

**STANDAR KOMPETENSI KERJA NASIONAL INDONESIA****(SKKNI)****KLASTER****MEMANTAU, MENGKOORDINIR DAN MENGOPERASIKAN DAPUR
RESTAURANT**

NO	KODE UNIT	JUDUL UNIT KOMPETENSI
1.	PAR.HT03.018.01	MENCARI DAN MENDAPATKAN DATA KOMPUTER
2.	PAR.HT01.003.01	MENGIKUTI PROSEDUR KESEHATAN, KESELAMATAN DAN KEAMANAN DI TEMPAT KERJA
3.	PAR.HT03.001.01	MENGIKUTI PROSEDUR KEBERSIHAN DI TEMPAT KERJA
4.	PAR.HT03.040.01	MEMBANGUN DAN MEMELIHARA TEMPAT KERJA YANG AMAN
5.	PAR.HT02.074.01	MELAKSANAKAN PROSEDUR KESELAMATAN MAKANAN
6.	PAR.HT02.061.01	MEMBERSIHKAN LOKASI/AREA DAN PERALATAN
7.	PAR.HT03.004.01	BERKOMUNIKASI MELALUI TELEPON
8.	PAR.HT02.051.01	MEMPROMOSIKAN PRODUK DAN JASA KEPADA PELANGGAN
9.	PAR.HT02.052.01	MENANGANI SITUASI KONFLIK
10.	PAR.HT03.045.01	MEMIMPIN DAN MENGELOLA SUMBER DAYA MANUSIA
11.	PAR.HT03.047.01	MENGELOLA HUBUNGAN DI TEMPAT KERJA
12.	PAR.HT03.048.01	MEMBERIKAN BIMBINGAN KEPADA KOLEGA
13.	PAR.HT03.050.01	MENANGANI KUALITAS LAYANAN PELANGGAN
14.	PAR.HT03.057.01	MENGEMBANGKAN, MELAKSANAKAN DAN MEMANTAU RENCANA BISNIS
15.	PAR.HT03.055.01	MENGELOLA DAN MENGADAKAN PERSEDIAAN
16.	PAR.HT03.053.01	MENGATUR OPERASI KEUANGAN
17.	PAR.HT03.052.01	MEMPERSIAPKAN DAN MEMANTAU ANGGARAN
18.	PAR.HT03.051.01	MENGELOLA KEUANGAN SESUAI ANGGARAN
19.	PAR.HT03.043.01	MEMANTAU KINERJA STAF
20.	PAR.HT03.039.01	MENGEMBANGKAN , MELAKSANAKAN DAN MENGEVALUASI RENCANA OPERASIONAL
21.	PAR.HT03.037.01	MEMANTAU KEGIATAN KERJA



NO	KODE UNIT	JUDUL UNIT KOMPETENSI
22.	PAR.HT02.060.01	MENERIMA DAN MENYIMPAN PERSEDIAAN
23.	PAR.HT02.062.01	MENGGUNAKAN METODE DASAR MEMASAK
24.	PAR.HT02.067.01	MENYIAPKAN SAYURAN, TELUR MAKANAN YANG TERBUAT DARI TEPUNG
25.	PAR.HT02.058.01	MENGORGANISIR DAN MEYIAPKAN MAKANAN
26.	PAR.HT02.059.01	MENYAJIKAN MAKANAN
27.	PAR.HT02.063.01	MENYIAPKAN APPETISER DAN SALAD
28.	PAR.HT02.065.01	MENYIAPKAN KALDU DAN SAUS
29.	PAR.HT02.066.01	MENYIAPKAN SUP
30.	PAR.HT02.070.01	MENGIDENTIFIKASI DAN MENYIAPKAN DAGING
31.	PAR.HT02.081.01	MENYIAPKAN PORSI POTONGAN DAGING YANG TERKONTROL
32.	PAR.HT02.068.01	MENYIAPKAN DAN MEMASAK UNGGAS DAN BINATANG BURUAN
33.	PAR.HT02.071.01	MENYIAPKAN MAKANAN DESSERT YANG DISAJIKAN PANAS DAN DINGIN



KODE UNIT : PAR.HT03.018.01
JUDUL UNIT : MENCARI DAN MENDAPATKAN DATA KOMPUTER
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan keterampilan dan pengetahuan yang dibutuhkan untuk dasar memasukan data pada komputer.

ELEMEN KOMPETENSI		KRITERIA UNJUK KERJA	
01	Membuka file	1.1	Komputer dihidupkan / diakses secara benar.
		1.2	Perangkat lunak yang memadai dipilih atau diaplikasikan dari menu.
		1.3	File dikenali dan dibuka secara benar.
		1.4	Keyboard/mouse dioperasikan dalam kecepatan yang telah ditentukan dan dalam persyaratan yang akurat.
02	Memanggil dan mengubah data	2.1	Data yang dipanggil ditempatkan didalam file.
		2.2	Copy data dicetak bilamana dibutuhkan.
		2.3	Informasi untuk pengeditan diidentifikasi secara benar.
		2.4	Informasi dimasukan, diubah atau dihapus dengan menggunakan alat input yang tepat.
		2.5	Data disimpan secara teratur untuk menghindari hilangnya informasi.
03	Menutup dan mengeluarkan file	3.1	File ditutup dan program dikeluarkan sesuai dengan prosedur perangkat lunak.

BATASAN VARIABEL

1. Unit ini berlaku untuk seluruh sektor pariwisata dan perhotelan.
2. Sistem komputer dan program software akan beragam yang tergantung kepada perusahaannya.

PANDUAN PENILAIAN

1. Keterampilan dan pengetahuan penunjang
Mendemonstrasikan kompetensi, dibutuhkan petunjuk keterampilan dan pengetahuan dibidang berikut ini:
 - 1.1 fungsi dasar database
 - 1.2 pengisian data
 - 1.3 pedoman nasional untuk perlengkapan dasar komputer (jika ada).
2. Konteks penilaian
Unit ini dapat dinilai berdasarkan pada saat bekerja atau tidak bekerja. Penilaian harus mencakup peragaan praktis baik di tempat kerja maupun melalui simulasi. Hal ini harus didukung oleh seperangkat metode-metode untuk menilai pengetahuan penunjang.
3. Aspek penting penilaian
Mencari kemampuan untuk memasukan dan mengubah secara akurat data-data dalam jajaran yang sudah ditentukan.
4. Kaitan dengan unit-unit lain
 - 4.1 Ada kaitan erat antara unit ini dengan jajaran unit lain yang berdasarkan pada klerikal / kantor, tergantung kepada sektor industri dan tempat kerja, pelatihan / penilaian gabungan dapat dianggap sesuai.
 - 4.2 Misalnya, di perusahaan-perusahaan dengan informasi / sistem reservasi yang sudah otomat penilaian dan pelatihan dapat digabungkan dengan:
 - 4.2.1 Menerima dan Memproses Reservasi (Hospitality)
 - 4.2.2 Menerima dan Memproses Reservasi (Pariwisata)
 - 4.2.3 Mengoperasikan Sistem Informasi Otomatis (Pariwisata).

Kompetensi Kunci

NO	KOMPETENSI UTAMA DALAM UNIT INI	TINGKAT
1	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1
2	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	-
3	Merencanakan dan mengorganisir aktifitas-aktifitas	1
4	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	-
5	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	1
6	Memecahkan Masalah	1
7	Menggunakan Teknologi	1



- KODE UNIT** : **PAR.HT01.003.01**
- JUDUL UNIT** : **MENGIKUTI PROSEDUR KESEHATAN, KESELAMATAN DAN KEAMANAN DI TEMPAT KERJA**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan pengetahuan dan keterampilan yang dibutuhkan untuk mengikuti prosedur kesehatan, keselamatan dan keamanan. Unit ini berlaku untuk seluruh individu yang bekerja dalam industri pariwisata dan perhotelan. Unit ini tidak meliputi kebersihan atau pertolongan pertama yang didapatkan dalam unit-unit berbeda.

ELEMEN KOMPETENSI		KRITERIA UNJUK KERJA	
01	Mengikuti prosedur tempat kerja dan memberikan umpan balik tentang kesehatan, keselamatan dan keamanan	1.1	Prosedur kesehatan, keselamatan dan keamanan diikuti secara benar sesuai dengan kebijakan perusahaan dan hukum-hukum yang berkaitan serta persyaratan-persyaratan asuransi.
		1.2	Pelanggaran prosedur kesehatan, keselamatan dan keamanan diidentifikasi dan dilaporkan segera.
		1.3	Setiap sikap atau kejadian yang mencurigakan dilaporkan segera kepada orang yang telah ditunjuk.
02	Menangani situasi darurat	2.1	Situasi darurat dan darurat yang potensial segera dikenali dan tindakan yang dibutuhkan ditentukan dan diambil dalam ruang lingkup tanggung jawab individu.
		2.2	Prosedur keadaan darurat diikuti secara benar sesuai dengan prosedur perusahaan.
		2.3	Bantuan segera dicari dari kolega dan/atau penguasai lain bila perlu.
		2.4	Rincian situasi darurat secara akurat dilaporkan sesuai dengan kebijakan perusahaan.
03	Menjaga standar presentasi perorangan yang aman		Presentasi personil mempertimbangkan lingkungan tempat kerja dan issue-issu kesehatan dan keselamatan yang meliputi:
		3.1	menjaga kebersihan personil/grooming yang pantas
		3.2	pakaian dan sepatu yang pantas
		3.3	praktek-praktek yang pantas.

BATASAN VARIABEL

- Unit ini berlaku untuk seluruh sektor pariwisata dan perhotelan.
- Prosedur kesehatan, keselamatan dan keamanan meliputi namun tidak terbatas pada:
 - keadaan darurat, kebakaran dan kecelakaan
 - identifikasi dan kontrol bahaya
 - penggunaan pakaian dan perlengkapan pelindung personil
 - tempat duduk, pengangkat dan penanganan yang aman
 - keamanan dokumen, uang tunai, perlengkapan dan orang
 - sistem kontrol utama.
- Situasi darurat meliputi namun tidak terbatas pada:
 - ancaman bom
 - pelanggan yang mengacau
 - kecelakaan
 - perampokan
 - kebakaran
 - perampokan bersenjata
 - banjir
 - gempa bumi

PANDUAN PENILAIAN

- Pengetahuan dan keterampilan penunjang
Untuk mendemonstrasikan kompetensi, dibutuhkan bukti keterampilan dan pengetahuan di bidang berikut ini:
 - persyaratan industri/sektor asuransi dan pertanggungans sehubungan dengan tanggung jawab staff individu.
 - hukum-hukum kesehatan dan keselamatan kerja nasional/propinsi sehubungan dengan kewajiban majikan dan karyawan.
 - prosedur kesehatan, keselamatan dan keamanan umum di tempat kerja bidang pariwisata dan perhotelan.
 - penyebab utama kecelakaan tempat kerja berkaitan dengan lingkungan kerja.
- Konteks penilaian
Unit ini harus dinilai berdasarkan saat bekerja atau tidak kerja. Penilaian harus meliputi jenis metode-metode untuk



- menilai pengetahuan dan keterampilan penunjang.
3. Aspek penting penilaian
Petunjuk wajib meliputi pemahaman pentingnya bekerja sesuai dengan prosedur kesehatan, keselamatan dan keamanan yang didemonstrasikan, serta implikasi-implikasi potensial atas pelalaian prosedur-prosedur tersebut.
 4. Kaitan dengan unit-unit lain
Ini adalah unit inti yang menopang kinerja efektif di seluruh unit-unit lain. Direkomendasikan bahwa unit ini dinilai/dilatih sesuai dengan unit-unit layanan dan operasional lain.

Kompetensi Kunci

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1
2	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3	Merencanakan dan mengorganisir aktifitas-aktifitas	1
4	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	1
5	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	-
6	Memecahkan Masalah	1
7	Menggunakan Teknologi	-



KODE UNIT : PAR.HT03.001.01
JUDUL UNIT : MENGIKUTI PROSEDUR KEBERSIHAN DI TEMPAT KERJA
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan keterampilan dan pengetahuan yang dibutuhkan untuk prosedur kebersihan utama yang diterapkan di banyak sektor industri perhotelan, dan dalam beberapa sektor pariwisata. Pada khususnya berkaitan dengan dapur, *housekeeping*, makanan & minuman dan beberapa perjalanan operasional.

ELEMEN KOMPETENSI		KRITERIA UNJUK KERJA	
01	Mengikuti prosedur kebersihan	1.1	Prosedur kebersihan tempat kerja harus diikuti secara baik sesuai dengan standar perusahaan, dan persyaratan hukum.
		1.2	Penanganan dan penyimpanan seluruh barang-barang dilengkapi sesuai dengan standar perusahaan, dan persyaratan hukum.
02	Mengidentifikasi dan mencegah resiko kebersihan	2.1	Resiko kebersihan harus diidentifikasi secepatnya.
		2.2	Tindakan diambil untuk meminimalkan atau menghilangkan resiko tersebut dalam ruang lingkup tanggung jawab individu dan sesuai dengan persyaratan hukum perusahaan.

BATASAN VARIABEL

1. Unit ini berlaku untuk berbagai sektor perhotelan dan pariwisata.
2. Prosedur kebersihan berkaitan dengan:
 - 2.1 makanan
 - 2.2 minuman
 - 2.3 linen
 - 2.4 penanganan sampah
 - 2.5 prosedur kebersihan
 - 2.6 aktifitas personil di tempat kerja.

PANDUAN PENILAIAN

1. Keterampilan dan pengetahuan penunjang
Untuk mendemonstrasikan kompetensi, dibutuhkan petunjuk keterampilan dan pengetahuan di bidang berikut ini:
 - 1.1 kewaspadaan dan pengetahuan faktor-faktor yang memberikan kontribusi terhadap masalah kebersihan
 - 1.2 resiko umum dalam penanganan makanan, mencakup sebab-sebab utama racun makanan
 - 1.3 tinjauan hukum negara yang berkaitan sehubungan dengan kesehatan
 - 1.4 prosedur kontrol kesehatan dalam industri perhotelan /pariwisata.
2. Konteks penilaian
Unit ini wajib dinilai berdasarkan pada saat bekerja atau tidak bekerja. Penilaian wajib mencakup jenis metode-metode untuk menilai pengetahuan penunjang
3. Aspek penting penilaian
Mencari:
 - 3.1 pemahaman akan pentingnya prosedur kebersihan berikut ini dan implikasi potensial tentang tidak berkenaannya prosedur tersebut
 - 3.2 pengetahuan tentang contoh-contoh tempat kerja praktek
 - 3.3 kemampuan untuk mengikuti prosedur yang sudah ditetapkan.
4. Kaitan dengan unit-unit lain
 - 4.1 Ini adalah unit yang menopang kinerja efektif di *housekeeping*, dapur, makanan & minuman serta di area perjalanan operasional. Seperti telah diketahui hal ini harus dinilai / dilatih bersama dengan unit-unit dari bidang-bidang ini. Di area dapur, dibutuhkan unit-unit tambahan untuk memenuhi keselamatan dan kebersihan makanan.
 - 4.2 Perhatian wajib diberikan dalam pengembangan pelatihan untuk memenuhi persyaratan-persyaratan dari unit ini. Untuk pelatihan kejuruan umum, perusahaan harus memberikan pelatihan yang mempertimbangkan jenis konteks industri ini sepenuhnya dengan tidak adanya basis kearah sektor individu. Batasan Variabel ini akan membantu dalam hal ini. Untuk sektor penyampaian tertentu, pelatihan harus disesuaikan untuk memenuhi kebutuhan sektor tersebut.



