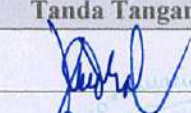
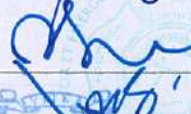
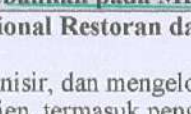


	RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER	Kode/No :
	PROGRAM SARJANA TERAPAN	Tanggal :
	MANAJEMEN KULINER	Revisi :
	POLITEKNIK PARIWISATA BATAM	Halaman :

Nama Mata Kuliah	: Pengendalian biaya 1	Kode Mata Kuliah	: 3 CPB11
Semester	: 5 (lima)	Rumpun Mata Kuliah	: Wajib Program Studi
Bobot (sks)	: 2 sks	Koordinator Bidang Ilmu	: Rosie Oktavia PR, MM. Par
Dosen Pengampu	: Hendra Syaiful, M.Tr, Par	Koordinator Mata Kuliah	: Rosie Oktavia PR, MM. Par

Proses	Penanggung jawab			Tanggal
	Nama	Jabatan	Tanda Tangan	
1. Perumusan	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 Amelia Maldin M.Pd	Direktur		
5. Pengendalian	Wahyudi Ilham, MM.Par	SPMI		

Capaian Pembelajaran	CPL-PRODI (%) yang Dibeberatkan pada MK
	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. CPL 4. Kemampuan Menerapkan Prinsip Keberlanjutan dalam Industri Kuliner Lulusan mampu mempraktikkan inovasi dan keberlanjutan dalam pengelolaan makanan, layanan kuliner, dan bisnis restoran dengan memperhatikan kepedulian terhadap lingkungan dan tanggung jawab sosial. 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 Mampu memahami RPS, Kontrak Perkuliahan, Konsep dasar dasar pengendalian biaya
	SUB CPMK 2 Mampu mengidentifikasi estimasi Forecasting dan Purchasing secara periodik dalam operasional hotel.
	SUB CPMK 3 Mampu memahami penerimaan Bahan Makanan (Receiving Process).
	SUB CPMK 4 Mampu memahami Penyimpanan bahan makanan dan pengeluaran bahan makanan (Store and Issuing)
	SUB CPMK 5 Mampu mengidentifikasi Harga pokok makanan, Harga Jual Makanan, Perkiraan dan Pembelanjaan bahan makanan

- SUB CPMK 6 Mampu merencanakan alur kerja dengan menu yang sudah ditetapkan (Prepreparation)
- SUB CPMK 7 Mampu memahami harga pokok makanan setelah dan sebelum proses memasak (Cost Factor Ratio)
- SUB CPMK 8 Ujian Tengah Semester
- SUB CPMK 9 Mampu memahami jumlah pemesanan ekonomis untuk bahan makanan dengan frekuensi pemesanan dan jangka waktu ("EOQ" Economic Order Quantity)
- SUB CPMK 10 Mampu memahami menu engineering berdasarkan kontribusi margin dan tingkat popularitas
- SUB CPMK 11 Mampu mengklasifikasikan menu engineering berdasarkan presentase biaya bahan makanan dan tingkat popularitas
- SUB CPMK 12 Mampu menghitung Laba Rugi dari Menu yang terjual dalam satu periode
- SUB CPMK 13 Mampu Menyusun pembuatan EOQ, Menu engineering dan Laba Rugi
- SUB CPMK 14 Mampu mengidentifikasi Daily Flash Cost atau Laporan harian
- SUB CPMK 15 Mampu menghitung Food Reconciliation Laporan Bulanan
- 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 Pengendalian Biaya Dasar memberikan pemahaman tentang prinsip dan teknik dalam mengelola biaya operasional, yang sangat penting bagi mahasiswa program studi Manajemen Kuliner untuk mengoptimalkan profitabilitas bisnis kuliner. Dalam mata kuliah ini, mahasiswa akan mempelajari cara menghitung dan mengendalikan biaya bahan baku, tenaga kerja, serta overhead lainnya yang berhubungan dengan produksi makanan dan minuman. Mahasiswa juga akan diajarkan tentang pengelolaan anggaran, analisis biaya, serta penerapan strategi untuk mengurangi pemborosan dan meningkatkan efisiensi dalam operasional restoran atau layanan kuliner lainnya. Sinergi antara pengendalian biaya dengan manajemen kuliner memungkinkan mahasiswa untuk membuat keputusan keuangan yang cerdas, memastikan kelangsungan usaha, serta mencapai tujuan bisnis kuliner yang berkelanjutan.

