya Manusia (MSDM) dalam industri kuliner dan perhotelan	Criteria: - Pemahaman tepat terhadap RPS dan Kontrak Perkuliahan serta Memahami konsep dasar Manajemen Sumber Daya Manusia (MSDM) dalam industri kuliner dan perhotelan Non-test task: - Diskusi tentang RPS dan Kontrak Perkuliahan serta Memahami konsep dasar Manajemen Sumber Daya Manusia (MSDM) dalam industri kuliner dan perhotelan	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 memahami prinsip etika kerja dan standar profesionalisme dalam industri perhotelan dan kuliner.	Memahami prinsip etika kerja dan standar profesionalisme dalam industri perhotelan dan kuliner.	Criteria: - Mampu prinsip etika kerja dan standar profesionalisme dalam industri perhotelan dan kuliner. Non-test task: - Diskusi tentang prinsip etika kerja dan standar profesionalisme dalam industri perhotelan dan kuliner.	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 memahami teori-teori kepemimpinan dan aplikasinya dalam manajemen restoran dan hotel.	Memahami dan menjelaskan teori-teori kepemimpinan dan aplikasinya	Criteria: Mampu memahami dan menjelaskan teori-teori kepemimpinan dan aplikasinya	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%

		dalam manajemen restoran dan hotel. dalam manajemen restoran dan hotel. Non-test task: Diskusi teori-teori kepemimpinan dan aplikasinya dalam manajemen restoran dan hotel.							
4	Mampu melakukan prosedur rekrutmen dan seleksi karyawan berbasis kompetensi di sektor kuliner dan perhotelan	Memahami prosedur rekrutmen dan seleksi karyawan berbasis kompetensi di sektor kuliner dan perhotelan	Criteria: - Mampu memahami dan menjelaskan prosedur rekrutmen dan seleksi karyawan berbasis kompetensi di sektor kuliner dan perhotelan Non-test task: - Diskusi tentang konsep prosedur rekrutmen dan seleksi karyawan berbasis kompetensi di sektor kuliner dan perhotelan	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		2% CPL KU-3-2%
5	Mampu teknik komunikasi dan motivasi untuk meningkatkan kerja sama tim di lingkungan dapur profesional	Mengetahui teknik komunikasi dan motivasi untuk meningkatkan kerja sama tim di lingkungan dapur profesional	Criteria: - Mampu mengetahui teknik komunikasi dan motivasi untuk meningkatkan kerja sama tim di lingkungan dapur profesional Non-test task: - Diskusi teknik komunikasi dan motivasi untuk meningkatkan kerja sama tim di lingkungan dapur profesional	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%

Pertemuan	Sub-CPRM	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
6	Mampu Memahami prinsip keberagaman dan inklusivitas dalam manajemen SDM restoran atau hotel.	Memahami prinsip keberagaman dan inklusivitas dalam manajemen SDM restoran atau hotel.	Criteria: - Pemahaman mendalam tentang prinsip keberagaman dan inklusivitas dalam manajemen SDM restoran atau hotel. Non-test task: - Diskusi tentang prinsip keberagaman dan inklusivitas dalam manajemen SDM restoran atau hotel.	Metode: - Kuliah - Diskusi [TM 2x (2x45)]	Metode: - Belajar mandiri - Forum diskusi di LMS	Teks: - Slide Presentasi - Video yang berkaitan dengan materi	1, 2, b, c	-	0%
7	Mampu melakukan strategi perencanaan tenaga kerja yang sesuai dengan kebutuhan restoran atau hotel.	Memahami strategi perencanaan tenaga kerja yang sesuai dengan kebutuhan restoran atau hotel.	Criteria: - Mampu mengidentifikasi strategi perencanaan tenaga kerja yang sesuai dengan kebutuhan restoran atau hotel. Non-test task: - Diskusi tentang strategi perencanaan tenaga kerja yang sesuai dengan kebutuhan restoran atau hotel.	Metode: - Kuliah - Diskusi - Business Briefing [TM 2x (2x45)]	Metode: - Belajar mandiri - Forum diskusi di LMS	Teks: - Slide Presentasi - Video yang berkaitan dengan materi	1, 2, c		3%; CPL KK-5-3%
Ujian Tengah Semester (%) – Pengumpulan Tugas UTS (30%) CPL S10-10%; CPL KU3 – 15%; CPL P19-5%									
8	Mampu memahami dan menilai strategi membangun budaya kerja yang produktif dalam tim di industri kuliner	Mahir untuk strategi membangun budaya kerja yang produktif dalam tim di industri kuliner	Criteria: - Kemampuan menerapkan strategi membangun budaya kerja yang produktif dalam tim di industri kuliner Non-test task: - Diskusi tentang strategi membangun budaya kerja yang produktif dalam tim	Metode: - Kuliah - Diskusi [TM 2x (2x45)]	Metode: - Belajar mandiri - Forum diskusi di LMS	Teks: - Slide Presentasi - Video yang berkaitan dengan materi	1, 2, 3, a	-	0%

