


**DAFTAR CAPAIAN PEMBELAJARAN BIDANG KURSUS DAN PELATIHAN
SESUAI DENGAN LAMPIRAN PERMENDIKBUD NO. 131 TAHUN 2014
TENTANG STANDAR KOMPETENSI LULUSAN KURSUS DAN PELATIHAN**

22. Bidang Jasa Usaha Makanan

DESKRIPSI CAPAIAN PEMBELAJARAN KHUSUS BIDANG JASA USAHA MAKANAN SESUAI KKNi LEVEL II	
SIKAP DAN TATA NILAI	<p>Membentuk karakter lulusan yang bertakwa, kepada Tuhan Yang Maha Esa, memiliki moral, bertakwa kepada Tuhan Yang Maha Esa.</p> <ol style="list-style-type: none">1. Memiliki moral, etika dan kepribadian yang baik di dalam menyelesaikan tugasnya.2. Berperan mewujudkan etika dan kepribadian yang baik sebagai warga negara yang bangga dan cinta tanah air serta mendukung perdamaian dunia3. Mampu bekerja sama dan memiliki kepekaan sosial dan kepedulian yang tinggi terhadap masyarakat dan lingkungannya4. Menghargai keanekaragaman budaya, pandangan, kepercayaan, dan agama serta pendapat/temuan original orang lain5. Menjunjung tinggi penegakan hukum serta memiliki semangat untuk mendahulukan kepentingan bangsa serta masyarakat luas
KEMAMPUAN DI BIDANG KERJA	<p>Mampu memilih bahan olahan makanan yang akan digunakan oleh Juru Masak dan dapat menggunakan peralatan konvensional maupun moderen serta menyiapkan bahan olahan makanan yang relevan, meliputi:</p> <ol style="list-style-type: none">1. memilih bahan olahan makanan

	<ol style="list-style-type: none"> 2. membuat kaldu, soup, saos dan salad 3. menyimpan bahan dasar yang sudah diolah sesuai kriteria penyimpanan 4. mengidentifikasi, mengklasifikasi, memilih, menyiapkan, menggunakan, membersihkan dan menyimpan peralatan pengolahan makanan yang konvensional maupun modern 5. Melaksanakan hygiene dan sanitasi serta keselamatan di area kerja
<p>PENGETAHUAN YANG DIKUASAI</p>	<p>Menguasai pengetahuan bahan olahan makanan dan peralatan pengolahan serta pengetahuan faktual tentang K3, meliputi.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Menguasai pengetahuan tentang sumber bahan olahan makanan 2. Menguasai pengetahuan faktual tentang penanganan bahan makanan 3. Menguasai pengetahuan faktual tentang peralatan memasak dan menghidangkan 4. Menguasai pengetahuan faktual tentang resep masakan 5. Menguasai pengetahuan faktual tentang metode dasar pengolahan 6. Menguasai pengetahuan faktual tentang hygiene sanitasi serta keselamatan di tempat kerja
<p>HAK DAN TANGGUNG JAWAB</p>	<p>Bertanggung-jawab atas pekerjaan pribadi yang ditugaskan dan dapat bekerja sama dengan rekan selevel, rekan kerja baru, atau pekerja magang, meliputi.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mampu bertanggung jawab atas pekerjaan, menyiapkan bahan, bumbu dan peralatan pengolahan dan menghidangkan serta pembuatan kaldu dan saus

- 
2. Mampu melakukan komunikasi yang baik dan efektif dengan rekan kerja dan atasannya
 3. Dapat bertanggung jawab atas segala pekerjaan yang ditugaskan oleh atasannya