

BAB 4
PETA MATA KULIAH DAN STRUKTUR KURIKULUM

4.1 Struktur Kurikulum

Tabel 4.1. Struktur Kurikulum Program Studi D4 Manajemen Perhotelan

NO	Mata Kuliah		Kategori Unsur (a,b,c,d)	Beban Studi pada Kegiatan		
	Kode	Nama		Kuliah	Praktikum	Jml
1	2	3	4	5	6	7
SEMESTER 1						
Wajib						
1	AGI101	Agama Islam		2	0	2
	AGP101	Agama Protestan				
	AGK101	Agama Khatolik				
	AGH101	Agama Hindu				
	AGB101	Agama Budha				
	AGC101	Agama Kong Hu Chu				
2	NOP103	Pancasila		0	2	2
3	BAI101	Bahasa Indonesia		0	2	2
4	SIP107	Data dan Pustaka		0	2	2
5	PHP103	Logika dan Pemikiran Kritis		0	2	2
6	MNM106	Komunikasi & Pengembangan Diri		0	2	2
7	MNM107	Pengantar Kolaborasi Keilmuan		0	2	2
8	NOP104	Kewarganegaraan		0	2	2
9	SOW108	Pengetahuan Pariwisata dan Hotel		1	2	3
Sub-Jumlah				3	16	19
SEMESTER 2						
Wajib						
10	FVK25606028	Pengolahan Makanan Internasional		1	2	3
11	FVK25606029	Tata Hidang dan Restoran Internasional		1	2	3
12	BAJ321	Bahasa Jepang Perhotelan		2	0	2
13	FVK25606030	Cross Culture Understanding		3	0	3
14	FVK25606032	Bar		1	2	3
15	FVK25606031	Hotel Front Office		1	2	3
16	MNU108	Pengantar Manajemen Perhotelan		3	0	3
Sub-Jumlah				12	8	20
SEMESTER 3						
Wajib						

NO	Mata Kuliah		Kategori Unsur (a,b,c,d)	Beban Studi pada Kegiatan		
	Kode	Nama		Kuliah	Praktikum	Jml
1	2	3	4	5	6	7
17	FVK25606033	Pastry Cake & Cream		1	2	3
18	FVK25606034	Tata Graha		1	2	3
19	FVK25606035	Strategik Pelayanan Prima		1	2	3
20	FVK25606036	Akuntansi Biaya Perhotelan		1	1	2
21	BAM301	Bahasa Mandarin Perhotelan		0	2	2
22	FVK25606037	Sistem Digital Manajemen Hotel		1	2	3
23	FVK25606038	Etika Profesi Hotelier		1	2	3
24	FVK25606039	Korespondensi Bisnis		1	2	3
Sub-Jumlah				7	15	22
SEMESTER 4						
Wajib						
25	FVK25606040	Integrasi Praktikum FO		0	3	3
26	FVK25606041	Integrasi Praktikum F&B		0	3	3
27	FVK25606042	Integrasi Praktikum Finance		0	3	3
28	PND304	Inovasi Manajemen Perhotelan		3	0	3
Sub-Jumlah				3	9	12
SEMESTER 5						
Wajib						
29	FVK25606059	Teknik Supervisi		1	2	3
30	FVK25606043	Pengolahan Makanan Nusantara		1	2	3
31	FVK25606044	Tata Hidang dan Restoran Nusantara		1	2	3
32	FVK25606057	English Business		0	3	3
33	FVK25606045	Sales and Marketing Management		1	2	3
34	FVK25606046	Hospitality Revenue Management		3	0	3
35	FVK25606060	Hospitalitypreneurship		1	2	3
36	FVK25606048	Metode Penelitian Perhotelan		3	0	3
Sub-Jumlah				11	13	24
SEMESTER 6						
Wajib						
37	FVK25606049	Mice		1	2	3
38	MNM313	Manajemen Sumber Daya Manusia		1	2	3
39	FVK25606050	Bakery		1	2	3
40	FVK25606051	Hygiene, Sanitasi dan Keselamatan Kerja		1	2	3
41	FVK25606052	Kehumasan		1	2	3

