

**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 IV	
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 dunia 3. Mampu bekerja sama dan memiliki kepekaan sosial dan kepedulian yang tinggi terhadap masyarakat dan lingkungannya 4. Menghargai keanekaragaman budaya, pandangan, kepercayaan, dan agama serta pendapat/temuan original orang lain 5. Menjunjung tinggi penegakan hukum serta memiliki semangat untuk mendahulukan kepentingan bangsa serta masyarakat luas
KEMAMPUAN DI BIDANG KERJA	<p>Mampu mengkreasikan menu dan resep dengan teknologi terbaru, serta dapat melakukan kalkulasi biaya, pengawasan produksi untuk proses mengolah dan menyimpan makanan dalam jumlah banyak sesuai standar Keamanan Pangan (HACCP), meliputi.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mampu mempersiapkan pengembangan produk bahan dan peralatan yang meliputi kemampuan dalam. <ol style="list-style-type: none"> a. Mampu melaksanakan kroscek bahan makanan

- dan peralatan yang diaplikasi dalam pengolahan
- b. Mampu menggunakan peralatan yang berstandar nasional dan Internasional
2. Mampu mengkreasikan menu dan resep sesuai dengan perkembangan dunia kuliner
 3. Mampu mengolah aneka makanan yang sedang berkembang dengan metode pengolahan yang berbeda
 4. Mampu membuat resep standar
 5. Mampu Melaksanakan kegiatan khusus dan promosi makanan, meliputi.
 - a. Mampu mendemonstrasikan pengolahan makanan dari resep yang dikembangkan
 - b. Mampu melatih karyawan untuk ikutberpartisipasi dalam kompetisi kuliner nasional dan internasional
 6. Mampu mengolah makanan dalam jumlah banyak pada acara-acara khusus dan promosi
 7. Mampu melakukan standar penyimpanan, meliputi :
 - a. Mampu melakukan pengawasan tentang pengolahan, penyimpanan makanan sesuai dengan standar perusahaan yang Mengacu kepada **Keamanan Pangan HACCP** (*Hazard Analysis Critical Control Point*)
 - b. Mampu memberikan pelatihan penyimpanan bahan makanan kepada karyawan
 - c. Mampu melakukann pengawasan penyimpanan bahan makanan
 8. Menerapkan standar mutu pengolahan makanan, meliputi :
 - a. Mampu merencanakan dan melakukan pengolahan makanan dengan tehnik pengolahan yang tepat.
 - b. Menentukan rasa, bentuk, warna dan spesifikasi

	<p>alat saji</p> <p>9. Melaksanakan pengawasan biaya produksi makanan, meliputi :</p> <ol style="list-style-type: none"> a. Mampu melakukan pengawasan dalam pengolahan produksi makanan b. Melaksanakan pengendalian terhadap sisa bahan makanan <p>10. Mampu memberikan penilaian dan pelatihan terhadap karyawan</p>
<p>PENGETAHUAN YANG DIKUASAI</p>	<p>Menguasai pengetahuan teknologi peralatan, pengolahan, pengembangan kreasi menu dan resep masakan, serta dapat melakukan kepemimpinan dan penilaian kinerja, meliputi.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Menguasai pengetahuan secara faktual teknologi peralatan yang modern dan betaraf internasional 2. Menguasai pengetahuan perencanaan menu dan pengembangannya 3. Menguasai pengetahuan kreasi menu makanan 4. Menguasai pengetahuan kepemimpinan dan metode pelatihan 5. Menguasai pengelolaan dan pengolahan makanan dalam jumlah banyak dan kesempatan khusus 6. Menguasai pengetahuan Keamanan PanganHACCP (<i>Hazard Analysis Critical Control Point</i>) 7. Menguasai pengetahuan metodologi penilaian

**HAK
TANGGUNG
JAWAB**

Mampu bekerjasama dengan semua staf, atasan langsung, pelanggan dan pengguna jasa serta bertanggung jawab pada pekerjaan sendiri, meliputi.

1. Mampu bertanggung jawab atas pengelolaan pekerjaannya
2. Mampu menjalin kerjasama dengan rekan kerja, atasan dan pelanggan
3. Mampu berkomunikasi faktual dengan atasan dan pelanggan
4. Mampu membimbing dan melatih bawahannya