Kompetensi Kunci

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1
2	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3	Merencanakan dan mengorganisir aktifitas-aktifitas	-
4	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	1
5	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	1
6	Memecahkan Masalah	1
7	Menggunakan Teknologi	1



KODE UNIT : **PAR.HT03.040.01**
JUDUL UNIT : **MEMBANGUN DAN MEMELIHARA TEMPAT KERJA YANG AMAN**
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan manajemen kesehatan, keselamatan dan keamanan di perusahaan pariwisata dan perhotelan. Unit ini berdasarkan pada Kompetensi "C" umum Australia

ELEMEN KOMPETENSI		KRITERIA UNJUK KERJA	
01	Membina dan menjaga rangka kerja untuk kesehatan, keselamatan dan keamanan	1.1	Mengembangkan kebijakan kesehatan, keselamatan dan keamanan dan dinyatakan secara jelas dalam kebijakan perusahaan.
		1.2	Tanggungjawab serta tugas kesehatan, keselamatan dan keamanan didefinisikan secara jelas, dialokasikan dan dicantumkan dalam rincian keterangan kerja dan pernyataan untuk seluruh posisi yang bersangkutan.
		1.3	Keuangan dan sumber daya manusia diidentifikasi, dilihat dan/atau diberikan dengan cara yang tepat dan konsisten.
		1.4	Informasi tentang sistem dan prosedur kesehatan dan keselamatan yang berhubungan dengan pekerjaan diberikan dan diterangkan dalam suatu bentuk yang dapat dimasuki oleh karyawan.
02	Membina dan menjaga pengaturan partisipasi untuk manajemen kesehatan, keselamatan dan keamanan	2.1	Membuat dan mempertahankan proses konsultasi yang tepat
		2.2	Menangani masalah yang timbul melalui partisipasi dan konsultasi dan dipecahkan segera secara efektif.
		2.3	Informasi tentang hasil partisipasi dan konsultasi diberikan dengan cara yang dapat dimasuki oleh karyawan.
03	Membina dan menjaga prosedur untuk identifikasi dan menilai bahaya dan resiko	3.1	Mengidentifikasi bahaya dan resiko potensial dan menilai secara benar.
		3.2	Prosedur identifikasi secara terus-menerus dikembangkan dan dipadukan dalam sistem dan prosedur kerja.
		3.3	Kegiatan dimonitor untuk memastikan bahwa prosedur ini digunakan secara efektif.
		3.4	Identifikasi bahaya dan penilaian resiko ditujukan pada tahap perencanaan, desain dan evaluasi perubahan di tempat kerja untuk memastikan baha bahaya dan resiko baru yang tidak tercipta.
		3.5	Resiko yang disajikan dengan bahaya yang diidentifikasi dinilai secara bemar sesuai dengan undang-undang OHS dan kode praktek.
04	Membina dan menjaga prosedur untuk kontrol bahaya dan resiko	4.1	Mengembangkan dan melaksanakan ukuran-ukuran untuk mengontrol resiko yang dinilai.
		4.2	Bila ukuran-ukuran yang mengontrol resiko pada sumbernya tidak segera dapat dipraktekan, solusi sementara dilaksanakan sampai ukuran kontrol permanen dikembangkan.
		4.3	Prosedur kontrol resiko dikembangkan dan dipadukan dalam sistem kerja dan prosedur umum.
		4.4	Memonitor kegiatan untuk memastikan bahwa prosedur kontrol resiko digunakan.
		4.5	Resiko kontrol ditujukan pada tahap perencanaan, desain dan evaluasi perubahan dalam area tanggungjawab manajerial untuk memastikan bahwa ukuran kontrol resiko yang tepat dicantumkan.
		4.6	Kekurangan dalam ukuran kontrol resiko yang ada diidentifikasi sesuai dengan hirarki kontrol, dan sumber-sumber yang dapat melaksanakan ukuran-ukuran baru yang dicari dan diberikan sesuai dengan prosedur yang tepat.
05	Membina dan menjaga prosedur organisasional untuk menangani perayaan-perayaan yang berbahaya	5.1	Mengidentifikasi secara benar perayaan yang berbahaya.
		5.2	Prosedur, yang dapat mengontrol resiko yang berkaitan dengan perayaan yang berbahaya dan memenuhi peraturan undang-undang dikembangkan dengan berkonsultasi dengan dinas layanan darurat yang tepat.
		5.3	Memberikan informasi dan pelatihan yang tepat kepada seluruh karyawan untuk dapat melaksanakan prosedur yang benar dibawah seluruh kondisi yang berkaitan.
06	Membina dan menjaga program pelatihan kesehatan dan keselamatan yang berhubungan dengan pekerjaan	Program pelatihan kesehatan dan keselamatan yang berhubungan dengan pekerjaan dikembangkan dan dilaksanakan.	



07	Membina dan menjaga sistem untuk catatan kesehatan dan keselamatan yang berhubungan dengan pekerjaan	Membina dan memonitor sistem untuk menyimpan catatan kesehatan dan keselamatan yang berhubungan dengan pekerjaan.
08	Mengevaluasi sistem kesehatan dan keamanan yang berhubungan dengan pekerjaan	<p>8.1 Keefektifan sistem kesehatan, keselamatan dan keamanan dan kebijakan yang berkaitan, prosedur dan program dinilai sesuai dengan tujuan perusahaan sehubungan dengan kesehatan dan keselamatan yang berhubungan dengan pekerjaan.</p> <p>8.2 Peningkatan sistem kesehatan dan keselamatan dikembangkan dan dilaksanakan.</p> <p>8.3 Sesuai dengan undang-undang dan hukum praktek kesehatan dan keselamatan yang berhubungan dengan pekerjaan dinilai untuk memastikan bahwa standar hukumnya dipertahankan.</p>

BATASAN VARIABEL

1. Unit ini berlaku untuk seluruh sektor pariwisata dan perhotelan.
2. Prosedur Partisipasi / konsultasi yang dilaksanakan oleh staff pengawas dalam bidang tanggungjawab manajerial.
3. Pengawasan aktivitas mencakup:
 - 3.1 tinjauan dan laporan tertulis
 - 3.2 penilaian kinerja
 - 3.3 prosedur audit.
4. Bahaya dan resiko mencakup namun tidak terbatas pada:
 - 4.1 sakit ditempat kerja
 - 4.2 kebakaran
 - 4.3 resiko yang berkaitan dengan keramaian
 - 4.4 kecelakaan
 - 4.5 ancaman bom
 - 4.6 pencurian dan perampokan bersenjata
 - 4.7 pelanggan yang gila
 - 4.8 kerusakan perlengkapan
 - 4.9 keadaan darurat yang berhubungan dengan cuaca
 - 4.10 wabah.

PANDUAN PENILAIAN

1. Keterampilan dan pengetahuan penunjang
Untuk mendemonstrasikan kompetensi, dibutuhkan petunjuk keterampilan dan pengetahuan di bidang ini:
 - 1.1 pengetahuan terinci dari undang-undang negara tentang kesehatan, keselamatan dan keamanan yang berhubungan dengan pekerjaan bilamana dapat mempengaruhi operasi tempat kerja
 - 1.2 pengetahuan hubungan antara sistem manajemen lain dengan prosedur kesehatan, keselamatan dan keamanan
 - 1.3 kesempatan kerja yang sama sehubungan dengan kesehatan dan keselamatan yang berhubungan dengan pekerjaan
 - 1.4 masalah hukum lain yang mempengaruhi kesehatan dan keselamatan dalam konteks industri tertentu.
2. Konteks penilaian
Unit ini dinilai berdasarkan pada saat bekerja atau tidak bekerja. Penilaian harus mencakup peragaan praktis baik di tempat kerja maupun melalui simulasi. Portfolio petunjuk yang berkaitan dengan pengalaman tempat kerja dianggap sesuai. Aktivitas yang disimulasikan harus mencerminkan tempat kerja dan dapat terjadi selama beberapa periode waktu untuk memungkinkan peserta menuju pada pelaksanaan dan aspek pengawasan dari unit ini. Hal ini harus didukung oleh jenis metode untuk menilai pengetahuan penunjang.
3. Aspek penting penilaian
Mencari:
 - 3.1 kemampuan untuk mengembangkan rangka kerja untuk sistem kesehatan, keselamatan dan keamanan dalam konteks pariwisata dan perhotelan tertentu. penilaian ini mencakup penciptaan prosedur dan proses untuk pedoman seluruh kran-kran dari sistem tersebut
 - 3.2 pengetahuan tentang peraturan undang-undang tertentu dan yang berkaitan.
4. Kaitan dengan unit-unit lain
 - 4.1 Ada kaitan erat antara unit ini dengan unit lain yang menangani masalah kesehatan, keselamatan dan keamanan serta kompetensi manajemen umum. Yang tergantung pada sektor industrinya dan tempat kerja, penilaian/pelatihan gabungan dianggap sesuai. Contoh mencakup namun tidak terbatas pada:
 - 4.1.1 Memonitor Kesehatan, Keselamatan dan Keamanan Tempat Kerja



- 4.1.2 Mengembangkan dan Melaksanakan Rencana Operasional
4.1.2 Memimpin dan Menangani Orang.
- 4.2 Unit ini memiliki fokus perencanaan yang kuat dan pengulangan harus dihindari dengan unit Mengembangkan dan Melaksanakan Rencana Operasional dalam pengembangan program pelatihan.
- 4.3 Perhatian harus diberikan untuk menghindari duplikasi dengan unit Mengembangkan dan Mempertahankan Pengetahuan Hukum yang Dibutuhkan untuk Pemenuhan Aktivitas Bisnis.
- 4.4 Perhatian harus diberikan pada pengembangan pelatihan untuk memenuhi persyaratan dalam unit ini. Untuk pelatihan kejuruan umum, perusahaan harus menyediakan pelatihan yang mempertimbangkan jenis konteks dengan tanpa basis kearah sektor individu. Batasan Variabel akan membantu dalam hal ini. Untuk sektor penyampaian khusus, pelatihan harus dirancang untuk memenuhi kebutuhan sektor tersebut.

Kompetensi Kunci

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	3
2	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	3
3	Merencanakan dan mengorganisir aktifitas-aktifitas	3
4	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	3
5	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	1
6	Memecahkan Masalah	3
7	Menggunakan Teknologi	2



KODE UNIT : PAR.HT02.074.01
JUDUL UNIT : MELAKSANAKAN PROSEDUR KESELAMATAN MAKANAN
DESKRIPSI UNIT : Unit ini mengacu pada pelaksanaan prosedur keamanan Makanan, dengan menggunakan metode HACCP (Analisa Bahaya dan Point Kontrol Penting) sebagai suatu sistem keselamatan makanan”.

ELEMEN KOMPETENSI		KRITERIA UNJUK KERJA
01	Mengidentifikasi bahaya dan resiko keselamatan makanan	Mengidentifikasi seluruh bahaya yang ditimbulkan oleh zat biologi, fisika dan kimiawi termasuk: 1.1 bakteri, jamur dan ragi 1.2 pecahan kaca atau logam 1.3 bahan pengawet 1.4 racun kimiawi dan alami.
02	Mengidentifikasi point kontrol penting dalam sistem produksi makanan dengan menggunakan metode HACCP	Poin-poin kontrol dalam sistem produksi makanan diidentifikasi termasuk : 2.1 pembelian, pengiriman & penyimpanan 2.2 persiapan dan pemasakan 2.3 pendinginan & penyimpanan 2.4 penaganan atau penyajian 2.5 pemanasan kembali 2.6 pelayanan.
03	Melaksanakan rencana HACCP perusahaan	3.1 Menyiapkan makanan sesuai dengan spesifikasi keamanan makanan perusahaan metode HACCP. 3.2 Mengikuti proses <i>flow chart</i> . 3.3 Menyimpan catatan yang sesuai. 3.4 Memonitor poin kontrol penting. 3.5 Mengambil tindakan koreksi. 3.6 Menyetujui validasi audit internal dan eksternal.

BATASAN VARIABEL

Unit ini berkaitan dengan seluruh operasional dimana makanan dan pelayanan terkait diberikan dan termasuk usaha / operasional berikut:

1. lembaga pendidikan
2. kafeteria / kios / kantin / cafe / toko makanan / restoran / hotel
3. outlet makanan siap saji
4. usaha-usaha yang berhubungan dengan kesehatan
5. operasi pertambangan
6. unit pertahanan
7. dinas layanan korektif
8. jasa boga perumahan
9. jasa boga penerbangan
10. jasa boga transportasi
11. jasa boga perayaan/resepsi
12. jasa boga pribadi.

PANDUAN PENILAIAN

1. Petunjuk dibutuhkan atas pengetahuan dan pemahaman dari:
 - 1.1 prinsip-prinsip dan metode HACCP tentang produksi makanan
 - 1.2 peraturan kesehatan dan keamanan makanan
 - 1.3 peraturan setempat tentang produksi makanan dan pengemasan
 - 1.4 kelompok klien 'beresiko'
 - 1.5 bahaya mikrobiologi
 - 1.6 perencanaan alur proses
 - 1.7 peraturan pencatatan HACCP sesuai dengan standar perundang-undangan
 - 1.8 prosedur standar operasional.
2. Unit ini wajib di ditempat kerja atau dikelas. Penilaian harus mencakup uji teori pemahaman atau pertanyaan, studi kasus dan/atau proyek agar dapat menilai pengetahuan penunjang.

**Kompetensi Kunci**

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1
2	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	2
3	Merencanakan dan mengorganisir aktifitas-aktifitas	2
4	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	-
6	Memecahkan Masalah	2
7	Menggunakan Teknologi	2



KODE UNIT : PAR.HT02.061.01
JUDUL UNIT : MEMBERSIHKAN LOKASI/AREA DAN PERALATAN
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan keterampilan dan pengetahuan untuk membersihkan dan merawat lokasi yang menyiapkan dan/atau menyajikan secara efektif. Unit ini dianggap sama dengan unit lama Australia "Membersihkan dan Merawat Perlengkapan dan Lokasi dan unit" "Mempertahankan Praktek dan Standar Keselamatan dan Kesehatan".

ELEMEN KOMPETENSI		KRITERIA UNJUK KERJA
01	Membersihkan, sanitasi dan menyimpan makanan	1.1 Bahan kimia digunakan untuk pembersihan dan / atau sanitasi perlengkapan dapur secara benar. 1.2 Perlengkapan dibersihkan dan / atau disanitasi sesuai dengan instruksi pabrik dan tanpa menyebabkan kerusakan. 1.3 Perlengkapan disusun dan dibongkar dengan cara yang aman. 1.4 Perlengkapan disimpan pada posisi dan area yang tepat secara benar dan aman.
02	Membersihkan dan sanitasi lokasi	2.1 Jadwal pembersihan digunakan dan/atau diikuti. 2.2 Bahan kimia dan perlengkapan digunakan untuk membersihkan dan/atau sanitasi dinding, lantai, rak dan permukaan lain secara benar dan aman. 2.3 Dinding, lantai, rak dan permukaan kerja dibersihkan dan/atau disanitasi tanpa menimbulkan kerusakan sesuai dengan peraturan kesehatan perusahaan. 2.4 Prosedur pertolongan pertama digunakan dan/atau diikuti saat terjadi peristiwa kecelakaan yang disebabkan oleh zat kimia.
03	Menangani limbah dan linen	3.1 Limbah disortir dan dibuang sesuai dengan peraturan kesehatan dan praktek perusahaan. 3.2 <i>Linen</i> disortir dan dipindahkan secara aman sesuai dengan peraturan perusahaan.
04	Pelatihan	Program dan jadwal pelatihan di diadakan and diikuti untuk memaksimalkan pengetahuan and praktek keselamatan bila terjadi.

BATASAN VARIABEL

1. Unit ini berlaku untuk seluruh usaha dimana makanan disiapkan dan disajikan.

PANDUAN PENILAIAN

1. Keterampilan dan pengetahuan penunjang
Untuk mendemonstrasikan kompetensi, dibutuhkan petunjuk keterampilan dan pengetahuan di bidang berikut ini:
 - 1.1 kebersihan
 - 1.2 kesehatan dan keselamatan lingkungan kerja
 - 1.3 jenis bahan kimia yang digunakan untuk kebersihan dan sanitasi
 - 1.4 penggunaan dan penyimpanan sanitasi yang benar dan aman
 - 1.5 alur kerja yang logis dan hemat waktu.
2. Konteks penilaian
Unit ini wajib dinilai berdasarkan saat kerja atau tidak bekerja. Penilaian wajib mencakup demonstrasi praktek baik di tempat kerja maupun di lingkungan tempat kerja yang disimulasikan dimana kebersihan dapat didemonstrasikan. Unit ini wajib didukung oleh penilaian pengetahuan penunjang.



3. Konteks penilaian
Unit ini wajib dinilai berdasarkan saat kerja atau tidak bekerja. Penilaian wajib mencakup demonstrasi praktek baik di tempat kerja maupun di lingkungan tempat kerja yang disimulasikan dimana kebersihan dapat didemonstrasikan. Unit ini wajib didukung oleh penilaian pengetahuan penunjang.
4. Aspek penting penilaian
Petunjuk wajib mencakup kemampuan yang didemonstrasikan untuk membersihkan seluruh persiapan makanan dan presentasi area termasuk jenis perlengkapan kecil dan besar secara efisien dan aman.
5. Kaitan dengan unit-unit lain
Unit ini memiliki kaitan erat dengan sejumlah unit operasional lain. Pembersihan lokasi dimana makanan disiapkan atau disajikan adalah tanggung jawab semua orang yang bekerja di sektor-sektor ini. Sebagaimana yang diketahui, pelatihan/penilaian gabungan dengan jenis unit lain dianggap sesuai. Unit-unit ini wajib dipilih untuk menyesuaikan dengan sektor industri dan tempat kerja tertentu.

Kompetensi Kunci

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1
2	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	2
3	Merencanakan dan mengorganisir aktifitas-aktifitas	2
4	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	-
6	Memecahkan Masalah	2
7	Menggunakan Teknologi	1



KODE UNIT : PAR.HT02.022.01
JUDUL UNIT : BERKOMUNIKASI MELALUI TELEPON
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan keterampilan dan pengetahuan yang dibutuhkan untuk berkomunikasi secara efektif di telepon. Unit ini dianggap sama dengan keterampilan umum unit Berkomunikasi Melalui Telepon

ELEMEN KOMPETENSI		KRITERIA UNJUK KERJA
01	Menjawab telepon masuk	1.1 Telepon dijawab secara cepat, jelas dan sopan sesuai dengan standard perusahaan. 1.2 Bantuan yang bersahabat ditawarkan kepada penelepon dan tujuan menelepon ditentukan secara jelas. 1.3 Keterangan rinci diulang pada menelepon untuk konfirmasi. 1.4 Pertanyaan penelepon dijawab atau ditransfer pada lokasi / orang yang tepat. 1.5 Permintaan dicatat secara akurat dan disampaikan pada departemen/orang yang tepat untuk tindak lanjut. 1.6 Bila perlu, ambil kesempatan untuk mempromosikan produk dan layanan perusahaan. 1.7 Pesan disampaikan secara akurat kepada orang yang dimaksud dalam waktu yang sudah ditetapkan. 1.8 Panggilan telepon yang bersifat mengancam dan mencurigakan segera dilaporkan kepada orang yang tepat sesuai dengan prosedur perusahaan.
02	Membuat panggilan telepon	2.1 Nomor telepon diperoleh secara benar. 2.2 Tujuan pemanggilan dibuat secara jelas sebelum menelepon. 2.3 Perlengkapan digunakan secara benar untuk melakukan hubungan komunikasi. 2.4 Nama-nama perusahaan dan alasan menelepon di komunikasikan secara jelas. 2.5 Sikap menelepon harus selalu sopan dan baik.