Bahan Kajian Materi Pembelajaran

1. Mengelola Persediaan (1.55HDR00.201.2)

References

Utama:	Pendukung:
1. Wiyasha, IBM 2011, F&B Cost Control untuk Hotel dan Restoran edisi dua 2. Atun Yulianto, Ani Wijayanti, 2017 M. Faturrahman N.H. Wisnu Hadi Pengendalian biaya untuk hotel dan restoran	1. Pak Jack D. Ninemeir 2010. Planning and Control for Food and beverage operation. Eight Edition. Michigan 48906. America Hotel & Lodging Educational Institute

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	Mampu memahami RPS, Kontrak Perkuliahan, Konsep dasar dasar pengendalian biaya	Memahami dasar-dasar harga pokok makanan dan mencari harga jual makanan	Criteria: Pemahaman tepat terhadap dasar-dasar pengendalian biaya Non-test task: Diskusi tentang dasar-dasar pengendalian biaya	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 estimasi Forecasting dan Purchasing secara periodik dalam operasional hotel.	Memahami perkiraan dan pembelian bahan makanan untuk breakfast, Event, Coffee shop dan outlet lain nya	Criteria: Kemampuan membedakan dan kategorisasi jumlah perkiraan untuk pembelian bahan makanan 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 memahami penerimaan Bahan Makanan (Receiving Process).	Memahami proses penerimaan bahan makanan	Criteria: Mampu memahami dan menjelaskan proses penerimaan. 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 Penyimpanan bahan makanan dan pengeluaran bahan makanan (Store and Issuing)	Memahami cara penyimpanan berdasarkan katagori bahan makanan dan pencatatan pengeluaran bahan makanan	Criteria: Mampu memahami dan menjelaskan tentang pentingnya penyimpanan dan pencatatan pengeluaran bahan makanan Non-test task: Diskusi tentang system penyimpanan 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	Mampu mengidentifikasi Harga pokok makanan, Harga jual Makanan, Perkiraan dan Pembelian bahan makanan	mengidentifikasi Harga pokok makanan, Harga jual Makanan, Perkiraan dan Pembelian bahan makanan	Criteria: Mampu menjelaskan mencari HPM dan harga jual makanan, Forecasting, Purchasing, Receiving, Store and issue	Metode: Kuliah Diskusi [TM 2x (2x45)]	Metode: Belajar mandiri Forum diskusi di LMS	Teks: Slide Presentasi Video yang berkaitan dengan materi	1, 2,	-	0%

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	Pembelajaran bahan makanan	-3 bersih bahan makanan Non-test task: Diskusi tentang standard yield / Pra penyipuan	-4 Non-test task: Diskusi tentang standard yield / Pra penyipuan	-5 Non-test task: Diskusi tentang tipe tipe biaya	-6 Non-test task: Diskusi tentang tipe tipe biaya	-7 Non-test task: Diskusi tentang tipe tipe biaya	-8 Non-test task: Diskusi tentang tipe tipe biaya	-10
6	Mampu merencanakan alur kerja dengan menu yang sudah di tetapkan (Prepreparation)	merencanakan alur kerja dengan menu yang sudah di tetapkan (Prepreparation)	Criteria: Pemahaman mendalam mengenai berat bersih	Metode: Kuliah Diskusi [TM 2x (2x45)]	Metode: Belajar mandiri Forum diskusi di LMS	Teks: Slide Presentasi Video yang berkaitan dengan materi	1, 2,	-	0%
7	Mampu memahami harga pokok makanan setelah dan sebelum proses memasak (Cost Factor Ratio)	memahami harga pokok makanan setelah dan sebelum proses memasak (Cost Factor Ratio)	Criteria: Mampu menghitung factor biaya Non-test task: Diskusi tentang cost factor	Metode: Kuliah Diskusi Business Briefing with Chef Kamel [TM 2x (2x45)]	Metode: Belajar mandiri Forum diskusi di LMS	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%									
8	UTS Mampu memahami jumlah pemesanan ekonomis untuk bahan makanan dengan frekuensi pemesanan dan jangka waktu ("EOQ" Economic Order Quantity)	1. Mampumenghitung harga pokok makanan dan harga jual makanan memahami prakiraan, permintaan dan pemesanan,perencanaan penyimpanan,pengeluaran bahan makanan memahami jumlah pemesanan ekonomis untuk bahan makanan dengan frekuensi pemesanan dan jangka waktu ("EOQ" Economic Order Quantity)	Criteria: Kemampuan secara teori mengerjakan tugas sehari hari memesan bahan makanan dan menjual bahan makanan Non-test task: Soal tentang alur forecasting ,purchasing, receiving, sore and issue Criteria: Mampu memesan dengan jumlah ekonomis Dengan frekuensi pemesanan,dan jangka waktu pemesanan.	Metode: Kuliah Diskusi [TM 2x (2x45)]	Metode: Belajar mandiri Forum diskusi di LMS	Teks: Slide Presentasi Video yang berkaitan dengan materi	1, 2,	-	0%
9	Mampu memahami menu engineering berdasarkan kontribusi margin dan tingkat popularitas	memahami menu engineering berdasarkan kontribusi margin dan tingkat popularitas	Criteria: Mampu membuat Analisa menu Non-test task: Diskusi Menu engineering	Metode: Kuliah Diskusi Field Trip to Culinary Entrepreneur PT Mitra Jaya Harmoni [TM 2x (2x45)]	Metode: Metode Belajar mandiri Forum diskusi di LMS Belajar mandiri Forum diskusi di LMS	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%
10	Mampu memahami menu engineering berdasarkan kontribusi margin dan tingkat popularitas	Memahami menu engineering berdasarkan kontribusi margin dan tingkat popularitas	Criteria: Mampu membuat Analisa menu Non-test task: Diskusi Menu engineering	Metode: Kuliah Diskusi Praktik membuat	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%

