

STANDAR PENGELOLAAN PEMBELAJARAN
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 PENGELOLAAN PEMBELAJARAN

No. Dokumen : SM/LPM/07

Section : Iii

Revisi : 01

LEMBAR PENGESAHAN

Tanggal Terbit : 11 April 2018

LEMBAR PENGESAHAN PENGELOLAAN PEMBELAJARAN



Surabaya, 11 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: info@ottimmo.ac.id			
	STANDAR SPMI	No. Dokumen	:	SM/LPM/07
		Section	:	7
		Revisi	:	01
STANDAR PENGELOLAAN PEMBELAJARAN	Tanggal Terbit	:	11 April 2018	

7. STANDAR PENGELOLAAN PEMBELAJARAN

7.1. Latar Belakang

Pembelajaran merupakan salah satu kegiatan dalam tridharma perguruan tinggi. Pelaksanaan pembelajaran memerlukan mekanisme pengelolaan agar sesuai dengan standar yang ditetapkan berdasarkan standar nasional pendidikan tinggi. Dalam mengelola suatu pembelajaran ada beberapa hal yang harus dilakukan oleh seorang pendidik agar pembelajaran dapat dikelola dengan baik. Dalam UU No. 14 tahun 2005 tentang Guru dan Dosen, pasal 60 poin b, dalam melaksanakan tugas keprofesionalan, dosen berkewajiban untuk merencanakan, melaksanakan proses pembelajaran, serta menilai dan mengevaluasi hasil pembelajaran. Kegiatan yang dilakukan dosen dalam mengelola perkuliahan adalah (1) Membuat desain intruksional (2) melaksanakan proses intruksional, dan (3) mengevaluasi hasil intruksional. Untuk melaksanakan tugas mengajar seorang pendidik harus memiliki empat kemampuan yaitu (1) menguasai bahan pelajaran dalam pengertian menguasai bidang studi atau mata pelajaran yang dibinanya, (2) merencanakan program belajar mengajar, (3) melaksanakan dan mengelola proses belajar mengajar, (4) menilai kemajuan proses belajar mengajar. Berdasarkan Permen Ristekdikti No. 44 tahun 2015, standar pengelolaan pembelajaran merupakan kriteria minimal tentang perencanaan, pelaksanaan, pengendalian, pemantauan dan evaluasi, serta pelaporan kegiatan pembelajaran pada tingkat program studi. Dalam mengendalikan mutu perencanaan, pelaksanaan, pengendalian, pemantauan dan evaluasi, serta pelaporan kegiatan pembelajaran pada tingkat program studi, perlu ditetapkan suatu standar pengelolaan pembelajaran di Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional Surabaya, yang mengacu pada standar kompetensi lulusan, standar isi pembelajaran, standar proses pembelajaran, standar dosen dan tenaga kependidikan, serta standar sarana dan prasarana 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: info@ottimmo.ac.id			
	STANDAR SPMI	No. Dokumen	:	SM/LPM/07
		Section	:	7
		Revisi	:	01
STANDAR PENGELOLAAN PEMBELAJARAN	Tanggal Terbit	:	11 April 2018	

7.2. 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”.

7.3. 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.

7.4. 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: info@ottimmo.ac.id		
	STANDAR SPMI	No. Dokumen	: SM/LPM/07
		Section	: 7
		Revisi	: 01
STANDAR PENGELOLAAN PEMBELAJARAN	Tanggal Terbit	: 11 April 2018	

- 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.

7.5. Pihak yang Bertanggungjawab Terhadap Pencapaian Standar

Pihak yang bertanggungjawab untuk mencapai atau memenuhi isi standar pengelolaan pembelajaran antara lain:

1. Pimpinan Akademi
2. Ketua Program Studi

7.6. Pernyataan Isi Standar

No	Pernyataan Standar	Indikator	Capaian Tahunan (%)				Cara Mengukur
			2018	2019	2020	2021	
1.	Ketua Program Studi melakukan penyusunan dan pengembangan kurikulum	Tersedianya kurikulum di Akademi	100%	100%	100%	100%	Tersedianya kurikulum di Akademi
2.	Ketua program studi melalui dosen di Akademi menyusun RPS dan RPPS	Tersedianya RPS dan RPPS disetiap mata kuliah	100%	100%	100%	100%	Tersedianya RPS dan RPPS disetiap mata kuliah
3.	Ketua Program Studi mengkoordinasi penyusunan jadwal	Adanya jadwal perkuliahan di setiap semester	100%	100%	100%	100%	Adanya jadwal perkuliahan di setiap semester



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 SPMI

No. Dokumen : SM/LPM/07

Section : 7

Revisi : 01

STANDAR PENGELOLAAN PEMBELAJARAN

Tanggal Terbit : 11 April 2018

	perkuliahan setiap semester						
4.	Ketua Program Studi melakukan pemantauan proses pembelajaran	Monitoring kesesuaian RPS dan RPPS dengan materi perkuliahan yang diajarkan	100%	100%	100%	100%	Adanya monitoring kesesuaian RPS dan RPPS dengan materi perkuliahan yang diajarkan
5.	Ketua Program Studi melakukan pemantauan jumlah tatap muka pembelajaran	Terdapat 16 kali tatap muka dalam setiap semester pada setiap mata kuliah	100%	100%	100%	100%	Terdapat 16 kali tatap muka dalam setiap semester pada setiap mata kuliah
6.	Ketua Program Studi mengkoordinasi inventaris soal UTS dan UAS	Terinventarisnya soal UTS dan UAS dengan baik	100%	100%	100%	100%	Terinventarisnya soal UTS dan UAS dengan baik
7.	Ketua Program Studi mengkoordinasi adanya evaluasi proses pembelajaran	Tersedianya pengisian angket umpan balik mahasiswa	100%	100%	100%	100%	Tersedianya pengisian angket umpan balik mahasiswa
8.	Ketua Program Studi mengkoordinasi terkumpulnya dokumen absensi pada setiap mata kuliah pada akhir semester	Terkumpulnya dokumen absensi pada setiap mata kuliah pada akhir semester	100%	100%	100%	100%	Terkumpulnya dokumen absensi pada setiap mata kuliah pada akhir semester
9.	Ketua Program Studi mengkoordinasi	Adanya data kepuasan mahasiswa	100%	100%	100%	100%	Adanya data kepuasan mahasiswa

	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 SPMI	No. Dokumen	: SM/LPM/07
		Section	: 7
		Revisi	: 01
STANDAR PENGELOLAAN PEMBELAJARAN	Tanggal Terbit	: 11 April 2018	

terolahnya data angket umpan balik mahasiswa						
--	--	--	--	--	--	--

7.7. Referensi

- 1 Undang Undang RI nomor 20 tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional
- 2 Undang Undang RI nomor 14 tahun 2005 tentang Guru dan Dosen
- 3 Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 17 tahun 2010 tentang Pengelolaan dan Penyelenggaraan Pendidikan
- 4 Peraturan Pemerintah RI nomor 19 tahun 2005 tentang Standar Nasional Pendidikan
- 5 Peraturan Menteri Ristek Dikti RI Nomor 44 Tahun 2015 Tentang Standar Nasional Pendidikan Tinggi.
- 6 Statuta Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional