

# **BUKU PEDOMAN PELAKSANAAN AKADEMIK**



**PROGRAM DIPLOMA 3 SENI KULINER**  
***OTTIMMO INTERNATIONAL MASTERGOURMET ACADEMY***  
JALAN BUKIT TELAGA GOLF TC-4 / 2-3 CITRALAND, SURABAYA

## KATA PENGANTAR

Puji syukur kita panjatkan kehadirat Tuhan Yang Maha Esa, atas campur tanganNya dan didorong keinginan yang luhur agar proses belajar di AKP OTTIMMO ini dapat berjalan efektif, efisien, berkualitas dan akuntabel, maka Buku Pedoman Pelaksanaan Akademik Tahun 2019/2020 dapat diselesaikan.

Buku ini disusun karena adanya beberapa perubahan dan penyempurnaan dari tahun 2018/2019. Yang mana mengacu pada SK Mendiknas No. 232/U/2000 tentang Pedoman Penyusunan Kurikulum Pendidikan Tinggi dan Penilaian Hasil Belajar Mahasiswa, serta mengacu pada SK Mendiknas No. 045/U/2002 tentang Kurikulum Inti Pendidikan Tinggi.

Evaluasi terhadap kurikulum juga dilakukan secara berkelanjutan, agar dapat menyesuaikan diri dengan menyesuaikan kebutuhan *stakeholders* dan menjawab tantangan baru yang timbul sebagai akibat perubahan lingkungan yang sangat cepat di revolusi industry 4.0 saat ini.

Seluruh ketentuan yang ada berlaku bagi Dosen dan Mahasiswa, serta mempunyai kekuatan yang sama dengan Keputusan Direktur dan standar yang berlaku, sehingga wajib dilaksanakan secara konsekuen dan dengan penuh tanggung jawab. Diharapkan Mahasiswa dapat memanfaatkan dan menjadikan buku ini sebagai pedoman atau acuan dalam menjalani studi, agar Mahasiswa memperoleh keberhasilan dalam menempuh studi.

Akhir kata, atas keberhasilan tim penyusun yang telah berhasil menyempurnakan isi buku ini kami ucapkan terima kasih untuk kontribusinya.

Surabaya, Maret 2019

Direktur AKP OTTIMMO

Zaldy Iskandar, B.Sc.

## DAFTAR ISI

Kata Pengantar .....	ii
Daftar Isi .....	iii
Daftar Tabel .....	iv
Daftar Gambar .....	v
Rencana Strategis .....	1
Gambar dan Arti Lambang .....	3
Mars AKP OTTIMMO .....	4
Hymne AKP OTTIMMO .....	7
Struktur Organisasi dan Pejabat Struktural AKP OTTIMMO .....	10
Sejarah Perkembangan AKP OTTIMMO .....	11
Pendidikan Tinggi di Indonesia .....	13
Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia .....	16
Bab 1 Tujuan Pendidikan .....	18
Bab 2 Ketentuan dan Peraturan Pendidikan .....	20
Bab 3 Batas Masa Studi, Evaluasi dan Putus Studi .....	33
Bab 4 Ketentuan Kurikulum .....	35
Bab 5 Pedoman Umum Layanan Perpustakaan .....	43
Bab 6 Biaya Pendidikan dan Tata Cara Pembayaran .....	47
Bab 7 Sarana dan Media Pendidikan .....	49
Bab 8 Kegiatan Penelitian dan Pengabdian Masyarakat .....	52
Bab 9 Lain-Lain .....	55
Bab 10 Deskripsi Mata Kuliah .....	60
Bab 11 Informasi Kemahasiswaan .....	89

## DAFTAR TABEL

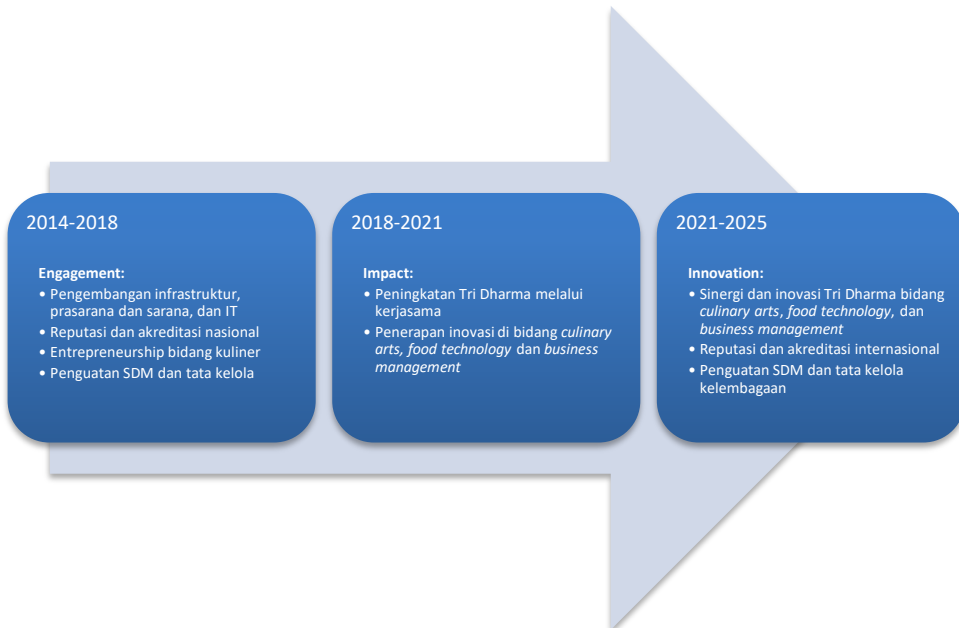
Tabel 1. Beban Studi Program Studi Diploma 3 Seni Kuliner .....	22
Tabel 2. Persyaratan Industrial Training/Foodpreneur .....	23
Tabel 3. Komponen dan Bobot Penilaian Mata kuliah Non Prakerin/ <i>Foodpreneur</i> .....	24
Tabel 4. Komponen dan Bobot Penilaian Mata kuliah Prakerin/ <i>Foodpreneur</i> .....	24
Tabel 5. Penilaian Hasil Belajar .....	25
Tabel 6. Komponen Biaya Studi .....	47

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.	Renstra AKP OTTIMMO 2014-2025 .....	1
Gambar 2.	Gambar dan Lambang AKP OTTIMMO .....	3
Gambar 3.	Struktur Organisasi AKP OTTIMMO .....	10
Gambar 4.	Jenjang Kualifikasi KKNi .....	17

## RENCANA STRATEGIS

Rencana Strategis (RENSTRA) Akademi Kuliner dan Patiseri (AKP) OTTIMMO merupakan penjabaran dan strategi pengembangan jangka panjang AKP OTTIMMO yang mengacu pada kondisi saat ini dan prediksi kondisi pendidikan dan industri pariwisata internasional sampai tahun 2025, yang dibagi menjadi 3 tahap yaitu:



**Gambar 1. Renstra AKP OTTIMMO 2014-2025**

### Visi

“Menjadi Pelopor Perguruan Tinggi Khususnya Bidang Seni Kuliner di Indonesia Dengan Standar Internasional Pada Tahun 2025”.

## **Misi**

Misi merupakan pilar-pilar yang menunjukkan apa yang dilakukan suatu organisasi. Oleh sebab itu, sejalan dengan visi AKP OTTIMMO maka ditetapkan misi AKP OTTIMMO dalam tiga pilar berikut:

1. Menyelenggarakan program pendidikan yang berkualitas di bidang seni kuliner di tingkat nasional dan internasional.
2. Menyelenggarakan penelitian di bidang seni kuliner yang bermanfaat bagi kesejahteraan manusia.
3. Berperan aktif dalam mengaplikasikan keilmuan seni kuliner kepada masyarakat luas.

## **Tujuan**

Tujuan haruslah selaras dengan visi dan misi yang dimiliki oleh institusi. Tujuan AKP OTTIMMO adalah:

1. Dihasilkan *Chef* professional yang berkualitas di bidang seni kuliner yang mampu bersaing secara global.
2. Dihasilkan penelitian yang berkualitas dalam bentuk publikasi ilmiah, hak atas kekayaan intelektual (HaKI) dan produk yang bermanfaat bagi pengembangan industri kuliner di tingkat nasional dan internasional.
3. Terjalin kerjasama antara institusi dan masyarakat untuk meningkatkan pengetahuan di bidang seni kuliner demi kesejahteraan masyarakat.

## GAMBAR DAN ARTI LAMBANG

AKP OTTIMMO memiliki lambang dengan bentuk dasar perisai yang terdiri dari beberapa unsur sebagai berikut:



**Gambar 2. Gambar dan Lambang AKP OTTIMMO**

Arti lambang AKP OTTIMMO, yaitu:

1. Bentuk telur melambangkan adanya kesempatan baru dalam kehidupan.
2. Warna hijau mewakili kelahiran kembali, pembaharuan dan keabadian.
3. Warna emas mewakili keanggunan dan kemakmuran.
4. Warna merah mewakili tekad, kekuatan serta semangat.



## MARS AKP OTTIMMO

REH PARTUR

SOPRANO  
Wa-hai in-san ku-li-ne-ri ber-sa-ma ki-ta sa-tu ci-ta mem-ba

ALTO  
Wa-hai in-san ku-li-ne-ri ber-sa-ma ki-ta sa-tu ci-ta mem-ba

TENOR  
Wa-hai in-san ku-li-ne-ri ber-sa-ma ki-ta sa-tu-ci-ta mem-ba

BASS  
Wa-hai in-san ku-li-ne-ri ber-sa-ma ki-ta sa-tu ci-ta mem-ba

5

ngun ku-li-ner In-do-ne-sia de-ngan O-tti-mo In-ter-na-sio-nal.

ngun ku-li-ner In-do-ne-sia de-ngan O-tti-mo In-ter-na-sio-nal.

ngun ku-li-ner In-do-ne-sia de-ngan O-tti-mo In-ter-na-sio-nal.

ngun ku-li-ner In-do-ne-sia de-ngan O-tti-mo In-ter-na-sio-nal.

2

9

Cip - ta - kan chef ber - kua - li - tas de - ngan tia - da hen - ti. Mem - ba

Cip - ta chef ber - kua - li - tas de - ngan ti - a - da hen - ti.

Cip - ta chef ber - kua - li - tas de - ngan ti - a - da hen - ti.

Cip - ta chef ber - kua - li - tas de - ngan ti - a - da hen - ti.

13

ngun in - san 'tuk ma - sa de - pan ber - sa - ma bak - ti ne - ge - ri. Cip - ta se - ni ku - li -

Mem - ba - ngun ma - sa de - pan ber - sa - ma bak - ti ne - ge - ri. Cip - ta se - ni ku - li -

Mem - ba - ngun ma - sa de - pan ber - sa - ma bak - ti ne - ge - ri. Cip - ta se - ni ku - li -

Mem - ba - ngun ma - sa de - pan ber - sa - ma bak - ti ne - ge - ri. Cip - ta se - ni ku - li -

18

ne - ri gas - tro - no - mi dan pa - ti - se - ri. De - ngan a - ro - ma dan ci - ta ra - sa u - nik, ja - di

ne - ri gas - tro - no - mi dan pa - ti - se - ri. De - ngan a - ro - ma dan ci - ta ra - sa u - nik, ja - di

ne - ri gas - tro - no - mi dan pa - ti - se - ri. De - ngan a - ro - ma dan ci - ta ra - sa u - nik, ja - di

ne - ri gas - tro - no - mi dan pa - ti - se - ri. De - ngan a - ro - ma dan ci - ta ra - sa u - nik, ja - di

23

hi - da-ngan ter - ba - ik. Ma - ri ki-ta ber-sa-ma - sa - ma me-nyong

hi - da-ngan ter - ba - ik. Ma - ri ki-ta ber-sa-ma - sa - ma me-nyong

hi - da-ngan ter - ba - ik. Ma - ri ki-ta ber-sa-ma - sa - ma me-nyong

hi - da-ngan ter - ba - ik. Ma - ri ki-ta ber-sa-ma - sa - ma me-nyong

27

song ha - ri de - pan cer lang. De-ngans'ma-ngat dan ker - ja ke - ras ma - ju - kan

song ha - ri de - pan cer lang. De-ngans'ma-ngat dan ker - ja ke - ras ma - ju - kan

song ha - ri de - pan cer lang. De-ngans'ma-ngat dan ker - ja ke - ras ma - ju - kan

song ha - ri de - pan cer lang. De-ngans'ma-ngat dan ker - ja ke - ras

31

ku - li-ner In-do - ne - sia, ja - ya-lah O - tti-mo s'pan-jang ma - sa.

ku - li-ner In-do - ne - sia, ja - ya-lah O - tti-mo s'pan-jang ma - sa.

ku - li-ner In-do - ne - sia, ja - ya-lah O - tti-mo s'pan-jang ma - sa.

ku - li-ner In-do - ne - sia, ja - ya-lah O - tti-mo s'pan-jang ma - sa.

## HYMNE AKP OTTIMMO

**Maestoso**

SOPRANO  
De - mi ci-ta-ci-ta mu - li - a me-ngab - di Nu-sa dan Bang - sa, A-ka

ALTO  
De - mi ci-ta-ci-ta mu - li - a me- ngab-di Nu-sa dan Bang - sa

TENOR  
De - mi ci-ta-ci-ta mu - li - a me-ngab - di Nu-sa dan Bang - sa, A-ka

BASS  
De - mi ci-ta-ci-ta mu - li - a me-ngab - di Nu-sa dan Bang - sa, A-ka

5

de-mi Ku-li-ner dan Pa-ti-se-ri O-tti - mo In-ter-na - sio - nal. Mem-ber

A - ka - de - mi Ku - li - ner dan Pa - ti - se - ri O - tti - mo In - ter - na - sio - nal. Mem - ber

de-mi Ku-li-ner dan Pa-ti-se-ri O-tti - mo In-ter-na - sio - nal. Mem-ber

de-mi Ku-li-ner dan Pa-ti-se-ri O-tti - mo In-ter-na - sio - nal. Mem-ber

2

9

da - ya - kan sum - ber in - sa - ni bi - dang ja - sa ku - li - ner man - di - ri. Ha - rum

da - ya - kan sum - ber in - sa - ni bi - dang ja - sa ku - li - ner man - di - ri. Ha - rum

da - ya - kan sum - ber in - sa - ni bi - dang ja - sa ku - li - ner man - di - ri. Ha - rum

da - ya - kan sum - ber in - sa - ni bi - dang ja - sa ku - li - ner man - di - ri. Ha - rum

13

lah na - ma - mu bak se - kar nir - wa - na O - tti - mo In - ter - na - sio - nal. Syu - kur

lah na - ma - mu bak se - kar nir - wa - na O - tti - mo In - ter - na - sio - nal. Syu - kur

lah na - ma - mu bak se - kar nir - wa - na O - tti - mo In - ter - na - sio - nal. Syu - kur

lah na - ma - mu bak se - kar nir - wa - na O - tti - mo In - ter - na - sio - nal. Syu - kur

17

ka - mi ke - pa - da Tu - han, a - tas ka - ru - nia dan rah - mat - Nya. De - ngan

ka - mi ke - pa - da Tu - han, a - tas ka - ru - nia dan rah - mat - Nya. De - ngan

ka - mi ke - pa - da Tu - han, a - tas ka - ru - nia dan rah - mat - Nya. De - ngan

ka - mi ke - pa - da Tu - han, a - tas ka - ru - nia dan rah - mat - Nya. De - ngan

21

pe-nuh ke-ya-ki-nan di - ri, ka-mi man-tap ber-kar - ya. Mem-ba ngun ku-li-ner In-do

pe-nuh ke-ya-ki-nan di - ri ka-mi man-tap ber-kar - ya. Mem-ba ngun ku-li-ner In-do

pe-nuh ke-ya-ki-nan di - ri ka-mi man-tap ber-kar - ya. Mem-ba ngun ku-li-ner In-do

pe-nuh ke-ya-ki-nan di - ri ka-mi man-tap ber-kar - ya mem-ba ngun ku-li-ner In-do

26

rit. .

ne - sia de-ngan pe-nuh de-di - ka - si. Se - la - lu ku pu - ja s'la-lu

ne - sia de-ngan pe-nuh de-di - ka - si. Se - la - lu ku pu - ja s'la-lu

ne - sia de-ngan pe-nuh de-di - ka - si. Se - la - lu ku pu - ja s'la-lu

ne - sia de-ngan pe-nuh de-di - ka - si. Se - la - lu ku pu - ja s'la-lu

30

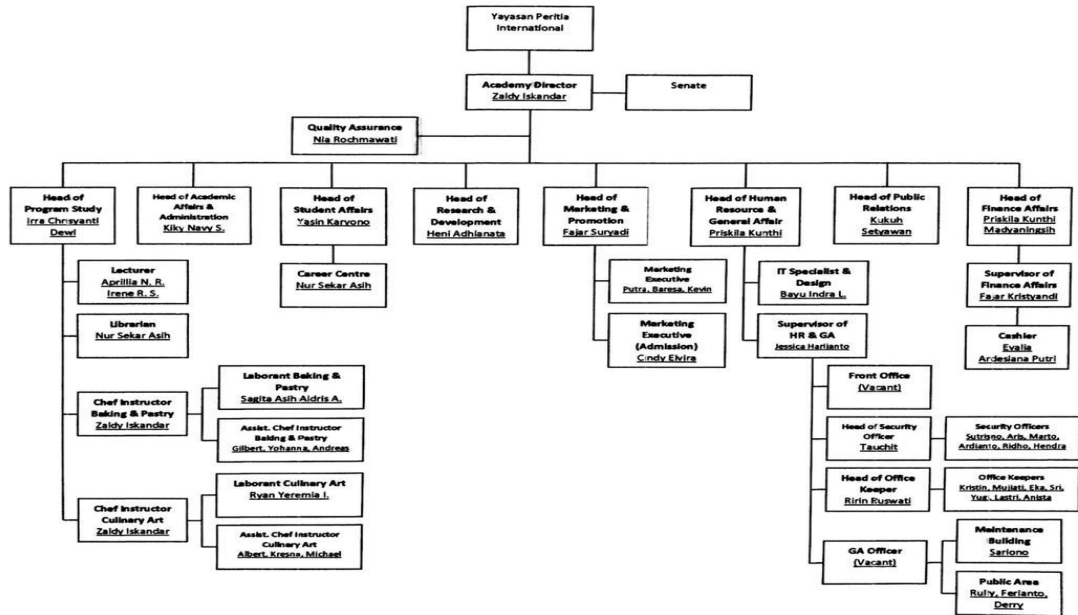
ku bang - ga - kan O - tti - mo In - ter - na - sio - nal.

ku bang - ga - kan O - tti - mo In - ter - na - sio - nal.

ku bang - ga - kan O - tti - mo In - ter - na - sio - nal.

ku bang - ga - kan O - tti - mo In - ter - na - sio - nal.

# STRUKTUR ORGANISASI DAN PEJABAT STRUKTURAL AKP OTTIMMO



Gambar 3. Struktur Organisasi AKP OTTIMMO

## SEJARAH PERKEMBANGAN AKP OTTIMMO

AKP OTTIMMO merupakan salah satu institusi pendidikan tinggi yang bertujuan untuk menghasilkan tenaga profesional yang berkualitas, kompeten, mandiri, mampu mengembangkan diri dan berkontribusi di industri kuliner nasional dan internasional. AKP OTTIMMO dinaungi oleh Yayasan Peritia Internasional (*\*parts of the Italian Gastronomic Culture aficionados*) yang dibentuk pada bulan September 2012. Sesuai dengan Keputusan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan No. 44/E/O/2014 OTTIMMO resmi berdiri sebagai Akademi Kuliner dan Patiseri di Indonesia sejak 29 April 2014. AKP OTTIMMO mengadopsi kurikulum terbaik di bidang seni kuliner dari seluruh dunia.

