

**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 V	
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 mengatur, menjalankan dan mengendalikan operasional dapur sesuai standar perusahaan, meliputi.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mengatur semua operasional, produksi, kebersihan dapur pencapaian keuntungan maximal 2. Melaksanakan Kepemimpinan (<i>Leadership</i>) di dapur 3. Melaksanakan dan mengawasi pengolahan, penyajian makanan halal dan keamanan pangan (HACCP) di

	<p>dapur</p> <ol style="list-style-type: none"> 4. Melaksanakan sistem dalam memenuhi peraturan perusahaan (<i>Systems Compliance</i>) 5. Menyusun dan membuat standar resep sesuai dengan kebutuhan pasar 6. Kemampuan Pribadi (<i>Personnel Skills</i>) dalam Pengembangan Sumber Daya Manusia 7. Mempunyai kemampuan dalam berkomunikasi dengan konsumen 8. Mampu membuat daftar pengadaan bahan dan penyimpanan 9. Mampu mengendalikan bahan-bahan sisa produksi 10. Mampu menelaah laporan dan mengadakan tindak lanjutnya
<p>PENGETAHUAN YANG DIKUASAI</p>	<p>Menguasai pengetahuan pengelolaan operasional Jasa Usaha Makanan, terminologi makanan, serta menguasai standar dan etika komunikasi.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Menguasai pengetahuan faktual tentang pengelolaan usaha jasa boga 2. Menguasai pengetahuan operasional kerja 3. Menguasai pengetahuan terminologi perkembangan makanan termasuk konsep keamanan Pangan, mutu dan gizi 4. Menguasai pengetahuan etika komunikasi dan etika profesi 5. Menguasai pengetahuan bahasa Inggris

**HAK DAN
TANGGUNG
JAWAB**

Mampu bertanggung jawab dan menciptakan kenyamanan serta keamanan kerja, pada jalannya operasional di dapur, meliputi.

1. Mampu bertanggung jawab atas jalannya operasional usaha makanan secara keseluruhan
2. Mampu menangani keluhan (*complaint*) pelanggan
3. Mampu menyeleksi calon karyawan
4. Mampu memberikan penghargaan dan teguran
5. Mampu bertanggung jawab atas pekerjaan dengan mengutamakan keselamatan dan keamanan kerja
6. Mampu menciptakan suasana kerja yang nyaman dan kondusif