

STANDAR PROSES PEMBELAJARAN
SISTEM PENJAMINAN MUTU INTERNAL
AKADEMI KULINER DAN PATISERI
OTTIMMO INTERNASIONAL



AKADEMI KULINER DAN PATISERI
OTTIMMO INTERNASIONAL
Jalan Bukit Telaga Golf TC-4/2-3 Citraland-Surabaya
Telp./Fax. +6231 5116 0199/+6231 740 8805
Email: info@ottimmo.ac.id



Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional

Jalan Bukit Telaga Golf TC-4/2-3 Citraland-Surabaya

Telp./Fax. +6231 5116 0199/+6231 740 8805

Email: info@ottimmo.ac.id

STANDAR PROSES PEMBELAJARAN

No. Dokumen : SM/LPM/03

Section : iii

Revisi : 01

LEMBAR PENGESAHAN

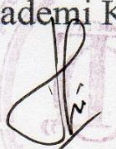
Tanggal Terbit : 5 April 2018

LEMBAR PENGESAHAN STANDAR PROSES PEMBELAJARAN

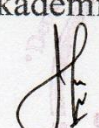


Surabaya, 5 April 2018

Diajukan Oleh : Tim Penyusun Standar Mutu
Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional


Nia Rochmawati, S.TP., MP.

Dikendalikan Oleh : Ketua Lembaga Penjaminan Mutu
Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional


Nia Rochmawati, S.TP., MP.

Disetujui Oleh : Direktur
Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional


Zaldy Iskandar, BSc.

	Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional Jalan Bukit Telaga Golf TC-4/2-3 Citraland-Surabaya Telp./Fax. +6231 5116 0199/+6231 740 8805 Email: marketing@ottimmo.ac.id			
	STANDAR PROSES PEMBELAJARAN	No. Dokumen	:	SM/LPM/03
		Section	:	iii
		Revisi	:	01
	LEMBAR PENGESAHAN	Tanggal Terbit	:	
Halaman		:	1 - 1 -	

1. STANDAR PROSES PEMBELAJARAN

3.1 Latar Belakang

Sistem Penjaminan Mutu Pendidikan Tinggi merupakan suatu kegiatan sistemik yang bertujuan untuk meningkatkan mutu pendidikan tinggi, yang dilaksanakan secara berencana dan berkelanjutan. Kegiatan ini dilaksanakan melalui proses penetapan, pelaksanaan, evaluasi, pengendalian, dan peningkatan (PPEPP) standar pendidikan tinggi. Sistem Penjaminan Mutu Pendidikan Tinggi tertuang di dalam Pasal 52, Undang-Undang Nomor 12 Tahun 2012 tentang Pendidikan Tinggi yang meliputi Sistem penjaminan Mutu Internal (SPMI), Sistem Penjaminan Mutu Eksternal (SPME) atau akreditasi, dan Pangkalan Data Pendidikan Tinggi (PDPT). Dalam Pasal 51 UU Dikti, Pendidikan Tinggi yang bermutu adalah Pendidikan Tinggi yang mampu menghasilkan lulusan yang mampu secara aktif mengembangkan potensinya dan menghasilkan ilmu pengetahuan dan/atau teknologi yang berguna bagi masyarakat, bangsa dan negara. Sehingga untuk mendukung tercapainya hal tersebut, Perguruan Tinggi harus mampu menerapkan sistem penjaminan mutu yang efektif melalui proses penetapan dan pemenuhan standar pengelolaan yang berkelanjutan. Hal ini bertujuan agar konsumen, serta pihak yang berkepentingan (stakeholders) memperoleh kepuasan.

Mengacu kepada Permendikbud No. 49 Tahun 2014 mengenai Standar Nasional Pendidikan yang diperluas dengan Standar Nasional Penelitian dan Standar Nasional Pengabdian kepada Masyarakat, maka Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional menetapkan Standar Mutu sebagai tolak ukur kualifikasi minimum yang diuraikan menjadi parameter dan indikator untuk setiap butir mutu, serta untuk memacu peningkatan kinerja dan pengelolaan Akademi untuk memberikan layanan yang bermutu sebagai sebuah institusi Perguruan Tinggi yang transparan, dan akuntabel. Standar Mutu Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional dirumuskan dengan mengacu pada visi dan misi Akademi serta disesuaikan dengan kebutuhan *stakeholders*. Untuk itu peningkatan dari standar mutu akan terus dilakukan secara

	Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional Jalan Bukit Telaga Golf TC-4/2-3 Citraland-Surabaya Telp./Fax. +6231 5116 0199/+6231 740 8805 Email: marketing@ottimmo.ac.id		
	STANDAR PROSES PEMBELAJARAN	No. Dokumen	: SM/LPM/03
		Section	: iii
		Revisi	: 01
	LEMBAR PENGESAHAN	Tanggal Terbit	:
	Halaman	: 2	- 2 -

berkelanjutan disesuaikan dengan peningkatan capaian pada masing-masing komponen butir mutu.

