FORM 04 ASESMEN MANDIRI

*Pada formulir ini, anda harap mengisi data umum, kemudian melakukan asesmen mandiri dengan mengisi skor sesuai dengan kemampuan yang anda miliki saat ini terhadap capaian pembelajaran mata kuliah sebagai indikatornya.*

Sebagai contoh, pelamar mengajukan RPL untuk program D3 Seni Kuliner, maka pemohon menyatakan dalam skala 1 (tidak mampu), 2 (kurang mampu), 4 (mampu), dan 5 (sangat mampu) atas CP prodi yang dilamarnya.

|  |  |
| --- | --- |
| *IDENTITAS PEMOHON*  Nama :  Alamat :  No HP :  Alamat email :  Alasan melanjutkan pendidikan : | *DATA PERGURUAN TINGGI*  Nama PT : Fakultas/Sekolah/Jurusan : Program Studi :  Jenjang pendidikan : Level KKNI : |

|  |  |
| --- | --- |
| SETIAP LULUSAN PROGRAM DIPLOMA TIGA SENI KULINER MEMILIKI CAPAIAN PEMBELAJARAN SEBAGAI BERIKUT: | Skala kemampuan pemohon |
| 1.SIKAP: |  |
| a. bertakwa kepada Tuhan Yang Maha Esa dan mampu menunjukkan sikap religius; | 4 |
| b. menjunjung tinggi nilai kemanusiaan dalam menjalankan tugas berdasarkan agama, | 4 |
| moral, dan etika; |  |
| c. berkontribusi dalam peningkatan mutu kehidupan bermasyarakat, berbangsa, | 4 |
| bernegara, dan kemajuan peradaban berdasarkan Pancasila; |  |
| d. berperan sebagai warga negara yang bangga dan cinta tanah air, memiliki nasionalisme | 4 |
| serta rasa tanggungjawab pada negara dan bangsa; |  |
| e. menghargai keanekaragaman budaya, pandangan, agama, dan kepercayaan, serta | 5 |
| pendapat atau temuan orisinal orang lain; |  |
| f. bekerja sama dan memiliki kepekaan sosial serta kepedulian terhadap masyarakat dan | 5 |
| lingkungan; |  |
| g. taat hukum dan disiplin dalam kehidupan bermasyarakat dan bernegara; | 2 |
| h. menginternalisasi nilai, norma, dan etika akademik; | 4 |
| i. menunjukkan sikap bertanggungjawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara | 2 |
| mandiri; | 4 |
| j. menginternalisasi semangat kemandirian, kejuangan, dan kewirausahaan; dan |  |
| k. menunjukkan sikap terpercaya (berintegritas), responsif, professional sesuai dengan |  |
| *Global Code of Ethic of Tourism,* dan berkepribadian Indonesia |  |
| 52.PENGUASAAN PENGETAHUAN: |  |
| a. konsep teoretis secara umum tentang Ilmu Gizi, Ilmu Pangan, dan kepariwisataan; | 5 |
| b. konsep teoretis secara umum, prinsip, teknik, dan metode teknologi pengolahan pangan | 4 |
| (*food processing technology*), khususnya pengolahan masakan; |  |
| c. konsep teoretis secara umum fungsi manajemen perencanaan, pelaksanaan, | 2 |
| pengarahan, pemantauan, evaluasi, dan pengendalian dalam pengolahan masakan; |  |
| d. konsep umum, prinsip-prinsip dan teknik membaca, memodifikasi, dan membuat resep | 4 |
| masakan nusantara, oriental, dan kontinental; |  |
| e. pengetahuan prosedural pengolahan masakan nusantara, oriental, dan kontinental; | 5 |
| f. konsep umum, prinsip dan teknik penyimpanan bahan pangan dan produk masakan, | 4 |
| serta penghitungan masa kadaluarsa; |  |
| g. konsep umum, prinsip dan teknik penerapan kebersihan pangan *(food hygiene)* dan | 5 |
| Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) dalam pengolahan masakan; |  |
| h. konsep umum antropologi budaya terkait dengan budaya makan dan menyajikan | 2 |
| makanan; |  |
| i. prinsip dan teknik komunikasi efektif untuk bekerja dalam tim; | 5 |
| j. pengetahuan faktual tentang jenis dan regulasi bisnis makanan pada lingkup lokal; | 4 |