NO	Mata Kuliah		Kategori Unsur (a,b,c,d)	Beban Studi pada Kegiatan		
	Kode	Nama		Kuliah	Praktikum	Jml
1	2	3	4	5	6	7
42	FVK25606053	Seminar		2	0	2
43	FVK25606047	Food & Beverage Management		3	0	3
44	FVK25606054	Room Division Management		1	2	3
Sub-Jumlah				11	12	23
SEMESTER 7						
Wajib						
45	FVK25606055	Skripsi		3	0	3
46	FVK25606056	BBK		0	5	5
47		Agama 2		2	0	2
Sub-Jumlah				5	5	10
SEMESTER 8						
Wajib						
48	FVK25606058	Magang		0	20	20
Sub-Jumlah				0	20	20
		Total				
Total beban studi				52	98	150
Presentase Jam Kuliah (%)					65%	
Presentase Jam Praktek (%)				35%		

Daftar Mata Kuliah Softskills

No.	Kode Mata Kuliah	Nama Mata Kuliah	Beban studi (sks)
1	AGI101	Agama Islam	2
	AGP101	Agama Protestan	
	AGK101	Agama Khatolik	
	AGH101	Agama Hindu	
	AGB101	Agama Budha	
	AGC101	Agama Kong Hu Chu	
2	NOP103	Pancasila	2
3	BAI101	Bahasa Indonesia	2
4	SIP107	Data dan Pustaka	2
5	PHP103	Logika dan Pemikiran Kritis	2
6	MNM106	Komunikasi & Pengembangan Diri	2
7	MNM107	Pengantar Kolaborasi Keilmuan	2
8	NOP104	Kewarganegaraan	2
		TOTAL	16

4.2 Kode Mata Kuliah

Tabel 4.2. Tabel Perubahan Kode Mata Kuliah [*hapus tabel ini jika tidak ada perubahan*]

No	Kode Mata Kuliah (yang diajukan)	Nama Mata Kuliah (yang dikehendaki)	Beban studi (sks)		Keterangan
			Lama	Baru	
1	FVK25606028	Pengolahan Makanan Internasional		3	
2	FVK25606029	Tata Hidang dan Restoran Internasional		3	
3	FVK25606030	Cross Culture Understanding		3	
4	FVK25606031	Hotel Front Office		3	
5	FVK25606032	Bar		3	
6	FVK25606033	Pastry Cake & Cream		3	
7	FVK25606034	Tata Graha		3	
8	FVK25606035	Strategik Pelayanan Prima		3	
9	FVK25606036	Akuntansi Biaya Perhotelan		2	
10	FVK25606037	Sistem Digital Manajemen Hotel		3	
11	FVK25606038	Etika Profesi Hotelier		3	
12	FVK25606039	Korespondensi Bisnis		3	
13	FVK25606040	Integrasi Praktikum FO		3	
14	FVK25606041	Integrasi Praktikum F&B		3	
15	FVK25606042	Integrasi Praktikum Finance		3	
17	FVK25606043	Pengolahan Makanan Nusantara		3	
18	FVK25606044	Tata Hidang dan Restoran Nusantara		3	
19	FVK25606045	Sales and Marketing Management		3	
20	FVK25606046	Hospitality Revenue Management		3	
21	FVK25606047	Food & Beverage Management		3	
22	FVK25606048	Metode Penelitian Perhotelan		3	
23	FVK25606049	Mice		3	
24	FVK25606050	Bakery		3	
25	FVK25606051	Hygiene, Sanitasi dan Keselamatan Kerja		3	
26	FVK25606052	Kehumasan		3	
27	FVK25606053	Seminar		2	
28	FVK25606054	Room Division Management		3	
29	FVK25606055	Skripsi		3	
30	FVK25606056	BBK		5	
31	FVK25606057	English Business		3	
32	FVK25606058	Magang		20	

Tabel 4.3. Persentase Beban Studi pada Kegiatan Pembelajaran

No	Semester	Beban studi (sks) pada kompetensi			Jumlah sks
		Kuliah	Tutorial	Praktikum	
1	Semester 1	3	-	16	19
2	Semester 2	12	-	8	20
3	Semester 3	7	-	15	22
4	Semester 4	3	-	9	12
5	Semester 5	11	-	13	24
6	Semester 6	11	-	12	23
7	Semester 7	5	-	5	11
8	Semester 8	0	-	20	20
Jumlah		52 (35%)	0 (0%)	98 (65%)	150 100%