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
11	Mampu mengklasifikasi menu engineering berdasarkan presentase biaya bahan makanan dan tingkat popularitas	mengklasifikasi menu engineering berdasarkan presentase biaya bahan makanan dan tingkat popularitas	Criteria: Diskusi Menu engineering berdasarkan presentase bahan makanan margin dan Tingkat popularitas Non-test task: Diskusi	Metode: Kuliah Diskusi Praktik membuat proposal bisnis [TM 2x (2x45)] Kuliah Diskusi [TM 2x (2x45)]	Metode: Belajar mandiri Forum diskusi di LMS Belajar mandiri Forum diskusi di LMS	Teks: • Slide Presentasi • Video yang berkaitan dengan materi	1, 2,	Presentasi alur pencetakan bahan makanan yang rusak	2%; CPL P-19-2%
12	Mampu menghitung Laba Rugi dari Menu yang terjual dalam satu periode	menghitung Laba Rugi dari Menu yang terjual dalam satu periode	Criteria: Praktek mampu mengisi form Laba Rugi Non-test task: Diskusikan Laba Rugi Menu	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 katagori bahan makanan yang di inventori	2.5%; CPL KU-3-2.5%
13	Mampu Menyusun pembuatan EOQ, Menu engineering dan Laba Rugi	Menyusun pembuatan EOQ, Menu engineering dan Laba Rugi	Criteria: Mahir membuat EOQ, Menu Engineering , Laba Rugi Menu Non-test task: Diskusi tentang menu menu	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%
14	Mampu mengidentifikasi Daliy Flash Cost atau Laporan harian	mengidentifikasi Daliy Flash Cost atau Laporan harian	Criteria: Mampu menghitung laporan harian Non-test task: Diskusi tentang alur pembuatan laporan harian dan	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	Mampu menghitung Food Reconciliation Laporan Bulanan	Menghitung operasional cost selama 1 bulanan	Criteria: Mampu menghitung laporan Bulanan	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, 1, 2,	Latihan membuat laporan c	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 perkiraan jumlah kamar dan bahan makanan yang akan di beli	Sub CPMK5-3%; CPL KU-3-2%	Umpan balik hasil tugas dalam diskusi sinkronus	File hasil pelaksanaan tugas diunggah ke dalam LMS	2
Latihan Presentasi di depan juri lain tentang pembelian bahan makanan	Sub CPMK5-3%; CPL KK-5-3%	Umpan balik hasil tugas dalam diskusi sinkronus	File hasil pelaksanaan tugas diunggah ke dalam LMS	3
UTS – Membuat harga pokok makanan ,harga jula dan alur Perkiraan, Pembelian, penerimaan , dan penyimpanan bahan makanan	CPL S10-10%; CPL KU3 – 15%; CPL P19-5%	Rubrik penilaian proposal bisnis	Classroom/LMS diunggah ke dalam Google Classroom/LMS	30
Praktek langsung ke dapur perkiraan , pembelian , penerimaan	Sub CPMK4-5%; CPL P-19-5%	Umpan balik hasil tugas dalam diskusi sinkronus	File hasil pelaksanaan tugas diunggah ke dalam LMS	5
Latihan membuat pesanan ekonomis ,Frekwensi pemesanan dan jangka waktu pemesanan	Sub CPMK5-3%; CPL KK-6-3%	Umpan balik hasil tugas dalam diskusi sinkronus	File hasil pelaksanaan tugas diunggah ke dalam LMS	3
Latihan membuat menu engieneering tingkat popularitas dan margin kontribusi	Sub CPMK4-2%; CPL P-19-2%	Umpan balik hasil tugas dalam diskusi sinkronus	File hasil pelaksanaan tugas diunggah ke dalam LMS	2
Latihan membuat menu engieneering berdasarkan harga pokok makanan dan popularitas menu	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
Membuat Latihan Laba rugi menu	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
Presentasi laporan harian dan Laporan bulanan	Sub CPMK3-10%; CPL KU-3-10%	Umpan balik hasil tugas dalam diskusi sinkronus	File hasil pelaksanaan tugas diunggah ke dalam LMS	10
UAS – SEMESTER 5	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%	5%	3%
		Halaman cover yang disajikan mampu merepresentasikan isi dari proposal tersebut serta mampu menarik perhatian penyokong dana	Halaman cover yang disajikan cukup merepresentasi isi dari proposal tersebut serta cukup menarik perhatian penyokong dana	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%	5%	3%
		Ringkasan eksekutif disusun dengan menggunakan EYD dan Daftar isi sesuai dengan table of contents	Ringkasan eksekutif disusun dengan sedikit menyesuaikan EYD dan Daftar isi masih ada yang belum sesuai dengan table of contents	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%	30%	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	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	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%	30%	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	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	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 reconsilition / 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 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 reconsilition / 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.Penyediaan 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