



FORMULIR

RUMUSAN SPESIFIKASI PROGRAM STUDI

KODE :
1.1-04-001

Tgl : 2 Januari 2024
Revisi : 02

1.	Program studi	:	PERHOTELAN
2.	Jenjang	:	Diploma III
3.	Nama Ketua Prodi	:	Idham Sakti Wibawa.SM.,MM.Par
4.	Gelar Lulusan	:	A.Md.Par
5.	Alamat	:	Jalan Raya Lembang Km 112
6.	No Telepon	:	022-2040921
7.	Alamat Email	:	info@akparnhi.ac.id
8.	Website	:	https://akparnhi.ac.id
9.	SK Pendirian	:	21/D/O/2002
10.	Akreditasi Oleh BAN-PT	:	720/SK/BAN-PT/Ak-PPJ/Dipl-III/II/2021
11.	Masa Berlaku Sertifikat BAN-PT	:	5 Februari 2026.
12.	Tujuan Pendidikan	:	
13.	Kompetensi Lulusan, Metode dan Strategi	:	
14.	Kurikulum	:	
15.	Lama Studi	:	
16.	Peta Kurikulum	:	
17.	Sistem Seleksi Calon Mahasiswa	:	Buatkan alur / diagram penerimaan mahasiswa dan dideskripsikan
18.	Kriteria Kelulusan	:	Jelaskan disini Batas Kelulusan dan bobot penilaian Indeks Prestasi Akhir dan Predikat Kelulusan



FORMULIR

KODE :

RUMUSAN SPESIFIKASI PROGRAM STUDI

Tgl : 2 Januari 2024
Revisi : 02

RUMUSAN KOMPETENSI LULUSAN

A. PROFIL LULUSAN

Profil Lulusan	Deskripsi Profil Lulusan	
	Bahasa Indonesia	Bahasa Inggris
Assistant Front Office Manager	Mampu menjadi Supervisor yang bertanggung jawab terhadap kelancaran operasional <i>front office</i> yang bertugas untuk menjaga dan memastikan konsistensi kualitas pelayanan agar tamu mendapatkan kesan berkunjung yang memuaskan.	
Assistant Executive Housekeeper	Mampu menjadi Supervisor yang bertanggung jawab terhadap kelancaran operasional <i>housekeeping</i> yang bertugas untuk menjaga dan memastikan konsistensi kualitas pelayanan agar pengunjung merasa nyaman dalam beraktivitas.	
Outlet Manager	Mampu menjadi Supervisor yang bertanggung jawab terhadap kelancaran operasional <i>outlet food and beverage</i> yang bertugas untuk menjaga dan memastikan konsistensi kualitas produk dan pelayanan agar tamu mendapatkan pengalaman berkunjung yang memuaskan.	
Sous Chef	Mampu menjadi Supervisor yang bertanggung jawab terhadap kelancaran operasional dapur yang bertugas untuk menjaga dan memastikan konsistensi kualitas produk makanan yang akan disajikan kepada pelanggan.	
Pastry Chef	Mampu menjadi Supervisor yang bertanggung jawab terhadap kelancaran operasional dapur patisserie yang bertugas untuk menjaga dan memastikan konsistensi kualitas produk yang akan disajikan kepada pelanggan.	
Catatan :		

1. Profil lulusan adalah jawaban dari pertanyaan : "Peran apakah yang dapat dilakukan oleh lulusan dibidang keahliannya setelah menyelesaikan studinya", yang dapat merujuk pada kebutuhan bidang kerja atau pemangku kepentingan sesuai dengan level KKNI program pendidikannya
2. Profil Lulusan dalam Bahasa Inggris dibutuhkan jika akan dicantumkan pada SKPI atau buku profil program studi.

B. Capaian Pembelajaran Lulusan (CPL)

Singkatan	Deskripsi Profil Lulusan	
	Bahasa Indonesia	Bahasa Inggris
Sikap		
S1		
S2		
S3		
...		
Keterampilan umum		
KU1		
KU2		
KU3		
....		
Keterampilan Khusus		
KK1		
KK2		
...		
Pengetahuan		
P1		
P2		
...		

Singkatan	Deskripsi Profil Lulusan	
	Bahasa Indonesia	Bahasa Inggris
Catatan: 1. CPL mendeskripsikan kemampuan minimal yang dimiliki oleh lulusan setelah menyelesaikan program pendidikannya. 2. CPL unsur S dan KU merujuk kepada SNDikti 3. CPL unsur KK dan P merujuk kepada jenjang KKNI sesuai program pendidikan program studi 4. CPL unsur KK dan P merujuk kepada CPL yang ditetapkan oleh program studi sejenis dan di sahkan oleh Menteri 5. CPL dapat ditambahkan oleh perguruan tingginya untuk memberi ciri/warna perguruan tingginya. 6. CPL dalam Bahasa Inggris dibutuhkan untuk SKPI dan profil program studi		

Bandung,.....

Mengetahui
Direktur

Ketua Program Studi

.....

.....