

**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 KKNILEVEL III**

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 tugasnya2. 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**

Mampu mengolah, menata, menghidangkan masakan Indonesia, Oriental, **Timur Tengah** dan kontinental, secara original ataupun fusion serta dapat melakukan pembimbingan pada asisten juru masak, meliputi.

1. Mampu mengidentifikasi bahan, bumbu dan alat yang disiapkan oleh Asisten juru masak
2. **Mampu mengidentifikasi dan membuat macam-macam lauk pauk masakan Oriental, Timur Tengah dan Indonesia dari hewani dan nabati yang menggunakan 3 macam bumbu dasar dengan berbagai tehnik pengolahan**
3. Mampu mengidentifikasi dan membuat macam-macam makanan pendamping dari berbagai bahan
4. Mampu mengidentifikasi dan membuat macam-macam makanan penutup dari berbagai bahan makanan
5. Mampu mengidentifikasi dan membuat macam-macam masakan kontinental yang terdiri dari makanan pembuka panas & dingin, sup, makanan pokok berikut perlengkapannya dan makanan penutup dari berbagai bahan dan metode pengolahan
6. Mampu mengidentifikasi dan membuat macam-macam masakan dari aneka Pasta
7. Mampu melakukan penataan dan penyajian makanan secara prasmanan

**PENGETAHUAN
YANG DIKUASAI**

Menguasai pengetahuan resep, konsep menu makanan, kebutuhan bahan, metode pengolahan dan peralatan pengolahan serta pengetahuan Ilmu Gizi pangan, meliputi.

1. Menguasai pengetahuan tentang menu, standar resep, pengembangan metode dasar pengolahan
2. Menguasai pengetahuan Gizi pangan

	<ol style="list-style-type: none"> 3. Menguasai pengetahuan operasional tentang rencana kerja, kebutuhan bahan dan peralatan penyimpanan makanan yang telah diolah 4. Menguasai pengetahuan tentang penataan dan penyajian makanan 5. Menguasai pengetahuan masakan Indonesia dan oriental 6. Menguasai pengetahuan konsep masakan kontinental
HAK DAN TANGGUNG JAWAB	<p>Mampu bekerjasama dengan rekan kerja, atasan, dan pengguna jasa serta bertanggung jawab pada pekerjaan sendiri, meliputi.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mampu bertanggung jawab atas pekerjaan pengolahan masakan Indonesia, Oriental dan kontinental 2. Mampu berkomunikasi faktual dengan atasan dan pelanggan 3. Mampu melakukan bimbingan kepada asisten juru masak 4. Mampu menjalin kerjasama dengan rekan kerja dan atasannya