Perguruan tinggi merupakan peran kunci dalam pembangunan sumber daya manusia. Saat ini perubahan tatanan ekonomi dan politik internasional bergerak sangat dinamis. Hal ini menempatkan perguruan tinggi sebagai peran kunci dalam menciptakan sumber daya manusia yang memiliki daya saing tinggi. Sumber daya manusia melalui penguasaan ilmu pengetahuan dan teknologi menjadi prioritas pengembangan untuk menggerakkan pertumbuhan ekonomi. Strategi pengembangan sumber daya manusia berbasis ilmu pengetahuan dan teknologi memerlukan respon yang cepat, tepat, strategis dan efektif. Orientasi AKP OTTIMMO adalah menghasilkan individu profesional di bidang seni kuliner dan baking pastry, sesuai dengan motto Akademi yakni “*Creating Legendary Chefs Everyday*”. Saat ini, AKP OTTIMMO merupakan satu-satunya perguruan tinggi dalam bentuk akademi yang focus pada program studi seni kuliner yang terdapat di wilayah Indonesia, sehingga AKP OTTIMMO dapat menjadi contoh bagi perguruan tinggi lain yang akan mendirikan program studi seni kuliner.

Program studi yang berkonsentrasi pada seni kuliner sangat mungkin untuk berkembang sampai ke level internasional, hal ini disebabkan oleh perkembangan teknologi informasi dan transportasi yang mengakibatkan berkembang pesatnya ilmu



dan pengetahuan serta seni bidang kuliner yang menembus batas di seluruh dunia. AKP OTTIMMO merupakan salah satu institusi pendidikan yang diharapkan dapat menjadi salah satu sumber inspirasi pembaharuan bangsa dengan kekuatan moral dan intelektual yang kokoh dan seimbang, melalui pengembangan karakter lulusan. AKP OTTIMMO juga berupaya keras untuk menghasilkan lulusan yang berkualitas, mampu bersaing secara global, selalu berperan aktif mendukung pembangunan ekonomi, serta menghasilkan karya yang memberikan kemanfaatan besar bagi seluruh umat manusia.

## **PENDIDIKAN TINGGI DI INDONESIA**

Pendidikan tinggi di Indonesia terdiri dari pendidikan akademik yang memiliki fokus dalam penguasaan ilmu pengetahuan dan pendidikan vokasi yang menitik beratkan pada persiapan lulusan untuk mengaplikasikan keahliannya.

Pendidikan Tinggi yang menawarkan pendidikan akademik dan vokasi dapat dibedakan berdasarkan jenjang dan program studi yang ditawarkan seperti universitas, institut, sekolah tinggi, politeknik, akademi dan akademi komunitas, dengan ciri khas masing-masing sebagai berikut:

1. Universitas merupakan perguruan tinggi yang menyelenggarakan pendidikan akademik dan dapat menyelenggarakan pendidikan vokasi dalam berbagai rumpun ilmu pengetahuan dan/atau teknologi jika memenuhi syarat, sehingga universitas dapat menyelenggarakan pendidikan profesi.
2. Institut merupakan perguruan tinggi yang menyelenggarakan pendidikan akademik dan dapat menyelenggarakan pendidikan vokasi dalam sejumlah rumpun ilmu pengetahuan dan/atau teknologi tertentu jika memenuhi syarat, institut dapat menyelenggarakan pendidikan profesi.
3. Sekolah Tinggi merupakan perguruan tinggi yang menyelenggarakan pendidikan akademik dan dapat menyelenggarakan pendidikan vokasi dalam satu rumpun ilmu pengetahuan dan/atau teknologi tertentu jika memenuhi syarat, sekolah tinggi dapat menyelenggarakan pendidikan profesi.
4. Politeknik merupakan perguruan tinggi yang menyelenggarakan pendidikan vokasi dalam berbagai rumpun ilmu pengetahuan dan/atau teknologi jika memenuhi syarat, politeknik dapat menyelenggarakan pendidikan profesi.
5. Akademi merupakan perguruan tinggi yang menyelenggarakan pendidikan vokasi dalam satu atau beberapa cabang ilmu pengetahuan dan/atau teknologi tertentu.
6. Akademi Komunitas merupakan perguruan tinggi yang menyelenggarakan

pendidikan vokasi setingkat diploma satu dan/atau diploma dua dalam satu atau beberapa cabang ilmu pengetahuan dan/atau teknologi tertentu yang berbasis keunggulan lokal atau untuk memenuhi kebutuhan khusus.

Institusi pendidikan tinggi menawarkan berbagai jenjang pendidikan, baik berupa pendidikan akademis maupun pendidikan vokasi. Perguruan tinggi yang memberikan pendidikan akademis dapat menawarkan jenjang pendidikan Sarjana (S1), Program Profesi, Magister (S2), Program Spesialis (SP) dan Program Doktorat (S3). Sedangkan pendidikan vokasi menawarkan program Diploma I, II, III dan IV.

SKS adalah singkatan dari satuan kredit semester. Dengan sistem ini, Mahasiswa dimungkinkan untuk memilih sendiri mata kuliah yang akan diambil dalam satu semester. SKS digunakan sebagai ukuran:

1. Besarnya beban studi Mahasiswa.
2. Besarnya pengakuan atas keberhasilan usaha belajar Mahasiswa.
3. Besarnya usaha belajar yang diperlukan Mahasiswa untuk menyelesaikan suatu program, baik program semesteran maupun program lengkap.
4. Besarnya usaha penyelenggaraan pendidikan bagi tenaga pengajar.

Nilai 1 SKS untuk kegiatan kuliah setara dengan beban studi tiap minggu selama satu semester, terdiri dari:

1. 1 jam kegiatan terjadwal (termasuk 5-10 menit istirahat).
2. 1-2 jam tugas terstruktur yang direncanakan oleh Dosen Pengampu mata kuliah, misalnya menyelesaikan pekerjaan rumah, tugas pembuatan desain, menerjemahkan suatu artikel dan sebagainya.
3. 1-2 jam tugas mandiri, misalnya membaca buku rujukan, memperdalam materi, menyiapkan tugas dan sebagainya.

Mahasiswa dapat dinyatakan lulus apabila telah menyelesaikan jumlah SKS tertentu. Untuk menyelesaikan pendidikan Sarjana (S1), seorang mahasiswa diwajibkan untuk menyelesaikan beban studi program Sarjana sekurang-kurangnya 144 SKS dan sebanyak-banyaknya 160 SKS yang dijadwalkan untuk 8 semester dan

dapat ditempuh dalam waktu kurang dan 8 semester dan selama-lamanya 14 semester setelah pendidikan menengah. Pada jenjang Magister (S2), Mahasiswa harus menyelesaikan beban studi sekurang-kurangnya 36 SKS dan sebanyak-banyaknya 50 SKS yang dijadwalkan untuk 4 semester dan dapat ditempuh dalam waktu kurang dan 4 semester dan selama-lamanya 10 semester termasuk penyusunan tesis, setelah program Sarjana, atau yang sederajat. Sedang untuk jenjang Doktoral (S3) ada beberapa jenis beban, disesuaikan dengan riwayat pendidikan Sarjana (S1) dan Magister (S2)-nya.

Calon mahasiswa Diploma 1, Diploma 2, Diploma 3, Diploma 4 dan S1 harus menamatkan pendidikan menengah atas atau yang sederajat dan lulus pada ujian masuk masing-masing perguruan tinggi. Kandidat mahasiswa S2 harus memiliki ijazah Sarjana (S1) atau yang sederajat dan lulus ujian seleksi masuk perguruan tinggi. Untuk S3, Mahasiswa harus memiliki Ijazah S2 atau yang sederajat dan lulus seleksi masuk.

## **KERANGKA KUALIFIKASI NASIONAL INDONESIA**

Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia (KKNI) adalah kerangka penjenjangan kualifikasi dan kompetensi tenaga kerja Indonesia yang menyandingkan, menyetarakan, dan mengintegrasikan sektor pendidikan dengan sektor pelatihan dan pengalaman kerja dalam suatu skema pengakuan kemampuan kerja yang disesuaikan dengan struktur diberbagai sektor pekerjaan. KKNI merupakan perwujudan mutu dan jati diri bangsa Indonesia terkait dengan sistem pendidikan nasional, sistem pelatihan kerja nasional serta sistem penilaian kesetaraan capaian pembelajaran (*learning outcomes*) nasional, yang dimiliki Indonesia untuk menghasilkan sumber daya manusia yang bermutu dan produktif.

KKNI merupakan sistem yang berdiri sendiri dan merupakan jembatan antara sektor pendidikan dan pelatihan untuk membentuk SDM nasional berkualitas dan bersertifikat melalui skema pendidikan formal, non formal, Informal, pelatihan kerja atau pengalaman kerja. Jenjang kualifikasi adalah tingkat capaian pembelajaran yang disepakati secara nasional, disusun berdasarkan ukuran hasil pendidikan dan/atau pelatihan yang diperoleh melalui pendidikan formal, nonformal, informal, atau pengalaman kerja seperti yang ditunjukkan pada dibawah. KKNI terdiri dari 9 jenjang kualifikasi, dimulai dari kualifikasi 1 sebagai kualifikasi terendah hingga kualifikasi 9 sebagai kualifikasi tertinggi.

**PENDIDIKAN:  
GELAR AKADEMIS**

	SMP	SMA	D1	D2	D3	S1	PRO	S2	S3
	Blue	Blue	Blue	Blue	Blue	Blue	Blue	Blue	9
<b>U</b>	Blue	Blue	Blue	Blue	Blue	Blue	Blue	8	Yellow
<b>MD</b>	Blue	Blue	Blue	Blue	Blue	Blue	7	Yellow	Yellow
<b>M</b>	Blue	Blue	Blue	Blue	Blue	6	Yellow	Yellow	Yellow
<b>PROFESI: SERTIFIKAT PROFESI (PII)</b>	Blue	Blue	Blue	4	5	Yellow	Yellow	Yellow	Yellow
	Blue	Blue	3	Yellow	Yellow	Yellow	Yellow	Yellow	Yellow
	Blue	2	Yellow	Yellow	Yellow	Yellow	Yellow	Yellow	Yellow
	1	Yellow	Yellow	Yellow	Yellow	Yellow	Yellow	Yellow	Yellow
	<b>OPERATOR</b>		<b>ANALIS</b>			<b>AHLI</b>			

**INDUSTRI:  
FUNGSI JABATAN KERJA**

**OTODIDAK:  
PENGALAMAN  
KEAHLIAN  
KHUSUS**

**Gambar 4. Jenjang Kualifikasi KKNI**

# **BAB 1**

## **TUJUAN PENDIDIKAN**

### **1. AKP OTTIMMO**

- a. Menyiapkan para pembelajar atau peserta didik untuk memiliki kemampuan akademik dan profesional di bidang seni kuliner khususnya, agar dapat menerapkan, memelihara, mengembangkan dan atau menciptakan inovasi dan kreativitas di bidang kuliner dan pariwisata.
- b. Menghasilkan lulusan yang bersikap dan berkepribadian layaknya bangsa Indonesia, serta berbudi pekerti luhur di lingkungan masyarakat.
- c. Menghasilkan lulusan yang kompeten di bidang seni kuliner, agar mampu mengisi berbagai posisi maupun jabatan di bidang pariwisata dan industry kuliner, serta dapat menemukenali, memajukan dan mengembangkan bidang pariwisata dan industry kuliner.

### **2. Pendidikan Diploma**

- a. Menyelenggarakan jenjang Diploma III Seni Kuliner yang mengacu pada standar kompetensi dan kebutuhan dunia usaha/industri.
- b. Mengelola sistem pendidikan secara profesional sesuai dengan peraturan pemerintah dan mengacu pada kebutuhan dunia usaha/industri.
- c. Mengembangkan program instruksional secara berkesinambungan yang berorientasi pada pemenuhan kebutuhan pelanggan internal dan eksternal.
- d. Mengembangkan kegiatan penelitian terapan di bidang seni kuliner, *food technology* dan *business management* yang bermanfaat bagi pengembangan kualitas dan peningkatan kesejahteraan masyarakat.
- e. Memanfaatkan kemajuan ilmu dan teknologi guna meningkatkan kualitas program dan jasa pelayanan.
- f. Membina dan mengembangkan sumber daya manusia yang mampu

memberikan pelayanan yang memuaskan baik kepada pelanggan internal maupun eksternal.



## **BAB 2**

### **KETENTUAN PERATURAN PENDIDIKAN**

#### **1. Sistem Penyelenggaraan Pendidikan**

Sistem kredit adalah sistem penghargaan terhadap beban studi Mahasiswa, Dosen dan penyelenggaraan program pendidikan yang dinyatakan dalam kredit. Kredit adalah unit atau satuan yang menyatakan isi suatu mata kuliah secara kuantitatif. Ciri-ciri sistem kredit antara lain:

- a. Dalam sistem kredit, tiap-tiap mata kuliah diberi harga yang dinamakan nilai kredit.
- b. Banyaknya nilai kredit untuk mata kuliah yang berlainan tidak perlu sama.
- c. Banyaknya nilai kredit untuk masing-masing mata kuliah ditentukan atas dasar besarnya usaha untuk menyelesaikan tugas-tugas yang dinyatakan dalam kegiatan perkuliahan, praktikum, kerja lapangan atau tugas-tugas lain.

Sistem semester adalah sistem penyelenggaraan program pendidikan yang menggunakan satuan waktu tengah tahunan yang disebut semester. Semester adalah satuan waktu terkecil untuk menyatakan lamanya suatu kegiatan pendidikan dalam suatu jenjang/program pendidikan tertentu. Satu semester setara dengan 14-16 minggu penyelenggaraan kegiatan akademik. Untuk kegiatan akademik AKP OTTIMMO terdiri atas 14 minggu kegiatan perkuliahan, 1 minggu kegiatan Ujian Tengah Semester, dan 1 minggu Ujian Akhir Semester (UAS). Penyelenggaraan pendidikan dalam 1 semester terdiri dari kegiatan-kegiatan perkuliahan, seminar, praktikum, kerja lapangan, dalam bentuk tatap muka, serta kegiatan akademik terstruktur dan mandiri. Dalam setiap semester disajikan sejumlah mata kuliah dan setiap mata kuliah mempunyai bobot yang dinyatakan dalam SKS, sesuai dengan yang ditetapkan dalam kurikulum program studi.

SKS adalah sistem kredit yang diselenggarakan dalam satuan waktu semester. SKS mempunyai tujuan penting, yaitu:

- a. Memberikan kesempatan agar system pendidikan dengan input dan output yang majemuk dapat dilaksanakan.
- b. Memberikan kemudahan dalam menyesuaikan kurikulum dari waktu ke waktu sesuai dengan perkembangan ilmu dan pengetahuan yang pesat ini.
- c. Memberikan kemudahan dalam system evaluasi kemajuan belajar Mahasiswa dapat terselenggara dengan baik dan lancar.
- d. Memberikan kemudahan dalam melakukan transfer kredit antar program studi dengan perguruan tinggi lain.
- e. Memberikan kemudahan dalam perpindahan Mahasiswa dari AKP OTTIMMO ke perguruan tinggi lain atau sebaliknya.

AKP OTTIMMO menggunakan system penyelenggaraan pendidikan paket per semester. Pada system paket ini, Mahasiswa dapat melanjutkan studi pada semester berikutnya apabila telah dinyatakan lulus pada semua mata kuliah dari semester yang ditempuh. Artinya, pada akhir semester akan dilakukan evaluasi untuk menentukan lulus atau tidaknya Mahasiswa pada semester yang sedang berjalan. Setiap Mahasiswa yang mengikuti pendidikan di AKP OTTIMMO harus mengambil mata kuliah yang diprogramkan oleh program studi tiap semester.

Setiap mata kuliah atau kegiatan akademik lainnya disajikan pada setiap semester dengan ditetapkan harga SKS yang menunjukkan bobot kegiatan dalam mata kuliah tersebut. 1 SKS adalah ukuran penghargaan terhadap pengalaman belajar mengajar yang terdiri atas:

1. Bila dilakukan di dalam kelas, maka hitungannya sebagai berikut:
  - a. 1 SKS besarnya 50 menit, dan jumlah bobot SKS diatur tatap mukanya sesuai jadwal Dosen Pengampu mata kuliah.

- b. Jumlah SKS yang sesuai dengan jadwal dapat dilakukan oleh Dosen Pengampu berupa kegiatan akademik terstruktur (mengerjakan pekerjaan rumah atau menyelesaikan soal) dan kegiatan akademik mandiri yang dilakukan di manapun seperti mendalami, mempersiapkan, membaca buku referensi, dan sebagainya.
2. Bila dilaksanakan di laboratorium maupun di lapangan maka 1 SKS besarnya 170 menit.

## 2. Ketentuan Tentang Perkuliahan

AKP OTTIMMO menyelenggarakan pendidikan vokasi melalui 1 program studi yaitu D3 Seni Kuliner. Jumlah SKS pada program studi D3 Seni Kuliner seperti yang tertera pada table di bawah ini:

**Tabel 1. Beban Studi Program Studi D3 Seni Kuliner**

No.	Mata Kuliah	Bobot SKS
1	Teori	44
2	Praktek	66
	<b>Total</b>	110

Setiap awal semester, Mahasiswa wajib mengisi KRS online dengan persetujuan Dosen Wali. Perkuliahan dimulai pada semester gasal di bulan Agustus dan semester genap di bulan Januari.

Berdasarkan materi dan tujuan program perkuliahan dalam kaitannya dengan kompetensi, dibedakan menjadi 3 jenis antara lain:

- a. Perkuliahan bersifat teori yaitu melalui program pembelajaran yang mengkaji teori-teori ilmu pengetahuan tertentu dengan tujuan membina kemampuan akademik pribadi Mahasiswa.
- b. Perkuliahan bersifat praktek yaitu program pembelajaran yang melatih Mahasiswa untuk melakukan penerapan, percobaan atau eksperimen

dalam bidang ilmu pengetahuan, seni dan teknologi seni kuliner di mana praktek ini dilakukan di laboratorium yang tersedia atau di tempat lain.

- c. Perkuliahan bersifat praktek kerja industry/berwirausaha yaitu program pembelajaran bersifat pilihan wajib untuk Mahasiswa, di mana Mahasiswa mendapatkan pengalaman nyata untuk menambah kemampuan dan skill nya dalam mempraktekkan hasil pembelajaran di kampus.

**Tabel 2. Persyaratan Industrial Training/Foodpreneur**

No.	Program Studi	Persyaratan		
		Semester	SKS Lulus	Lulus Mata Kuliah
1	D3 Seni Kuliner	6	90 (minimal)	Kejuruan*

\*Penjelasan lanjut mengenai industrial training ada pada buku pedoman tersendiri

### 3. Daftar Ulang Mahasiswa

Setiap awal semester, Mahasiswa wajib melaksanakan daftar ulang dengan membayar kewajiban keuangan yang diinfokan oleh bagian keuangan. Mahasiswa yang tidak melaksanakan daftar ulang sesuai dengan ketentuan yang berlaku, dianggap tidak aktif dan diperhitungkan dalam batas masa studi.

### 4. Pengisian Kartu Rencana Studi (KRS)

Pengisian KRS secara online dilaksanakan setiap awal semester setelah melunasi biaya kuliah yang ditagihkan oleh bagian keuangan. Setiap pengisian KRS harus memperhatikan ketentuan sebagai berikut:

- a. Sudah melunasi kewajiban administrasi keuangan.
- b. Dikonsultasikan dan disetujui Dosen Wali dari masing-masing Mahasiswa.

Pengisian KRS melalui online dan divalidasi oleh Dosen Wali paling lambat 1 minggu sebelum awal perkuliahan. Bila lebih dari 2 semester tidak ada pemberitahuan dari Mahasiswa, maka Dosen Wali memberitahukan ke Ketua Program Studi untuk diputuskan mengundurkan diri.