BATASAN VARIABEL

- Unit ini berlaku untuk seluruh sektor pariwisata dan perhotelan.
- Komunikasi telepon bisa terjadi dalam jenis konteks yang berbeda termasuk namun tidak terbatas pada:
 - kantor
 - area resepsi
 - pada tur
 - di lapangan
 - telepon genggam
 - pelanggan
 - kolega.

PANDUAN PENILAIAN

- Keterampilan dan pengetahuan penunjang
Untuk mendemonstrasikan kompetensi, dibutuhkan petunjuk keterampilan dan pengetahuan di bidang berikut ini:
 - pengetahuan operasi sistem telepon tertentu
 - pengetahuan produk dan layanan perusahaan
 - keterampilan komunikasi lisan.
- Konteks penilaian
Unit ini dapat dinilai berdasarkan pada saat bekerja atau tidak bekerja. Penilaian harus mencakup peragaan praktis baik di tempat kerja maupun melalui simulasi. Hal ini harus didukung oleh serangkaian metode-metode untuk menilai pengetahuan penunjang.
- Aspek penting penilaian
Petunjuk harus mencakup suatu kemampuan yang didemosntrasikan untuk menggunakan peralatan telephone secara benar dan memberikan layanan telepon yang ramah dan sopan. Kejernihan/ketepatan dalam komunikasi lisan dibutuhkan.
- Kaitan dengan unit-unit lain
Unit ini menopang kinerja efektif dalam jenis unit *front office* lain. Direkomendasikan bahwa unit ini dibantu / dilatih bersama dengan unit-unit tersebut.



Kompetensi Kunci

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1
2	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	2
3	Merencanakan dan mengorganisir aktifitas-aktifitas	1
4	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	1
5	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	1
6	Memecahkan Masalah	1
7	Menggunakan Teknologi	1



KODE UNIT : PAR.HT02.051.01
JUDUL UNIT : **MEMPROMOSIKAN PRODUK DAN JASA KEPADA PELANGGAN**
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan pengetahuan dan keterampilan yang dibutuhkan untuk mempromosikan produk dan jasa kepada pelanggan. Unit ini berkaitan dengan situasi dimana fungsi seorang penjual bukanlah merupakan fokus utama aktifitas kerja. Unit ini memiliki kaitan dengan unit dimana fungsi penjual merupakan fokus utama aktifitas kerja.

ELEMEN KOMPETENSI		KRITERIA UNJUK KERJA
01	Mengembangkan pengetahuan produk/jasa dan pasar	<ul style="list-style-type: none">1.1 Mengambil kesempatan yang ada untuk mengembangkan pengetahuan tentang produk/jasa.1.2 Riset formal dan Informal digunakan untuk memperbaharui pengetahuan.1.3 Umpan balik dari pelanggan dan observasi di tempat kerja digunakan untuk mengevaluasi produk, jasa serta kegiatan promosi.1.4 Pengetahuan yang diperoleh digunakan bersama dengan rekan kerja untuk meningkatkan efektifitas penjualan dalam tim.1.5 Informasi yang diperoleh dari pengalaman tempat kerja dan kontak langsung kepada orang yang berkepentingan sebagai pertimbangan dalam perencanaan yang akan datang.1.6 Perubahan-perubahan untuk memenuhi keinginan pelanggan harus diidentifikasi.1.7 Ide-ide untuk penyesuaian produk dan jasa untuk memenuhi kebutuhan pelanggan disarankan untuk orang yang berkepentingan menurut kebijakan perusahaan.
02	Mendorong pelanggan menggunakan dan membeli produk dan jasa	<ul style="list-style-type: none">2.1 Informasi akurat tentang produk dan jasa ditawarkan kepada pelanggan.2.2 Teknik penjualan digunakan untuk mendorong penggunaan dan pembelian produk jasa.2.3 Pelanggan harus diperingatkan tentang adanya kemungkinan 'extras' dan 'add-ons'.2.4 Produk and layanan dipromosikan sesuai dengan tujuan dan fokus promosi perusahaan.

BATASAN VARIABEL

1. Unit ini berlaku untuk seluruh sektor pariwisata dan perhotelan.
2. Riset formal dan informal meliputi namun tidak terbatas kepada:
 - 2.1 diskusi dengan rekan kerja
 - 2.2 membaca informasi perusahaan
 - 2.3 riset brosur informasi produk dan jasa
 - 2.4 media umum.
3. Produk dan jasa meliputi namun tidak terbatas kepada:
 - 3.1 tur dan and transportasi
 - 3.2 konferensi dan konvensi
 - 3.3 fungsi pertemuan
 - 3.4 hiburan
 - 3.5 jasa belanja
 - 3.6 fasilitas restoran
 - 3.7 makan dan minuman
 - 3.8 jasa 'add-on' .



PANDUAN PENILAIAN

1. Pengetahuan dan keterampilan penunjang

Untuk mendemonstrasikan kompetensi, dibutuhkan keterampilan dan pengetahuan dalam bidang berikut ini:

- 1.1 masalah hukum apapun yang memiliki dampak atas penjualan produk dan jasa
- 1.2 pengetahuan yang mendalam tentang produk dan jasa perusahaan
- 1.3 teknik penjualan.

2. Konteks penilaian

Unit ini dapat dinilai berdasarkan saat bekerja atau tidak bekerja. Penilaian harus mencakup demonstrasi praktek baik di tempat kerja maupun melalui suatu simulasi. Unit ini harus didukung oleh serangkaian metode untuk menilai pengetahuan penunjang.

3. Aspek penting penilaian

Mencari:

- 3.1 kemampuan menggunakan teknik penjualan untuk mempromosikan produk dan jasa dalam konteks kepariwisataan dan perhotelan tertentu
- 3.2 pengetahuan tentang konteks-konteks yang mungkin menerapkan promosi produk dan jasa.

4. Kaitan dengan unit-unit lain

4.1 Unit ini harus dinilai dengan atau setelah unit-unit berikut ini:

4.1.1 Komunikasi di Telepon

4.1.2 Unit-unit mengenai keterampilan jasa/operasional yang berlaku di sektor industri tertentu.

4.2 Tergantung kepada sektor industri dan tempat kerja, pelatihan gabungan juga dapat dianggap cocok.

4.3 Perhatian harus diberikan pengembangan pelatihan agar dapat memenuhi persyaratan-persyaratan unit ini.

Untuk pelatihan pra-kejuruan umum, perusahaan harus memberikan pelatihan yang mempertimbangkan serangkaian penuh konteks industri tanpa pengaruh terhadap sektor individu. Batasan Variabel akan membantu dalam hal ini. Untuk sektor penyampaian tertentu, pelatihan harus disesuaikan untuk memenuhi kebutuhan-kebutuhan sektor tersebut.

Kompetensi Kunci

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	2
2	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	2
3	Merencanakan dan mengorganisir aktifitas-aktifitas	1
4	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	1
5	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	1
6	Memecahkan Masalah	2
7	Menggunakan Teknologi	1



KODE UNIT : PAR.HT02.052.01
JUDUL UNIT : MENANGANI SITUASI KONFLIK
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan pengetahuan dan keterampilan yang dibutuhkan untuk menangani situasi masalah pribadi yang rumit antara pelanggan dan rekan kerja.

ELEMEN KOMPETENSI		KRITERIA UNJUK KERJA
01	Mengidentifikasi situasi konflik	1.1 Potensi konflik harus cepat diidentifikasi dan harus mengambil tindakan cepat dan bijaksana untuk mencegah meluasnya situasi tersebut. 1.2 Situasi dimana keselamatan personal pelanggan atau rekan kerja yang mungkin terancam harus diidentifikasi secara cepat dan bantuan yang tepat harus diorganisir.
02	Memecahkan situasi konflik	2.1 Tanggung jawab diambil untuk mencari solusi konflik dalam ruang lingkup tanggung jawab individu. 2.2 Seluruh titik pandang didukung, diterima dan diperlakukan dengan hormat. 2.3 Keterampilan komunikasi efektif digunakan untuk membantu dalam penangan konflik. 2.4 Teknik pemecahan konflik yang diterima digunakan untuk menangani situasi konflik dan mengembangkan solusinya.
03	Memberi tanggapan terhadap keluhan pelanggan	3.1 Keluhan-keluhan ditangani secara bijaksana, sopan dan ramah. 3.2 Tanggung jawab diambil untuk memecahkan masalah keluhan-keluhan tersebut. 3.3 Sifat dan rincian keluhan dibuktikan dan disetujui oleh pelanggan. 3.4 Tindakan yang tepat diambil untuk memecahkan masalah keluhan demi kepuasan pelanggan bilaman memungkinkan. 3.5 Bila tepat, teknik-teknik digunakan untuk mengubah keluhan menjadi kesempatan untuk mendemonstrasikan pelayanan pelanggan berkualitas tinggi. 3.6 Dokumentasi yang diperlukan dilengkapi secara akurat dan jelas dalam jangka waktu tertentu.

BATASAN VARIABEL

1. Unit ini berlaku untuk seluruh sektor-sektor pariwisata dan perhotelan
2. Situasi konflik dapat meliputi namun tidak terbatas kepada:
 - 2.1 keluhan pelanggan
 - 2.2 konflik diantara rekan kerja
 - 2.3 izin masuk yang ditolak
 - 2.4 orang yang terpengaruh alkohol atau obat-obatan terlarang
 - 2.5 penolakan dari lokasi kerja pelanggan yang tertunda.

PANDUAN PENILAIAN

1. Pengetahuan dan keterampilan penunjang
Mendemonstrasikan kompetensi, dibutuhkan tanda keterampilan dan pengetahuan dibidang berikut ini:
 - 1.1 keterampilan pemecahan konflik (digabungkan dengan keterampilan komunikasi)
 - 1.2 keterampilan memecahkan masalah
 - 1.3 prosedur untuk keluhan pelanggan.
2. Konteks penilaian
Unit ini dapat dinilai berdasarkan saat bekerja atau tidak bekerja. Penilaian harus meliputi demonstrasi praktek baik di tempat kerja maupun melalui suatu simulasi. Unit ini harus didukung oleh serangkaian metode untuk menilai pengetahuan penunjang.
3. Aspek penting penilaian
Mencari:
 - 3.1 pengetahuan teknik pemecahan konflik
 - 3.2 kemampuan menerapkan teknik pemecahan konflik untuk memecahkan jenis situasi konflik yang berbeda dalam konteks yang tepat untuk sektor tersebut dan tempat kerja.
4. Kaitan dengan unit-unit lain
 - 4.1 Unit ini menopang kinerja efektif dalam suatu jenis unit-unit lain. Yang tergantung kepada sektor industri dan tempat kerja, penilaian/pelatihan gabungan mungkin cocok. Contoh mungkin meliputi namun tidak terbatas kepada:
 - 4.1.1 Mengkoordinasi Produksi Brosur dan Materi Penjualan (Pariwisata)
 - 4.1.2 Membangun dan Melaksanakan Hubungan Bisnis



- 4.1.3 Memonitor Operasi Kerja
4.1.4 seluruh unit pelatihan.
- 4.2 Catatan bahwa pemecahan masalah dicantumkan dalam kedua ini ini dan unit Memonitor Operasi Pekerjaan. Perhatian harus diberikan untuk menghindari duplikasi dalam penilaian dan pelatihan.
- 4.3 Harus diperhatikan pengembangan pelatihan agar dapat memenuhi persyaratan-persyaratan unit ini. Untuk pelatihan pra-kejuruan umum, perusahaan harus memberikan pelatihan yang mempertimbangkan jenis penuh dari konteks industri tanpa adanya pengaruh terhadap sektor-sektor individu. Batasan Variabel akan membantu dalam hal ini. Untuk sektor penyampaian tertentu, pelatihan harus disesuaikan untuk memenuhi kebutuhan-kebutuhan sektor tersebut.

Kompetensi Kunci

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	2
2	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	3
3	Merencanakan dan mengorganisir aktifitas-aktifitas	2
4	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	3
5	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	-
6	Memecahkan Masalah	3
7	Menggunakan Teknologi	1



KODE UNIT : PAR.HT03.045.01
JUDUL UNIT : MEMIMPIN DAN MENGELOLA SUMBER DAYA MANUSIA
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan keterampilan dan pengetahuan yang dibutuhkan untuk memimpin dan menangani team di tempat kerja. Juga terfokus pada kepemimpinan, motivasi dan kerja tim.

ELEMEN KOMPETENSI		KRITERIA UNJUK KERJA	
01	Model kinerja standar tinggi dan sikap	1.1	Kinerja individu memberikan model peran positif untuk orang lain.
		1.2	Kinerja individu menunjukkan dukungan untuk dan komitmen tujuan perusahaan.
		1.3	Orang diperlakukan dengan sikap hormat, integritas dan simpati.
02	Mengembangkan komitmen tim dan kerjasama	2.1	Rencana dan tujuan dikembangkan dengan cara berkonsultasi dengan tim dan dikomunikasikan secara jelas.
		2.2	Rencan dan tujuan harus konsisten dengan tujuan perusahaan.
		2.3	Harapan, peranan dan tanggung jawab dikomunikasikan dengan cara mendorong individu/tim untuk bertanggung jawab atas pekerjaan mereka.
		2.4	Usaha dan kontribusi individu/tim diidentifikasi, didukung, dinilai dan diberi penghargaan.
		2.5	Gaya komunikasi terbuka dan bersifat mendukung dijadikan model dan didukung dalam tim.
		2.6	Berbagi informasi dari lingkungan yang lebih luas dengan tim.
		2.7	Dukungan dan bimbingan diberikan termasuk representasi kepentingan tim dalam lingkungan yang lebih luas.
03	Menangani kinerja tim	3.1	Menilai keterampilan anggota tim dan menyediakan kesempatan untuk pengembangan keterampilan individu.
		3.2	Memonitor kinerja tim untuk memastikan kemajuan kearah pencapaian tujuan perusahaan.
		3.3	Mendelegasikan tugas dan tanggung jawab dan memonitor secara tepat.
		3.4	Memberikan dukungan pelatihan dan nasehat pada anggota tim.
		3.5	Mengakui prestasi/pencapaian tim dan memberi penghargaan.

BATASAN VARIABEL

1. Unit ini berlaku untuk seluruh sektor pariwisata dan perhotelan.
2. Tim dapat berupa:
 - 2.1 berdasarkan proyek
 - 2.2 tim tetap.

PANDUAN PENILAIAN

1. Keterampilan dan pengetahuan penunjang
Untuk mendemonstrasikan kompetensi, dibutuhkan petunjuk keterampilan dan pengetahuan di bidang berikut ini:
 - 1.1 sifat manajemen dan kepemimpinan
 - 1.2 prinsip-prinsip kerja tim
 - 1.3 motivasi dan kepemimpinan
 - 1.4 pemecahan konflik dalam hubungan khusus dengan pimpinan
 - 1.5 masalah hubungan industrial dalam manajemen orang
 - 1.6 kesempatan kerja yang sama.
2. Konteks penilaian
Unit ini dinilai berdasarkan pada saat bekerja atau tidak bekerja. Penilaian harus mencakup peragaan praktis baik di tempat kerja maupun melalui simulasi. Portfolio petunjuk yang berkaitan dengan pengalaman tempat kerja dianggap sesuai. Aktivitas yang disimulasikan harus mencerminkan tempat kerja dan dapat terjadi selama beberapa periode waktu untuk memungkinkan peserta menuju pada pelaksanaan dan aspek pengawasan dari inis inis. Hal ini harus didukung oleh jenis metode untuk menilai pengetahuan penunjang.
3. Aspek penting penilaian
Mencari:
 - 3.1 kemampuan untuk membangun semangat tim yang positif dan penanganan yang efektif kinerja tim secara keseluruhan dalam konteks pariwisata dan perhotelan tertentu
 - 3.2 pengetahuan tentang kepemimpinan, motivasi dan prinsip-prinsip penanganan orang.



4. Kaitan dengan unit-unit lain
- 4.1 Unit ini harus dinilai dengan atau setelah unit-unit berikut ini:
- 4.1.1 Menangani Situasi Konflik
- 4.1.2 Memonitor Operasi Pekerjaan
- 4.1.3 Menangani Keragaman di Tempat Kerja
- 4.1.1 Mengembangkan dan Melaksanakan Rencana Operasional.
- 4.2 Yang tergantung pada sektor industri dan tempat kerjanya, pelatihan gabungan juga dapat dianggap sesuai dengan pelatihan-pelatihan dan unit-unit lain yang berkaitan.
- 4.3 Perhatian harus diberikan untuk menghindari duplikasi dengan unit Mengembangkan dan Mempertahankan Pengetahuan Hukum yang Dibutuhkan Untuk Aktivitas Bisnis.
- 4.4 Perhatian harus diberikan pada pengembangan pelatihan untuk memenuhi persyaratan dalam unit ini. Untuk pelatihan kejuruan umum, perusahaan harus menyediakan pelatihan yang mempertimbangkan jenis konteks dengan tanpa basis kearah sektor individu. Batasan Variabel akan membantu dalam hal ini. Untuk sektor penyampaian khusus, pelatihan harus dirancang untuk memenuhi kebutuhan sektor tersebut.