9	Mampu memahami peran dan tanggung jawab seorang pemimpin dalam menyelesaikan konflik kerja.	Menjabarkan dan menyusun peran dan tanggung jawab seorang pemimpin dalam menyelesaikan konflik kerja.	Intas budaya di industri kuliner Kriteria: Mampu membuat perencanaan dan pengembangan peran dan tanggung jawab seorang pemimpin dalam menyelesaikan konflik kerja. Non-test task: Diskusi tentang peran dan tanggung jawab seorang pemimpin dalam menyelesaikan konflik kerja.	Metode: - Kuliah - Diskusi [TM 2x (2x45)]	Metode: - Belajar mandiri - Forum diskusi di LMS	Teks: - Slide Presentasi - Video yang berkaitan dengan materi	1, 2, 3, b	5%: CPL P-19-5%
10	Mampu memahami sistem penilaian kinerja karyawan dan mengusulkan perbaikan untuk meningkatkan produktivitas.	Mahir mengatur sistem penilaian kinerja karyawan dan mengusulkan perbaikan untuk meningkatkan produktivitas.	Kriteria: - Terampil dalam sistem penilaian kinerja karyawan dan mengusulkan perbaikan untuk meningkatkan produktivitas. Non-test task: - Diskusi tentang efektif sistem penilaian kinerja karyawan dan mengusulkan perbaikan untuk meningkatkan produktivitas.	Metode: - Kuliah - Diskusi	Metode: - Belajar mandiri - Forum diskusi di LMS	Teks: - Slide Presentasi - Video yang berkaitan dengan materi	1, 2, 3, a, b	3%: CPL KK-6-3%
11	Mampu melakukan inovasi dan memotivasi dampak kepatuhan terhadap peraturan ketenagakerjaan dalam operasional bisnis kuliner	Mahir melakukan inovasi dan memotivasi dampak kepatuhan terhadap peraturan ketenagakerjaan dalam operasional bisnis kuliner	Kriteria: - Terampil melakukan inovasi dan memotivasi dampak kepatuhan terhadap peraturan ketenagakerjaan dalam operasional bisnis kuliner Non-test task: - Diskusi tentang dampak kepatuhan terhadap peraturan ketenagakerjaan dalam operasional bisnis kuliner	Metode: - Kuliah - Diskusi	Metode: - Belajar mandiri - Forum diskusi di LMS	Teks: - Slide Presentasi - Video yang berkaitan dengan materi	1, 2, 3, c	2%: CPL P-19-2%
12	Mampu memahami program pelatihan dan pengembangan keterampilan SDM untuk meningkatkan kualitas layanan	Mahir dalam program pelatihan dan pengembangan keterampilan SDM untuk meningkatkan kualitas layanan	Kriteria: Terampil dalam program pelatihan dan pengembangan keterampilan SDM untuk meningkatkan kualitas layanan	Metode: Kuliah	Metode: Belajar mandiri	Teks: Slide	1, 2, 3, a	2,5%: CPL KU-3-