## 5. Evaluasi Hasil Studi

Komponen nilai Mahasiswa D3 Seni Kuliner terdiri atas:

- a. Nilai akhir untuk mata kuliah non praktek *industrial training/foodpreneur* merupakan hasil penjumlahan dari komponen:

**Tabel 3. Komponen dan Bobot Penilaian Mata Kuliah Non Praktek Industrial Training/Foodpreneur**

No.	Komponen yang Dinilai	Bobot	
		Teori	Praktek
1	<i>Mid exam</i>	30%	30%
2	<i>Final exam</i>	30%	30%
3	<i>Assignment</i> (tugas mandiri dan terstruktur)	30%	30%
4	<i>Attendance</i> (kehadiran dan keaktifan di kelas)	10%	10%
<b>Total</b>		<b>100%</b>	<b>100%</b>

- b. Nilai akhir untuk mata kuliah *industrial training/foodpreneur* merupakan hasil penjumlahan dari komponen:

**Tabel 4. Komponen dan Bobot Penilaian Mata Kuliah Praktek Industrial Training/Foodpreneur**

No.	Komponen yang Dinilai	Bobot
1	Laporan Industrial Training/Foodpreneur	20%
2	Evaluasi Industri	80%
<b>Total</b>		<b>100%</b>

Dua komponen dan bobot penilaian sesuai tabel di atas saling berkaitan.

Batas akhir penyerahan tugas mandiri dan terstruktur sebelum UAS bila melewati batas waktu yang telah ditetapkan tidak dapat diberikan nilai. Nilai akhir dinyatakan dengan huruf yang mempunyai bobot sebagai berikut:

**Tabel 5. Penilaian Hasil Belajar**

Nilai		Bobot Nilai
Absolut	Relatif	
≥ 80.00	A	4.00
72 – 79	B+	3.50
64 – 71	B	3.00
56 – 63	C+	2.50
48 – 55	C	2.00
40 – 47	D	1.00
< 39.00	E	0.00

Setiap Dosen wajib melakukan penilaian secara teliti, sehingga jika ada ralat pada nilai Mahasiswa yang sudah masuk di *Academic Affairs* hanya dimungkinkan melalui ijin Ketua Program Studi dan dilampiri bukti yang diperlukan. Batas waktu ralat penilaian selambat-lambatnya 1 minggu setelah KHS ke luar.

Daftar hadir Mahasiswa harus diserahkan oleh Dosen Pengampu setiap selesai proses belajar mengajar ke *Front Office*, kemudian disampaikan ke *Academic Affairs* untuk keperluan laporan data evaluasi kegiatan belajar mengajar kepada Ketua Program Studi.

Evaluasi terhadap Mahasiswa untuk setiap mata kuliah dilaporkan ke dalam Kartu Hasil Studi (KHS). Untuk menghitung keberhasilan Mahasiswa yang dinyatakan dengan Indeks Prestasi nilai kuantitatif diubah menjadi nilai huruf dengan rumus:

$$IP = \frac{\sum Ki \times Ni}{\sum Ki}$$

Ki = Kredit SKS masing-masing mata kuliah

Ni = Bobot nilai akhir masing-masing mata kuliah

Contoh:

<b>Mata Kuliah</b>	<b>SKS</b>	<b>Nilai</b>	<b>Bobot</b>
<i>Fundamental of Cooking Techniques</i>	3	A	3 x 4 = 12
<i>Food and Beverages Service Management</i>	3	B+	3 x 3,50 = 10,5
<i>English for Business</i>	3	A	3 x 4 = 12
<i>Strategic Menu Management and Cost Control</i>	2	B	2 x 3 = 6
<b>Jumlah</b>	<b>11</b>		<b>40,5</b>
			<b>IP = 40,5 : 11 = 3,68</b>

Untuk menyelesaikan pendidikan D3 Seni Kuliner, Mahasiswa wajib mengikuti dan lulus seluruh mata kuliah teori maupun praktek dengan beban studi 110 SKS, di mana IPK minimal 2,00.

## 6. **Kuliah Semester Pendek (*Retake*)**

Program semester pendek (*retake*) merupakan penyelenggaraan pendidikan yang sesuai dengan sistem kredit. Beban studi Mahasiswa, beban kerja Dosen dan beban AKP OTTIMMO dinyatakan dalam satuan kredit. Program ini berorientasi pada pemenuhan kebutuhan Mahasiswa dalam menyelesaikan studinya sesuai dengan kemampuan yang dimiliki. Program ini disesuaikan dengan tahun akademik yang sedang berjalan. Jenis *retake* yang

diselenggarakan adalah *regular* dan *industrial training/foodpreneur* dengan mengacu pada SOP yang berlaku.

Adapun tujuan dari *retake* ini adalah:

- a. Memberi peluang dan kesempatan yang lebih luas bagi Mahasiswa untuk memperbaiki kinerja studinya, ataupun bagi Mahasiswa yang cakap dan giat belajar untuk dapat mempercepat masa studinya.
- b. Masa studi yang lebih cepat bagi Mahasiswa dan peningkatan produktivitas lulusan akan menambah daya tarik dan citra positif masyarakat.

Sedangkan pedoman umum penyelenggaraan *retake* ini antara lain:

- a. Program *retake* diselenggarakan setiap tahun dan dilaksanakan di antara semester genap dan ganjil untuk mata kuliah *culinary arts* dan *baking pastry*, sedangkan kelas teori Mahasiswa diminta untuk *seat in class (remedial teaching)*.
- b. Jadwal pelaksanaan *retake* diatur pada setiap awal penyelenggaraan.
- c. Jumlah serta jenis mata kuliah yang ditawarkan dalam *retake* ditetapkan oleh *Academic Affairs*.
- d. Jumlah kredit maksimal yang dapat ditempuh oleh Mahasiswa selama mengikuti *retake* adalah 8 SKS tanpa memperhatikan IPK atau IPS (Indeks Prestasi Semester) sebelumnya. IPS tidak dapat digunakan sebagai pedoman untuk perhitungan beban semester reguler.
- e. Batas minimal Mahasiswa untuk setiap mata kuliah adalah 20 orang dan atau berdasarkan keputusan dari Ketua Program Studi.

Untuk prosedur pendaftaran yang perlu diketahui Mahasiswa yaitu:

- a. Mahasiswa yang akan mendaftarkan diri sebagai peserta *retake* harus terdaftar sebagai Mahasiswa pada tahun akademik yang sedang berjalan (memiliki KTM).
- b. Pendaftaran mata kuliah *retake* dilaksanakan dengan bimbingan KRS.



- c. Lunas biaya *retake* berdasarkan mata kuliah yang diambil dan atau sesuai dengan ketentuan yang berlaku yaitu:
- Untuk kelas teori sejumlah Rp 500.000,00 per mata kuliah (*seat in class*).
  - Untuk kelas *culinary arts* semester 1 sejumlah Rp 200.000,00 per mata kuliah (ujian saja).
  - Untuk kelas *culinary arts* semester 2, dan kelas *baking pastry* semester 3 dan 4 masing-masing sejumlah Rp 500.000,00 (ujian saja).

## 7. Cuti Akademik dan Aktif Kembali

Cuti akademik merupakan penundaan registrasi administrasi dalam jangka waktu tertentu dengan ijin Direktur AKP OTTIMMO. Mahasiswa yang mengajukan permohonan cuti akademik harus mengisi formulir cuti semester di *Academic Affairs*. Pengajuan cuti harus per semester secara berturut-turut atau tidak. Jangka waktu cuti akademik tidak diperhitungkan sebagai masa studi, kecuali bagi Mahasiswa yang tidak daftar ulang tanpa seijin Direktur AKP OTTIMMO tetap diperhitungkan sebagai masa studi. Permohonan cuti akademik diajukan kepada Direktur AKP OTTIMMO dengan disertai alasan-alasan yang kuat, diketahui oleh Ketua Program Studi dan orang tua/wali/instansi Mahasiswa yang bersangkutan. Pengajuan ini paling lambat 1 (satu) minggu sejak penutupan registrasi akademik.

Adapun syarat-syarat untuk cuti akademik adalah sebagai berikut:

- a. Cuti akademik dapat diberikan paling lama 2 (dua) semester selama studi, secara berturut-turut atau tidak.
- b. Membayar biaya kuliah (*admission fee* tahun kedua).
- c. Mahasiswa yang boleh mengajukan cuti akademik adalah mereka yang telah memperoleh 40 SKS.

- d. Selama masa cuti akademik, Mahasiswa yang bersangkutan tidak diperkenankan mengikuti semua kegiatan akademik dan kemahasiswaan.
- e. Nilai mata kuliah yang sudah pernah ditempuh tetap berlaku.
- f. Masa cuti akademik tidak diperhitungkan dalam masa studi.

Syarat aktif kembali adalah mengisi KRS online, setelah berkonsultasi dengan Dosen Wali dan melunasi kewajiban administrasi keuangan. Bagi Mahasiswa yang tidak aktif bukan karena cuti akademik, masa studi selama tidak aktif, tetap diperhitungkan. Aturan yang tidak dijelaskan, maka akan ditetapkan oleh Ketua Program Studi.

## **8. Mahasiswa Pindahan**

Pindah program studi merupakan kondisi di mana AKP OTTIMMO menerima Mahasiswa perguruan tinggi lain yang program studinya sama. Adapun syarat-syarat pindah dari perguruan tinggi lain sebagai berikut:

- a. Mengajukan permohonan tertulis kepada Direktur AKP OTTIMMO, selambat-lambatnya 2 bulan sebelum tahun akademik dimulai.
- b. Harus dari disiplin ilmu dan status akreditasi minimum sama atau berdasarkan pertimbangan dan persetujuan dari Ketua Program Studi.
- c. Melampirkan transkrip dan membawa surat keterangan pindah dari perguruan tinggi asal.
- d. Dapat dilakukan penyetaraan pada mata kuliah yang sama (materi dan bobot) apabila status akreditasinya sama atau berdasarkan pertimbangan dan persetujuan dari Ketua Program Studi.
- e. Masa perpindahan dilaksanakan pada setiap awal semester gasal.
- f. Mahasiswa pindahan dari Luar Negeri harus mendapat legalisasi dari KEMENRISTEK-DIKTI.

Aturan tambahan yang belum disebutkan dalam pedoman ini, akan ditetapkan melalui keputusan tersendiri yang diumumkan secara resmi oleh

## **9. Pelaksanaan Perkuliahan**

- a. Kuliah teori dan praktikum dilaksanakan tepat waktu sesuai jadwal dan berlangsung selama 14 minggu.
- b. Daftar hadir tidak dapat direvisi ataupun ditambahkan secara manual setelah minggu ke 3 perkuliahan.
- c. UTS dilaksanakan pada minggu ke 8.
- d. UAS dilaksanakan pada minggu ke 16.
- e. Mahasiswa diwajibkan mengisi daftar hadir kuliah setiap kali tatap muka.
- f. Dosen menyampaikan kepada Mahasiswa mengenai kontrak perkuliahan yang sudah divalidasi oleh Ketua Program Studi di awal perkuliahan, dan kemudian di tandatangani oleh Mahasiswa.
- g. Mahasiswa wajib mematuhi tata tertib perkuliahan yang tertulis dan yang sudah disampaikan.
- h. Setiap akhir tatap muka, maka pihak ketua kelas, Dosen, Ketua Program Studi wajib menandatangani Berita Acara Perkuliahan.
- i. Mahasiswa wajib hadir 15 menit sebelum perkuliahan dimulai.
- j. Jumlah kehadiran setiap mata kuliah adalah 75%, agar dapat mengikuti ujian. Jika kurang dari perhitungan tersebut, Mahasiswa tidak diperkenankan mengikuti ujian. Dengan rincian tatap muka 1-7, boleh tidak hadir 2 kali. Demikian juga tatap muka 9-14, boleh tidak hadir 2 kali. Jika sebelum UTS, Mahasiswa sudah tidak masuk lebih dari 2 kali tidak diperkenankan ikut UTS, demikian juga UAS kebijakannya sama. Namun, jumlah kehadiran diperhitungkan Dosen karena ada nilai untuk *attendance*.

## 10. Sanksi Akademik

Untuk menjaga dan memelihara ketertiban proses penyelenggaraan pendidikan, serta menjamin mutu hasil pendidikan, maka perlu ditetapkan sanksi-sanksi terhadap pelanggaran ketentuan yang harus dipenuhi oleh Mahasiswa demi tertib akademik dan tertib administrasi, sebagai berikut:

- a. Mahasiswa yang tidak melakukan daftar ulang, tidak diperbolehkan mengikuti semua kegiatan akademik.
- b. Mahasiswa yang tidak mengisi KRS tidak diperbolehkan mengikuti semua kegiatan akademik.
- c. Mahasiswa yang membatalkan mata kuliah melebihi maksimal 3 minggu dari awal perkuliahan, maka mata kuliah tersebut tetap diperhitungkan untuk menentukan IP.
- d. Mahasiswa diwajibkan mempunyai KTM.
- e. Mahasiswa yang melakukan kecurangan dalam kegiatan akademik seperti ujian, praktikum, pengerjaan tugas dan lain-lain akan diberi nilai E untuk kegiatan yang bersangkutan.
- f. Mahasiswa yang mengerjakan ujian Mahasiswa lain dan atau Mahasiswa yang ujiannya dikerjakan orang lain akan dikenai sanksi pembatalan ujian pada mata kuliah yang bersangkutan.
- g. Mahasiswa yang terbukti menggunakan dan mengedarkan NARKOBA, melakukan kekerasan dan terbukti terlibat perbuatan pidana akan dikenai sanksi di dikeluarkan dari AKP OTTIMMO.
- h. Mahasiswa yang melakukan *plagiat* dalam pembuatan Laporan Industrial Training, mendapatkan sanksi sebagai berikut:
  - Apabila *plagiarism* diketahui saat sidang, Mahasiswa akan dinyatakan tidak lulus dan akan diuji ulang setelah melakukan revisi.
  - Apabila *plagiarism* diketahui setelah mendapatkan gelar Diploma (Ahli Madya Pariwisata), maka gelar tersebut dibatalkan.

- k. Kehadiran dalam kuliah dan kegiatan akademik:
1. Kuliah Teori dan Praktek
    - Terlambat mengikuti kuliah lebih dari 15 menit diperbolehkan mengikuti kuliah pada jam yang bersangkutan tetapi dinyatakan tidak hadir.
    - Mahasiswa yang dikarenakan sakit dan memerlukan perawatan di Rumah Sakit (dibuktikan dengan surat keterangan dari Rumah Sakit) dan jumlah kehadirannya minimal 50% diperbolehkan untuk mengikuti ujian. (khusus teori)
  2. Ujian Teori dan Praktek

Kehadiran kurang dari 75% untuk setiap mata kuliah teori, praktek kurang dari 100% dan tidak memiliki KTM, serta belum melunasi *tuition fee* tidak diperbolehkan mengikuti ujian.
  3. Meninggalkan kuliah

Mahasiswa yang meninggalkan kuliah tanpa alasan yang jelas, dinyatakan tidak hadir.
  4. *Industrial Training/Foodpreneur*
  5. Pelanggaran dalam pelaksanaan *Industrial Training/Foodpreneur*, dikenakan sanksi sesuai peraturan.

## **BAB 3**

### **BATAS MASA STUDI, EVALUASI DAN PUTUS STUDI**

Masa studi merupakan jangka waktu yang diberikan pada Mahasiswa untuk menyelesaikan studinya yang dinyatakan dalam semester. Batas masa studi Mahasiswa D3 Seni Kuliner dengan total SKS minimal 110, di mana minimal masa/lama studi minimal 6 semester dan maksimal 10 semester.

System evaluasi hasil studi dilakukan oleh Dosen Wali melalui 3 kali pertemuan dalam satu semester yakni: semester awal, menjelang UTS dan menjelang UAS. Bila dalam masa studi, Mahasiswa menemukan masalah dalam ketentuan jumlah minimal lulus SKS pada semester berjalan dengan IPK minimal 2,00 akan diberikan peringatan meliputi:

1. Peringatan tertulis I bila jumlah minimal lulus SKS dengan IPK minimal 2,00 yang ditandatangani oleh Ketua Program Studi berdasarkan hasil keputusan rapat evaluasi hasil studi Mahasiswa (semester 3 40 SKS, semester 4 60 SKS, semester 5 80 SKS, semester 6 100 SKS).
2. Peringatan tertulis II bila jumlah minimal lulus SKS dengan IPK minimal 2,00 yang ditandatangani oleh Ketua Program Studi berdasarkan hasil keputusan rapat evaluasi hasil studi Mahasiswa (semester 4 60 SKS, semester 5 80 SKS, semester 6 100 SKS).
3. Peringatan tertulis Calon DO (*Drop Out*) bila jumlah lulus SKS tidak memenuhi ketentuan dan telah memperoleh peringatan tertulis I dan II yang ditandatangani oleh Ketua Program Studi berdasarkan rapat evaluasi hasil studi Mahasiswa.
4. Pengiriman surat tertulis DO kepada orang tua/wali Mahasiswa yang bersangkutan, bila peringatan tertulis Calon DO telah dikeluarkan pada semester sebelumnya berdasarkan rapat evaluasi hasil studi Mahasiswa dan ditandatangani oleh Ketua Program Studi. Mahasiswa tidak dapat lagi perpanjangan masa studi dan dinyatakan gagal atau DO.

Ketentuan DO atau putus studi antara lain:

1. Mahasiswa DO adalah Mahasiswa yang tidak memenuhi persyaratan evaluasi keberhasilan studi pada setiap tahun akademik dan akhir studi, atau Mahasiswa yang tidak terdaftar karena tidak melakukan registrasi sesuai ketentuan program studi.
2. Ketua Program Studi setiap akhir semester melaporkan jumlah Mahasiswa yang DO kepada Direktur AKP OTTIMMO.
3. Direktur AKP OTTIMMO mengeluarkan Surat Keputusan tentang DO Mahasiswa yang bersangkutan.
4. Meninggal dunia.
5. Apabila Mahasiswa meninggal dunia, maka Ketua Program Studi melaporkan secara tertulis pada Direktur AKP OTTIMMO.
6. Pemberhentian sebagai Mahasiswa AKP OTTIMMO.
7. Mahasiswa dapat diberhentikan selama-lamanya atau sementara apabila melanggar ketentuan tata tertib Mahasiswa AKP OTTIMMO.
8. Penetapan DO Mahasiswa diberikan dalam bentuk Surat Keputusan Direktur AKP OTTIMMO berdasarkan usulan Ketua Program Studi.
9. DO dilaksanakan setelah adanya peringatan-peringatan sebelumnya dari Ketua Program Studi.
10. Jika tidak melakukan pembayaran selama 1 tahun (*admission fee* dan *tuition fee*).
11. Jika melewati batas studi maksimal 10 semester atau 5 tahun.

## BAB 4

### KETENTUAN KURIKULUM

#### 1. Struktur Kurikulum D3 Seni Kuliner

Kurikulum merupakan komponen strategis dalam proses pembelajaran, di mana memberikan pengaruh yang besar terhadap arah dan hasil di setiap pendidikan. Kurikulum dimanifestasikan dalam bentuk susunan mata kuliah yang diajarkan pada suatu program pendidikan. Susunan mata kuliah sangat beragam, namun diatur sedemikian rupa agar proses pembelajaran memenuhi tuntutan dunia usaha/industry agar efektif dan efisien.

Kurikulum pendidikan di program studi D3 Seni Kuliner AKP OTTIMMO mengacu pada SK Mendikbud No. 232/U/2000 dan SK Mendiknas No. 045/U/2002.