Kompetensi Kunci

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	3
2	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	3
3	Merencanakan dan mengorganisir aktifitas-aktifitas	3
4	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	3
5	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	1
6	Memecahkan Masalah	3
7	Menggunakan Teknologi	1



KODE UNIT : PAR.HT03.047.01
JUDUL UNIT : MENGELOLA HUBUNGAN DI TEMPAT KERJA
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan keterampilan dan pengetahuan yang dibutuhkan untuk menangani hubungan tempat kerja, dari suatu sudut pandang hubungan industri. Unit ini terfokus pada keterampilan yang dibutuhkan oleh seluruh manajer.

ELEMEN KOMPETENSI		KRITERIA UNJUK KERJA	
01	Membangun suasana hubungan industrial yang positif	1.1	Karyawan diberikan informasi yang tidak memihak dan akurat tentang masalah industri yang mungkin mempengaruhinya.
		1.2	Perubahan atau masalah tempat kerja, yang dapat menyebabkan keresahan industri diidentifikasi.
		1.3	Penyebab potensial keresahan industri lingkungan luar diidentifikasi.
		1.4	Kondisi pekerjaan diciptakan sesuai dengan undang-undang yang berkaitan dan pemberian penghargaan/persetujuan industri.
		1.5	Mekanisme untuk konsultasi dengan staf dan mempermudah komunikasi dua arah dilaksanakan.
		1.6	Struktur yang bersifat konsultasi identifikasi dan resolusi ketidakpuasan dibina.
02	Membangun dan mewujudkan prosedur formal industri	2.1	Prosedur dikembangkan bekerja sama dengan pihak yang terkait, antara lain: 2.1.1 penyuluhan 2.1.2 kedisiplinan staf 2.1.3 ketidakpuasan 2.1.4 pemecahan perselisihan.
		2.2	Prosedur dikomunikasikan kepada seluruh staf yang tepat.
		2.3	Proses yang disepakati digunakan dan dimonitor serta penyesuaian yang tepat dilakukan dengan cara berkonsultasi dengan pihak yang berkaitan.

BATASAN VARIABEL

- Unit ini berlaku untuk seluruh sektor pariwisata dan perhotelan.
Pihak yang berkaitan harus mencakup persatuan dan kelompok majikan yang sesuai dengan sektor industri.

PANDUAN PENILAIAN

- Keterampilan dan pengetahuan penunjang
Untuk mendemonstrasikan kompetensi, dibutuhkan petunjuk keterampilan dan pengetahuan di bidang berikut ini:
 - suatu pandangan umum dari sistem hubungan industri Australia dan negara/territori yang berkaitan
 - peranan perserikatan dalam industri pariwisata/perhotelan
 - peranan kelompok perserikatan-perserikatan dalam industri pariwisata /perhotelan
 - ketentuan-ketentuan dibawah keputusan yang berkaitan
 - prosedur-prosedur untuk persetujuan tempat kerja
 - pemberian nasehat formal dan prosedur pemecahan perselisihan industri.
- Konteks penilaian
Unit ini dinilai berdasarkan pada saat bekerja atau tidak bekerja. Penilaian harus mencakup peragaan praktis baik di tempat kerja maupun melalui simulasi. Portfolio petunjuk yang berkaitan dengan pengalaman tempat kerja dianggap sesuai. Aktivitas yang disimulasikan harus mencerminkan tempat kerja dan dapat terjadi selama beberapa periode waktu untuk memungkinkan peserta menuju pada pelaksanaan dan aspek pengawasan dari unit ini. Hal ini harus didukung oleh jenis metode untuk menilai pengetahuan penunjang.
- Aspek penting penilaian
Mencari:
 - pengetahuan tentang hubungan-hubungan internasional dan permasalahannya serta peraturan-peraturan khusus untuk diterapkan pada sektor tertentu
 - kemampuan menginterpretasikan keputusan dan kesepakatan industrial
 - kemampuan mengembangkan prosedur dan menangani masalah pada industri.
- Kaitan dengan unit-unit lain
 - Unit ini harus dinilai dengan atau setelah unit-unit berikut ini:



- 4.1.1 Menangani Situasi Konflik
- 4.1.2 Membina dan Melaksanakan Hubungan Bisnis
- 4.1.3 Memonitor Operasi Kerja
- 4.1.4 Memimpin dan Menangani Orang
- 4.1.1 Menangani Keragaman/Perbedaan di Tempat Kerja.
- 4.2 Perhatian harus diberikan untuk menghindari duplikasi dengan unit Mengembangkan dan Mempertahankan Pengetahuan Hukum yang Dibutuhkan untuk Pemenuhan Aktivitas Bisnis.
- 4.3 Perhatian harus diberikan pada pengembangan pelatihan untuk memenuhi persyaratan dalam unit ini. Untuk pelatihan kejuruan umum, perusahaan harus menyediakan pelatihan yang mempertimbangkan jenis konteks tanpa basis kearah sektor individu. Batasan Variabel akan membantu dalam hal ini. Untuk sektor penyampaian khusus, pelatihan harus dirancang untuk memenuhi kebutuhan sektor tersebut.

Kompetensi Kunci

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	3
2	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	3
3	Merencanakan dan mengorganisir aktifitas-aktifitas	3
4	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	3
5	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	1
6	Memecahkan Masalah	3
7	Menggunakan Teknologi	1



KODE UNIT : **PAR.HT03.048.01**
JUDUL UNIT : **MEMBERIKAN BIMBINGAN KEPADA KOLEGA**
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan keterampilan dan pengetahuan yang dibutuhkan untuk bertindak sebagai penasehat bisnis untuk orang lain dalam industri tersebut. Untuk mencapai kompetensi dalam unit ini, dibutuhkan pengalaman tempat kerja yang signifikan.

ELEMEN KOMPETENSI		KRITERIA UNJUK KERJA	
01	Membina hubungan dengan yang diberi nasehat (mentoree)	1.1	Gaya komunikasi efektif digunakan untuk mengembangkan kepercayaan, keyakinan dan jalinan rasa simpati.
		1.2	Kesepakatan tentang bagaimana hubungan akan dilakukan termasuk: 1.2.1 waktu yang dilibatkan bagi kedua belah pihak 1.2.2 kerahasiaan informasi 1.2.3 ruang lingkup masalah yang akan diliputi.
		1.3	Apa yang menjadi tujuan dan harapan harus didiskusikan dan diklarifikasikan.
02	Menawarkan dukungan pemberian nasehat (mentoring)	2.1	Orang yang diberi nasehat dibantu dalam mengidentifikasi dan mengevaluasi pilihan untuk mencapai tujuan yang disepakati.
		2.2	Berbagi pengalaman dan pengetahuan pribadi dengan orang yang diberi nasehat untuk membantu membuat kemajuan kearah tujuan yang disepakati.
		2.3	Orang yang diberi nasehat didukung untuk membuat keputusan dan bertanggung jawab atas tindakan / solusi masalah yang sedang pertimbangan.
		2.4	Sarang dan bantuan yang bersifat mendukung diberikan dengan cara, yang memungkinkan orang yang diberi nasehat bertanggungjawab atas pencapaian tujuan mereka sendiri.
		2.5	Perubahan dalam hubungan pemberian nasehat diakui dan dibicarakan secara terbuka.
		2.6	Penyesuaian terhadap hubungan dilakukan dengan mempertimbangkan kebutuhan baik si pemberi nasehat maupun yang diberi nasehat.

BATASAN VARIABEL

1. Unit ini berlaku untuk seluruh sektor pariwisata dan perhotelan.
2. Pemberi nasehat dan penerima nasehat dapat bekerja dalam perusahaan yang sama atau dalam perusahaan yang berbeda.
3. Proses pemberian nasehat dapat diterapkan pada bidang bisnis / usaha profesional.

PANDUAN PENILAIAN

1. Keterampilan dan pengetahuan penunjang
Untuk mendemonstrasikan kompetensi, dibutuhkan petunjuk keterampilan dan pengetahuan di bidang berikut yang:
 - 1.1 pengertian tentang pemberian nasehat, peranan dan keuntungan potensialnya
 - 1.2 komunikasi dalam hubungan dengan pendengaran, pertanyaan dan komunikasi non-verbal
 - 1.3 pengetahuan dan pengalaman bidang bisnis dimana yang diberi nasehat berusaha.
2. Konteks penilaian
Unit ini dinilai berdasarkan saat bekerja atau tidak bekerja. Penilaian harus mencakup peragaan praktis baik ditempat kerja maupun melalui simulasi. Hal ini harus didukung oleh jenis metode-metode untuk menilai pengetahuan penunjang.
3. Aspek penting penilaian
Mencari:
 - 3.1 kemampuan untuk menggunakan pengetahuan dan pengalaman untuk membantu individu lain untuk mencapai tujuan mereka yang telah disepakati
 - 3.2 penerapan gaya komunikasi yang efektif
 - 3.3 pemahaman peranan dan keuntungan pemberian nasehat dalam bisnis.
4. Kaitan dengan unit-unit lain



- 4.1 Dimana unit ini memiliki kaitan erat dengan banyak unit kepemimpinan lain, direkomendasikan bahwa unit ini dinilai tersendiri.
- 4.2 Perhatian harus diberikan pada pengembangan pelatihan untuk memenuhi persyaratan dalam unit ini. Untuk pelatihan kejuruan umum, perusahaan harus menyediakan pelatihan yang mempertimbangkan jenis konteks dengan tanpa basis kearah sektor individu. Batasan Variabel akan membantu dalam hal ini. Untuk sektor penyampaian khusus, pelatihan harus dirancang untuk memenuhi kebutuhan sektor tersebut.

Kompetensi Kunci

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	3
2	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	3
3	Merencanakan dan mengorganisir aktifitas-aktifitas	3
4	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	3
5	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	1
6	Memecahkan Masalah	3
7	Menggunakan Teknologi	1



KODE UNIT : PAR.HT03.050.01
JUDUL UNIT : MENANGANI KUALITAS LAYANAN PELANGGAN
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan keterampilan dan pengetahuan yang dibutuhkan untuk menangani mutu layanan pelanggan di tempat kerja.

ELEMEN KOMPETENSI		KRITERIA UNJUK KERJA	
01	Mengembangkan dan melaksanakan pendekatan untuk meningkatkan kualitas layanan pelanggan	1.1	Riset formal/informasi digunakan untuk memperoleh informasi tentang kebutuhan, pengharapan dan tingkat kepuasan konsumen.
		1.2	Perubahan dalam lingkungan internal dan eksternal dipertimbangkan dalam hal perencanaan mutu layanan.
		1.3	Kesempatan untuk kolega berpartisipasi dalam proses perencanaan layanan konsumen diberikan.
		1.4	Pendekatan dikembangkan dan dikomunikasikan kepada kolega dan pelanggan.
02	Memonitor dan menyesuaikan layanan konsumen	2.1	Standar layanan konsumen dimonitor di tempat kerja sesuai dengan kebijakan dan prosedur perusahaan.
		2.2	Umpun balik dicari secara terus menerus.
		2.3	Kepeelatihan digunakan untuk membantu kolega menangani masalah layanan konsumen.
		2.4	Kolega didorong untuk bertanggungjawab atas layanan konsumen.
		2.5	Masalah layanan konsumen diidentifikasi dan penyesuaian dilakukan untuk memastikan mutu layanan lanjutan.
		2.6	Penyesuaian dikomunikasikan untuk seluruh penyesuaian yang terlibat dalam penyampaian layanan dalam rangka waktu yang tepat.

BATASAN VARIABEL

- Unit ini berlaku untuk seluruh sektor pariwisata dan perhotelan.
- Kebutuhan riset formal dan informal mencakup namun tidak terbatas pada:
 - bicara kepada konsumen
 - riset bersifat kualitatif dan kuantitatif
 - mencari umpun balik dari kolega penyampaian layanan
 - analisa lingkungan yang bersaing
 - analisa industri dan trend pasar.

PANDUAN PENILAIAN

- Keterampilan dan pengetahuan penunjang
Untuk mendemonstrasikan kompetensi, dibutuhkan petunjuk keterampilan dan pengetahuan di bidang berikut ini:
 - prinsip-prinsip mengenai jaminan mutu dan penerapannya dalam pariwisata dan perhotelan dalam konteks manajemen (sistem manajemen mutu formal tidak diperlukan)
 - pengetahuan industri dan pasar sebagaimana penerapannya pada masalah mutu
 - lingkungan yang bersaing/kompetitif
 - pandangan umum tentang perkembangan produk dari suatu persektif layahan mutu.
- Konteks penilaian
Unit ini dinilai berdasarkan pada saat bekerja atau tidak sedang bekerja. Penilaian harus mencakup demonstrasi praktis baik di tempat kerja maupun melalui simulasi. Portfolio petunjuk yang berkaitan dengan pengalaman tempat kerja dianggap sesuai. Aktivitas yang disimulasikan harus mencerminkan tempat kerja dan dapat terjadi selama beberapa periode waktu untuk memungkinkan peserta menuju pada pelaksanaan dan aspek pengawasan dari inis ini. Hal ini harus didukung oleh jenis metode untuk menilai pengetahuan penunjang.
- Aspek penting penilaian
Mencari:
 - kemampuan untuk mengembangkan pendekatan pro-aktif terhadap peningkatan layanan konsumen dalam konteks pariwisata/perhotelan khusus
 - pengetahuan tentang prinsip-prinsip layanan mutu.



4. Kaitan dengan unit-unit lain
- 4.1 Unit ini harus dinilai dengan atau setelah unit-unit berikut ini :
Memimpin dan Menangani Orang.
 - 4.2 Juga ada kaitan erat antara unit ini dengan unit kepemimpinan lain. Yang tergantung pada sektor industri dan tempat kerjanya, penilaian/pelatihan gabungan dianggap sesuai dengan unit-unit tersebut.
 - 4.3 Perhatian harus diberikan pada pengembangan pelatihan untuk memenuhi persyaratan dalam unit ini. Untuk pelatihan kejuruan umum, perusahaan harus menyediakan pelatihan yang mempertimbangkan jenis konteks dengan tanpa basis kearah sektor individu. Batasan Variabel akan membantu dalam hal ini. Untuk sektor penyampaian khusus, pelatihan harus dirancang untuk memenuhi kebutuhan sektor tersebut.

Kompetensi Kunci

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	3
2	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	3
3	Merencanakan dan mengorganisir aktifitas-aktifitas	3
4	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	3
5	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	1
6	Memecahkan Masalah	3
7	Menggunakan Teknologi	1



KODE UNIT : PAR.HT03.057.01
JUDUL UNIT : MENGEMBANGKAN, MELAKSANAKAN DAN MEMANTAU RENCANA BISNIS
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan keterampilan dan pengetahuan yang dibutuhkan untuk perencanaan dan manajemen strategis.

ELEMEN KOMPETENSI		KRITERIA UNJUK KERJA	
01	Menyusun rencana bisnis	1.1	Rencana bisnis disusun dengan menggunakan teknik perencanaan bisnis yang diakui yang mencakup pertimbangan-pertimbangan hal berikut ini: 1.1.1 pernyataan misi 1.1.2 tujuan bisnis 1.1.3 produk potensial 1.1.4 lingkungan industri 1.1.5 lingkungan bisnis eksternal 1.1.6 analisa pasar 1.1.7 strategi pemasaran 1.1.8 strategi operasional 1.1.9 manajemen dan struktur organisasi 1.1.10 peraturan dan keterampilan karyawan 1.1.11 rencana dan proyeksi keuangan 1.1.12 rencanan dan jadwal tindakan 1.1.13 teknik evaluasi 1.1.14 etika industri 1.1.15 masalah hukum 1.1.16 pertimbangan lingkungan 1.1.17 manajemen mutu.
		1.2	Rencana bisnis disusun setelah berkonsultasi dengan seluruh staf yang terkait, manajemen dan yang lainnya sehingga seluruh perspektif dipertimbangkan dalam pengembangan rencana tersebut.
02	Melaksanakan rencana bisnis	2.1	Tujuan dan isi rencana tersebut dikomunikasikan secara tepat kepada personil yang terkait dengan cara yang dapat mempermudah: 2.1.1 pemahaman yang jelas atas rencana dan peranannya 2.1.2 pemahaman yang jelas dari tujuan, aktivitas dan tanggung jawab individu.
		2.2	Komunikasi yang tepat dan teknik kepemimpinan digunakan dalam manajemen rencana bisnis untuk mendorong: 2.2.1 pendekatan tim terhadap pencapaian dan tujuan 2.2.2 komitmen staf terhadap pencapaian komitmen target sampai dengan mutu layanan dalam pelaksanaan rencana tersebut.
		2.3	Staf didukung untuk memberikan input terus menerus terhadap rencana bisnis.
		2.4	Tindakan yang dirinci dalam rencana tersebut dilaksanakan dengan cara yang efisien sesuai dengan jadwal dan kemungkinannya.
03	Memonitor rencana bisnis	3.1	Rencana bisnis ditinjau secara reguler dan difungsikan kembali dalam hal perubahan situasi.
		3.2	Aktivitas dimonitor dengan menggunakan metode evaluasi yang dirinci dalam rencana tersebut dengan basis terus menerus dengan mempertimbangkan faktor-faktor berikut: 3.2.1 kemajuan terhadap tujuan 3.2.2 evaluasi aktivitas individu 3.2.3 kebutuhan akan perubahan rencana.
		3.3	Perubahan yang disepakati terhadap rencana dilaksanakan segera dalam konteks berikut ini: 3.3.1 kebutuhan untuk komunikasi efektif bagi staf sehubungan dengan alasan-alasan perubahan tersebut 3.3.2 kebutuhan untuk penjadwalan ulang atas rencana-rencana tindakan.
		3.4	Kebutuhan untuk penyediaan informasi secara tepat sehubungan dengan perubahan bagi pihak luar dan pelanggan.



