



FORMULIR

DAFTAR KETERSEDIAAN KONTRAK RENCANA PENILAIAN, INSTRUMEN PENILAIAN DAN RANCANGAN TUGAS MAHASISWA

KODE :

F- 1.3-04-003

Tgl : 2 Januari 2024

Revisi : 02

Program Studi : PERHOTELAN

Semester : Ganjil

Tahun Akademik : 2024/2025

N O	NAMA MATAKULIAH	KODE DOSEN	Kontrak Rencana Penilaian *	Instrumen Penilaian*		Rancan gan Tugas Mhs*
				Rubrik	Fort opoli o	
1	Aplikasi Komputer	YAS	✓	✓		✓
2	Bahasa Inggris Komunikasi Dasar	IMR	✓	✓		✓
3	Higiene, Sanitasi dan Keselamatan Kerja	SAB	✓	✓		✓
4	Pengantar Pariwisata dan Hospitaliti	SOS	✓	✓		✓
5	Psikologi Pelayanan	HST	✓	✓		✓
6	Operasional Kantor Depan	RIS	✓	✓		✓
7	Operasional Restoran	YAW	✓	✓		✓
8	Operasional Dapur	SAW	✓	✓		✓
9	Operasional Patiseri	FAO	✓	✓		✓
10	Pengetahuan Dasar Tata Graha	SPI	✓	✓		✓
11	Pengetahuan Dasar Bar	ISW	✓	✓		✓
12	Pengetahuan Dasar Tata Boga / Basic Cookery	ITK	✓	✓		✓
13	Pengetahuan Dasar Patiseri / Basic Patiseri	GHK	✓	✓		✓
14	Praktik Dasar Divisi Kamar	TIA	✓	✓		✓
15	Praktik Dasar Tata Hidang	YAW	✓	✓		✓
16	Praktik Dasar Tata Boga	SAW	✓	✓		✓
17	Praktik Dasar Patiseri	FAO	✓	✓		✓
18	Praktik Kerja kebersihan, Kesehatan dan keamanan kerja					
19	Praktik Kerja Pengetahuan Bahan/Menu					
20	Praktik Kerja Pengetahuan Pelayanan					

N O	NAMA MATAKULIAH	KODE DOSEN	Kontrak Rencana Penilaian *	Instrumen Penilaian*		Rancan gan Tugas Mhs*
				Rubrik	Fort opoli o	
21	Praktik Kerja Persiapan team dalam produksi/ Preparation of Room Division					
22	Praktik Kerja Standar Operasional Prosedur Pelayanan / Produksi					
23	Laporan Praktik Kerja I					
24	Sistem Informasi Hotel	TIA	✓	✓		✓
25	Dasar Akuntansi Hotel	YAS	✓	✓		✓
26	Dasar-dasar Manajemen	ERS	✓	✓		✓
27	Korespondensi Hotel	RIS	✓	✓		✓
28	Operasional Restoran	YAW	✓	✓		✓
29	Desain menu	SAB	✓	✓		✓
30	Desain menu	SAB	✓	✓		✓
31	Pelayanan Valet	TIA	✓	✓		✓
32	Wine dan Mixology	ISW	✓	✓		✓
33	Pengetahuan Nutrisi	ITK	✓	✓		✓
34	Pengetahuan Nutrisi	ITK	✓	✓		✓
35	Supervisi Kantor Depan	TIA	✓	✓		✓
36	Supervisi Bar	ISW	✓	✓		✓
37	Supervisi Dapur	HEA	✓	✓		✓
38	Supervisi Patiseri	DWF	✓	✓		✓
39	Supervisi Tata Graha	SPI	✓	✓		✓
40	Supervisi Restoran	YAW	✓	✓		✓
41	Tata Boga Profesional / Professional Cookery	SAW	✓	✓		✓
42	Patiseri Profesional / Professional Patiseri	FAO	✓	✓		✓
43	Praktik Supervisi Divisi Kamar	TIA	✓	✓		✓
44	Praktik Supervisi Tata Hidang	YAW	✓	✓		✓
45	Praktik Supervisi Tata Boga	SAW	✓	✓		✓
46	Praktik Supervisi Patiseri	FAO	✓	✓		✓
47	Praktik Kerja Komunikasi antar bagian					

N O	NAMA MATAKULIAH	KODE DOSEN	Kontrak Rencana Penilaian *	Instrumen Penilaian*		Rancan gan Tugas Mhs*
				Rubrik	Fort opoli o	
48	Praktik Kerja Penerimaan barang dan permintaan barang produksi/ Receiving and Issuing Procedure					
49	Praktik Kerja Training dan briefing di tempat kerja/ Briefing and Conducting Daily Operation					
50	Praktik Kerja Pembuatan Jadwal /Scheduling and Administration					
51	Praktik Kerja Supervisi dan Pengendalian biaya Operasional/ Supervising and Controlling Daily Operation					
52	Laporan Praktik Kerja II					
53	Bahasa Indonesia	DIP	✓	✓		✓
54	Pendidikan Agama	DIP	✓	✓		✓
55	Pendidikan Kewarganegaraan	DIP	✓	✓		✓
56	Pendidikan Pancasila	DEM	✓	✓		✓
57	Bahasa Inggris Komunikasi Lanjutan	IMR	✓	✓		✓
58	Teknik Supervisi Hotel	AIY	✓	✓		✓
59	Pengendalian Biaya Hotel	ISW	✓	✓		✓
60	Penjualan dan Promosi Hotel Internal	SRM	✓	✓		✓
61	Operasional Perhelatan	ISW	✓	✓		✓
62	Bahasa Inggris Professional	IMR	✓	✓		✓
63	Bahasa Mandarin/Arab	RSU	✓	✓		✓
64	Kewirausahaan	DEM	✓	✓		✓
65	Metodologi Penelitian	SRM	✓	✓		✓
66	Pelatihan dan Pendampingan	ISW	✓	✓		✓
67	Tugas Akhir					

Kesimpulan

No Butir	Pernyataan Standar	Indikator	Kriteria Penilaian	Kesimpulan
1.3-04			☐ Skor < 3.00 Menyimpang ☐ Skor 3.00 – 4.00 Tercapai	

			☐ Skor > 4.00 Melampaui	
--	--	--	---	--

Disetujui Oleh, Direktur 	Diperiksa Oleh, Kaprosdi 	Dipersiapkan Oleh, Dosen,
Tanggal :	Tanggal :	Tanggal :