Berdasarkan jenisnya, mata kuliah yang ada dapat dikelompokkan menjadi:

- a. Mata Kuliah Pengembangan Kepribadian (MPK)
- b. Mata Kuliah Keilmuan dan Ketrampilan (MKK)
- c. Mata Kuliah Keahlian Berkarya (MKB)
- d. Mata Kuliah Perilaku Berkarya (MPB)
- e. Mata Kuliah Berkehidupan Bermasyarakat (MBB)

#### Semester I

No.	Sem.	Kode	Nama Mata Kuliah	SKS	
				T	P
1	I	CA1401	Foundation of Professional Culinary Arts		4
2		CA1302	Fundamental of Cooking Techniques		3
3		CA1403	Principles of Culinary Arts		4
4		BM1218	Strategic Menu Management and Cost Control	2	



5		BM1319	Food and Beverages Service Management	3	
6		CO1327	English for Business	3	
<b>Jumlah Semester I</b>				<b>8</b>	<b>11</b>

### Semester II

1	II	CA2404	Mastering European A'la Carte Cuisine		4
2		CA2305	Mastering American and Continental A'la Carte Cuisine		3
3		CA2406	Mastering Asian A'la Carte Cuisine		4
4		BM2220	Entertainment and Event Management in Hospitality Industry	2	
5		FT2214	Food Safety, Hygiene, and Sanitation	2	
6		CO2328	Business Communication	3	
7		PD2231	Philosophy of Religion	2	
<b>Jumlah Semester II</b>				<b>9</b>	<b>11</b>

### Semester III

1	III	BP3407	Principles and Techniques of Bread Productions		4
2		BP3408	Mastering Pie and Cookies		4
3		BP3309	Mastering Hot, Cold, and Frozen Desserts		3
4		FT3215	Nutrition for Culinary Professionals	2	
5		BM3221	Marketing Management in Hospitality	2	
6		CO3229	Indonesian	2	
7		CO3230	TOEIC	2	
8		PD3232	Culinary Math	2	
9		PD3233	Civics and Ideology	2	
<b>Jumlah Semester III</b>				<b>12</b>	<b>11</b>

### Semester IV

1	IV	BP4410	Mastering Classical French Pastry		4
2		BP4311	Mastering Cake Decoration Techniques and Design		3
3		BP4312	Principles and Techniques of Cake and Chocolate Productions		3
4		BP4313	Advanced Cake Artistry		3
5		FT4216	Food Science and Sensory Analysis	2	
6		FT4217	Food Processing and Packaging	2	
7		BM4222	Human Resources Management in Hospitality	2	
8		BM4223	Culinary Business Information System	2	
9		PD4234	Perspectives in Food Diversities	2	
<b>Jumlah Semester IV</b>				<b>10</b>	<b>13</b>

### Semester V

1	V	EN5424	Entrepreneurship		4
2		EN5825	Culinary Innovation and New Product Development		8
3		CM5326	Food Styling and Photography	3	
4		PD5235	Coffeeology		2
5		PD5236	Wine and Liqueurs Beverages		2
6		PD5237	Career Pathways and Employee Industry Professional Standards	2	
<b>Jumlah Semester V</b>				<b>5</b>	<b>16</b>

### Semester VI

1	VI	PD6438	Industrial Training / Foodpreneur		4
<b>Jumlah Semester VI</b>					<b>4</b>

### Total SKS yang Disajikan

<b>Total SKS Teori</b>	<b>44</b>	
<b>Total SKS Praktikum</b>		<b>66</b>
<b>Total SKS</b>	<b>110</b>	
<b>Prosentase SKS Teori dan Praktikum</b>	<b>40%</b>	<b>60%</b>

## 2. Laporan Industrial Training/Foodpreneur

### a. Ketentuan Umum

- Tugas Akhir merupakan karya tulis ilmiah Mahasiswa untuk jenjang pendidikan Diploma, yang disusun berdasarkan metode ilmiah yang dilakukan Mahasiswa untuk memenuhi sebagian syarat guna memperoleh gelar Ahli Madya Pariwisata (A.Md.Par).
- Bimbingan tugas akhir merupakan bagian dari kegiatan institusional Dosen berupa pengarahan dan petunjuk pada Mahasiswa yang memenuhi syarat dalam menyusun tugas akhir.
- Pembimbing Utama tugas akhir adalah Dosen Tetap yang disetujui Kaprodi dan disahkan Direktur Akademi untuk membimbing dan bertanggungjawab penuh atas keseluruhan kegiatan bimbingan tersebut.

### b. Persyaratan Akademik, Administrasi dan Teknis Penulisan

- Persyaratan Akademik  
Mahasiswa berhak mendaftarkan diri untuk menyusun tugas akhir di mana sudah memenuhi syarat:
  1. Telah lulus 96 SKS untuk karya tulis akhir.
  2. Telah selesai menjalani *Industrial Training/Foodpreneur*.
  3. Atas persetujuan Kaprodi/Direktur, Dosen Pembimbing dapat menolak/tidak melanjutkan bimbingannya terhadap Mahasiswa apabila Mahasiswa tersebut tidak mengikuti ketentuan dan arahan pada proses pembimbingan.
- Persyaratan Administrasi
  1. Memiliki transkrip nilai terakhir yang sudah disahkan oleh *Academic Affairs*.
  2. Terdaftar sebagai Mahasiswa aktif melalui pendaftaran ulang (*her registrasi*) pada semester yang bersangkutan.

3. Telah menyelesaikan pembayaran SKS tugas akhir.
4. Mahasiswa yang masih mempunyai kredit mata kuliah, tetapi sudah membayar biaya tugas akhir sampai dengan batas akhir yang sudah ditentukan belum ujian pendadaran, maka Mahasiswa tersebut dapat memperpanjang pembuatan tugas akhir tanpa membayar kembali uang tugas akhir.
5. Mahasiswa yang sudah membayar uang tugas akhir, tetapi sampai dengan batas akhir yang sudah ditentukan belum menyelesaikan tugas akhir, maka Mahasiswa tersebut dapat melanjutkan/memperpanjang pembuatan tugas akhir dengan membayar kembali uang tugas akhir.

- **Persyaratan Teknis Penulisan**

Bagi Mahasiswa yang akan menyusun tugas akhir diwajibkan mengikuti ketentuan tata cara penulisan tugas akhir seperti yang tertera dalam pedoman penulisan tugas akhir.

**c. Proses Pengajuan Pendaftaran Tugas Akhir**

- Mahasiswa wajib mengisi formulir pendaftaran penyusunan tugas akhir dan diajukan kepada *Academic Affairs* dengan melampirkan bukti slip pembayaran dari Bagian Keuangan.
- Mengambil surat penunjukkan Pembimbing Tugas Akhir dan diserahkan ke Pembimbing.

**d. Batas Waktu Penyusunan Tugas Akhir**

- Jangka waktu penyusunan tugas akhir adalah 1 (satu) semester.
- Jika dalam waktu 1 (satu) semester, tugas akhir belum dapat diselesaikan, maka Mahasiswa dapat melanjutkan/memperpanjang pembuatan tugas akhir dengan melakukan pembayaran dan mengisi KRS tugas akhir.

### 3. Ujian Pendadaran Laporan Industrial Training/Foodpreneur

#### a. Persyaratan Akademik

Mahasiswa yang berhak mengikuti ujian pendadaran tugas akhir adalah Mahasiswa yang sudah memenuhi syarat sebagai berikut:

- Sudah menyelesaikan tugas akhir dan sudah ditandatangani oleh Dosen Pembimbing.
- Sudah lulus ujian semua mata kuliah.
- Mengisi secara lengkap SKPI di dalam profil Mahasiswa dan meng-*upload* bukti kegiatan seperti seminar, pelatihan, penghargaan dan kegiatan lainnya selama menjadi Mahasiswa aktif di AKP OTTIMMO.

#### b. Persyaratan Administratif

- Memiliki bukti transkrip terakhir yang disahkan oleh *Academic Affairs*.
- Sudah menyelesaikan kewajiban administrasi keuangan, dengan melampirkan bukti pembayaran.
- Sudah memberikan sumbangan buku baru sesuai dengan draft dari perpustakaan.
- Untuk keperluan yudisium/pembuatan Ijazah, perlu melampirkan: pas foto terbaru 4 x 6 (5 lembar), fotocopy ijazah SMA/SMK/MA yang dilegalisasi.
- Mengajukan permohonan ujian melalui *Academic Affairs* dan menunggu informasi jadwal ujian.
- Melampirkan cetakan SKPI yang telah diisi oleh Mahasiswa.

#### c. Ujian Pendadaran Tugas Akhir

Ujian Pendadaran dilakukan oleh *Academic Affairs* yang dibentuk oleh Direktur AKP OTTIMMO atas usul Kaprodi dan terdiri atas 3 (tiga) orang Penguji. Penguji tugas akhir diketuai oleh Ketua Penguji dalam hal ini

adalah Dosen Tetap dengan jabatan akademik tertinggi. Sedangkan anggota Penguji terdiri dari Dosen Pembimbing dan Dosen Tetap atau melibatkan Praktisi (pihak luar).

**d. Penilaian Ujian Pendadaran Tugas Akhir**

- Penilaian tugas akhir terdiri atas kesesuaian dengan pedoman penulisan tugas akhir dan kedalaman materi.
- Nilai akhir dinyatakan dengan huruf dengan menggunakan pedoman sebagai berikut:

Nilai		Bobot Nilai
Absolut	Relatif	
≥ 80.00	A	4.00
72 – 79	B+	3.50
64 – 71	B	3.00
56 – 63	C+	2.50
48 – 55	C	2.00
40 – 47	D	1.00
< 39.00	E	0.00

- Pada ujian pendadaran tugas akhir diuji oleh 3 (tiga) Penguji. Apabila salah satu di antara Penguji ada yang tidak hadir, maka Kaprodi berhak menunjuk penggantinya atas persetujuan Direktur.

**e. Jadwal Waktu Ujian Pendadaran**

Jadwal waktu ujian pendadaran tugas akhir akan diumumkan oleh *Academic Affairs*.

**f. Batas Waktu Ujian pendadaran dan Sanksi Akademik**

- Mahasiswa diberi kesempatan untuk ujian pendadaran tugas akhir sebanyak 2 (dua) kali dengan Penguji yang sama.
- Apabila Mahasiswa gagal dalam ujian pendadaran tugas akhir sampai 2 (dua) kali, maka tugas akhir dinyatakan batal, dan diwajibkan untuk memperbaharui.

- Jika sesudah melampaui batas masa studi yang ditetapkan ternyata belum lulus ujian pendadaran tugas akhir, maka dinyatakan putus studi (DO) dari AKP OTTIMMO.

#### **4. Yudisium Program D3 Seni Kuliner**

Yudisium merupakan penetapan status kelulusan Mahasiswa dari jenjang pendidikan yang dinyatakan dengan predikat (cumlaude, sangat memuaskan, dan memuaskan). Untuk menyatakan bahwa Mahasiswa telah menyelesaikan studi, maka Mahasiswa yang bersangkutan harus sudah memenuhi syarat, yaitu: sudah menyelesaikan 110 SKS dan memiliki IPK minimal 2,00.

## **BAB 5**

### **PEDOMAN UMUM LAYANAN PERPUSTAKAAN**

#### **1. Pendahuluan**

AKP OTTIMMO merupakan perguruan tinggi swasta bidang kuliner dan patiseri terkemuka di Indonesia. Sesuai dengan ruang lingkup bidang yang menjadi kajian pokok AKP OTTIMMO yaitu bidang seni kuliner, maka perpustakaan AKP OTTIMMO menyediakan informasi dan bahan perpustakaan bidang tersebut kepada civitas akademiknya.

Selain itu, perpustakaan AKP OTTIMMO juga siap melayani permintaan bahan perpustakaan dan kerjasama dalam pengumpulan dan penyebaran informasi dengan lembaga lain di bidang pendidikan seni kuliner yang dibutuhkan pemustaka di seluruh Indonesia dan pengguna dari negara lain.

#### **2. Tujuan**

Menyediakan bahan perpustakaan dan layanan informasi serta menyebarkan, baik yang bersifat aktif maupun pasif khususnya untuk civitas akademika AKP OTTIMMO dan pemustaka lain pada umumnya yang memerlukan informasi di bidang pendidikan seni kuliner dalam arti luas.

#### **3. Kebijakan Layanan Perpustakaan**

##### **a. Sistem Pelayanan**

Perpustakaan AKP OTTIMMO menganut sistem layanan tertutup, yakni pengguna tidak dapat langsung mengambil sendiri bahan perpustakaan yang dibutuhkan tetapi meminta bantuan petugas. Sistem ini berlaku untuk semua koleksi baik yang tercetak seperti koleksi buku, koleksi khusus, koleksi referensi dan koleksi karya tulis akhir/laporan. Untuk



sistem penyimpanan koleksi bahan perpustakaan seperti koleksi buku yang meliputi koleksi referensi, koleksi khusus, disusun berdasarkan DDC (*Dewey Decimal Classification*), sedangkan untuk karya tulis akhir, laporan, jurnal, dan audio visual disusun berdasarkan nomor urut. Sedangkan sistem layanan terbuka terdiri dari surat kabar dan majalah.

**b. Waktu Pelayanan**

Hari Senin s/d Jum'at : Pukul 09.00 s/d 18.00 WIB

Istirahat Hari Jum'at : Pukul 11.30 s/d 13.30 WIB

Hari Sabtu : Libur

**c. Jenis Pelayanan**

- Layanan Sirkulasi

Kegiatan melayani pemustaka, memberikan jasa perpustakaan dalam pemesanan, peminjaman dan pengembalian buku serta penyelesaian administrasinya. Layanan sirkulasi hanya untuk civitas akademika AKP OTTIMMO.

- Layanan Referensi

Kegiatan memberikan layanan referensi secara cepat dan atau bimbingan pemakaian sumber referensi. Layanan ini diberikan kepada setiap pemustaka yang memerlukan informasi.

- Penelusuran Informasi

Kegiatan yang dilakukan petugas untuk mencari atau menemukan kembali data informasi kepustakaan mengenai bidang tertentu yang ada di perpustakaan. Layanan ini diberikan kepada semua pemustaka perpustakaan. Penelusuran ini dilakukan dengan menggunakan layanan OPAC (*Online Public Access Catalogue*).

**d. Sarana Temu Kembali**

Sarana temu kembali yang disediakan perpustakaan AKP OTTIMMO adalah katalog dalam pangkalan data pada komputer yang disebut OPAC

(*Online Public Access Catalog*). Layanan untuk pemustaka disiapkan dengan menyusun bahan perpustakaan dalam rak.

**e. Keanggotaan**

- Mahasiswa AKP OTTIMMO
- Dosen Tetap dan Dosen Tidak Tetap AKP OTTIMMO
- Karyawan AKP OTTIMMO

**f. Ketentuan Umum**

- Kartu Mahasiswa berfungsi juga sebagai kartu anggota perpustakaan AKP OTTIMMO.
- Diwajibkan membuat surat keterangan bebas pustaka, bagi Mahasiswa yang sudah menyelesaikan pendidikannya.
- Apabila kartu Mahasiswa yang berfungsi sebagai kartu anggota perpustakaan hilang, maka dibuatkan surat keterangan dari bagian kemahasiswaan.
- Surat bebas pustaka dikeluarkan, pemustaka hanya meminjam buku untuk dibaca di tempat, tidak diizinkan untuk dipinjam dibawa pulang.
- Mahasiswa yang telah selesai dan dinyatakan lulus dalam ujian tugas akhir diwajibkan untuk menyerahkan 1 (satu) eksemplar laporan tugas akhir (*hardcover*) beserta softcopynya dalam bentuk PDF dalam CD sebagai persyaratan wisuda.

**g. Tata Tertib**

Setiap pemustaka yang akan menggunakan fasilitas perpustakaan AKP OTTIMMO harus memenuhi ketentuan sebagai berikut:

- Mengisi buku tamu/*finger print*.
- Membawa kartu identitas milik sendiri yang masih berlaku.
- Mendaftarkan diri sebagai anggota perpustakaan AKP OTTIMMO.
- Berpakaian seragam rapi dan sopan dan tidak diperkenankan

memakai jaket dan diharuskan memakai sepatu.

- Selama berada di dalam perpustakaan, pengguna tidak diperkenankan: menimbulkan suara kencang yang dapat mengganggu pemustaka lain, merokok, makan dan minum, mencoret, merobek atau merusak bahan perpustakaan, membuang sampah sembarangan, menimbulkan suara kencang dari penggunaan telepon selular, mengembalikan sendiri koran dan majalah yang selesai dibaca ke dalam rak buku, melakukan tindakan dan perilaku asusila.
- Menjaga ketenangan ruang perpustakaan

#### **h. Sanksi-Sanksi**

- Ke luar perpustakaan dengan membawa koleksi bahan perpustakaan tanpa melalui prosedur peminjaman, merobek, dan merusak bahan pustaka akan dikenai sanksi yang sesuai dengan kepatutan akademis.
- Menghilangkan buku yang dipinjam, harus mengganti dengan buku yang sama (asli), dan atau mencari buku yang sejenis atau mengganti dengan sejumlah uang pengganti seharga buku yang beredar di pasaran atas persetujuan pihak perpustakaan
- Merusak buku yang dipinjam, harus mengganti biaya perbaikan yang jumlahnya sesuai dengan kategori kerusakan yang dilakukan. Namun bila kerusakan buku itu tak mungkin diperbaiki, maka harus mengganti dengan buku yang sama atau sejumlah uang untuk membeli buku baru yang sejenis.
- Membayar denda keterlambatan pengembalian buku sesuai dengan tarif yang ditentukan.

## BAB 6

### BIAYA PENDIDIKAN DAN TATA CARA PEMBAYARAN

#### 1. Biaya Pendidikan

Untuk menempuh pendidikan di AKP OTTIMMO, maka Mahasiswa dikenakan biaya pendidikan dan waktu pembayaran sebagai berikut:

**Tabel 6. Komponen Biaya Studi**

No	Komponen Biaya Studi	Tahun		
		1	2	3
1	<i>Enrollment Fee</i>	√		
2	<i>Admission Fee</i>	√	√	
3	<i>Tuition Fee</i>	√	√	√
4	<i>Industrial Training / Foodpreneur Fee</i>			√
5	<i>OTTIMMO Orientation Day</i>	√		
6	<i>Library Member</i>	√		
7	Paket Buku	√		
8	Asuransi	√		
9	TOEIC			√
10	<i>Yudicium &amp; Graduation</i>			√
11	<i>Cooking Ingredients All practicum</i>	√		
12	<i>Exams</i>	√		
13	<i>Events</i>	√		
14	<i>Field Trip</i>	√	√	√
15	<i>Culinary Projects</i>	√		
16	KTM	√		
17	<i>Guest Lecturer</i>	√	√	√
18	Unit Kegiatan Mahasiswa	√	√	

Catatan:

*Admission* dan *tuition fee* sudah termasuk:

- *Chef uniform*
- *Chef knives*
- *Sharpener*

- *Aprons dan ties*
- *Ring dan name tag*
- *Handouts*
- *Knive bag*
- *Safety shoes*
- *Plating tools*

## **2. Jadwal Pembayaran Uang Kuliah**

Pembayaran angsuran uang kuliah bagi Mahasiswa dibayarkan sesuai ketentuan yang telah ditetapkan.

## **BAB 7**

### **SARANA DAN MEDIA PENDIDIKAN**

AKP OTTIMMO sebagai salah satu perguruan tinggi profesional di bidang seni kuliner dilengkapi dengan berbagai jenis sarana, fasilitas dan media pendidikan yang digunakan untuk menunjang kelancaran proses pembelajaran. Adapun kelengkapan tersebut dibagi menjadi beberapa kelompok, yang mana telah dibangun dan disiapkan untuk mendukung kegiatan pendidikan yang ada, antara lain:

#### **1. Ruang Kelas**

Seluruh ruang kelas yang tersedia saat ini berjumlah 2 ruang kelas dengan kapasitas masing-masing ruang kelas yang bervariasi antara 50 sampai dengan 100 orang. Ruang kelas tersebut digunakan untuk berbagai kegiatan pembelajaran teori, seminar, dan sejenisnya bagi program pendidikan yang ada.