|  |  |
| --- | --- |
| k. prinsip kewirausahaan dalam sektor bisnis produk masakan meliputi konsep dan | 2 |
| teknik membaca peluang pasar, menghitung biaya produksi dan kelabaan usaha |  |
| pengolahan masakan skala kecil menengah, mencari kredit usaha kecil, dan | 4 |
| memasarkan produk; | 1 |
| l. prinsip dan teknik komunikasi persuasif dalam pemasaran produk-produk masakan; |  |
| m. konsep umum manajemen keuangan dan akuntansi dan aplikasinya dalam usaha | 1 |
| pengolahan masakan skala kecil menengah; |  |
| n. konsep umum dan teknik evaluasi bisnis produk masakan khususnya pada | 2 |
| keberlanjutan usaha skala kecil menengah; | 4 |
| o. minimal salah satu bahasa internasional; | 1 |
| p. pengetahuan faktual tentang desain dan tata letak dapur pengolahan masakan; dan |  |
| q. pengetahuan faktual tentang regulasi ketenagakerjaan. |  |
| 3. KETERAMPILAN KHUSUS: |  |
| 1. mampu merancang, merencanakan, membuat, mempresentasikan, dan menyimpan produk masakan nusantara, oriental, dan kontinental sesuai dengan standar resep yang berlaku, standar kualitas produk, standar kebersihan makanan (*Food Hygiene*), memenuhi nilai estetika, dan dengan menerapkan K3 di lingkungan kerja, meliputi kemampuan:    1. menerjemahkan menu, membaca dan memodifikasi resep;    2. mengidentifikasi, menggunakan, menyimpan bahan baku dan bahan olahan;    3. mengidentifikasi, menggunakan, menyimpan, dan merawat peralatan pengolahan masakan;    4. membuat, mendekorasi, mempresentasikan produk pengolahan masakan nusantara, oriental, dan continental;    5. menyimpan bahan dan produk masakan sesuai dengan standar penetapan masa kadaluarsa; 2. mampu bekerja dan mengelola secara mandiri dapur produksi skala kecil (dapur tim penyelenggara) sesuai dengan prosedur yang berlaku; 3. mampu bekerja dalam suatu tim secara efektif dan efisien dalam suatu dapur produksi skala besar *(mass production)* sesuai dengan prosedur yang berlaku; 4. mampu mengevaluasi kualitas produk masakan berdasarkan kaidah-kaidah kualitas masakan (penampilan, rasa, aroma, warna, tekstur, nutrisi dan keamanan pangan); 5. mampu membuat resep baru, memodifikasi resep yang sudah ada sesuai dengan standar kualitas produk, standar kebersihan makanan *(Food Hygiene),* memenuhi nilai estetika; 6. mampu merancang, membuat dan mempresentasikan produk masakan nusantara, oriental, dan kontinental untuk kebutuhan spesifik (halal, vegetarian dan diet) sesuai dengan standar kualitas produk, standar kebersihan makanan *(Food Hygiene),*dan memiliki nilai estetika; 7. mampu menyusun laporan produksi masakan; 8. mampu berkomunikasi secara efektif; 9. mampu berwirausaha di bidang pengolahan masakan pada lingkup usaha kecil- menengah, meliputi kemampuan:    1. membaca peluang pasar;    2. menghitung biaya produksi dan kelabaan, serta menyusun rancangan anggaran biaya;    3. memasarkan produk masakan dengan memanfaatkan teknologi informasi;    4. mengelola keuangan menggunakan sistem akuntasi yang bersifat umum;    5. melakukan evaluasi diri dalam meningkatkan keberlanjutan *(sustainability)* usaha; dan 10. mampu berkomunikasi minimal menggunakan satu bahasa Internasional, setara   dengan kemampuan berbahasa pada tingkat *intermediate.* | 4 |
| 2 |
| 5 |
| 4 |
| 4 |
| 5 |
| 4 |
| 4 |
| 2 |
| 5 |
| 2 |
| 4 |
| 2 |
| 4.KETERAMPILAN UMUM: |  |
| a. mampu menyelesaikan pekerjaan berlingkup luas dan menganalisis data dengan | 5 |
| beragam metode yang sesuai, baik yang belum maupun yang sudah baku; |  |
| b. mampu menunjukkan kinerja bermutu dan terukur; | 4 |
| c. mampu memecahkan masalah pekerjaan dengan sifat dan konteks yang sesuai dengan | 4 |
| bidang keahlian terapannya didasarkan pada pemikiran logis, inovatif, dan bertanggung |  |
| jawab atas hasilnya secara mandiri; |  |
| d. mampu menyusun laporan hasil dan proses kerja secara akurat dan sahih serta | 2 |
| mengomunikasikannya secara efektif kepada pihak lain yang membutuhkan; |  |
| e. mampu bekerja sama, berkomunikasi dan berinovatif dalam pekerjaannya; | 5 |
| f. mampu bertanggungjawab atas pencapaian hasil kerja kelompok dan melakukan | 4 |
| supervisi dan evaluasi terhadap penyelesaian pekerjaan yang ditugaskan kepada pekerja |  |
| yang berada di bawah tanggungjawabnya; |  |
| g. mampu melakukan proses evaluasi diri terhadap kelompok kerja yang berada di bawah | 4 |
| tanggungjawabnya, dan mengelola pengembangan kompetensi kerja secara mandiri; dan |  |
| h. mampu mendokumentasikan, menyimpan, mengamankan dan menemukan kembali data | 1 |
| untuk menjamin kesahihan dan mencegah plagiasi. |  |