BATASAN VARIABEL

1. Unit ini berlaku untuk seluruh sektor pariwisata dan perhotelan.
2. Rencana bisnis dapat untuk:
 - 2.1 usaha patungan berskala kecil
 - 2.2 bisnis berskala kecil yang ada
 - 2.3 divisi atau departemen perusahaan besar
 - 2.4 inisiatif pengembangan produk.

PANDUAN PENILAIAN

1. Keterampilan dan pengetahuan penunjang
Untuk memperagakan kompetensi, dibutuhkan petunjuk keterampilan dan pengetahuan di bidang berikut ini:
 - 1.1 pengetahuan dalam atas teknik perencanaan bisnis
 - 1.2 masalah bisnis dan hukum secara luas yang sesuai dengan konteks industri
 - 1.3 masalah ekonomi yang berdampak pada kinerja bisnis
 - 1.4 pengetahuan industri pariwisata dan perhotelan termasuk trend yang ada, struktur dan kebijakan pemerintah
 - 1.5 lingkungan bisnis internal dan eksternal sesuai dengan konteks industri
 - 1.6 keterampilan komunikasi dan kepemimpinan
 - 1.7 keterampilan riset.
2. Konteks penilaian
Unit ini dinilai berdasarkan pada saat bekerja atau tidak bekerja. Penilaian harus mencakup peragaan praktis baik di tempat kerja maupun melalui simulasi. Portfolio petunjuk yang berkaitan dengan pengalaman tempat kerja dianggap sesuai. Aktivitas yang disimulasikan harus mencerminkan tempat kerja dan dapat terjadi selama beberapa periode waktu untuk memungkinkan peserta menuju pada pelaksanaan dan aspek pengawasan dari unit ini. Hal ini harus didukung oleh jenis metode untuk menilai pengetahuan penunjang.
3. Aspek penting penilaian
Mencari:
 - 3.1 kemampuan mengembangkan dan melaksanakan rencana bisnis dalam tempat kerja pariwisata dan perhotelan tertentu. pendekatan terpadu dibutuhkan
 - 3.2 pengetahuan tentang seluruh jenis-jenis yang tercakup dalam Panduan Penilaian dan kemampuan menerapkan pengetahuan terhadap konteks industri tertentu.
4. Kaitan dengan unit-unit lain
 - 4.1 Unit ini harus dinilai dengan atau setelah sejumlah unit kepemimpinan lain (dan unit-unit pra-syarat) termasuk:
 - 4.1.1 Mengembangkan dan Melaksanakan Rencana Operasional
 - 4.1.2 Membangun dan Menjaga Keselamatan dan Keamanan Tempat Kerja
 - 4.1.3 Memimpin dan Menangani Orang
 - 4.1.4 Menangani Kualitas Layanan Konsumen
 - 4.1.5 Mengembangkan dan Menangani Strategi Pemasaran
 - 4.1.6 Menangani Operasi Keuangan
 - 4.1.7 Menangani Aset Fisik.
 - 4.2 Yang tergantung pada sektor industri dan tempat kerja, penilaian/pelatihan gabungan dianggap sesuai dengan unit-unit tersebut.
 - 4.3 Perhatian harus diberikan untuk menghindari duplikasi dengan unit Mengembangkan dan Mempertahankan Pengetahuan Hukum yang Dibutuhkan Untuk Pemenuhan Aktivitas Bisnis.
 - 4.4 Perhatian harus diberikan pada pengembangan pelatihan untuk memenuhi persyaratan dalam unit ini. Untuk pelatihan kejuruan umum, perusahaan harus menyediakan pelatihan yang mempertimbangkan jenis konteks dengan tanpa basis kearah sektor individu. Batasan Variabel akan membantu dalam hal ini. Untuk sektor penyampaian khusus, pelatihan harus dirancang untuk memenuhi kebutuhan sektor tersebut.

Kompetensi Kunci

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	3
2	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	3
3	Merencanakan dan mengorganisir aktifitas-aktifitas	3
4	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	3
5	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	2
6	Memecahkan Masalah	3
7	Menggunakan Teknologi	2



KODE UNIT : PAR.HT03.055.01
JUDUL UNIT : MENGELOLA DAN MENGADAKAN PERSEDIAAN
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan keterampilan dan pengetahuan yang dibutuhkan untuk membuat sistem pembelian barang dalam konteks pariwisata dan perhotelan.

ELEMEN KOMPETENSI		KRITERIA UNJUK KERJA	
01	Membangun dan melaksanakan proses persediaan dan pesanan	1.1	Proses persediaan dan pesanan dibuat dan dilaksanakan di tempat kerja.
		1.2	Kualitas pesanan ekonomis dibuat berdasarkan pada informasi internal dan saran supplier.
		1.3	Tingkat persediaan ditentukan sesuai dengan musim ramai, perayaan khusus dan waktu supplier.
		1.4	Proses dikembangkan dengan mencakup pengawasan mutu selama proses persediaan dan pengiriman.
02	Membangun dan melaksanakan sistem kontrol persediaan	2.1	Sistem kontrol persediaan dikembangkan dan dikomunikasikan kepada seluruh staf terkait.
		2.2	Sistem kontrol khusus diterapkan pada barang-barang yang menunjukkan kemungkinan besar untuk hilang.
		2.3	Seperangkat data digunakan untuk menghitung metode standar termasuk ukuran-ukuran dan hal ini dikomunikasikan kepada staff yang terkait.
		2.4	Sistem dimonitor di tempat kerja dan penyesuaian dilakukan sesuai dengan umpan balik dan pengalaman operasional.
		2.5	Staf dilatih untuk meminimalkan hilangnya persediaan.
03	Mengembangkan peraturan persediaan yang optimal	3.1	Mutu persediaan dievaluasi berdasarkan pada umpan balik dari kolega dan pelanggan.
		3.2	Pemasok yang potensial dilihat dan dibahas sesuai peraturan perusahaan.
		3.3	Spesifikasi pembelian dikembangkan.
		3.4	Supplier dinilai spesifikasinya.
		3.5	sumber-sumber persediaan ditambah sesuai dengan penilaian.

BATASAN VARIABEL

- Unit ini berlaku untuk seluruh perusahaan perhotelan.
- Persediaan mencakup namun tidak terbatas pada:
 - makanan dan minuman
 - linen
 - persediaan *housekeeping*
 - alat-alat kantor
 - bahan pembersih dan bahan kimia
 - barang-barang lain.
- Data untuk pembinaan sistem kontrol persediaan mencakup namun tidak terbatas pada:
 - hasil tes
 - gambaran data penjualan
 - angka-angka persediaan.
- Sistem kontrol persediaan mencakup namun tidak terbatas pada:
 - point sistem penjualan terpadu
 - penyitaan/impress
 - buku besar
 - kartu barang
 - sistem pengambilan barang persediaan
 - sistem valuasi barang persediaan
 - sistem pelaporan barang persediaan.

PANDUAN PENILAIAN

- Keterampilan dan pengetahuan penunjang
Untuk mendemonstrasikan kompetensi, dibutuhkan petunjuk keterampilan dan pengetahuan di bidang-bidang berikut ini:
 - metode-metode valuasi persediaan
 - metode-metode uji hasil



- 1.3 perencanaan
- 1.4 pengetahuan pemasok dan pasar.
2. Konteks penilaian
Unit ini dinilai berdasarkan pada saat bekerja atau tidak bekerja. Penilaian harus mencakup demonstrasi praktis baik di tempat kerja maupun melalui simulasi. Portfolio petunjuk yang berkaitan dengan pengalaman tempat kerja dianggap sesuai. Aktivitas yang disimulasikan harus mencerminkan tempat kerja dan dapat terjadi selama beberapa periode waktu untuk memungkinkan peserta menuju pada pelaksanaan dan aspek pengawasan dari unit ini. Hal ini harus didukung oleh jenis metode untuk menilai pengetahuan penunjang.
3. Aspek penting penilaian
Mencari:
kemampuan untuk mengembangkan dan pembelian persediaan serta sistem kontrol dalam konteks pariwisata dan perhotelan tertentu.
4. Kaitan dengan unit-unit lain
 - 4.1 Unit ini harus dinilai dengan atau setelah unit-unit berikut ini:
 - 4.1.1 Membina dan Melaksanakan Hubungan Bisnis
 - 4.1.1 Mengembangkan dan Melaksanakan Rencana Operasional.
 - 4.2 Perhatian harus diberikan pada pengembangan pelatihan untuk memenuhi persyaratan dalam unit ini. Untuk pelatihan kejuruan umum, perusahaan harus menyediakan pelatihan yang mempertimbangkan jenis konteks dengan tanpa basis kearah sektor individu. Batasan Variabel akan membantu dalam hal ini. Untuk sektor penyampaian khusus, pelatihan harus dirancang untuk memenuhi kebutuhan sektor tersebut.

Kompetensi Kunci

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	3
2	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	3
3	Merencanakan dan mengorganisir aktifitas-aktifitas	3
4	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	3
5	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	2
6	Memecahkan Masalah	3
7	Menggunakan Teknologi	2



KODE UNIT : PAR.HT03.053.01
JUDUL UNIT : MENGATUR OPERASI KEUANGAN
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan keterampilan dan pengetahuan yang dibutuhkan untuk menangani operasi keuangan sehari-hari dalam perusahaan pariwisata dan perhotelan. Unit ini tidak dimaksudkan untuk mencakup keterampilan akuntansi khusus yang dilaksanakan oleh akuntan yang berkualifikasi.

ELEMEN KOMPETENSI		KRITERIA UNJUK KERJA	
01	Mengembangkan pendekatan terhadap manajemen keuangan	1.1	Ruang lingkup persyaratan manajemen keuangan dinilai.
		1.2	Kebutuhan atas bantuan akunting ahli diidentifikasi dan diorganisir.
		1.3	Pendekatan terhadap manajemen keuangan dikembangkan berdasarkan pada pengarahannya dan tujuan perusahaan secara keseluruhan.
		1.4	Sistem dan prosedur manajemen keuangan dikembangkan sesuai dengan kebutuhan perusahaan.
02	Mengembangkan dan memonitor prosedur dan sistem keuangan	2.1	Pentingnya tujuan keuangan, kontrol dan sistem manajemen diterangkan sepenuhnya kepada seluruh staf.
		2.2	Prosedur dan sistem dikembangkan untuk memenuhi peraturan undang-undang dan peraturan kontrol internal.
		2.3	Prosedur dan sistem dikembangkan untuk pengawasan pemasukan dan pemastian pembayaran perkiraan/account.
		2.4	Pemenuhan prosedur dan sistem diperiksa secara reguler.
		2.5	Alur informasi keuangan dalam perusahaan dimonitor sehubungan dengan mata uang, keakurasiannya dan relevansinya.
		2.6	Sistem manajemen keuangan ditinjau kembali dan penyesuaian dilakukan sesuai dengan kebutuhan perusahaan.
03	Menyusun dan memonitor perkiraan	3.1	Sistem ayat/entry asli diawasi untuk menjaga keakurasiannya dan mata uang.
		3.2	Buku besar diawasi dan disesuaikan sesuai dengan praktek akunting yang diterima umum.
		3.3	Laporan tentang posisi keuangan yang ada dibuat secara akurat.
		3.4	Laporan pemasukan dan pengeluaran disusun secara akurat.
		3.5	Laporan dana alur kas disusun secara akurat.
04	Membuat keputusan penentuan harga	4.1	Keputusan penentuan harga dibuat berdasarkan pada data keuangan yang akurat dan yang ada dan data pangsa pasar.
		4.2	Biaya tetap, variabel dan semi-variabel diidentifikasi secara akurat.
		4.3	Analisa biaya-volume-laba dilakukan secara benar dan diinterpretasikan dengan mempertimbangkan batasan-batasan dari prosesnya.
		4.4	Margin laba dihitung secara akurat sesuai dengan kebijakan perusahaan.
05	Memonitor kinerja keuangan	5.1	Anggaran dimonitor terhadap target kinerjanya dengan basis reguler.
		5.2	Anggaran korektif dinegosiasikan bilamana perlu.
		5.3	Laporan rugi laba disusun dan diinterpretasikan secara akurat.
		5.4	Analisa rasio keuangan dilaksanakan secara benar dan informasi digunakan untuk membantu dalam perencanaan keuangan.
		5.5	Tindakan koreksi diambil dimana perlu.
		5.6	Umpan balik tentang kinerja positif dikomunikasikan kepada personil yang tepat.
06	Perkiraan kebutuhan keuangan tentang proyek-proyek tertentu	6.1	Persyaratan dan proyeksi keuangan untuk proyek-proyek tertentu diramalkan secara efektif yang mencakup pertimbangan-pertimbangan faktor-faktor berikut ini: 6.1.1 implikasi alur kas 6.1.2 ketersediaan sumber dana jangka pendek dan panjang 6.1.3 kelayakan pasar dari proyek tersebut 6.1.4 penilaian pemasukan dan pengeluaran dalam pandangan penentuan waktu proyek 6.1.5 riset yang akurat tentang rincian pembiayaan 6.1.6 tingkat resiko keuangan yang terlibat 6.1.7 analisa keuntungan biaya 6.1.8 tingkat laba yang diinginkan dari proyek 6.1.9 dampak proyek pada posisi keuangan perusahaan secara menyeluruh 6.1.10 Lingkungan industri dan faktor-faktor persaingan.
		6.2	Bantuan tenaga ahli dicari jika perlu.



07	Menyusun proposal keuangan untuk proyek-proyek tertentu	7.1 Proposal keuangan disusun yang mencantumkan: 7.1.1 pandangan umum proyek dan tujuannya 7.1.2 tujuan dan jumlah keuangan yang dibutuhkan 7.1.3 struktur yang diajukan dari operasi proyek 7.1.4 rencana operasional dan pemasaran 7.1.5 kinerja keuangan proyek 7.1.6 pengalaman manajemen 7.1.7 tingkat resiko yang terlibat. 7.2 Proposal keuangan disajikan dalam format yang jelas, tepat dan profesional. 7.3 Teknik komunikasi yang tepat digunakan untuk menerangkan rincian proposal keuangan. 7.4 Rapat untuk mendiskusikan proposal keuangan dilaksanakan dengan cara yang profesional dan praktis.
08	Menyusun laporan-laporan keuangan	8.1 Laporan keuangan disusun secara akurat dan dijadwalkan sesuai dengan peraturan undang-undang dan perusahaan. 8.2 Saran ahli dicari atas persyaratan pelaporan. 8.3 Laporan yang akurat dan tepat disusun.

BATASAN VARIABEL

1. Unit ini berlaku untuk seluruh sektor pariwisata dan perhotelan.
2. Operasi keuangan dapat untuk:
 - 2.1 departemen dalam sebuah perusahaan besar
 - 2.2 bisnis berskala kecil.

PANDUAN PENILAIAN

1. Keterampilan dan pengetahuan penunjang
Untuk memperagakan kompetensi, dibutuhkan petunjuk keterampilan dan pengetahuan dalam bidang berikut ini:
 - 1.1 pengetahuan umum tentang peraturan undang-undang yang harus dipenuhi oleh seluruh perusahaan
 - 1.2 pengetahuan peraturan dan persyaratan keuangan khusus yang tepat untuk sektor industri
 - 1.3 masalah perpajakan /untuk pariwisata terutama pajak tunjangan (fringe benefits)
 - 1.4 pandangan umum tentang masalah ekonomi yang mempengaruhi kinerja keuangan
 - 1.5 pandangan umum tentang paket akuntansi komputerisasi yang tersedia di pangsa pasar.
2. Konteks penilaian
Unit ini dinilai berdasarkan pada saat bekerja atau tidak bekerja. Penilaian harus mencakup peragaan praktis baik di tempat kerja maupun melalui simulasi. Portfolio petunjuk yang berkaitan dengan pengalaman tempat kerja dianggap sesuai. Aktivitas yang disimulasikan harus mencerminkan tempat kerja dan dapat terjadi selama beberapa periode waktu untuk memungkinkan peserta menuju pada pelaksanaan dan aspek pengawasan dari unit ini. Hal ini harus didukung oleh jenis metode untuk menilai pengetahuan penunjang.
3. Aspek penting penilaian
Mencari :
 - 3.1 pemahaman tentang proses manajemen keuangan total dalam suatu bisnis
 - 3.2 kemampuan berintegrasi dengan aktivitas manajemen keuangan bisnis dengan operasi bisnis secara keseluruhan
 - 3.1 pengetahuan kontrol, laporan keuangan serta sistem pengawasan.
4. Kaitan dengan unit-unit lain
 - 4.1 Unit ini harus dinilai dengan atau setelah unit-unit berikut ini:
 - 4.1.1 Menyusun Laporan Keuangan
 - 4.1.2 Mengelola Keuangan dalam suatu Anggaran
 - 4.1.3 Menyusun dan Memonitor Anggaran.
 - 4.2 Yang tergantung pada sektor industri dan tempat kerja, pelatihan gabungan dianggap sesuai dengan unit tersebut.
 - 4.3 Perhatian harus diberikan untuk menghindari duplikasi dengan unit Mengembangkan dan Mempertahankan Pengetahuan Hukum yang Dibutuhkan untuk Pemenuhan Aktivitas Bisnis.
 - 4.4 Perhatian harus diberikan pada pengembangan pelatihan untuk memenuhi persyaratan dalam unit ini. Untuk pelatihan kejuruan umum, perusahaan harus menyediakan pelatihan yang mempertimbangkan jenis konteks dengan tanpa basis kearah sektor individu. Batasan Variabel akan membantu dalam hal ini. Untuk sektor penyampaian khusus, pelatihan harus dirancang untuk memenuhi kebutuhan sektor tersebut.