#### **2. Laboratorium Ruang Praktek**

Laboratorium yang saat ini tersedia di AKP OTTIMMO digunakan untuk proses pembelajaran yang bersifat penelitian, uji coba, peragaan, dan sebagai sarana praktik, yaitu:

a. *Culinary Arts Laboratory*

Untuk menunjang proses pembelajaran seni kuliner disediakan laboratorium culinary arts bagi Mahasiswa semester 1 dan 2.

b. *Baking Pastry Arts Laboratory*

Untuk menunjang proses pembelajaran pengolahan baking pastry disediakan laboratorium baking pastry bagi Mahasiswa semester 3 dan 4.

c. *Bar and Beverages Laboratory*

Untuk menunjang proses pembelajaran service management and beverages, tersedia LeGalleria sebagai tempat praktek Mahasiswa.

d. *Coffee Laboratory*

Untuk menunjang proses pembelajaran ilmu perkopian, maka disediakan

secara bertahap laboratorium kopi bagi Mahasiswa semester 5.

e. *Cacao Clinic*

Untuk menunjang proses pembelajaran pembuatan aneka ragam coklat, disediakan laboratorium bagi Mahasiswa semester 4.

### 3. Media Pendidikan

Media pendidikan yang saat ini dimiliki AKP OTTIMMO adalah media pendidikan perangkat keras dan perangkat lunak sebagai berikut:

a. Peralatan *Audio-Visual Materials*

Peralatan ini terdiri dari proyektor Infocus, layar, *white board*, video, televisi, dan *sound system*.

b. Peralatan Komunikasi

Peralatan yang digunakan untuk peragaan, simulasi dan praktek seperti system telepon dengan PABX dan internet.

c. Sistem Informasi

Perangkat lunak yang digunakan untuk mendukung kegiatan pendidikan seperti OIS (*OTTIMMO Information Systems*), dan software pendukung yang lain.

### 4. Penunjang Pendidikan

Penunjang pendidikan yang tersedia di AKP OTTIMMO berfungsi untuk memperlancar proses pembelajaran dan kehidupan kampus, baik langsung maupun tidak langsung, antara lain:

a. Ruang Dosen

Ruang ini disediakan untuk kegiatan pengelola, pendidikan, kemahasiswaan, administrasi umum dan keuangan, program studi, sekretariat dan humas, pusat penelitian dan pengabdian masyarakat, teknisi, dan rapat.

b. Perpustakaan

Dilengkapi dengan berbagai jenis buku, referensi, informasi, disiapkan untuk menunjang kebutuhan sivitas akademika AKP OTTIMMO.

- c. Bursa Kerja
- d. Kantin
- e. Musholla
- f. Pos Keamanan Kampus
- g. Lapangan parkir



## **BAB 8**

### **KEGIATAN PENELITIAN DAN PENGABDIAN MASYARAKAT**

#### **1. Penelitian**

Penelitian merupakan bagian dari Tri Dharma Perguruan Tinggi di mana merupakan proses penyelidikan secara sistematis yang ditujukan pada penyediaan informasi untuk menyelesaikan masalah-masalah, untuk mengetahui atau mempelajari fakta-fakta baru dan juga sebagai penyaluran hasrat ingin tahu manusia. Dalam melaksanakan penelitian, Mahasiswa dan Dosen berkolaborasi menggunakan metode penelitian untuk mendapatkan data dengan tujuan dan kegunaan tertentu

Penelitian oleh Mahasiswa dan Dosen dimaksudkan agar mampu menjawab berbagai macam permasalahan yang berkaitan dengan isu-isu terkini. Penelitian oleh Mahasiswa dan Dosen bertujuan untuk menumbuh kembangkan minat penelitian yang berkualitas, sehingga memiliki potensi untuk dipublikasikan di jurnal ilmiah dan mempunyai peluang untuk menghasilkan kekayaan intelektual. Oleh sebab itu, karya ilmiah yang dihasilkan suatu perguruan tinggi harus berlandaskan hasil penelitian.

#### **2. Pengabdian Masyarakat**

Pengabdian kepada masyarakat merupakan kegiatan pengamalan ilmu pengetahuan, teknologi dan seni budaya langsung pada masyarakat secara kelembagaan melalui metodologi ilmiah sebagai penyebaran Tri Dharma Perguruan Tinggi, serta tanggung jawab yang luhur dalam usaha mengembangkan kemampuan masyarakat, sehingga dapat mempercepat laju pertumbuhan tercapainya tujuan pembangunan nasional.

Sasaran pengabdian kepada masyarakat AKP OTTIMMO, yaitu:

- a. Masyarakat di luar kampus yang memerlukan bantuan dan petunjuk untuk

meningkatkan kemampuan dalam pemecahan masalah untuk menunjang pembangunan. Yang diutamakan adalah mereka yang memiliki kedudukan strategis dalam lapisan masyarakat, yaitu: pimpinan, pemuda atau remaja yang mampu melipatgandakan dan menyebarluaskan hasil kegiatan pengabdian pada masyarakat.

- b. Masyarakat pendidikan khusus yang sesuai dengan prioritas dalam bidang seni kuliner, serta lembaga pendidikan dan lembaga masyarakat yang memerlukan pembinaan dan pengembangan secara khusus.

Ruang lingkup kegiatan pengabdian kepada masyarakat secara umum meliputi:

- a. Kegiatan pengembangan ilmu seni kuliner yang produknya secara langsung dapat dimanfaatkan oleh masyarakat.
- b. Kegiatan menyebarluaskan ilmu seni kuliner menjadi produk yang perlu diketahui dan dimanfaatkan oleh masyarakat. Usaha ini dapat dilakukan melalui berbagai cara seperti memberikan workshop, diklat, menyediakan percontohan, mempragakan, dan menerbitkan media publikasi.
- c. Kegiatan menempatkan ilmu seni kuliner secara benar dan tepat sesuai dengan situasi masyarakat dan tuntutan pembangunan.
- d. Kegiatan memberikan bantuan kepada masyarakat dalam mengidentifikasi masalah yang dihadapi serta mencari alternatif pemecahannya dengan mempergunakan pendekatan ilmiah.
- e. Kegiatan memberikan jasa layanan profesional kepada masyarakat dalam bidang seni kuliner, yang memerlukan penanganan secara cermat dengan menggunakan keahlian dan keterampilan yang belum dimiliki oleh masyarakat yang bersangkutan.

Program pengabdian kepada masyarakat di AKP OTTIMMO dilaksanakan oleh Dosen dan Mahasiswa, ada beberapa rencana antara lain:

a. Bidang Pendidikan

Bidang ini dilakukan melalui kegiatan pendidikan pada masyarakat yang berupa pendidikan nonformal dalam rangka *contuining education*. Pelaksanaannya dapat dilakukan dalam berbagai model, baik yang bersertifikat maupun tidak. Model program pengabdian pada masyarakat seperti workshop, kursus, penyuluhan, publikasi, proyek, dan demonstrasi (pameran).

b. Bidang Layanan

Layanan pada masyarakat dalam hal ini, memberikan layanan secara profesional oleh AKP OTTIMMO pada masyarakat yang memerlukan. Layanan profesional yang dilakukan berupa pekerjaan rutin yang penanganannya dihandle oleh tenaga profesional. Program layanan pada masyarakat seperti konsultasi, bimbingan karier, pembinaan kewirausahaan dan sumber daya, layanan keahlian khusus dan lain-lain.

c. Bidang *Research and Development*

Dalam bidang ini, semua hasil riset siap dilaksanakan dan dimanfaatkan oleh masyarakat, sehingga perlu dikembangkan karena harus menjadi produk baru yang siap dimanfaatkan oleh masyarakat. Hasil pengembangan tersebut dapat berupa pengetahuan terapan atau produk yang siap pakai dan hasilnya dirasakan oleh masyarakat. Model pengembangan hasil riset ini berupa *action research*, program yang dikembangkan dari hasil riset untuk menghasilkan produk baru yang berupa pengetahuan terapan, atau produk jadi siap pakai.

## **BAB 9**

### **LAIN-LAIN**

#### **1. Bimbingan dan Konseling**

Bimbingan dan konseling merupakan alat bantu bagi Mahasiswa dalam merencanakan program perkuliahannya agar efektif. Melalui kegiatan ini, diharapkan Mahasiswa dapat produktif dan memberikan dampak yang baik juga untuk kampus. Dan, membantu Mahasiswa agar dapat mengembangkan kemampuannya dalam menyelesaikan studinya. Kegiatan yang dilakukan Dosen dan staff bagian kemahasiswaan ini melakukan tugas, fungsi dan tanggung jawab secara aktif untuk mencapai perkembangan Mahasiswa dari sisi akademis, psikologis dan social.

Secara akademis mengarahkan Mahasiswa agar dapat menyesuaikan akademis dan prestasi belajar yang memadai. Secara psikologis untuk memantapkan perkembangan pribadi Mahasiswa, dan secara social mengarahkan Mahasiswa untuk bisa menyesuaikan diri serta memiliki ketrampilan social yang memadai.

Berikut penjelasan mengenai ruang lingkung tugas Konselor dan Dosen Wali (*Advisor*):

- a. Kegiatan akademis
  - Membantu Mahasiswa menyusun rencana kegiatan belajarnya, melalui pemilihan mata kuliah tiap semester.
  - Memantau perkembangan prestasi Mahasiswa dengan menyusun pertemuan berkala.
  - Membantu Mahasiswa dalam memahami peraturan akademik.
  - Membantu Mahasiswa menyelesaikan masalah akademis yang dihadapi.

- b. Kegiatan non-akademis
- Membantu Mahasiswa menyelesaikan hambatan dalam sosialisasi.
  - Membantu Mahasiswa dalam mengatasi masalah fisik dan psikis.
  - Membantu Mahasiswa menyesuaikan diri dengan lingkungan atau kehidupan kampus.
  - Memberi nasehat akan masalah keluarga yang dihadapi Mahasiswa.

## 2. Transkrip

Untuk kepentingan Mahasiswa yang ingin mengetahui nilai akhir dari semester yang telah dijalani/ditempuh atau keseluruhan semester bagi yang telah lulus, Mahasiswa dapat memperoleh hasil tersebut melalui transkrip nilai. Adapun transkrip nilai dapat diminta Mahasiswa jika:

- Sudah lulus
- Prosedur untuk mendapatkannya harus melengkapi syarat administrasi pada bagian keuangan dan registrasi pada bagian akademik.
- Untuk kelengkapan permohonan beasiswa.
- Untuk kelengkapan syarat pekerjaan/Mahasiswa bekerja melalui ijin dari Kaprodi (transkrip sementara).

Transkrip nilai dapat diberikan baik dalam Bahasa Indonesia dan Bahasa Inggris.

## 3. Legalisasi Ijazah

Untuk kepentingan lulusan/alumni yang bermaksud mendapatkan pengesahan salinan ijazah, maka dapat memperolehnya melalui prosedur yang sama dengan cara memperoleh transkrip nilai, yaitu harus melengkapi persyaratan administrasi pada bagian keuangan dan registrasi pada bagian akademik.

#### 4. Plagiasi

AKP OTTIMMO bertanggungjawab dalam mengedukasi dan mensosialisasikan tindakan plagiarisme. Dalam buku ini, disampaikan dengan tujuan memberikan informasi yang tepat kepada Mahasiswa tentang plagiasi untukantisipasi dalam menyusun karya ilmiah yang bebas plagiasi dan berkualitas.

Dalam Peraturan Menteri Pendidikan Nasional Republik Indonesia Nomor 17/2010 Tentang Pencegahan dan Penanggulangan Plagiat di Perguruan Tinggi, plagiat adalah perbuatan secara sengaja atau tidak sengaja dalam memperoleh atau mencoba memperoleh kredit atau nilai untuk suatu karya ilmiah, dengan mengutip sebagian atau seluruh karya dan/atau karya ilmiah pihak lain yang diakui sebagai karya ilmiahnya, tanpa menyatakan sumber secara tepat dan memadai. Sedangkan Menurut Peraturan Menteri Pendidikan Nasional Republik Indonesia Nomor 17/2010 Tentang Pencegahan dan Penanggulangan Plagiat di Perguruan Tinggi, plagiator adalah orang perseorangan atau kelompok orang pelaku plagiat, masing-masing bertindak untuk diri sendiri, untuk kelompok atau untuk dan atas nama suatu badan.

Menurut Sastroasmoro (2007), adapun penggolongan plagiarisme dilihat dari berbagai sudut pandang:

- a. Jenis plagiarisme berdasarkan aspek yang dicuri -- mengambil ide yang sudah ada tanpa menyebut sumber dengan jelas, mengambil data penelitian orang lain, kata, kalimat, dan paragraph.
- b. Klasifikasi berdasarkan sengaja atau tidaknya plagiarisme
  - Plagiarisme yang disengaja
  - Plagiarisme yang tidak disengaja dalam menggunakan ide, kata, frase, kalimat, atau paragraf orang lain tanpa menyebut sumber, baik disengaja atau pun tidak disengaja karena ketidaktahuan.

- Berdasarkan proporsi atau persentasi kata, kalimat, paragraf yang dibajak jika < 30 % (ringan), 30-70% (sedang), dan >70% (total).
- c. Berdasarkan pada pola plagiarisme -- kata demi kata, satu paragraf, atau bahkan seluruh makalah tanpa digubah, dan menyalin dengan menyisipkan kata, frase atau kalimat dari penulis lain lalu menyambungkannya secara acak.
- d. Selain itu masih dikenal pula istilah *auto-plagiarism* atau *self-plagiarism*, yaitu memakai karya sendiri secara identik tanpa melampirkan sumber karya aslinya.

Mengacu pada Peraturan Menteri Pendidikan Nasional Nomor 17/2010 Bab IV, Pasal 6 ayat 1-3, Direktur AKP OTTIMMO bertindak:

- a. Mengawasi pelaksanaan kode etik Mahasiswa/Dosen/Peneliti/Tenaga Kependidikan yang ditetapkan oleh senat Perguruan Tinggi yang berisi kaidah pencegahan dan penanggulangan plagiat ayat (1).
- b. Menetapkan dan mengawasi pelaksanaan gaya selingkung untuk setiap bidang ilmu, teknologi dan seni yang dikembangkan oleh Perguruan Tinggi ayat (2).
- c. Secara berkala mendeseminasikan kode etik Mahasiswa/Dosen /Peneliti /Tenaga Kependidikan dan gaya selingkung yang sesuai agar tercipta budaya anti plagiat ayat (3).

Selain itu, aturan pencegahan plagiarasi juga disajikan dalam Peraturan Menteri Pendidikan Nasional Nomor 17/2010 Pasal 7:

- a. Karya Mahasiswa (skripsi, tesis dan disertasi) dilampiri dengan surat pernyataan bermeterai, yang menyatakan bahwa karya ilmiah tersebut tidak mengandung unsur plagiat.

- b. Pimpinan Perguruan Tinggi berkewajiban mengunggah semua karya ilmiah yang dihasilkan di lingkungan perguruan tingginya, seperti portal Garuda atau portal lain yang ditetapkan oleh Direktorat Pendidikan Tinggi.
- c. Sosialisasi terkait dengan UU No. 19/2002 Tentang Hak Cipta dan Peraturan Menteri Pendidikan Nasional Nomor 17/2010 kepada seluruh masyarakat akademis.

Adapun sanksi plagiaris yang ditetapkan di AKP OTTIMMO berupa teguran, peringatan tertulis, pencabutan hak bagi Dosen/Mahasiswa selama kurun waktu tertentu dan sanksi lain yang ditetapkan berdasarkan kasus plagiat yang dilakukan.



## BAB 10

### DESKRIPSI MATA KULIAH

Code	CA1401
Subject	<b>Foundation of Professional Culinary Arts</b>
Semester / SKS	I / 4
General Instructional Objectives	A study of the foundation of professional culinary arts to include kitchen Brigade System, cooking techniques, material handling, heat transfer, sanitation, safety, nutrition, and professionalism in the kitchen.
Specific Instructional Objectives	<ul style="list-style-type: none"><li>- Proper kitchen layout and installation.</li><li>- Demonstrate proper knife handling skills and techniques.</li><li>- Select and prepare stocks, soups, and sauces.</li><li>- Show proficiency in dry moist and combination heat cooking methods.</li><li>- Employee professional standards in food preparation, handling and storage.</li><li>- Demonstrate safe and efficient operation of standard cooking equipment, processing equipment, holding and storage equipment.</li></ul>

Code	CA1302
Subject	<b>Fundamentals of Cooking Techniques</b>
Semester / SKS	I / 3
General Instructional Objectives	Students will learn basic food preparation skills. Topics covered include kitchen safety and sanitation, foodborne illness, table etiquette, nutrition, knowledge of food facts, and various cooking methods. Samples prepared during lab are for tasting and evaluating, and will be from the various food groups. By the end of the semester, students will have gained basic food preparation knowledge and have an introduction to the food service industry. Students will learn more about the basic cooking techniques applied in the culinary world from dry heat method such as roasting, deep frying, and stir frying to moist heat method such as steaming, boiling and poaching. Combination method such as braising and stewing is also introduced in this

	session.
Spesific Instructional Objectives	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Develop and demonstrate basic food preparation skills.</li> <li>- Develop and demonstrate basic food cooking methods.</li> <li>- Discuss the components of a healthy diet.</li> <li>- Design and produce a well-balanced meal.</li> <li>- Moist heat cooking method principle.</li> <li>- Dry heat method cooking principle.</li> <li>- Dry heat cooking with fat method principle.</li> <li>- Equipment used in basic cooking principle.</li> </ul>

Code	CA1403
Subject	<b>Principles of Culinary Arts</b>
Semester / SKS	I / 4
General Instructional Objectives	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Students with skills and knowledge required by cooks and chefs to prepare a range of high quality stocks and sauces for various cuisines for use in a commercial environment. Identify and construct the basic stocks used in the construction of soups and sauces. Identify, construct and incorporate the basic thickening agents into soups and sauces. Prepare clear, thick, pureed and combination soups for service. Prepare the five mother sauces for service. Prepare small sauces from the five mother sauces. Utilize the appropriate garnishment for soups and sauces. Construct basic butter and liaison sauces.</li> <li>- Students will cover the fundamentals of identification, fabrication, storage, purchasing and cooking of meats and poultry. Include techniques for fabricating meats for professional kitchens ad briefly explore both the benefits and the expenses of local fabrication. Various cuts of beef, lamb and pork will be applied in various ways of cooking as well as many types of poultry used in culinary world such as chicken, duck and pigeon so that the Students will have an understanding of basic taste of these ingredients.</li> <li>- Students identify types, species, and market forms of fish and shellfish. Explain safe handling procedures; prepare a variety of menu items using all types of fish and shellfish in cooking techniques. Demonstrate proper processing and preparation techniques as related to sanitation.</li> <li>- Students with skills and knowledge of the organization, equipment and responsibilities of the "cold kitchen". Students are introduced to and prepare cold hors d'oeuvres, sandwiches,</li> </ul>