3.2 Visi Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional

Visi Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional adalah “Menjadi Pelopor Perguruan Tinggi Bidang Seni Kuliner di Indonesia dengan Standar Internasional pada tahun 2025”.

3.3 Misi Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional

Misi merupakan rumusan umum mengenai upaya-upaya yang akan dilaksanakan untuk mewujudkan visi Institusi. Misi Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional dijabarkan sebagai berikut:

- 1) Menyelenggarakan program pendidikan yang berkualitas bidang Seni Kuliner di tingkat nasional dan internasional.
- 2) Menyelenggarakan penelitian bidang Seni Kuliner yang bermanfaat bagi kesejahteraan manusia.
- 3) Mengaplikasikan keilmuan Seni Kuliner kepada masyarakat luas.

3.4 Tujuan Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional

Tujuan haruslah selaras dan mendukung visi dan misi yang dimiliki oleh Institusi. Tujuan Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional ini adalah:

- 1) Dikembangkan potensi mahasiswa agar menjadi manusia yang beriman dan bertakwa kepada Tuhan Yang Maha Esa, berakhlak mulia, sehat, berilmu, cakap, kreatif, mandiri, terampil, kompeten dan berbudaya untuk kepentingan bangsa.
- 2) Dihasilkannya lulusan yang berkualitas di bidang seni kuliner dan mampu bersaing secara global.

	Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional Jalan Bukit Telaga Golf TC-4/2-3 Citraland-Surabaya Telp./Fax. +6231 5116 0199/+6231 740 8805 Email: marketing@ottimmo.ac.id		
	STANDAR PROSES PEMBELAJARAN	No. Dokumen	: SM/LPM/03
		Section	: iii
		Revisi	: 01
	LEMBAR PENGESAHAN	Tanggal Terbit	:
Halaman		: 3 - 3 -	

- 3) 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.
- 4) Terjalin kerjasama antara institusi, industri dan masyarakat untuk meningkatkan pengetahuan di bidang Seni Kuliner demi perkembangan pendidikan dan kesejahteraan masyarakat.

3.5 Pihak yang Bertanggungjawab Terhadap Pencapaian Standar

Pihak yang bertanggungjawab untuk mencapai atau memenuhi isi standar kompetensi lulusan antara lain:

1. Pimpinan Akademi
2. Ketua Program Studi
3. Dosen, Tenaga Kependidikan, dan Mahasiswa

3.6 Pernyataan Isi Standar

No	Pernyataan Standar	Indikator	Capaian Tahunan (%)				Cara Mengukur
			2018	2019	2020	2021	
1.	Dosen harus memulai proses pembelajaran dengan tahap pendahuluan yang mencakup deskripsi ringkas materi kuliah dan penjelasan tujuan instruksional pada pertemuan pertama proses pengajaran	Prosentase dosen yang memulai proses pembelajaran dengan tahap pendahuluan	80%	90%	100%	100%	Jumlah mahasiswa yang mengisi kuisisioner dengan memilih pilihan dosen yang memulai proses pembelajaran dengan tahap pendahuluan/ dosen yang tidak memulai proses pembelajaran

	Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional Jalan Bukit Telaga Golf TC-4/2-3 Citraland-Surabaya Telp./Fax. +6231 5116 0199/+6231 740 8805 Email: marketing@ottimmo.ac.id		
	STANDAR PROSES PEMBELAJARAN	No. Dokumen	: SM/LPM/03
		Section	: iii
		Revisi	: 01
	LEMBAR PENGESAHAN	Tanggal Terbit	:
	Halaman	: 4	- 4 -

							dengan pendahuluan* 100%
2.	Setiap mahasiswa harus memiliki umpan balik terhadap proses pembelajaran pada akhir perkuliahan	Prosentase mahasiswa yang memiliki umpan balik terhadap proses pembelajaran pada akhir perkuliahan	90%	100%	100%	100%	Jumlah mahasiswa yang memiliki umpan balik pada akhir perkuliahan / yang tidak memiliki umpan balik pada akhir perkuliahan * 100%

3.7 Referensi

1. Dokumen Penyusunan Kurikulum dan Profil Lulusan.
2. Undang-undang Republik Indonesia No. 20 Tahun 2013 tentang Sistem Pendidikan Nasional.
3. Peraturan Menteri Pendidikan dan kebudayaan Republik Indonesia No. 49 Tahun 2014 tentang Standar Nasional Pendidikan Tinggi.
4. Peraturan Pemerintah Republik Indonesia No. 17 Tahun 2010 tentang Pengelolaan dan penyelenggaraan Pendidikan.
5. Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Tahun 2014 tentang Pedoman Sistem Penjaminan Mutu Pendidikan Tinggi.