**Kompetensi Kunci**

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	3
2	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	3
3	Merencanakan dan mengorganisir aktifitas-aktifitas	3
4	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	3
6	Memecahkan Masalah	3
7	Menggunakan Teknologi	2



KODE UNIT : PAR.HT03.052.01
JUDUL UNIT : **MEMPERSIAPKAN DAN MEMANTAU ANGGARAN**
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan keterampilan dan pengetahuan yang dibutuhkan untuk menyusun dan memonitor anggaran.

ELEMEN KOMPETENSI		KRITERIA UNJUK KERJA	
01	Menyusun informasi anggaran	1.1	Data yang diperoleh untuk penyusunan anggaran diidentifikasi dan diakses dengan benar.
		1.2	Data ditinjau kembali dan dianalisa kesiapannya untuk penyusunan anggaran.
		1.3	Dimana perlu, pengarahan dari manajemen senior atau komite pelaksana diikuti.
		1.4	Lingkungan internal dan eksternal dianalisa atas dampak potensialnya terhadap anggaran.
		1.5	Kolega yang berkaitan diberikan kesempatan untuk memberikan kontribusi pada proses perencanaan anggaran.
02	Menyusun anggaran	2.1	Anggaran didraftkan berdasarkan pada analisa seluruh informasi yang tersedia dan sesuai dengan kebijakan perusahaan.
		2.2	Perkiraan pemasukan dan pengeluaran diidentifikasi secara jelas dan didukung secara sah, terpercaya dan oleh informasi yang berkaitan
		2.3	Pendekatan alternatif dinilai dan disajikan jika diperlukan.
		2.4	Rekomendasi disajikan secara jelas, tepat dan dalam format yang tepat .
		2.5	Draft anggaran secara tepat menggambarkan kebutuhan perusahaan.
		2.6	Draft anggaran diedarkan untuk mendapatkan komentar.
		2.7	Anggaran dinegosiasikan sesuai dengan kebijakan dan prosedur perusahaan.
		2.8	Perbaikan disepakati dan digabungkan.
		2.9	Anggaran keuangan dilengkapi dalam format yang diinginkan dalam garis waktu yang telah ditetapkan.
		2.10	Kolega diinformasikan tentang keputusan anggaran akhir dengan cara yang tepat.
03	Memonitor dan meninjau anggaran	3.1	Anggaran ditinjau kembali secara reguler untuk menilai kinerja aktual terhadap kinerja yang sudah diperkirakan.
		3.2	Penyimpangan yang berarti diselidiki dan tindakan harus diambil.
		3.3	Perubahan dalam lingkungan internal dan external dipertimbangkan selama peninjauan anggaran dan penyesuaian dilakukan.
		3.4	Informasi dikumpulkan untuk membantu penyusunan anggaran masa yang akan datang.

BATASAN VARIABEL

- Unit ini berlaku untuk berbagai staff dalam sektor pariwisata dan perhotelan.
- Anggaran mencakup namun tidak terbatas pada:
 - anggaran kas
 - anggaran departemen
 - neraca rugi laba yang dianggarkan
 - anggaran upah
 - anggaran proyek
 - anggaran pembelian
 - anggaran sales
 - anggaran alur kas
 - anggaran untuk bisnis berskala kecil.

PANDUAN PENILAIAN

- Keterampilan dan pengetahuan penunjang
Untuk mendemonstrasikan kompetensi, dibutuhkan petunjuk dan pengetahuan di bidang berikut ini:
 - prinsip-prinsip dan praktek akunting dalam kaitan khusus dengan persiapan anggaran
 - teknik penyusunan anggaran
 - presentasi dokumentasi bisnis
 - keterampilan negosiasi yang berkaitan khusus dengan perencanaan peanggaran
 - keterampilan riset.



2. Konteks penilaian
Unit ini dinilai berdasarkan pada saat bekerja atau tidak bekerja. Penilaian harus mencakup peragaan praktis baik di tempat kerja maupun melalui simulasi. Portfolio petunjuk yang berkaitan dengan pengalaman tempat kerja dianggap sesuai. Aktivitas yang disimulasikan harus mencerminkan tempat kerja dan dapat terjadi selama beberapa periode waktu untuk memungkinkan peserta menuju pada pelaksanaan dan aspek pengawasan dari unit ini. Hal ini harus didukung oleh jenis metode untuk menilai pengetahuan penunjang.
3. Aspek penting penilaian
Mencari:
 - 1.3 pemahaman teknik proses penyusunan anggaran dan prosedur anggaran yang harus diikuti
 - 1.4 kemampuan untuk menyusun jenis anggaran realistis dan akurat dalam konteks tempat kerja pariwisata dan perhotelan
 - 1.5 kemampuan menganalisa dan mempertimbangkan faktor-faktor internal dan eksternal yang memiliki dampak terhadap proses perkembangan anggaran.
4. Kaitan dengan unit-unit lain
 - 4.1 Unit ini harus dinilai dengan atau setelah unit-unit berikut ini:
Menangani Keuangan Dalam suatu Anggaran.
 - 4.2 Ada kaitan erat antara unit ini dengan jenis unit lain. Yang tergantung pada sektor industri dan tempat kerja, penilaian/pelatihan gabungan dianggap sesuai dengan unit-unit tersebut. Contoh mencakup namun tidak terbatas pada:
 - 4.2.1 Mengatur Kegiatan Operasi Keuangan
 - 4.2.2 Mengembangkan dan Melaksanakan Rencana Bisnis.
 - 4.3 Perhatian harus diberikan untuk menghindari duplikasi dengan unit Mengembangkan dan Mempertahankan Pengetahuan Hukum yang Dibutuhkan untuk Pemenuhan Aktivitas Bisnis.
 - 4.4 Perhatian harus diberikan pada pengembangan pelatihan untuk memenuhi persyaratan dalam unit ini. Untuk pelatihan kejuruan umum, perusahaan harus menyediakan pelatihan yang mempertimbangkan jenis konteks dengan tanpa basis kearah sektor individu. Batasan Variabel akan membantu dalam hal ini. Untuk sektor penyampaian khusus, pelatihan harus dirancang untuk memenuhi kebutuhan sektor tersebut.

Kompetensi Kunci

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	3
2	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	2
3	Merencanakan dan mengorganisir aktifitas-aktifitas	3
4	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	2
6	Memecahkan Masalah	2
7	Menggunakan Teknologi	2



KODE UNIT : PAR.HT03.051.01
JUDUL UNIT : MENGELOLA KEUANGAN SESUAI ANGGARAN
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan keterampilan dan pengetahuan yang dibutuhkan untuk bertanggungjawab atas manajemen anggaran. Perkembangan anggaran dapat disetujui oleh pihak lain, dan keterampilan ini tercakup dalam unit Menyiapkan dan Memonitor Anggaran .

ELEMEN KOMPETENSI		KRITERIA UNJUK KERJA	
01	Mengalokasikan sumber-sumber anggaran	1.1	Dana dialokasikan sesuai dengan prioritas yang telah disepakati.
		1.2	Perubahan dalam prioritas pendapatan dan pengeluaran dibicarakan dengan orang yang tepat untuk pelaksanaan.
		1.3	Seluruh personil yang berkaitan tetap diberi informasi tentang keputusan-keputusan sumber.
		1.4	Kolega harus waspada tentang pentingnya kontrol anggaran.
		1.5	Catatan alokasi sumber dirinci secara akurat dalam sistem kontrol perusahaan.
02	Memonitor aktivitas keuangan terhadap anggaran	2.1	Pendapatan dan pengeluaran aktual diperiksa terhadap anggaran pada waktu interval reguler.
		2.2	Komitmen keuangan dicantumkan untuk memastikan pengawasan yang akurat.
		2.3	Penyimpangan diidentifikasi dan dilaporkan sesuai dengan kebijakan perusahaan dan arti-arti/signifikansi penyimpangan.
		2.4	Kolega yang tepat disarankan tentang status anggaran yang berkaitan dengan target.
03	Mengidentifikasi dan mengevaluasi pilihan-pilihan untuk meningkatkan kinerja anggaran	3.1	Biaya-biaya dan sumber-sumber yang ada dinilai dan bidang-bidang untuk peningkatan diidentifikasi secara jelas.
		3.2	Hasil akhir yang diinginkan dibicarakan dengan kolega yang berkaitan.
		3.3	Riset dilaksanakan untuk menyelediki pendekatan-pendekatan baru.
		3.4	Keuntungan dan kerugian pendekatan baru tersebut didefinisikan dan dikomunikasikan secara jelas.
		3.5	Dampak pada tingkat layanan konsumen dan kolega dipertimbangkan.
		3.6	Rekomendasi disajikan secara jelas dan logis kepada orang /departemen yang tepat.
04	Melengkapi laporan keuangan/statistik	4.1	Seluruh laporan keuangan dan statistik yang dibutuhkan dilengkapi secara akurat dalam garis waktu yang telah ditetapkan.
		4.2	Laporan harus jelas, tepat dan keakurasian diperiksa.
		4.3	Laporan diteruskan segera kepada orang /departemen yang tepat.

BATASAN VARIABEL

- Unit ini dapat berlaku untuk berbagai staf dalam seluruh sektor pariwisata dan perhotelan.
- Anggaran mencakup namun tidak terbatas pada:
 - anggaran kas
 - anggaran departemen
 - neraca rugi laba yang dianggarkan
 - anggaran upah
 - anggaran proyek
 - anggaran pembelian
 - anggaran penjualan/sales
 - anggaran alur kas
 - anggaran untuk bisnis berskala kecil.
- Laporan keuangan/statistik berkaitan dengan:
 - transaksi dan laporan harian, mingguan, bulanan
 - perincian oleh departemen
 - tingkat hunian kamar
 - kinerja penjual
 - pendapatan komisi
 - laba penjualan
 - aktivitas perkiraan dagang.



PANDUAN PENILAIAN

1. Keterampilan dan pengetahuan penunjang
Untuk mendemonstrasikan kompetensi, dibutuhkan petunjuk keterampilan dan pengetahuan di bidang berikut ini:
 - 1.1 pengetahuan dan pemahaman anggaran, terutama tipe-tipe anggaran yang berbeda, bagaimana anggaran distrukturkan dan bagaimana menginterpretasikan suatu anggaran
 - 1.2 pengetahuan persyaratan audit internal dan eksternal
 - 1.3 pengetahuan persyaratan undang-undang dalam hubungan khusus dengan pengeluaran dana dan penyimpanan catatan
 - 1.4 prosedur pelaporan keuangan.
2. Konteks penilaian
Unit ini dinilai berdasarkan pada pada saat bekerja atau tidak sedang bekerja. Penilaian harus mencakup demonstrasi praktis baik di tempat kerja maupun melalui simulasi. Portfolio petunjuk yang berkaitan dengan pengalaman tempat kerja dianggap sesuai. Aktivitas yang disimulasikan harus mencerminkan tempat kerja dan dapat terjadi selama beberapa periode waktu untuk memungkinkan peserta menuju pada pelaksanaan dan aspek pengawasan dari inisiatif ini. Hal ini harus didukung oleh jenis metode untuk menilai pengetahuan penunjang.
3. Aspek penting penilaian
Mencari:
 - 3.1 kemampuan untuk memonitor pemasukan dan pengeluaran sesuai dengan anggaran, dan mengidentifikasi cara-cara meningkatkan kinerja anggaran
 - 3.2 pemahaman jenis anggaran utama yang diterapkan dalam industri tersebut (seperti terlihat dalam Batasan Variabel)
 - 3.3 pengetahuan prinsip-prinsip dasar anggaran dan peraturan akunting/auditing/undang-undang/pelaporan.
4. Kaitan dengan Unit-unit Lain
 - 4.1 Ada kaitan erat antara unit ini dengan jenis unit lain. Yang tergantung pada sektor industri dan tempat kerja, penilaian/pelatihan gabungan dianggap sesuai dengan unit-unit tersebut. Contoh mencakup namun tidak terbatas pada:
 - 4.1.1 Memonitor Operasi Kerja
 - 4.1.2 Prosedur Audit Keuangan
 - 4.1.2 Menyiapkan dan Memonitor Anggaran.
 - 4.2 Perhatian harus diberikan untuk menghindari duplikasi dengan unit Mengembangkan dan Mempertahankan Pengetahuan Hukum yang Dibutuhkan untuk Pemenuhan Aktivitas Bisnis.
 - 4.3 Perhatian harus diberikan pada pengembangan pelatihan untuk memenuhi persyaratan dalam unit ini. Untuk pelatihan kejuruan umum, perusahaan harus menyediakan pelatihan yang mempertimbangkan jenis konteks dengan tanpa basis kearah sektor individu. Batasan Variabel akan membantu dalam hal ini. Untuk sektor penyampaian khusus, pelatihan harus dirancang untuk memenuhi kebutuhan sektor tersebut.

Kompetensi Kunci

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	3
2	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	3
3	Merencanakan dan mengorganisir aktifitas-aktifitas	3
4	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	3
5	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	2
6	Memecahkan Masalah	3
7	Menggunakan Teknologi	1



KODE UNIT : PAR.HT03.043.01
JUDUL UNIT : MEMANTAU KINERJA STAF
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan keterampilan dan pengetahuan yang dibutuhkan untuk memonitor kinerja staff dan mencakup keterampilan dalam menilai kinerja dan pemberian nasehat/saran.

ELEMEN KOMPETENSI		KRITERIA UNJUK KERJA	
01	Memberikan umpan balik kinerja kepada staf	1.1	Kolega dikonsultasikan dan diinformasikan tentang standar kinerja yang diinginkan.
		1.2	Kinerja yang terus menerus dimonitor di tempat kerja.
		1.3	Umpan balik perbaikan dan konfirmasi diberikan pada kolega secara terus menerus.
		1.4	Kolega menerima bimbingan dan dukungan di tempat kerja.
		1.5	Prestasi dan kinerja yang menonjol diakui dan diberikan penghargaan.
		1.6	Kebutuhan untuk kepelatihan dan pelatihan lebih jauh diidentifikasi dan diorganisir sesuai dengan kebijakan perusahaan.
02	Pengakuan dan pemecahan masalah	2.1	Masalah kinerja diidentifikasi dan diselidiki segera.
		2.2	Umpan balik dan kepelatihan digunakan untuk menunjukkan masalah kinerja.
		2.3	Solusi yang memungkinkan dibicarakan dan disepakati dengan kolega atas masalah yang dipersoalkan.
		2.4	Hasil akhir ditindak lanjuti di tempat kerja.
		2.5	Dimana perlu waktu pemberian nasehat formal diorganisir.
03	Melaksanakan sistem penilaian kinerja	3.1	Penilaian kinerja formal dilaksanakan sesuai dengan kebijakan perusahaan.
		3.2	Penilaian kinerja individu dilaksanakan secara terbuka dan fair sesuai dengan kebijakan perusahaan.
		3.3	Catatan penilaian dilengkapi dan disimpan sesuai dengan kebijakan perusahaan dan peraturan perindustrian.
		3.4	Cara tindakan disepakati dengan kolega dan ditindak lanjuti di tempat kerja.

BATASAN VARIABEL

Unit ini berlaku untuk berbagai staf di seluruh sektor pariwisata dan perhotelan.

PANDUAN PENILAIAN

- Keterampilan dan pengetahuan penunjang
Untuk mendemonstrasikan kompetensi, dibutuhkan petunjuk keterampilan dan pengetahuan di bidang berikut ini:
 - teknik dan sistem penilaian kinerja
 - hubungan pengetahuan industri dan masalah EEO yang berpengaruh pada pengawasan kinerja staf
 - teknik kepelatihan satu satu.
- Konteks penilaian
Unit ini dinilai berdasarkan pada saat bekerja atau tidak bekerja. Penilaian harus mencakup peragaan praktis baik di tempat kerja maupun melalui simulasi. Portfolio petunjuk yang berkaitan dengan pengalaman tempat kerja dianggap sesuai. Aktivitas yang disimulasikan harus mencerminkan tempat kerja dan dapat terjadi selama beberapa periode waktu untuk memungkinkan peserta menuju pada pelaksanaan dan aspek pengawasan dari unit ini. Hal ini harus didukung oleh jenis metode untuk menilai pengetahuan penunjang.
- Aspek penting penilaian
Mencari:
 - kemampuan memberikan umpan balik dengan cara yang bersifat mendukung
 - kemampuan melaksanakan penilaian kinerja formal sesuai dengan kebijakan dan sistem yang sudah mapan.
- Kaitan dengan unit-unit lain
 - Ada kaitan erat antara unit ini dengan jenis unit lain yang mungkin atau tidak mungkin dilaksanakan oleh supervisor dan manajer ditempat kerja. Yang tergantung pada sektor industri dan tempat kerja,



penilaian/pelatihan gabungan gabungan dianggap sesuai. Contoh mencakup namun tidak terbatas pada:

- 4.1.3 Memonitor Operasi Pekerjaan
 - 4.1.2 Mengembangkan dan Melaksanakan Rencana Operasional
 - 4.1.4 Memimpin dan Menangani Orang.
- 4.2 Perhatian harus diberikan pada pengembangan pelatihan untuk memenuhi persyaratan dalam unit ini. Untuk pelatihan kejuruan umum, perusahaan harus menyediakan pelatihan yang mempertimbangkan jenis konteks dengan tanpa basis kearah sektor individu. Batasan Variabel akan membantu dalam hal ini. Untuk sektor penyampaian khusus, pelatihan harus dirancang untuk memenuhi kebutuhan sektor tersebut.