	<p>salads, as well as basic charcuterie items while focusing on the total utilization of product. Reception foods and buffet arrangements are introduced.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Students will be able to explain and prepare standardized recipes to include a variety of vegetables and starch preparations based on dry heat, moist heat and combination heat methodologies, and prepare and participate in production of student lunch. Basic cooking of hot side dishes from eggs, grains, noodles and pasta are learned in this session. Hot appetizers are also introduced in this session.</li> <li>- The Student will learn through lecture, demonstration and hands-on experiences how to butcher meat to portion control cuts. The student will also learn identification, handling and butchering techniques for finfish, shellfish and a variety of fish. There will be lecture, demonstration and hands-on application of fish cookery principles and techniques. Techniques of brining, curing and smoking will be discussed. The student will learn through lecture, demonstration and hands-on application preparation techniques. The Students are taught to prepare live seafood like live crab, shrimps and shellfish as well as preparing fish in the culinary world through hands on practice. The Student will perform sensory evaluation of the finished product.</li> <li>- Students are able to make garnishes, food presentations, carve fruit, make glass ornaments, arrange gifts (fruits and flowers), make samir, and arrange displays as decorations to display a dish. Plate presentation have been one of the important factors in the culinary business as it will enhance the visual effect of the food and making it more luxurious or elegant and also increasing the palate. Students will learn about the basic composition of plate preparation and classic as well as contemporary plating techniques.</li> </ul>
<p>Spesific Instructional Objectives</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Prepare stocks as required for dishes on enterprises menus.</li> <li>- Prepare glazes and essences.</li> <li>- Prepare sauces as required for dishes on enterprises menus.</li> <li>- Store stocks and sauces to enterprise requirements.</li> <li>- Reconstitute stocks and sauces for service.</li> <li>- Meat and poultry identification, classifications of meats into proper categories and market grades.</li> <li>- Meat and poultry fabrication, emphasis on beef, pork and chicken; sub-emphasis on game meats and poultry.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Menu costing and analysis of fabrication vs pre-fabricated products and yield testing.</li> <li>- Principles of meat cookery, beef, veal, lamb, pork, poultry.</li> <li>- Identify types, species, and market forms of beef, pork, lamb, poultry, seafood, and wild game.</li> <li>- Explain safe handling procedures; prepare a variety of menu items using all types of meats, poultry, and seafood in both moist heat and dry heat cooking techniques.</li> <li>- Demonstrate proper processing and preparation techniques as related to sanitation.</li> <li>- Fish identification and classifications, including shellfish.</li> <li>- Fish fabrication and scaling to market forms.</li> <li>- Menu costing and analysis of fabrication vs pre-fabricated products and yield testing.</li> <li>- Principles of smoking curing brining and aging.</li> <li>- Introduction to fish diagram and cutting.</li> <li>- Introduction to shellfish crustacean and mollusc.</li> <li>- Describe the Garde Manger tradition before and now.</li> <li>- Practice basic cooking techniques to compose elegant presentations.</li> <li>- Select recipes that flow well with the theme of the final dish.</li> <li>- Practice sound guidelines for selecting, receiving, and storing meats.</li> <li>- Select a variety of fruits, vegetables, herbs, and fruits.</li> <li>- Apply mise en place during the creation of menus and individual recipes.</li> <li>- Describe glazing and Chaud-Froid. Making a Chaud-Froid Platter.</li> <li>- Describe the importance of head piece to a platter presentation.</li> <li>- Prepare potatoes, grains, legumes, pastas eggs, soups and a variety of vegetables.</li> <li>- Preparation and cooking methods as blanching, par boiling, steaming, simmering, grilling, frying, sautéing, roasting, stewing, braising and baking, cutting, peeling, and trimming.</li> <li>- In addition, proper portion sizing, seasoning and presentation are practiced.</li> <li>- Food quality, sanitation, mis en place, and teamwork are evaluated.</li> </ul>
--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Code	BM1319
Subject	<b>Strategic Menu Management and Cost Control</b>
Semester / SKS	I / 2
General Instructional Objectives	Students will study the concepts and procedures of food and beverage control systems, cost control, operating budgets, and the effective management of food and beverage operations and cycles. Cost calculation, menu planning, storage, receiving, profit and budget forecasting, labor costs, service payment systems, and other topic-specific areas will be covered.
Specific Instructional Objectives	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Introduction to Food and Beverage Management and Operations.</li> <li>- Introduction to Food, Beverage and Labor Controls: The Control Process.</li> <li>- Menu Planning as Initial Control Point and Menu Development</li> <li>- Typical Receiving Procedures – Inventory Control.</li> <li>- Production and Serving Controls.</li> <li>- Drink Control – Bottle Sales – Beer and Wine – Beverage Control.</li> <li>- Food Control</li> <li>- Food Service – Menu Planning – Classification of Markets.</li> <li>- Food Purchasing Principles, Sales and Commercial Development.</li> <li>- Purchasing Strategies – Labor Cost – Analysis.</li> <li>- Cash Receipts and The Compliance With Local Laws.</li> </ul>

Code	BM1319
Subject	<b>Food and Beverages Service Management</b>
Semester / SKS	I / 3
General Instructional Objectives	The Students acquire and develop knowledge of the hotel and catering industry and its relation to their own particular jobs within the industry, knowledge of different types of service, knowledge of menu items including ingredients and method of preparation, accompaniments and garnishes, mis-en-place for service. The Students develop skills in preparing mis-en-scene and mis-en-place for service, skills in taking orders, advising on menu choice, service of food and beverage and presenting of bills.
Specific Instructional Objectives	<p>Food Service Theory</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Catering as a career and job prospects in the hotel industry.</li> </ul>

- Development of catering industry and brief description of different types of catering establishments.
- Staff organization of food and beverage department.
- Attributes and attitudes.
- Different types of cutlery used in good catering establishment, their description and correct use.
- Different types of crockery used in good catering establishment, their description and correct use.
- Different types of glassware used in good catering establishment, their description and correct use.
- Different types of silver and flatware used for the service of food, their description use.
- Equipment layout and side board.
- Different types of menus a la carte (table d'hotel).
- Menu and meal planning.
- Various courses of a meal.
- Rules for laying the table and side board and mis-en-place.
- Rules for waiting at the table and some useful tips for good service.
- Different sections of kitchen and their staff organization in brief.
- Restaurant vocabulary (English).
- Relationship of waiter with customer, kitchen, and management.
- Simple methods of restaurant controls.
- Breakfast (different types, laying and service, breakfast menu items and their preparation.
- Buffet (layout, display, and service).
- Room service (house rules and equipment used).
- Coffee shop and cafeteria service.

#### Beverage Service Theory

- Beverage classification.
- Basic knowledge and service alcoholic and non-alcoholic beverages.
- Knowledge of equipment used in restaurants and auxiliary areas.
- Wines definition, broad categories, trade name of famous.
- Service of white wine, red wine and sparkling wine.
- Storage of alcoholic beverages.
- Beer service, trade names, storage and types.

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Brief description about spirits, whisky, rum, brandy and vodka.</li> <li>- Basic knowledge of liqueurs, mineral waters.</li> <li>- Cocktails different types and rules for making.</li> <li>- Simple beverages hot and cold their preparation.</li> </ul>
--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Code	CO1327
Subject	<b>English for Business</b>
Semester / SKS	I / 3
General Instructional Objectives	Students improve vocabularies concerning field of study provides an integrated approach to developing speaking and reading skills, prepares them to complete assignments successfully by providing them with appropriate strategies, develop techniques to improve clarity of speech and raise proficiency to a higher level, studies English grammar and effective expression with attention to recognizing and employing appropriately the various grammatical constructions and evaluating content and intent of both spoken and written English.
Spesific Instructional Objectives	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vocabularies connected with tourism and recreation: Food and Restaurants (fruit and vegetables; meat and poultry; fish and seafood; herbs and spices beverages, main courses, drinks, desserts; taste; cooking (things you do in the kitchen); utensils; an example of a healthy diet; places where you can order food. Food service (a sample menu; service items; types of service; giving service; ordering food; a breakfast tray; restaurant staff members; how to be polite; complaints about problems in a restaurant). Travelling equipment (things you take with you when you travel by: car, bicycle, yacht, plane, things you need when you travel to: Sahara Desert, New York City, Greenland, Costa Brava, things needed, while backpacking and hiking, on a business trip).</li> <li>- Grammar: Polite requests and answers Question formation</li> <li>- Skills: Listening (an interview with Jamie Oliver- a well-known chef; short videos –food idioms). Reading (Mc Donald’s: The Truth of the Tape; restaurant guide</li> </ul>

	<p>and reviews; What can you fit in hand luggage?).  Speaking (What can you cook?; Are cookery programmes popular in Poland? What types of foreign food are popular in Poland?; Why is the way people eat changing? Discussion; What are the things you would not be able to do without while travelling?).  Writing (a recipe for a very healthy meal; restaurant or pub reviews and recommendations).</p>
--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Code	CA2404
Subject	<b>Mastering European A'la Carte Cuisine</b>
Semester / SKS	II / 4
General Instructional Objectives	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Students will learn about the French cooking technique and classic French dishes as well as Italian classic food such as pasta and pizzas.</li> <li>- During this week the Students will have an indepth knowledge on how the European and Mediterranean foods are prepared. Dishes learned are from Spain, Germany, and Britain.</li> </ul>
Spesific Instructional Objectives	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ricotta stuffed roll/Cannoli Siciliani</li> <li>- Vicentina cod/Bacala' alla Vicentina</li> <li>- Pizza Napoletana Margharita</li> <li>- Braised beef with Barolo wine/Brasato al Barolo</li> <li>- Tuscan costagnaccio/Castagnaccio Toscano</li> <li>- Make Spanish, Portugese, Morocco and Greek cuisines.</li> </ul>

Code	CA2305
Subject	<b>Mastering American and Continental A'la Carte Cuisine</b>
Semester / SKS	II / 3
General Instructional Objectives	<ul style="list-style-type: none"> <li>- A study of the development of regional cuisines in the America and Continental, with emphasis on the similarities in production and service systems. Application of skills to develop, organize, and build a portfolio of recipe strategies and production systems.</li> <li>- Upon successful completion of the course, the student will be able to compare the unique similarities and differences in American cuisine, explain the importance of the immigration phenomena in the shaping of American cuisine.</li> </ul>



Specific Instructional Objectives	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Demonstrate skills in menu and recipe interpretation and conversion, employment of appropriate cooking methods, plating, and saucing principles.</li> <li>- Organize work stations for a la carte cooking service.</li> <li>- Prepare a la carte orders using various cooking principles.</li> <li>- Prepare short sauces to accompany a la carte food items.</li> <li>- Interpret the quality standards for a la carte food items and summarize food costs.</li> </ul>
-----------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Code	CA2406
Subject	<b>Mastering Asian A'la Carte Cuisine</b>
Semester / SKS	II / 4
General Instructional Objectives	<ul style="list-style-type: none"> <li>- This course emphasizes both the influences and ingredients that create the unique character of selected Asian Cuisines (China and Japan). Students prepare, taste, serve and evaluate traditional, regional dishes of selected Asian countries of China and Japan. It will focus on ingredients, flavor of profiles, preparations, and techniques representative of these cuisines. Students will learn to make array of dimsum dishes, classic Japanese &amp; Korean dishes and also regional Chinese dishes.</li> <li>- Students will be learning about the basics of Indonesian cooking as well as various classic dishes from south east countries such as Thailand, Singapore and Vietnam.</li> </ul>
Specific Instructional Objectives	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Able to make Chinese cuisine.</li> <li>- Able to make Japanese cuisine.</li> <li>- Able to make Korean cuisine.</li> <li>- Able to cook Indonesian food.</li> <li>- Able to cook Thai food.</li> <li>- Able to cook Vietnamese food.</li> <li>- Able to cook Malaysian food.</li> </ul>

Code	BM22220
Subject	<b>Entertainment and Event Management in Hospitality Industry</b>
Semester / SKS	II / 2
General Instructional Objectives	This subject is aimed at learning students for the job of a entertainment and event management in the tourism and hospitality industry sector. To train students in skills to plan,

	manage, and implement various types of events , and to enable them to effectively undertake entry level jobs.
Specific Instructional Objectives	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Getting to know customer requirements</li> <li>- Planning an entertainment and event</li> <li>- Communication with customers and stakeholders</li> <li>- Organizing entertainments and events</li> <li>- Coordination and implementation of events</li> <li>- Monitoring and evaluation of events</li> <li>- Maintaining standards of etiquette and ethics</li> <li>- Maintaining customer centric service orientation</li> </ul>

Code	FT2214
Subject	<b>Food Safety, Hygiene and Sanitation</b>
Semester / SKS	II / 2
General Instructional Objectives	Students are prepared to be “job ready;” therefore, they will be learning and following industry standards/food service regulations. Hygiene, safety and sanitation are of ultimate importance. This lesson will provide you with knowledge and skills that will allow you to keep your customers, colleagues, family, and yourself safe and free from food borne illness.
Specific Instructional Objectives	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Discuss and relate the importance of food safety to society.</li> <li>- Explain the importance of establishing a food safety system.</li> <li>- Analyze the flow of food through a food service establishment.</li> <li>- Maintain a clean and sanitary kitchen.</li> <li>- Implement safe work habits to prevent injuries (on going).</li> <li>- Explain emergency techniques and procedures.</li> <li>- Analyze the correct use of hand tools.</li> <li>- Develop standard operating procedures, and demonstrate the safe use and maintenance of large equipment.</li> </ul>

Code	CO2328
Subject	<b>Business Communication</b>
Semester / SKS	II / 3
General Instructional Objectives	The main purpose of this subject is to provide opportunities for students to equip themselves with a sound knowledge of professional communication which will both enhance their own communication abilities and also enable them to formulate the strategies required to handle the successful management of organizations in the hospitality and tourism industries. The

	<p>hospitality and tourism industry is a labour-intensive industry which demands high levels of contact between all the stakeholders. The ability to communicate is therefore a core competence for all Managers in the industry in order to perform their various tasks professionally and effectively. The subject will enable Students to have a better critical understanding of communication theories, master intercultural communication techniques, and develop relevant and feasible communication strategies for hospitality organizations.</p>
Specific Instructional Objectives	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Communication an Introduction</li> <li>- Communication and Organization Structure (Formal, Informal, Written, Oral)</li> <li>- Employment Communication (Application letter, CV, Reference, Interview)</li> <li>- Communication and Technology (Email, Short Message via HP, Teleconference, Videoconference)</li> <li>- Oral Communication</li> <li>- Written Communication</li> <li>- Business Letters and Report Writing</li> <li>- Presentation Skills</li> <li>- Group Communication (Meetings, Media Management, Press Release, Press Conference, Seminars, Workshop, Conference, Business Etiquette)</li> </ul>

Code	PD2231
Subject	<b>Philosophy of Religion</b>
Semester / SKS	II / 2
General Instructional Objectives	<p>Students examine religious phenomena and concepts of God, miracles, truth claims of religion and religious traditions, the problems of evil and suffering, the afterlife, and religious ethics. One assesses the relationship of religion and philosophy and the perspective of philosophy for an understanding of religious experience.</p>
Specific Instructional Objectives	<ul style="list-style-type: none"> <li>- The Concept of God</li> <li>- The Ontological Arguments</li> <li>- Evolutionary Religion</li> <li>- Religious Epsitemology</li> <li>- Epistemic Disagreement, Diversity and Relativism</li> <li>- Pascal's Wager</li> <li>- The Problem of Evil</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- God and Morality</li> <li>- Theism and Ultimate Explanation</li> <li>- Divine Foreknowledge and Freedom</li> <li>- Is God Beyond the Limits of Thought?</li> </ul>
--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Code	BP3407
Subject	<b>Principles and Techniques of Bread Productions</b>
Semester / SKS	III / 4
General Instructional Objectives	<ul style="list-style-type: none"> <li>- This course is a combination of theory, lecture, demonstration, and hands-on production to provide Students with the basic skills for work in the baking and pastry industry, then introduction to baking and pastry techniques for use in a commercial kitchen. These skills include: working in a safe and sanitary manner; teamwork; reading and accurately following a recipe; proper measuring techniques and equipment identification; make-up and baking of yeast breads and quick breads. Special focus is placed on the study of ingredient functions, product identification, and weights and measures as applied to baking and pastry techniques. Instruction is provided on the preparation of yeast-raised dough mixing methods, roll-in doughs and finishing techniques. Students must pass a practical exam.</li> <li>- An introduction to the fundamental concepts, skills, and techniques of basic baking. Special emphasis is placed on the study of ingredient functions, product identification, weights, measures, and proper use and maintenance of bakeshop tools and equipment. Students achieve basic competency in theories, science, and applications of working in baking department. Students are exposed to professional techniques of the artisan bread. Areas of study include: tools, equipment, yeasted, unleavened breads and rolls, decorative breads, quick breads. As well as characteristic of ingredients, scaling methods, proper mixing techniques and shaping &amp; baking methodology. Students are assigned to stations each day and are required to apply the basic baking concepts and techniques in preparing items such as quick breads, yeast breads, rolled-in dough. This subject provides Students with the opportunity to develop skills and increase knowledge; therefore, evaluations are based on class participation and performance.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- This unit covers the knowledge of terms and terminologies in bakery, and an understanding in preparation of dough, equipment and utensils used. Students will understand the principles of bread production throughout the usage and application of additional ingredients. Students are expected to master and able to apply 5 bread making techniques like sponge or water roux technique.</li> <li>- This subject is to define and describe the variety of quick breads, demonstrate the ability to prepare a variety of quick breads, describe mixing methods utilized to produce quick breads, and evaluate the quality of a variety of quick breads.</li> </ul>
<p>Specific Instructional Objectives</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Introduction to baking.</li> <li>- Introduction to yeast, breads and rolls.</li> <li>- Student Laboratory and production of breads and rolls.</li> <li>- Introduction to quick breads.</li> <li>- Student production of breads, rolls and quick breads.</li> <li>- Introduction to roll-in dough.</li> <li>- Student production of roll-in dough.</li> <li>- Safety &amp; sanitation</li> <li>- Industry standards</li> <li>- Identify equipment including commercial baking preparation equipment</li> <li>- Recipe conversion and modifications</li> <li>- Standardization of recipes</li> <li>- Baking/pastry methods</li> <li>- Properties and function of ingredients</li> <li>- Crusty, soft and specialty yeast products</li> <li>- Quick breads</li> <li>- Introduction to laminated dough</li> <li>- Nutritional concerns as they apply to baking</li> <li>- Application of mixes and other labor saving products</li> <li>- Wheat and Flour Raw material required for bread making (Yeast, Bread improvers-improving physical quality).</li> <li>- Oven &amp; Baking (Methods of bread making, Characteristics of good bread, Bread faults and their remedies).</li> <li>- Bakery layout – The required approvals for setting up of a Bakery – Government procedure and Bye-laws.</li> <li>- Quality control.</li> <li>- Introduction to ingredients / Equipment.</li> <li>- Quality Checking &amp; Basic Mixing Methods.</li> <li>- Mixing Methods.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Simple yeast fermented products.</li> <li>- Flavoured Breads.</li> <li>- Bread Loafs (International Bread, Laminated Yeast Breads, Burger Buns, Pizza Base).</li> <li>- Straight dough method.</li> <li>- Modified straight method.</li> <li>- Sponge dough method.</li> <li>- Pie dough method.</li> <li>- Water roux dough method.</li> <li>- Introduction to quick bread techniques and formula.</li> </ul>
--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Code	BP3408
Subject	<b>Mastering Pie and Cookies</b>
Semester / SKS	III / 4
General Instructional Objectives	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Students will learn to make different type of pie crust and also the fillings, both savory and sweet. Students will also learn how to properly rolling out pie dough and lining pie molds and arranging filling along with its decorations.</li> <li>- This subject will teach students how to make different types of cookies properly. Students will be introduced to various techniques like rolling out, pouch method, ice box method, and so on.</li> </ul>
Spesific Instructional Objectives	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Type of pie crust.</li> <li>- Technique in pie making.</li> <li>- Introduction to cookies techniques and characteristic.</li> <li>- Introduction to cookies make up techniques.</li> <li>- Introduction to classical pastry sauce.</li> <li>- Introduction to cream.</li> <li>- Introduction to fillings.</li> <li>- Fillings and toppings for pastries and baked goods.</li> </ul>