Pertemuan	Sub-CPMK	Penilaian		Bentuk /Metode Pembelajaran:		Type of Learning Objective Materials (LOM)	Materi Pembelajaran [Pustaka]	Tugas	Bobot Penilaian (%)
		Indicators	Criteria	Synchronous [Estimasi Waktu]	Asynchronous				
-1	-2 mengelalui mengapa terjadi Krisis Kepemimpinan	-3	-4 Non-test task: ▪ Diskusi tentang kepemimpinan program pelatihan dan pengembangan keterampilan SDM untuk meningkatkan kualitas layanan	-5 ▪ Diskusi ▪ Presentasi	-6 ▪ Forum diskusi di LMS	-7 Presentasi • Video yang berkaitan dengan materi	-8	-9	-10 2.5%
13	Mampu memahami kebijakan keberlanjutan dalam pengelolaan tenaga kerja, termasuk penguangan limbah makanan dan efisiensi energi	▪ Mahir dalam kebijakan keberlanjutan dalam pengelolaan tenaga kerja, termasuk penguangan limbah makanan dan efisiensi energi	Criteria: ▪ Terampil dalam kebijakan keberlanjutan dalam pengelolaan tenaga kerja, termasuk penguangan limbah makanan dan efisiensi energi Non-test task: ▪ Diskusi tentang kebijakan keberlanjutan dalam pengelolaan tenaga kerja, termasuk penguangan limbah makanan dan efisiensi energi	Metode: ▪ Kuliah ▪ Diskusi	Metode: ▪ Forum diskusi di LMS	Teks: • Slide • Presentasi • Video yang berkaitan dengan materi	1, 2, 3, c		2.5%; CPL KU-3-2.5%
14	Mampu memahami strategi pengelolaan tenaga kerja yang berorientasi pada kesejahteraan dan pengembangan karier karyawan	▪ Mahir dalam strategi pengelolaan tenaga kerja yang berorientasi pada kesejahteraan dan pengembangan karier karyawan	Criteria: ▪ Terampil dalam strategi pengelolaan tenaga kerja yang berorientasi pada kesejahteraan dan pengembangan karier karyawan Non-test task: ▪ Diskusi tentang strategi pengelolaan tenaga kerja yang berorientasi pada kesejahteraan dan pengembangan karier karyawan	Metode: ▪ Kuliah ▪ Diskusi ▪ Praktik	Metode: ▪ Belajar mandiri ▪ Forum diskusi di LMS	Teks: • Slide • Presentasi • Video yang berkaitan dengan materi	1, 2, 3, b		10%; CPL KU-3-10%

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 (%)
Latihan Presentasi awal tentang produk yang akan dibuat dalam usaha kelompok	Sub CPMK5-3%; CPL KU-3-2%	Umpan balik hasil tugas dalam diskusi sinkronus	File hasil pelaksanaan tugas praktikum diunggah ke dalam LMS	2
Latihan Presentasi di depan juri lain tentang kelayakan bisnis	Sub CPMK5-3%; CPL KK-5-3%	Umpan balik hasil tugas dalam diskusi sinkronus	File hasil pelaksanaan tugas praktikum diunggah ke dalam LMS	3
UTS –membuat CV Pribadi untuk lamaran pekerjaan	CPL S10-10%; CPL KU3 – 15%; CPL P19-5%	Rubrik penilaian Materi CV Pribadi	Upload ke dalam Google Classroom/LMS	30
Studi Lapangan tentang di bidang Kuliner	Sub CPMK4-5%; CPL P-19-5%	Umpan balik hasil tugas dalam diskusi sinkronus	File hasil pelaksanaan tugas praktikum diunggah ke dalam LMS	5
Latihan menyusun Pengembangan Karyawan	Sub CPMK5-3%; CPL KK-6-3%	Umpan balik hasil tugas dalam diskusi sinkronus	File hasil pelaksanaan tugas praktikum diunggah ke dalam LMS	3
Latihan Membuat Tim yang solid	Sub CPMK4-2%; CPL P-19-2%	Umpan balik hasil tugas dalam diskusi sinkronus	File hasil pelaksanaan tugas praktikum diunggah ke dalam LMS	2
Presentasi Menyusun Pelatihan SDM	Sub CPMK3-2.5%; CPL KU-3-2.5%	Umpan balik hasil tugas dalam diskusi sinkronus	File hasil pelaksanaan tugas praktikum diunggah ke dalam LMS	2.5
Presentasi	Sub CPMK3-2.5%; CPL KU-3-2.5%	Umpan balik hasil tugas dalam diskusi sinkronus	File hasil pelaksanaan tugas praktikum diunggah ke dalam LMS	2.5
Latihan Menyusun SIM	Sub CPMK3-10%; CPL KU-3-10%	Umpan balik hasil tugas dalam diskusi sinkronus	File hasil pelaksanaan tugas praktikum diunggah ke dalam LMS	10
UAS - Presentasi PPT Simulasi Interview Karyawan	CPL S10-10%; CPL KU2 – 5%; CPL KU3 – 17%; CPL KK5 – 5%; CPL P19-8%	Rubrik penilaian Presentasi	PPT dan laporan diunggah ke dalam Google Classroom/ LMS	40
Total				100