Kompetensi Kunci

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	3
2	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	3
3	Merencanakan dan mengorganisir aktifitas-aktifitas	2
4	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	3
5	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	1
6	Memecahkan Masalah	3
7	Menggunakan Teknologi	1



- KODE UNIT** : PAR.HT03.039.01
- JUDUL UNIT** : MENGEMBANGKAN, MELAKSANAKAN DAN MENGEVALUASI RENCANA OPERASIONAL
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan dan pengetahuan yang dibutuhkan untuk melaksanakan proses perencanaan di tempat kerja. Unit ini terfokus pada keterampilan dan dibutuhkan oleh manajer frontline untuk mengembangkan dan melaksanakan jenis inisiatif perencanaan dan mendukung jenis unit kepemimpinan lain.

ELEMEN KOMPETENSI		KRITERIA UNJUK KERJA	
01	Mengembangkan rencana operasional	1.1	Mengembangkan rencana dan strategi berdasarkan pada kebutuhan tempat kerja dan identifikasi kesempatan untuk peningkatan dan inovasi.
		1.2	Ruang lingkup dan tujuan inisiatif yang diinginkan dikembangkan berdasarkan pada: 1.2.1 tujuan perusahaan keseluruhan 1.2.2 umpan balik staf dan pelanggan 1.2.3 memonitor operasi tempat kerja.
		1.3	Mengidentifikasi faktor internal dan eksternal, yang berdampak pada perencanaan.
		1.4	Konsultasi dengan kolega yang tepat selama pengembangan rencana.
		1.5	Pengembangan strategi sumber daya.
		1.6	Mengembangkan rangka kerja dan sistem administratif.
		1.7	Mengidentifikasi & mengkomunikasikan secara jelas prioritas, tanggungjawab.
		1.8	Mengembangkan sistem evaluasi dengan cara berkonsultasi dengan kolega yang tepat.
		1.9	Mengembangkan strategi komunikasi internal dan eksternal untuk tetap memberikan informasi pada seluruh pengambil keputusan.
02	Mengatur dan memonitor rencana operasional	2.1	Tindakan yang diidentifikasi dilaksanakan dan dimonitor sesuai dengan prioritas yang disepakati.
		2.2	Memberikan dukungan dan bantuan kepada kolega yang terlibat dalam melaksanakan rencana.
		2.3	Memberikan laporan sesuai dengan peraturan perusahaan.
		2.4	Melaksanakan dan memonitor sistem kontrol keuangan.
		2.5	Menilai peraturan tambahan dan menindaklanjuti sesuai dengan kebijakan perusahaan.
03	Melaksanakan evaluasi terus menerus	3.1	Menggunakan metode evaluasi yang telah disepakati untuk menilai keefektifan di tempat kerja.
		3.2	Evaluasi melibatkan seluruh kolega yang tepat.
		3.3	Mengidentifikasi masalah dan penyesuaian dilakukan.
		3.4	Menggabungkan hasil evaluasi dengan manajemen perencanaan dan operasional.

BATASAN VARIABEL

- Unit ini berlaku untuk seluruh sektor pariwisata dan perhotelan.
- Rencana operasional agak luas sifatnya dan banyak mencakup perencanaan-perencanaan untuk:
 - departemen dalam perusahaan besar
 - bisnis kecil
 - proyek khusus
 - pengenalan produk baru.

PANDUAN PENILAIAN

- Keterampilan dan pengetahuan penunjang
Untuk mendemonstrasikan kompetensi, dibutuhkan petunjuk keterampilan dan pengetahuan di bidang berikut ini:
 - teknik perencanaan
 - pemecahan masalah dan pembuatan keputusan dalam hubungan khusus dengan pengembangan dan pelaksanaan rencana operasional.
 - keterampilan riset sehubungan dengan jenis informasi yang luas dari banyak sumber dan jenis masalah yang berkaitan.



2. Konteks penilaian
Unit ini dinilai berdasarkan pada saat bekerja atau tidak bekerja. Penilaian harus mencakup peragaan praktis baik di tempat kerja maupun melalui simulasi. Portfolio petunjuk yang berkaitan dengan pengalaman tempat kerja dianggap sesuai. Aktivitas yang disimulasikan harus mencerminkan tempat kerja dan dapat terjadi selama beberapa periode waktu untuk memungkinkan peserta menuju pada pelaksanaan dan aspek pengawasan dari inisiatif ini. Hal ini harus didukung oleh jenis metode untuk menilai pengetahuan penunjang.
3. Aspek penting penilaian
Mencari:
 - 3.1 kemampuan untuk mengembangkan rencana realists yang berkaitan dengan konteks pariwisata dan/atau perhotelan khusus dan "riil". rencana harus mengidentifikasi masalah perusahaan dan industri yang ada dan yang berkaitan serta mengidentifikasi secara jelas suatu program pelaksanaan
 - 3.2 kemampuan untuk menerapkan suatu pendekatan terpadu dengan masalah operasional
 - 3.3 pengetahuan dan pemahaman hal-hal berikut ini:
 - 3.3.1 masalah hukum yang mempengaruhi operasional umum dalam sektor tersebut
 - 3.3.2 masalah industri yang ada yang mempengaruhi operasi umum dalam sektor tersebut
 - 3.3.3 pelaksanaan khusus dan mengawasi masalah yang dapat mempengaruhi rencana.
4. Kaitan dengan unit-unit lain
 - 4.1 Unit ini dapat dinilai dengan atau setelah unit berikut ini:
 - 4.1.1 Merencanakan dan Membangun Sistem dan Prosedur.
 - 4.1.2 Memonitor Operasi Pekerjaan
 - 4.1.3 Memimpin dan Menangani Orang.
 - 4.2 Unit ini berkaitan dengan perencanaan dan sebagaimana yang telah diketahui penilaian/pelatihan gabungan dianggap sesuai dengan jenis unit kepemimpinan lain secara luas. Unit ini harus dipilih sesuai dengan kebutuhan sektor khusus dan tempat kerja.
 - 4.3 Perhatian harus diberikan untuk menghindari duplikasi dengan unit Mengembangkan dan Mempertahankan Pengetahuan Hukum yang Dibutuhkan untuk Pemenuhan Aktivitas Bisnis.
 - 4.4 Perhatian harus diberikan pada pengembangan pelatihan untuk memenuhi persyaratan dalam unit ini. Untuk pelatihan kejuruan umum, perusahaan harus menyediakan pelatihan yang mempertimbangkan jenis konteks dengan tanpa basis kearah sektor individu. Batasan Variabel akan membantu dalam hal ini. Untuk sektor penyampaian khusus, pelatihan harus dirancang untuk memenuhi kebutuhan sektor tersebut.

Kompetensi Kunci

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	3
2	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	3
3	Merencanakan dan mengorganisir aktifitas-aktifitas	3
4	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	3
5	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	1
6	Memecahkan Masalah	3
7	Menggunakan Teknologi	2



KODE UNIT	:	PAR.HT03.043.01
JUDUL UNIT	:	MEMANTAU KEGIATAN KERJA
DESKRIPSI UNIT	:	Unit ini berhubungan dengan keterampilan dan pengetahuan yang dibutuhkan untuk mengawasi dan memonitor kualitas operasi kerja dalam perusahaan pariwisata dan perhotelan. Unit ini dapat dilaksanakan oleh team leader, supervisor atau manajer

ELEMEN KOMPETENSI		KRITERIA UNJUK KERJA	
01	Memonitor dan meningkatkan operasi/kegiatan di tempat kerja	1.1	Tingkat efisiensi dan layanan dimonitor berdasarkan kegiatan yang sedang berjalan.
		1.2	Kegiatan di tempat kerja mendukung seluruh tujuan perusahaan dan persyaratan kepastian mutu.
		1.3	Masalah kualitas & hasilnya perlu segera diidentifikasi & dibuat penyesuaian jika diperlukan.
		1.4	Prosedur dan sistem diganti dengan berkonsultasi dengan kolega untuk meningkatkan efisiensi dan keefektifan.
		1.5	Mengkonsultasikan dengan kolega tentang cara-cara meningkatkan efisiensi dan tingkat layanan.
02	Merencanakan dan menyusun alur kerja	2.1	Beban kerja kolega dinilai secara akurat.
		2.2	Pekerjaan dijadwalkan dengan cara yang dapat meningkatkan efisiensi dan kualitas layanan konsumen.
		2.3	Pekerjaan didelegasikan kepada orang yang tepat sesuai dengan prinsip-prinsip pendelegasian.
		2.4	Alur kerja dinilai berdasarkan tujuan dan garis waktu yang telah disepakati.
		2.5	Membantu kolega memprioritaskan beban kerja.
		2.6	Input memberikan manajemen yang tepat tentang kebutuhan staf.
03	Menjaga catatan tempat kerja	3.1	Melengkapi catatan di tempat kerja dengan akurat dan diserahkan dalam jangka waktu yang ditentukan.
		3.2	Dimana perlu penyelesaian catatan didelegasikan dan dimonitor sebelum penyerahan.
04	Memecahkan masalah dan membuat keputusan	4.1	Mengidentifikasi masalah di tempat kerja secara tepat dan dipertimbangkan dari sudut pandangan operasional dan layanan konsumen.
		4.2	Mengambil tindakan jangka pendek untuk memecahkan masalah yang ada dimana perlu.
		4.3	Menganalisa masalah untuk dampak jangka panjang dan solusi potensial dinilai dan ditindak lanjuti dengan berkonsultasi dengan kolega yang berkaitan.
		4.4	Apabila ada masalah timbul oleh anggota tim, mereka didukung untuk berpartisipasi dalam memecahkan masalah tersebut.
		4.5	Tindak lanjut dilaksanakan untuk memonitor keefektifan pemecahan masalah di tempat kerja.

BATASAN VARIABEL

- Unit ini berlaku untuk berbagai staf dalam seluruh sektor pariwisata dan perhotelan.
- Masalah mencakup namun tidak terbatas pada:
 - situasi sulit layanan konsumen
 - perlengkapan yang rusak/kegagalan teknis
 - penundaan dan kesulitan waktu.
- Catatan tempat kerja mencakup namun tidak terbatas pada:
 - catatan staf
 - laporan kinerja reguler.

PEDOMAN PENILAIAN

- Keterampilan dan pengetahuan penunjang
Untuk mendemonstrasikan kompetensi, dibutuhkan petunjuk keterampilan dan pengetahuan di bidang berikut ini:
 - peranan dan tanggungjawab orang-orang yang terlibat dalam pengawasan operasi kerja
 - pandangan umum kepemimpinan dan tanggungjawab manajemen.
 - prinsip-prinsip rencana kerja



- 1.4 metode organisasi kerja khusus yang sesuai dengan sektor industrinya
 - 1.5 prinsip-prinsip kepastian mutu
 - 1.6 manajemen waktu
 - 1.7 prinsip-prinsip delegasi
 - 1.8 pemecahan masalah dan proses pembuatan keputusan
 - 1.9 masalah industri dan/atau legislatif, yang mempengaruhi organisasi kerja jangka pendek sesuai dengan sektor industri.
2. Konteks penilaian
Penilaian unit ini dinilai berdasarkan pada saat bekerja atau tidak bekerja. Penilaian harus mencakup peragaan praktis baik di tempat kerja maupun melalui simulasi. Portfolio petunjuk yang berkaitan dengan pengalaman tempat kerja dianggap sesuai. Aktivitas yang disimulasikan harus mencerminkan tempat kerja dan dapat terjadi selama beberapa periode waktu untuk memungkinkan peserta menuju pada pelaksanaan dan aspek pengawasan dari unit ini. Hal ini harus didukung oleh jenis metode untuk menilai pengetahuan penunjang.
3. Aspek penting penilaian
Mencari:
- 3.1 kemampuan untuk memonitor secara efektif dan merespon jenis operasional dan masalah layanan di tempat kerja
 - 3.2 pemahaman tentang peranan staff yang terlibat dalam pengawasan tempat kerja
 - 3.3 pengetahuan kepastian mutu, prinsip-prinsip rencana alur kerja, delegasi dan pemecahan masalah.
4. Kaitan dengan unit lain
- 4.1 Ada kaitan erat antara unit ini dengan unit-unit lain. Yang tergantung pada sektor industrinya dan tempat kerja, penilaian/pelatihan gabungan dianggap sesuai. Contoh, mencakup namun tidak terbatas pada:
 - 4.1.1 Merencanakan dan Membangun Sistem dan Prosedur
 - 4.1.2 Melaksanakan Prosedur Kesehatan, Keselamatan dan Keamanan Tempat Kerja
 - 4.1.2 Mengembangkan dan Melaksanakan Rencana Operasional.
 - 4.2 Catatan bahwa pemecahan masalah termasuk baik dalam unit ini maupun dalam unit Menangani Situasi Konflik. Harus diperhatikan penghindaran duplikasi dalam penilaian dan pelatihan.
 - 4.3 Juga harus diperhatikan penghindaran duplikasi dengan unit Mengembangkan dan Menjaga Pengetahuan Hukum yang Dibutuhkan untuk Pemenuhan Aktivitas Bisnis.
 - 4.4 Harus diperhatikan pengembangan pelatihan untuk memenuhi persyaratan dalam unit ini. Untuk pelatihan kejuruan umum, perusahaan harus menyediakan pelatihan yang mempertimbangkan jenis konteks industri ini dengan tanpa konteks kearah sektor individu. Batasan Variabell akan membantu dalam hal ini. Untuk sektor penyampaian khusus, pelatihan harus disesuaikan untuk memenuhi kebutuhan tersebut.

Kompetensi Kunci

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	3
2	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	3
3	Merencanakan dan mengorganisir aktifitas-aktifitas	3
4	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	3
5	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	1
6	Memecahkan Masalah	3
7	Menggunakan Teknologi	2



KODE UNIT	:	PAR.HT02.060.01
JUDUL UNIT	:	MENERIMA DAN MENYIMPAN PERSEDIAAN
DESKRIPSI UNIT	:	Unit ini berhubungan dengan pengetahuan dan keterampilan untuk menerima dan menyimpan persediaan dalam bidang pariwisata dan perhotelan. Unit ini terfokus pada prosedur penanganan umum yang dibutuhkan di banyak konteks yang berbeda. Unit ini berkaitan erat dengan unit lama Australia "Menerima dan Menyimpan Barang".

ELEMEN KOMPETENSI		KRITERIA UNJUK KERJA
01	Mengambil kiriman persediaan	<ul style="list-style-type: none">1.1 Persediaan yang masuk diperiksa secara seksama terhadap pemesanan pengiriman sesuai dengan prosedur perusahaan.1.2 Variasi-variasi didefinisikan secara seksama, dicatat dan dikomunikasikan pada orang yang tepat.1.3 Barang-barang diperiksa atas kerusakan, kualitas, tanggal kadaluarsa, bocor atau ketidaksesuaian dan dicatat sesuai dengan kebijakan perusahaan.1.4 Barang-barang yang segar (makanan) diperiksa atas kualitas, ukuran, kesegaran sesuai dengan syarat perusahaan dan variasi-variasi disampaikan kepada staff yang berwenang.
02	Menyimpan persediaan	<ul style="list-style-type: none">2.1 Seluruh persediaan dipindahkan dengan segera dan dengan aman ke tempat penyimpanan yang layak tanpa kerusakan.2.2 Persediaan disimpan di lokasi yang cocok dalam area dan sesuai dengan prosedur perusahaan.2.3 Tingkat persediaan dicatat secara tepat sesuai dengan prosedur perusahaan.2.4 Persediaan diberi label sesuai dengan prosedur perusahaan.
03	Memutar dan menjaga persediaan	<ul style="list-style-type: none">3.1 Persediaan diputar sesuai dengan kebijakan perusahaan.3.2 Persediaan dipindahkan sesuai dengan peraturan kesehatan dan keselamatan.3.3 Kualitas persediaan diperiksa dan dilaporkan.3.4 Kelebihan persediaan diletakkan di gudang atau disimpan sesuai dengan peraturan perusahaan dan/atau pemerintah, serta masalah yang timbul segera diidentifikasi dan dilaporkan.3.5 Sistem pencatatan persediaan digunakan sesuai dengan persyaratan ketepatan dan kecepatan.