Code	BP3309
Subject	<b>Mastering Hot, Cold, and Frozen Desserts</b>
Semester / SKS	III / 3
General Instructional Objectives	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Students will be taught how to make various types of classic puddings, custard, and smooth mousses from different types of ingredients and using different techniques.</li> <li>- This subject focuses on how to make ice cream and other frozen products like shorbet, gelato, snow ice and froyo. Students will</li> </ul>

	be learning how to operate the ice cream and gelato machines professionally.
Specific Instructional Objectives	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Classical pudding</li> <li>- Custard</li> <li>- Mousse</li> <li>- Classification of Frozen dairy products</li> <li>- Composition of Ice Cream, BIS and PFA standards for Ice Cream. Calculation of mixes.</li> <li>- Ice Cream ingredients, stabilizers and emulsifiers, flavouring and colouring materials</li> <li>- Mix processing, Ice cream freezers, packaging and handling of Ice Cream</li> <li>- Judging and grading of Ice Cream</li> <li>- Fruit Ice Cream, Nut Ice cream, Kulfi preparation</li> <li>- Frozen Yoghurt, characteristics and production</li> <li>- Defects in frozed products, prevention and remedies</li> <li>- Frozen Desserts.</li> </ul>

Code	FT3215
Subject	<b>Nutrition for Culinary Professionals</b>
Semester / SKS	III / 2
General Instructional Objectives	The subject aims at developing basic understanding about nutrition, its effect on human health and newer advances in food technology. This subject encompasses physiological, biochemical and social aspects of food and discusses relationship between metabolites and human health. Moreover, the course is focused on the advances in the most emerging area of applied science of Nutraceuticals (where food is the medicine). The knowledge of nutrition under extreme climate conditions, space nutrition, and sports nutrition empowers students' knowledge and skills to utilize food as a powerful tool for physical, mental, and social well being.
Specific Instructional Objectives	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Basic definition, function, classification and dietary sources of foods, nutrition and dietetics.</li> <li>- Concept of malnutrition, health, immunity by food and functions of food.</li> <li>- Classification of macronutrients and micronutrients.</li> <li>- Is water a nutrient?</li> <li>- Definition, classification and role of nutraceuticals.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Introduction to chemistry of prebiotics and probiotics as functional foods.</li> <li>- Effect of nutraceuticals on health and prevention of diseases.</li> <li>- Beneficiary microbes and their metabolism for improving health.</li> <li>- Nutritional principals of adaptation during special circumstances of weather, professions and diseases.</li> <li>- Nutrition for industrial worker: Nutrition for high physical work.</li> <li>- Nutrition in space: Nutrition for high physical work.</li> <li>- Nutrition for extreme weather conditions.</li> <li>- Sports nutrition</li> <li>- Introduction to novel foods, functional foods and organic foods.</li> <li>- Principles of convenience foods.</li> <li>- Beneficial and harmful effects of genetically modified food</li> <li>- Textured and nano foods.</li> </ul>
--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Code	BM3221
Subject	<b>Marketing Management in Hospitality</b>
Semester / SKS	III / 2
General Instructional Objectives	An introduction to the marketing of hospitality and information on market segmentation, marketing research, and the future of hospitality marketing. The Students will be equipped with practical knowledge about conducting a study that should be done to give information about the marketing plan.
Spesific Instructional Objectives	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Marketing Concepts</li> <li>- Marketing Mix</li> <li>- Marketing Environment</li> <li>- Segmenting, Targeting &amp; Positioning</li> <li>- Marketing Research</li> <li>- Strategic Marketing Planning</li> <li>- Developing Marketing Strategy</li> <li>- Marketing Audit and Time Table</li> <li>- The Control Marketing Action</li> <li>- Developing Maintaining Customer</li> <li>- Food Retail in Digital Era</li> <li>- Developing a Marketing Plan &amp; e-Marketing Plan</li> <li>- Making the report of a marketing plan</li> </ul>



Code	CO3229
Subject	<b>Indonesian</b>
Semester / SKS	III / 2
General Instructional Objectives	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Growing the mental attitude of the academic community who is able to appreciate the values of Indonesian Language as a symbol of the sovereignty of the nation and state.</li> <li>- Provide understanding and appreciation of the existence of Indonesian Language as a unifying language of the nation and the language of science and technology.</li> <li>- Preparing academics to be able to analyze problems and find solutions to problems of life in the community, nation and state through the making and use of text.</li> <li>- Develop academic communication skills, both in the form of oral and written Indonesian for the development of science and technology in the global world order.</li> </ul>
Specific Instructional Objectives	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Preliminary</li> <li>- Exploring Academic Text in Macro Genres</li> <li>- Exploring World Library (Book Review)</li> <li>- Designing Research Proposals and Activity Proposals</li> <li>- Report Research Results and Activity Results</li> <li>- Actualizing Yourself Through Scientific Articles</li> </ul>

Code	CO3230
Subject	<b>TOEIC</b>
Semester / SKS	III / 2
General Instructional Objectives	To help Students develop the necessary skills and sub-skills required to obtain a B2-C1 level TOEIC Score.
Specific Instructional Objectives	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Listening</li> <li>- Reading</li> <li>- Speaking</li> <li>- Writing</li> </ul>

Code	PD3232
Subject	<b>Culinary Math</b>
Semester / SKS	III / 2
General Instructional Objectives	This subject focuses on basic math computations, measurement and recipe conversions, and determine food costs from recipes.
Spesific Instructional Objectives	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Apply basic mathematical calculations to culinary practices.</li> <li>- Apply basic mathematical functions to weights and measures.</li> <li>- Apply basic mathematical functions and food handling practices to control food costs.</li> <li>- Determine the menu selling price.</li> <li>- Apply mathematical procedures to revenue control.</li> <li>- Explain and apply principles used in inventory control.</li> </ul>

Code	PD3233
Subject	<b>Civics and Ideology</b>
Semester / SKS	III / 2
General Instructional Objectives	Students can understand, appreciate and implement the Pancasila and the 1945 Constitution in the life of citizens of the Republic of Indonesia with the spirit of Pancasila. Students have insight and awareness of nationality and a sense of love for the homeland as an embodiment of Indonesian citizens who are responsible for the survival of the nation and the State.
Spesific Instructional Objectives	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Introduction to Pancasila Education.</li> <li>- What is the Pancasila in the Flow of History of the Indonesian Nation?</li> <li>- How is Pancasila the Base of the Republic of Indonesia?</li> <li>- Why is Pancasila Becoming a State Ideology?</li> <li>- Why is Pancasila a Philosophical System?</li> <li>- How does Pancasila Become an Ethical System?</li> <li>- Why is Pancasila the Base of the Value of Science Development?</li> <li>- How is Citizenship Education Really in Developing a Whole Diploma or Professional Ability?</li> <li>- How is the Essence and Urgency of National Identity One of the Determinants of Nation and Character Development?</li> <li>- How is the Urgency of National Integration as One of the Parameters of Unity and National Unity?</li> <li>- What are the constitutional values and norms of the 1945 Constitution and the constitutionality of statutory provisions</li> </ul>

	<p>under the Constitution?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- How is the Nature, Instrumentation and Praxis of Indonesian Democracy Based on Pancasila and the 1945 Constitution?</li> <li>- What is the Historical Dynamics of Constitutional, Socio-Political, Cultural and Contemporary Contexts of Equitable Law Enforcement?</li> <li>- How is the historical dynamics, and the urgency of archipelagic insight as a conception and a collective view of Indonesian nationality in the context of world association?</li> <li>- How is the Urgency and Challenges of National and Defense Resilience for Indonesia in Building National Collective Commitments?</li> </ul>
--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Code	BP4410
Subject	<b>Mastering Classical French Pastry</b>
Semester / SKS	IV / 4
General Instructional Objectives	This subject is designed to expose the Students to the fundamental working knowledge of the traditional methods of producing puff pastry, pate a choux, custards and mousse. Finishing techniques are also discussed and practiced during this course. Continued in-depth study of advanced level processes in baking & pastry production. Students study and apply baking methods of traditional and international desserts through small batch assignments.
Spesific Instructional Objectives	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Able to make croissant.</li> <li>- Able to make puff pastry.</li> <li>- Able to make choux pastry.</li> <li>- Able to make phyllo pastry</li> </ul>

Code	BP4311
Subject	<b>Mastering Cake Decoration Techniques and Design</b>
Semester / SKS	IV / 3
General Instructional Objectives	<ul style="list-style-type: none"> <li>- This subject focuses on skills, concepts and techniques of cake decorating. Produce a variety of commercially acceptable decorated cakes using a variety of techniques. Students will learn how to use butter cream as cake decorations professionally both used as edible or as display decorations. Students will learn how use various pastry tips to produce different shapes of butter cream.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- This subject focuses on a variety of tart, various types of tarts and select the correct oven temperatures. Students are introduced with new techniques that combines several classic techniques in baking a cake. Students are also trained to pay extra attention to cake's appearance and the quality of the ingredients as well as the taste of the cake.</li> </ul>
Specific Instructional Objectives	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Identify equipment needed to decorate cakes.</li> <li>- Prepare a cake for icing.</li> <li>- Prepare various icings and ice cake.</li> <li>- Learn how to fill and properly hold the frosting bag.</li> <li>- Demonstrate various border and garland decorations.</li> <li>- Demonstrate various top decorations such as flowers and writing.</li> <li>- Assembling and lining cake</li> </ul>

Code	BP4312
Subject	<b>Principles and Techniques of Cake and Chocolate Productions</b>
Semester / SKS	IV / 3
General Instructional Objectives	This subject includes some of the basic cake making method, starting from ingredients knowledge, sequence of mixing ingredients, techniques of mixing ingredients, to properly identifying the level of doneness in baking cakes.
Specific Instructional Objectives	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Knowing the high fat or shortened cakes.</li> <li>- Knowing the low fat or foam type cakes.</li> <li>- Knowing the baking cake.</li> </ul>

Code	BP4313
Subject	<b>Advanced Cake Artistry</b>
Semester / SKS	IV / 2
General Instructional Objectives	Students will have a deeper knowledge regarding the combination of cake making techniques, especially in making entremets. Students will learn about the preparation stages, freezing techniques, layering techniques, and introduction of various gadgets used in professional cake making.
Specific Instructional Objectives	Able to make baked and unbaked tartlets.

Code	FT4216
Subject	<b>Food Science and Sensory Analysis</b>
Semester / SKS	IV / 2
General Instructional Objectives	This subjects is designed to equip Students with the skills necessary to conduct objective assessment of foods. It will allow Students to apply their basic scientific knowledge to the analysis and understanding of food.
Spesific Instructional Objectives	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Introduction to Food Analysis</li> <li>- Food Regulations and Labeling</li> <li>- Sampling and Sample Preparation</li> <li>- Moisture Tests</li> <li>- Ash and Mineral Analysis</li> <li>- Analysis of Lipids</li> <li>- Analysis of Proteins</li> <li>- Analysis of Carbohydrates</li> <li>- pH and Titratable Acidity</li> <li>- Water Hardness and Conductivity</li> <li>- Salt Analysis, Ion Spesific Electrodes</li> <li>- UV/Visible Spectrophotometry</li> <li>- Vitamin Assays</li> <li>- Enzymes in Food Analysis</li> <li>- Sensory Analysis</li> <li>- Color Measurements</li> <li>- Texture Analysis and Rheology</li> <li>- Chromatographic Methods</li> <li>- Gas Chromatography</li> <li>- Liquid Chromatography</li> <li>- Infrared Spectroscopy</li> </ul>

Code	FT4217
Subject	<b>Food Processing and Packaging</b>
Semester / SKS	IV / 2
General Instructional Objectives	This subject will allow students to learn basic food chemistry and nutrient analysis in the future (if there is a food analysis lab available). This course will enhance understanding of the composition of foods and to learn how to analyze food composition and how to prepare and design food nutrition labels.

Specific Instructional Objectives	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Introduction</li> <li>- Water</li> <li>- Lipids</li> <li>- Carbohydrates</li> <li>- Proteins</li> <li>- Minerals</li> <li>- Vitamins</li> <li>- Additives</li> <li>- Colorants</li> <li>- Flavors</li> <li>- Packaging: Preamble, Design Basic, Printing, Paper Board, Bags and Sacks, Corrugated Fibre Board Boxes, Metal, Plastic, Processing in Packaging, Glass.</li> </ul>
-----------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Code	BM4222
Subject	<b>Human Resources Management in Hospitality</b>
Semester / SKS	IV / 2
General Instructional Objectives	A study of the principles and procedures of human resource management and leading people in the hospitality workplace. The goal of this subject is to enable Students to manage the human resource of a company based on the needs of the customer and enables them to compete through globalization, sustainability and technology. The objectives of this subject is to allow Students to perform interview and recruiting skills, to give training, to conduct performance appraisals and give compensation based on it, also be able to create the flow of tasks based on individual skills.
Specific Instructional Objectives	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Discuss the procedures involved in recruiting, interviewing, selecting, hiring, and orientation of new employees.</li> <li>- Compare proper techniques for successful training and development of employees.</li> <li>- Apply federal and state laws and regulations relating to human resources management.</li> <li>- Describe in depth, the responsibilities of a supervisor such as performance reviews, team building, conflict management, discipline, and termination of their employees.</li> <li>- Distinguish the qualities of a good leader and their ability to plan, organize, communicate, and delegate.</li> </ul>

Code	BM4223
Subject	<b>Culinary Business Information System</b>
Semester / SKS	IV / 2
General Instructional Objectives	This subject will combine the study of theory, best practices and hands-on laboratory exercises to improve students understanding of how to understand, select and develop these technologies. This subject is designed as a survey course that discusses networks, protocols, hardware, operating system software, software applications development and software selection. The subject uses a hands-on approach with over 40% of the class sessions conducted in an interactive environment (classroom / lab). Students will be required to develop culinary business applications, present and work on a real-world consulting project.
Spesific Instructional Objectives	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Introduction to culinary business information systems.</li> <li>- Culinary business process and decision making.</li> <li>- Productivity, innovation and strategy.</li> <li>- Hardware and software.</li> <li>- Database and content management.</li> <li>- Acquiring information systems projects networks and collaboration.</li> <li>- Culinary business process flow charts.</li> <li>- Competitive advantage and culinary business process.</li> <li>- Decision making and business intelligence.</li> <li>- E-commerce, social networking and web.</li> <li>- Structure, governance and ethics.</li> <li>- Managing information security and privacy.</li> <li>- Business proposal.</li> </ul>

Code	PD4234
Subject	<b>Perspectives in Food Diversities</b>
Semester / SKS	IV / 2
General Instructional Objectives	Students are to understand the disparate social and cultural meaning of food. To endow them with a strong sense that food is more than what is served on a plate and provide them with a valuable tool-kit filled with impressions, experiences, approaches, and concepts with which they would be able to better understand the practice of eating.
Spesific Instructional Objectives	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Anthropology of Food: Setting the Table</li> <li>- Anthropological perspectives of Food</li> <li>- The National and International Eating Culture: past &amp; present</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Food &amp; Identity</li> <li>- Food &amp; Globalization</li> <li>- Food &amp; Gastronomy</li> <li>- Cooking &amp; Eating: finishing our plates.</li> </ul>
--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Code	EN5424
Subject	<b>Entrepreneurship</b>
Semester / SKS	V / 4
General Instructional Objectives	<ul style="list-style-type: none"> <li>- This subject focuses on culinary business initiation and the preparation of a feasibility study that can be used to begin operations in a new culinary business enterprise. It examines the critical factors involved in the conception, initiation, and development of new culinary business ventures.</li> <li>- This subject provides culinary business majors with the skills necessary to succeed as an entrepreneur. The fundamentals of starting and operating a business, developing a business plan, obtaining financing, marketing a product or service and developing an effective accounting system will be covered.</li> </ul>
Specific Instructional Objectives	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Entrepreneurship Theory: the entrepreneurial mindset, process, creativity and innovation).</li> <li>- Entrepreneurship Practice: essentials of business ownership, new venture planning and creation, managing and growing the venture.</li> </ul>

Code	EN5825
Subject	<b>Culinary Innovation and New Product Development</b>
Semester / SKS	V / 8
General Instructional Objectives	This subject is designed to provide Students with a basic understanding of the product development process in the commercial culinary industry. Through lectures, field trips, and hands-on formulation activities, Students will learn how to successfully initiate, organize, and carry out a product development project.
Specific Instructional Objectives	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Introduction to culinary innovation and new product development (CPD).</li> <li>- Product development process.</li> <li>- Culinary trends and market research.</li> </ul>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Product strategy development (idea generation, screening, product concepts and design specifications).</li> <li>- Product design and process development.</li> <li>- Product commercialization.</li> <li>- Product launch and regulation.</li> <li>- Development (protocept testing and commercial product).</li> <li>- Sensory evaluation.</li> <li>- Presentation of developed products.</li> </ul>
--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Code	CM5326
Subject	<b>Food Styling and Photography</b>
Semester / SKS	V / 3
General Instructional Objectives	This subject engages Students in the production of quality food photography in an authentic professional environment. Topics include the areas of hot and cold foods, location and studio set- ups, and advertising and editorial differences. The workings of the food studio and the interaction between photographer and food stylist are presented through lecture and studio demonstration.
Spesific Instructional Objectives	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Introduction to the various markets that would apply for the food photographer. Students are asked to research out food photographers and describe the attributes of the work they see.</li> <li>- In studio demo of how to create chill, steam, ice, fresh greens and vegetables.</li> <li>- In studio class shoot, hot or cold beverage.</li> <li>- In studio class shoot, salads in natural light setting.</li> <li>- Classroom review of first two studio projects.</li> <li>- In studio class shoot, BBQ.</li> <li>- Classroom review of BBQ shoot.</li> <li>- In studio class shoot, sweets.</li> <li>- Classroom review of sweets studio shoot.</li> <li>- Location restaurant shoot.</li> <li>- Classroom presentation of location shoot.</li> <li>- In studio class shoot packaging.</li> <li>- Location restaurant shoot.</li> <li>- Classroom review of location shoot.</li> <li>- Final presentations of semester work.</li> </ul>

Code	PD5235
Subject	<b>Coffeology</b>
Semester / SKS	V / 2
General Instructional Objectives	This subject focuses on learning about coffee, where coffee in Indonesia has reached the world level. Students are expected not only to become producers of coffee beans, but also as a marketer of brands and coffee shops around the world. In addition, Students also learn about baristas because the world of coffee requires certified baristas.
Spesific Instructional Objectives	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Science of coffee (introduction, coffee seedlings, care and fertilization, harvest and post-harvest, fermentation methods, washing, pulping, and hulling, sorting and packing, menus and SOPs, modern brewing, manual brewing, roasting, latte art, service).</li> <li>- Barista operations (introduction, basic barista, barista workspace, structure and job description, barista SOP, basic materials, manual work tools and machines, modern and manual manufacturing methods, presentation of drinks, latte art, modern cupping, service, coffee menu, basic modern semi and pro, basic modern hot and cold brew, latte art manual and machine, coffee flavor, topping coffee, custom coffee).</li> </ul>