**Lanjutan Form 04: MATRIKS ASESMEN MANDIRI:**

Untuk menyusun matriks keterkaitan antara CP dengan mata kuliah, lihat petunjuk penyusunan Kurikulum Pendidikan Tinggi yang diterbitkan oleh Direktorat Jenderal Pembelajaran dan Kemahasiswaan

Dari matriks keterkaitan CP dengan Mata kuliah, dapat dirinci lebih lanjut untuk keperluan asesmen sebagai berikut:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| No | Kode Matakuliah | Matakuliah | Capaian Pembelajaran MK | Bahan kajian | Indikator Kinerja |
| 1 |  |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |  |
| 4 |  |  |  |  |  |
| 5 |  |  |  |  |  |
| 6 |  |  |  |  |  |
| 7 |  |  |  |  |  |
| 8 |  |  |  |  |  |
| 9 |  |  |  |  |  |
| 10 |  |  |  |  |  |
| 11 |  |  |  |  |  |
| 12 |  |  |  |  |  |
| 13 |  |  |  |  |  |
| 14 |  |  |  |  |  |
| 16 |  |  |  |  |  |
| 17 |  |  |  |  |  |
| 18 |  |  |  |  |  |
| 19 |  |  |  |  |  |
| 20 |  |  |  |  |  |
| 21 |  |  |  |  |  |
| 22 |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

Keterangan

Matakuliah No: 11, 12, dan 13 merupakan matakuliah wajib yang harus diikuti oleh mahasiswa RPL.

Setelah matriks keterkaitan CP dan mata kuliah disusun dan diisi, Asesor RPL menyusundaftar pertanyaan atau pernyataan sesuai dengan indikator kinerja yang harus dipenuhi. Contoh daftar pertanyaan atau pernyataan yang disusun lebih rinci agar lebih memudahkan mengases keterkaitan antara bukti dan mata kuliahadalah sebagai berikut:

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| *No* | Pertanyaan/pernyataan berbasis Indikator Kinerja | Level Profesiensi  Diisi Pelamar | | | | Kode dan NOMOR  BUKTI (diisi Pelamar1) | Hasil Evaluasi Bukti  Diisi Asesor RPL | | | |
| *1* | 2 | 4 | 5 |  | V | A | T | M |
| 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 4 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 5 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 6 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| dst |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Keterangan

Level profesiensi:skala 1 (tidak mampu), 2 (kurang mampu), 4 (mampu), dan 5 (sangat mampu) atas indikator performance yang dicapainya. Hasil evaluasi bukti:

V: Valid, yaitu terdapat hubungan yang jelas antara bukti yang diperlukan dengan indikator capaian pembelajaran yang akan dinilai;

A: Asli/Otentik, bukti yang disampaikan dapat diverifikasi di tempat kerja pelamar atau ditempat lainnya yang relevan dengan bukti tersebut T: Terkini, bukti yang disampaikan mendemonstrasikan pengetahuan dan ketrampilan terkini yang dimiliki Pemohon pada saat melamar;

C: Cukup, bukti yang disampaikan harus menunjukkan kinerja indikator capaian pembelajaran yang cukup untuk dinilai;

1Diisi sesuai dengan tipe bukti yang disampaikan dalam formulir aplikasi. Bukti tersebut disusun secara urut dan diberi nomor