Code	PD5236
Subject	<b>Wine and Liqueurs Beverages</b>
Semester / SKS	V / 2
General Instructional Objectives	Introduction to history, and methods of production for a variety of wine, beer, spirits, and other beverages. Sensory analysis, product knowledge, service techniques, sales, and alcohol service related to the hospitality industry.
Spesific Instructional Objectives	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Introduction to wine tasting</li> <li>- Fermentation &amp; alcohol</li> <li>- Digestion and effects on the body</li> <li>- Wine production</li> <li>- Wine storage &amp; service</li> <li>- White grapes of the world</li> <li>- White wines</li> <li>- Cooperage &amp; wood aging</li> <li>- World rosés</li> <li>- Red grapes of the world</li> <li>- Red wines</li> <li>- Wines of World</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Champagne, sherry &amp; port</li> <li>- Aperitifs &amp; fortified wine</li> <li>- Brewed Beverages: Beers &amp; Ales</li> <li>- Beer dispensing &amp; service</li> <li>- Low &amp; non alcohol beverages</li> <li>- Matching wine and food</li> <li>- Restaurant wine lists &amp; menu pricing</li> <li>- Distilled brown spirits</li> <li>- Cognac &amp; brandy</li> <li>- Distilled clear spirits</li> <li>- Liqueurs &amp; cordials</li> <li>- Cocktails &amp; bar equipment</li> <li>- Fundamentals of Responsible Alcohol Service</li> </ul>
--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Code	PD5237
Subject	<b>Career Pathways and Employee Industry Professional Standards</b>
Semester / SKS	V / 2
General Instructional Objectives	<p>This subject is designed to give you a very early start on the process of career planning and development. The process involves thoughtful self-assessment, career exploration, planning and follow-through with preliminary employment strategies. The philosophy of the subject is that this process is ongoing, systematic, and aimed toward a fulfilling work life, which is part of your overall plan for personal development. Engaging in this ongoing process should be challenging, interesting, and enjoyable. Taking advantage of the options in this subject will aid you in your transition from college Student to professional employee and give you a more direct route to your long-term career goals by anticipating and acquiring the requisite skill sets, courses, and experiences for an entry-level job that will be the best starting point on your chosen career path.</p>
Spesific Instructional Objectives	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Introduction to Career Pathways.</li> <li>- Introduction to Career Planning: Self-Assessment.</li> <li>- Identifying Your Professional Talents.</li> <li>- Introduction to Career Planning: Career Exploration.</li> <li>- Developing Your Professional Resume.</li> <li>- Enhancing Your Professional Resume.</li> <li>- Preparing Your Career and Internship Cover Letters.</li> <li>- Professional Communications.</li> <li>- Preparing for Your Employment an Internship Interviews.</li> <li>- Conducting Your Employment and Internship Interviews.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Introduction to the Career Fair Search Process.</li> <li>- Exploring Internship Options within Your Profession.</li> <li>- Networking Search Strategies.</li> <li>- Developing Your Professional Career Portfolio.</li> <li>- Influencing Your Networking Partners.</li> </ul>
--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Code	PD6438
Subject	<b>Industrial Training</b>
Semester / SKS	VI / 4
General Instructional Objectives	To expose Students to the 'real' working environment and get acquainted with the organization structure, business operations and administrative functions. To have hands-on experience in the Students' related field so that they can relate and reinforce what has been taught at the academy. To promote cooperation and to develop synergetic collaboration between industry and the academy in promoting a knowledgeable society. To set the stage for future recruitment by potential employers.
Spesific Instructional Objectives	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Learn and understand the tasks and responsibilities (job descriptions) in the section / department according to the location of the industrial training.</li> <li>- Participate in assisting work tasks in the section / department in accordance with the instructions of the Field Advisor.</li> <li>- Understand and analyze the symptoms of problems that arise in agencies in general and especially in the department in accordance with the location of the industrial training.</li> </ul>

Code	PD6438
Subject	<b>Foodpreneur</b>
Semester / SKS	VI / 4
General Instructional Objectives	Students are able to design a product that will be used as a start-up business, where they start designing menus and recipes related to the culinary business. Then make a business proposal as a result of the feasibility studies, so that the business process runs and is reported properly.
Spesific Instructional Objectives	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Generating a business idea</li> <li>- Developing a business plan</li> <li>- Market analysis</li> <li>- Financial analysis</li> <li>- Realistic planning</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"><li>- Marketing</li><li>- Costing and pricing</li><li>- Operational management</li></ul>
--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

## BAB 11

### INFORMASI KEMAHASISWAAN

#### 1. Kebijakan Pengembangan Kemahasiswaan

Tujuan daripada sebuah perguruan tinggi adalah menyiapkan peserta didik yang memiliki kemampuan akademik untuk dapat menerapkan, mengembangkan dan memperkaya ilmu pengetahuan dan teknologi. Oleh sebab itu, perguruan tinggi dituntut untuk dapat mengembangkan daya saing dan menerapkan otonomi secara transparan dan akuntabel sebagai bentuk tanggung jawab kepada masyarakat. Di era revolusi industri 4.0 ini diharapkan perguruan tinggi menjadi pencipta, perencana strategik dengan pendekatan digital secara komparatif dan kompetitif.

Mahasiswa sebagai asset nasional perguruan tinggi dan bangsa, senantiasa diharapkan tidak hanya focus pada bidang ilmu hard skill nya saja, namun juga mengembangkan aspek soft skill dan menjunjung tinggi almamater.

AKP OTTIMMO sebagai salah satu perguruan tinggi yang mengembangkan dan memfasilitasi kegiatan kurikuler dan non-kurikuler untuk mewujudkan AKP OTTIMMO “*Creating Chefs Legendary Everyday*”. Sesuai rencana kerja kemahasiswaan, di mana bertujuan:

- a. Meningkatkan partisipasi Mahasiswa dalam kegiatan kemahasiswaan.
- b. Meningkatkan prestasi Mahasiswa di tingkat local, regional, nasional dan internasional.
- c. Membangun organisasi kemahasiswaan yang mantap untuk pengembangan jiwa kepemimpinan mereka.
- d. Menjamin kesejahteraan Mahasiswa secara adil dan menyeluruh.

Sebagai bentuk apresiasi pada Mahasiswa yang telah mengikuti kegiatan kemahasiswaan akan diberikan point plus (*OTTIMMO Point*)

*Achievements/OPA*) dan diinput dalam SKPI.

## **2. Kegiatan Kemahasiswaan**

### **a. Bidang Penalaran**

Bidang ini bertujuan untuk meningkatkan mutu Mahasiswa agar memiliki kemampuan akademis dan professional dalam menerapkan, mengembangkan dan menyebarkan ilmu pengetahuan dan teknologi, serta memperkaya budaya nasional melalui pola berpikir kreatif dan kritis. Bidang penalaran ini meliputi kegiatan:

- Program Kreativitas Mahasiswa (PKM)

PKM merupakan kegiatan rutin yang diagendakan oleh KEMENRISTEK-DIKTI berupa dana hibah yang kompetitif, akuntabel dan transparan untuk menyiapkan Mahasiswa menjadi kaum intelektual melalui peluang dalam mengimplementasikan kemampuan, keahlian, tanggung jawab, kerjasama tim serta mengembangkan sikap mandiri. Adapun jenis PKM yang ditawarkan, antara lain: PKM Penelitian, PKM Kewirausahaan, PKM Pengabdian Masyarakat, PKM Penerapan Teknologi, PKM Karsa Cipta, PKM Gagasan Tertulis, PKM Artikel Ilmiah.

- Seminar/Workshop

- Latihan Kepimpinan Mahasiswa (LKM)

Kegiatan ini menyiapkan Mahasiswa untuk menjadi calon pemimpin yang mencerminkan karakter bangsa Indonesia.

### **b. Organisasi Mahasiswa**

CASO (*Culinary Arts Students Organization*) dibentuk dalam rangka memfasilitasi dan mengembangkan karakter dan jati diri Mahasiswa dalam berorganisasi.

**c. Bidang Minat dan Bakat**

Bidang ini merupakan kegiatan yang mendukung upaya meningkatkan hard skill dan soft skill Mahasiswa dalam meningkatkan citra AKP OTTIMMO di tingkat nasional dan internasional. Kegiatan minat dan bakat ini tertuang dalam Unit Kegiatan Mahasiswa (UKM) seperti paduan suara dan bola basket.

**d. Lomba**

Berbagai lomba dalam penalaran bakat dan minat Mahasiswa, baik yang diadakan oleh kalangan umum maupun KEMENRISTEK-DIKTI seperti: PEKSIMINAS, POMNAS, MAWAPRES, NUDC, dan lain-lain.

**3. Bantuan Dana Kecelakaan**

Dalam memberikan bantuan dana kecelakaan untuk Mahasiswa AKP OTTIMMO berdasarkan pada status Mahasiswa aktif dan tercatat sebagai peserta (tertanggung) atau korban peristiwa kecelakaan. Pemberian bantuan dana kecelakaan melalui BNI Life ini, diberikan kepada Mahasiswa yang mengalami kecelakaan diri yang berakibat meninggal dunia, cacat atau sesuai prosedur yang ditetapkan kampus dan BNI Life.

**4. Sistem Kredit Prestasi (*OTTIMMO Point Achievements*)**

Tujuan daripada pemberlakuan OPA ini, adalah:

- a. Meningkatkan partisipasi dan kontribusi Mahasiswa dalam kegiatan kemahasiswaan.
- b. Meningkatkan jiwa kepemimpinan, kerjasama dan komunikasi Mahasiswa.
- c. Memberikan apresiasi akan pembelajaran dan prestasi Mahasiswa di luar kegiatan akademik.
- d. Mengetahui secara rinci aktivitas Mahasiswa selama menempuh



pendidikan di AKP OTTIMMO.

- e. Menyediakan dokumen disertai bukti otentik tentang aktivitas dan prestasi untuk memasuki dunia usaha/industry.

Untuk mendukung system OPA ini, maka dibuatlah pedoman pelaksanaan OPA agar dapat menjadi panduan dalam melakukan kegiatan kurikuler dan non-kurikuler, beserta point penilaian dan kredit prestasi yang harus dicapai Mahasiswa. Setiap Mahasiswa wajib mengikuti kegiatan kampus. Pelaksanaan OPA setiap tahun terbagi menjadi 2 semester:

- Semester Gasal (bulan Agustus – bulan Desember)
- Semester Genap (bulan Januari – bulan Mei)

Evaluasi hasil kegiatan OPA diprioritaskan oleh bagian kemahasiswaan, antara lain:

- a. Bidang kegiatan organisasi dan kepemimpinan dinilai dari keaktifan dalam kepengurusan organisasi.
- b. Bidang kegiatan penalaran dan keilmuan dinilai dari prestasi dalam lomba karya tulis ilmiah, kegiatan kreativitas dan inovasi Mahasiswa, ikut serta dalam forum ilmiah (seminar, workshop, kuliah tamu, lokakarya, diklat, penelitian, dan lain-lain), menghasilkan karya ilmiah, ikut serta dalam kompetisi/lomba .
- c. Bidang minat, bakat dan kegemaran dinilai dari keaktifan sebagai pengurus atau anggota UKM, dan memperoleh prestasi dalam kegiatan tersebut.
- d. Bidang kegiatan kepedulian social dinilai dari keaktifan dalam kepedulian social dan aktivitas lain di bidang social.
- e. Bidang kegiatan lainnya dinilai dari kegiatan yang tidak termasuk dalam kegiatan yang telah disebutkan di atas.

Kriteria predikat OPA pada Mahasiswa sebagai berikut:

- a. Apabila Mahasiswa mengumpulkan point sejumlah 60–105 dikategorikan

CUKUP.

- b. Apabila Mahasiswa mengumpulkan point sejumlah 106–150 dikategorikan BAIK.
- c. Apabila Mahasiswa mengumpulkan point sejumlah lebih dari 150 dikategorikan SANGAT BAIK.

Penilaian dan validasi dilakukan pada saat Mahasiswa yang bersangkutan mengajukan bukti keikutsertaan dalam kegiatan kurikuler dan non-kurikuler pada akhir semester pada bagian kemahasiswaan. Bukti kegiatan tersebut seperti:

- a. Sertifikat/piagam/piala/medali/vandal/bentuk penghargaan lain.
- b. SK/surat tugas/surat ijin.
- c. Daftar hadir (untuk kegiatan regular).
- d. Karya nyata atau dokumentasi lainnya.

Berikut adalah bobot kegiatan OPA, antara lain:

- a. Kegiatan wajib AKP OTTIMMO

No.	Kegiatan	Partisipasi/Prestasi	Bobot OPA	Bukti
1	OTTIMMO Orientation Day	Peserta	5	Sert/SK

- b. Kegiatan bidang organisasi dan kepemimpinan

No.	Kegiatan	Tingkat	Jabatan	Bobot OPA	Bukti
1	Pengurus Organisasi	Int'1	Ketua	75	Sert/SK
			Wk Ketua	65	
			Sekretaris	55	
			Pengurus inti lain	45	
			Anggota	25	
		Nas	Ketua	55	
			Wk Ketua	45	
			Sekretaris	35	
			Pengurus	25	

			inti lain		
			Anggota	5	
		Akademi	Ketua	35	
			Wk Ketua	25	
			Sekretaris	20	
			Pengurus inti lain	10	
			Anggota	5	
		Prodi/ Jur.	Ketua	15	
			Wk Ketua	10	
			Sekretaris	5	
			Pengurus inti lain	3	
			Anggota	2	
		UKM	Ketua	35	
			Wk Ketua	25	
			Sekretaris	20	
			Pengurus inti lain	10	
			Anggota	5	
2	Anggota Aktif Organisasi	Int'l		15	Sert/SK
		Nas		5	
		Akademi		3	
		Prodi/Jur		2	
		Lainnya		1	
3	Pelatihan Kepemimpinan	Lanjut		15	Sert/SK
		Mene ngah		10	
		Dasar		5	
4	Panitia Dalam Kegiatan Kampus	Int'l		15	Sert/SK
		Nas		10	
		Akademi		5	
		Prodi/Jur		3	
5	Calon Ketua Organisasi Mahasiswa	Akademi		10	Sert/SK
		Prodi/Jur		5	
6	Partispasi Pemilihan Ketua Ormawa	Akademi		5	Presensi/ Kartu Pemilih
		Prodi/Jur		3	

c. Kegiatan bidang penalaran dan keilmuan

No.	Kegiatan	Tingkat	Partisipasi/Prestasi	Bobot OPA	Bukti
1	Memperoleh Prestasi Dalam LKTI/Kreativitas/ Inovasi/Populer/ Bussplan/Entrepreneurship/dll	Int'l	Juara 1	115	Sert/SK
			Juara 2	105	
			Juara 3	95	
			Finalis	85	
			Peserta Terpilih	55	
		Nas	Juara 1	95	
			Juara 2	85	
			Juara 3	75	
			Finalis	65	
			Peserta Terpilih	45	
		Regional	Juara 1	65	
			Juara 2	55	
			Juara 3	45	
			Finalis	35	
			Peserta Terpilih	25	
		Akademi	Juara 1	45	
			Juara 2	40	
			Juara 3	35	
			Finalis	25	
			Peserta Terpilih	15	
Prodi/Jur	Juara 1	10			
	Juara 2	7			
	Juara 3	5			
	Finalis	3			
	Peserta Terpilih	2			
2	Mengikuti Lomba Ilmiah	Int'l		45	Sert/SK
		Nas		35	
		Regional		25	
		Akademi		15	
		Prodi/Jur		5	
3	Mengikuti Kegiatan Ilmiah (Seminar,	Int'l	Narsum	95	Sert/SK
			Moderator	45	

	Lokakarya, Workshop, Pameran, dll)	Nas	Peserta	20	
			Narsum	55	
				Moderator	
		Regional	Peserta	10	
			Narsum	45	
				Moderator	
		Akademi	Peserta	5	
			Narsum	25	
				Moderator	
		Prodi/Jur	Peserta	5	
			Narsum	15	
				Moderator	
		Peserta	3		
4	Menghasilkan Temuan/Inovasi yang Dipatenkan			100	Sert
5	Menghasilkan Karya Ilmiah yang Dipublikasikan Dalam Majalah Ilmiah	Int'l	Ketua	95	Fc karya
			Anggota	45	
		Nas- Akredita si	Ketua	70	
			Anggota	30	
		Tdk Terakre ditasi	Ketua	35	
			Anggota	15	
6	Menghasilkan Karya Populer yang Diterbitkan di Surat Kabar/Majalah/ Media Lainnya	Int'l	Ketua	35	Fc karya
			Anggota	15	
		Nas	Ketua	25	
			Anggota	10	
		Regional	Ketua	15	
			Anggota	5	
		Akademi	Ketua	5	
			Anggota	3	
7	Menghasilkan Karya yang Didanai Pemerintah/Pihak Lain		Ketua	10	SK
			Anggota	5	
8	Memberikan Pelatihan/Bimtek Karya Tulis			10	Sert/SK
9	Menghasilkan Karya yang Tidak		Ketua	5	Fc karya
			Anggota	3	

	Dipublikasikan				
10	Mengikuti Kuliah Tamu			2	Presensi/ Sert
11	Terlibat Dalam Penelitian			5	SK
12	MAWAPRES	Int'l	Juara 1	95	Sert/SK
			Juara 2	85	
			Juara 3	75	
			Finalis	65	
			Peserta Terpilih	45	
		Nas	Juara 1	75	
			Juara 2	65	
			Juara 3	55	
			Finalis	45	
			Peserta Terpilih	25	
		Regional	Juara 1	55	
			Juara 2	45	
			Juara 3	35	
			Finalis	25	
			Peserta Terpilih	5	
		Akademi	Juara 1	35	
			Juara 2	25	
			Juara 3	15	
			Finalis	5	
			Peserta Terpilih	3	
		Prodi/Jur	Juara 1	15	
			Juara 2	10	
			Juara 3	5	
			Finalis	3	
			Peserta Terpilih	2	

d. Kegiatan bidang minat dan bakat

No.	Kegiatan	Tingkat	Partisipasi/Prestasi	Bobot OPA	Bukti
1	Memperoleh Prestasi	Int'l	Juara 1	95	Sert/SK

	Dalam Kegiatan Minat dan Bakat (Olga, Seni dan Kerohanian)		Juara 2	85	
			Juara 3	75	
			Finalis	65	
			Peserta Terpilih	55	
		Nas	Juara 1	75	
			Juara 2	65	
			Juara 3	55	
			Finalis	45	
			Peserta Terpilih	25	
		Regional	Juara 1	55	
			Juara 2	45	
			Juara 3	35	
			Finalis	25	
			Peserta Terpilih	5	
		Akademi	Juara 1	35	
			Juara 2	25	
			Juara 3	15	
			Finalis	5	
			Peserta Terpilih	3	
		Prodi/Jur	Juara 1	10	
Juara 2	7				
Juara 3	5				
Finalis	3				
Peserta Terpilih	2				
2	Mengikuti Kegiatan Minat dan Bakat (Olga, Seni dan Kerohanian)	Int'l	Delegasi	45	Sert/SK
			Peserta Undangan	20	
			Peserta Biasa	5	
		Nas	Delegasi	25	
			Peserta Undangan	10	
			Peserta Biasa	5	
		Regional	Delegasi	15	
			Peserta	5	

			Undangan		
			Peserta Biasa	3	
		Akademi	Delegasi	10	
			Peserta Undangan	5	
			Peserta Biasa	3	
		Prodi/Jur	Delegasi	5	
			Peserta Undangan	3	
			Peserta Biasa	1	
3	Menjadi Pembimbing/Instruktur	Nas		25	Sert/SK
		Akademi		15	
		Prodi/Jur		5	
		Lainnya		3	
4	Melaksanakan Kegiatan Rutin UKM			3	Presensi/Sert
5	Menghasilkan Karya Seni			35	Hasil karya
6	Mengelola Kewirausahaan		Mandiri	55	Hasil karya /Sert
			Kemitraan	45	

e. Kegiatan bidang kepedulian social

No.	Kegiatan	Tingkat	Partisipasi/Prestasi	Bobot OPA	Bukti
1	Mengikuti Bakti Sosial	Int'l		55	Sert/Presensi
		Nas		45	
		Akademi		35	
		Prodi/Jur		15	
		Lainnya		5	
2	Ikut Menangani Bencana			45	SK/Sert/Dok
3	Kegiatan Sosial Lainnya			5	SK/Sert/Dok



f. Kegiatan lainnya

No.	Kegiatan	Tingkat	Partisipasi/Prestasi	Bobot OPA	Bukti
1	Upacara Bendera	Int'l		5	Presensi
2	Ikut Dalam Kegiatan Alumni			5	Sert/ Presensi
3	Studi Banding			5	Sert/ Presensi

Keterangan:

SK = Surat Keputusan

Sert = Sertifikat

ST = Surat Tugas

Dok = Dokumentasi (Foto, Video, dll)