BATASAN VARIABEL

1. Unit ini berlaku untuk seluruh usaha-usaha dimana makanan disiapkan dan disajikan.
2. Unit ini dapat mengacu pada persediaan yang diterima baik dari pemasok internal maupun eksternal.
3. Sistem kontrol persediaan dapat berupa:
 - 3.1 manual
 - 3.2 komputerisasi.
4. Persediaan meliputi namun tidak terbatas pada:
 - 4.1 makanan
 - 4.2 minuman
 - 4.3 perlengkapan
 - 4.4 alat-alat tulis
 - 4.5 brosur
 - 4.6 vouchers dan tiket.

PANDUAN PENILAIAN

1. Keterampilan dan pengetahuan penunjang:
Untuk mendemonstrasikan kompetensi, dibutuhkan petunjuk keterampilan dan pengetahuan di bidang berikut ini:
 - 1.1 contoh-contoh dokumentasi dan sistem prinsip kontrol persediaan
 - 1.2 contoh-contoh dokumentasi dan sistem kontrol persediaan
 - 1.3 prosedur pengangkatan dan penanganan yang aman
 - 1.4 pengetahuan dasar tentang persediaan
 - 1.5 kesehatan dan keselamatan dilingkungan kerja
 - 1.6 kebersihan
 - 1.7 alur kerja yang logis dan hemat waktu.



2. Konteks penilaian
Unit ini wajib dinilai melalui demonstrasi praktek di tempat kerja atau di lingkungan tempat kerja yang memungkinkan untuk mendemonstrasikan penerimaan dan penyimpanan. Unit ini harus didukung oleh penilaian pengetahuan penunjang.
3. Aspek penting penilaian
 - 3.1 Kemampuan untuk menerima dan menyimpan persediaan secara efisien dan aman dalam konteks industri yang sesuai.
 - 3.2 Bagi mereka yang bekerja disuatu lingkungan yang berhubungan dengan penyimpanan makanan dan minuman, petunjuk juga harus meliputi pertimbangan-pertimbangan pemahaman isu-isu kesehatan dan keselamatan yang didemonstrasikan.
4. Kaitan dengan unit-unit lain
 - 4.1 Unit ini memiliki kaitan yang sangat kuat dengan banyak unit-unit operasional lain. Tanda terima dan penyimpanan persediaan disetujui oleh orang yang bekerja di seluruh sektor industri pariwisata dan perhotelan. Dengan demikian, penilaian/pelatihan yang dikombinasikan dengan jenis unit lain mungkin akan sesuai. Unit ini juga harus dipilih untuk disesuaikan dengan sektor industri khusus dan tempat kerja.
 - 4.2 Di lingkungan dapur, restoran atau bar, unit ini harus dinilai dengan atau setelah unit Mengikuti Prosedur Kesehatan Tempat Kerja.

Kompetensi Kunci

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1
2	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	2
3	Merencanakan dan mengorganisir aktifitas-aktifitas	2
4	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	-
6	Memecahkan Masalah	2
7	Menggunakan Teknologi	1



KODE UNIT : PAR.HT02.062.01
JUDUL UNIT : MENGGUNAKAN METODE DASAR MEMASAK
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan jenis memasak yang berbeda yang dapat digunakan untuk menyiapkan jenis hidangan dalam menu. Unit ini dianggap sama dengan unit lama Australia "Menggunakan Metode Dasar Memasak"

ELEMEN KOMPETENSI		KRITERIA UNJUK KERJA
01	Memilih, menggunakan perlengkapan memasak	1.1 Perlengkapan yang tepat dipilih dan digunakan secara benar untuk metode memasak tertentu. 1.2 Perlengkapan digunakan secara higienis sesuai dengan instruksi perusahaan.
02	Menerapkan metode pengolahan makanan	2.1 Menggunakan metode memasak yang berbeda dalam menyiapkan hidangan sebagaimana dikehendaki perusahaan. 2.2 Memasak dilaksanakan dengan rangkaian cara yang logis dan aman. 2.3 Istilah dasar tentang memasak digunakan secara benar ketika memilih suatu metode memasak. 2.4 Metode memasak didemonstrasikan sesuai dengan standar perusahaan yang dapat diterima.

BATASAN VARIABEL

- Unit ini berlaku untuk seluruh usaha dimana makanan disiapkan dan dihidangkan.
- Peralatan meliputi namun tidak terbatas pada:
 - peralatan yang menggunakan listrik/gas, kompor, oven, panggangan, penggorengan salamander
 - pengolah makanan, penghalus (*blender*), *mixer*, pengiris.
- Metode pengolahan makanan mencakup namun tidak terbatas pada hal-hal berikut:
 - merebus
 - poaching*
 - braising*
 - stewing*
 - mengukus
 - menggoreng dengan minyak banyak / sedikit
 - memanggang dalam oven untuk daging (*roasting*)
 - memanggang dalam oven untuk ikan, sayur dan roti (*baking*)
 - memanggang langsung di api (*grilling*).

PANDUAN PENILAIAN

- Keterampilan dan pengetahuan penunjang
Untuk mendemonstrasikan kompetensi, dibutuhkan petunjuk keterampilan dan pengetahuan di bidang berikut ini:
 - keterampilan organisasional dan kejasama tim
 - praktek kerja yang aman harus ditunjukkan, khususnya yang berkaitan dengan praktek mengemas, mengangkat, dan menggunakan alat-alat pemotong
 - prinsip-prinsip gizi, khususnya efek pemasakan pada nilai makanan bergizi
 - istilah memasak yang umum digunakan di perusahaan.
 - prinsip dan praktek kesehatan pada tingkat perorangan dan profesional
 - alur kerja yang logis dan hemat waktu
 - pembiayaan, hasil tes pengawasan porsi
 - pengetahuan mengenai efek memasak pada pengurangan pada hasil masakan yang mungkin terjadi.
- Konteks penilaian
Unit ini wajib dinilai melalui demonstrasi pada saat kerja atau tidak bekerja atau pada simulasi lingkungan kerja dimana proses pembersihan dapat didemonstrasikan. Unit ini wajib didukung oleh penilaian pengetahuan penunjang.
- Aspek penting penilaian
Petunjuk wajib mencakup kemampuan yang didemonstrasikan untuk membersihkan secara efisien seluruh peralatan yang digunakan ketika menyiapkan makanan dan area penyajian termasuk keseluruhan jenis perlengkapan besar dan kecil.



4. Kaitan dengan unit-unit lain
Ada kaitan erat dengan sejumlah unit-unit operasional lain. Metode memasak yang aktual digunakan oleh sebagian besar orang yang berkaitan dengan persiapan makanan dalam industri perhotelan. Karena itu, mengkombinasikan pelatihan/penilaian dengan unit-unit lain yang membahas kegiatan memasak mungkin akan sesuai.

Kompetensi Kunci

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1
2	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	2
3	Merencanakan dan mengorganisir aktifitas-aktifitas	2
4	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	-
6	Memecahkan Masalah	2
7	Menggunakan Teknologi	1



KODE UNIT	:	PAR.HT02.067.01
JUDUL UNIT	:	MENYIAPKAN SAYURAN, TELUR DAN MAKANAN YANG TERBUAT DARI TEPUNG
DESKRIPSI UNIT	:	Unit ini berhubungan dengan keterampilan dan pengetahuan yang dibutuhkan untuk menyiapkan sayur-sayuran, telur dan makanan yang terbuat dari tepung. Unit ini dianggap sama dengan unit lama Australia "Menyiapkan Sayuran, Kentang, Buah-buahan, Nasi, Telur dan Makanan Yang Terbuat dari Tepung".

ELEMEN KOMPETENSI		KRITERIA UNJUK KERJA	
01	Menyiapkan hidangan sayuran	1.1	Sayur-sayuran dalam musimnya dipilih sesuai dengan mutu, jumlah dan harga.
		1.2	Sayur-sayuran dan kentang dipilih untuk menambah dan menyesuaikan jenis menu
		1.3	Jika diperlukan, saus dan bumbu penyerta dipilih yang sesuai untuk dihidangkan dengan sayur-sayuran.
		1.4	Kontrol porsi dilaksanakan untuk meminimalkan kemubaziran.
02	Menyiapkan hidangan yang terbuat dari tepung	2.1	Beragam makanan yang terbuat dari tepung dipilih sesuai dengan resep standar.
		2.2	Saus dan makanan penyerta dipilih sesuai dengan makanan yang mengandung tepung.
		2.3	Kontrol porsi dilaksanakan untuk meminimalkan kemubaziran.
03	Menyiapkan dan memasak makanan mengandung telur	3.1	Beragam makanan dari telur disiapkan dan disajikan sesuai dengan resep perusahaan.
		3.2	Saus dan bumbu penyerta dipilih yang cocok untuk telur.
		3.3	Telur digunakan dalam berbagai istilah yang digunakan termasuk, mencampur, membalut, menata, melapisi, menghias, melarutkan, mengkilatkan, mengklarifikasi, menghias dan mengentalkan.
		3.4	Kontrol porsi dilaksanakan untuk meminimalkan kemubaziran.
04	Menyimpan sayur-sayuran, telur dan makanan yang mengandung pati	4.1	Telur segar dan yang sudah diproses, sayur-sayuran dan bahan makanan yang terbuat dari tepung disimpan secara benar sesuai dengan standar perusahaan.

BATASAN VARIABEL

- Unit ini berlaku untuk usaha-usaha dimana makanan disiapkan dan dihidangkan.
- Sayur-sayuran adalah suatu istilah yang didefinisikan secara luas mengandung arti tanaman yang dapat dimakan, khususnya, bagian-bagian khusus yang mencakup namun tidak terbatas pada yang berkaitan dengan rumput-rumputan, tanaman yang tumbuh setiap tahun, sekali dalam dua tahun atau tanaman yang tumbuh sepanjang tahun:
 - buah-buahan
 - biji-bijian
 - akar-akaran
 - umbi-umbian
 - tumbuh-tumbuhan yang berakar umbi
 - batang
 - daun
 - bunga.
- Resep untuk hidangan telur menggunakan (kecuali dinyatakan secara khusus) telur ayam yang memiliki berat antara 55-65 gr.
- Makanan yang mengandung tepung mencakup dari berbagai asal budaya yang terbuat dari tepung atau terigu, atau mengandung dan/atau zat tepung. Juga mencakup namun tidak terbatas pada pasta, nasi dan palenta.

PANDUAN PENILAIAN

- Keterampilan dan pengetahuan penunjang
Untuk mendemonstrasikan kompetensi, dibutuhkan petunjuk keterampilan dan pengetahuan di bidang berikut ini:
 - keterampilan organisasional dan kerjasama tim
 - praktek kerja yang aman harus didemonstrasikan, khususnya yang berkaitan dengan pemalutan ,



pengangkatan.

- 1.3 prinsip-prinsip dan praktek gizi
 - 1.4 alur kerja yang logis dan hemat waktu
 - 1.5 sistem inventori dan kontrol persediaan
 - 1.6 prosedur pembelian, penerimaan, penyimpanan, penahanan dan pengeluaran.
 - 1.7 penetapan biaya, pengujian hasil jadi, kontrol porsi
 - 1.8 perkembangan sejarah menu, trend modern pada menu
2. Konteks penilaian
Unit ini wajib dinilai melalui demonstrasi praktek berdasarkan saat kerja atau tidak bekerja yang disimulasikan dimana persiapan dan layanan sayur-sayuran, telur dan produk makanan yang mengandung tepung didemonstrasikan. Unit ini wajib didukung oleh penilaian pengetahuan penunjang.
3. Aspek penting penilaian
Petunjuk wajib mencakup kemampuan untuk menyiapkan dan menyajikan sayur-sayuran, telur dan makanan yang terbuat dari tepung secara efisien sesuai dengan standar perusahaan. Petunjuk juga wajib mencakup pemahaman rinci tentang klasifikasi sayur-sayuran yang berbeda, telur dan produk makanan yang terbuat dari tepung.
4. Kaitan dengan unit lain
Direkomendasikan bahwa unit ini dinilai baik bersama dengan maupun setelah unit-unit berikut ini:
- 4.1 Mengorganisir dan Menyiapkan Makanan
 - 4.2 Menyajikan Makanan
 - 4.3 Menerima dan Menyimpan Persediaan
 - 4.4 Membersihkan dan Menjaga Lokasi.

Kompetensi Kunci

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1
2	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	2
3	Merencanakan dan mengorganisir aktifitas-aktifitas	2
4	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	-
6	Memecahkan Masalah	2
7	Menggunakan Teknologi	1



KODE UNIT	:	PAR.HT02.058.01
JUDUL UNIT	:	MENGORGANISIR DAN MEYIAPKAN MAKANAN
DESKRIPSI UNIT	:	Unit ini berhubungan dengan keterampilan dan pengetahuan yang dibutuhkan untuk mengelola dan menyiapkan bahan-bahan makanan untuk dapur. Unit ini juga terfokus pada teknik persiapan makanan secara umum dan serupa dengan unit lama Australia Mengatur <i>Mise en Place</i> dan Menyiapkan Makanan.

ELEMEN KOMPETENSI		KRITERIA UNJUK KERJA
01	Menyiapkan perlengkapan yang digunakan	Memastikan bahwa perlengkapan dalam keadaan bersih, jenis dan ukuran yang benar serta dikumpulkan dan siap digunakan.
02	Mengumpulkan dan menyiapkan bahan untuk jenis-jenis makanan dalam menu	2.1 Bahan-bahan diidentifikasi dengan benar, sesuai dengan resep standar. 2.2 Jumlah, jenis dan mutu bahan-bahan harus tepat dikumpulkan dan disiapkan dalam bentuk yang benar dan jangka waktu yang sesuai.
03	Menyiapkan produk yang terbuat dari susu, hidangan kering, buah-buahan dan sayur-sayuran	Makanan disiapkan sesuai dengan berat, jumlah dan/atau jumlah porsi, termasuk: 3.1 sayur-sayuran dan buah-buahan dibersihkan, dikupas dan/atau disiapkan sebagaimana yang dibutuhkan untuk jenis makanan dalam menu 3.2. produk-produk yang terbuat dari susu ditangani dengan benar dan disiapkan sebagaimana yang dibutuhkan untuk jenis makanan dalam menu 3.2 bahan-bahan/hidangan kering diukur, disaring jika diperlukan dan digunakan sebagaimana yang dibutuhkan untuk jenis makanan menu 3.3 persiapan makanan secara umum sebagaimana yang dibutuhkan jenis-jenis makan dalam menu. Hal ini mencakup namun tidak terbatas pada <i>sandwich</i> , penghias hidangan, lapisan dan adonan kue.
04	Menyiapkan daging, seafood dan unggas	Makanan disiapkan dan ditentukan porsinya sesuai dengan ukuran dan/atau berat dengan cara-cara berikut ini: 4.1 ikan dan seafood dibersihkan dan disiapkan dan/atau dibuang tulangnya 4.2 unggas dipotong dan disiapkan secara benar.

BATASAN VARIABEL

- Unit ini berlaku untuk seluruh usaha dimana makanan disiapkan dan disajikan.
- Istilah mengorganisir dan menyiapkan makanan juga mengacu pada dengan istilah Perancis yang memiliki makna yang sama "*Mise en place* (Persiapan makanan)" dan termasuk :
 - persiapan utama sebelum menyajikan makanan. Melibatkan komponen-komponen memasak suatu hidangan, tidak mencakup presentasi aktual.
 - tugas yang dibutuhkan adalah membuat sebuah bagian dari dapur yang siap digunakan untuk pelayanan.

PANDUAN PENILAIAN

- Keterampilan dan pengetahuan penunjang
Untuk mendemonstrasikan kompetensi, dibutuhkan petunjuk keterampilan dan pengetahuan di bidang berikut ini:
 - produk-produk dasar dan jenis menu dibutuhkan
 - kebersihan
 - kesehatan dan keselamatan ditempat kerja
 - alur kerja yang logis dan hemat waktu.
- Konteks penilaian
Unit ini wajib dinilai berdasarkan saat kerja atau tidak bekerja, melalui suatu demonstrasi praktek di tempat kerja atau dalam lingkungan tempat kerja yang disimulasikan. Hal ini wajib didukung oleh penilaian pengetahuan penunjang.
- Aspek penting penilaian
Petunjuk wajib mencakup kemampuan yang didemonstrasikan untuk mengatur dan menyiapkan serangkaian makanan yang umum secara efisien. Fokus dari lingkup umum ini beragam sesuai dengan sektor yang megoperasikan dapur.
- Kaitan dengan unit-unit lain
Direkomendasikan bahwa unit ini dinilai kaitannya dengan:
 - Menyajikan Makanan
 - Membersihkan dan Menjaga Lokasi.

**Kompetensi Kunci**

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1
2	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	2
3	Merencanakan dan mengorganisir aktifitas-aktifitas	2
4	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	-
6	Memecahkan Masalah	2
7	Menggunakan Teknologi	1



KODE UNIT : PAR.HT02.059.01
JUDUL UNIT : MENYAJIKAN MAKANAN
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan keterampilan dan pengetahuan yang dibutuhkan untuk menyajikan makanan secara efektif dan profesional. Unit ini berkaitan dengan seluruh unit-unit yang melibatkan penyajian makanan. Unit ini dianggap sama dengan unit lama Australia “Menyajikan Makanan”.

ELEMEN KOMPETENSI		KRITERIA UNJUK KERJA	
01	Menyiapkan makanan untuk disajikan	1.1	Makanan diidentifikasi secara benar untuk item menu.
		1.2	Saus dan penghias makanan disusun sesuai dengan persyaratan perusahaan untuk hidangan khusus.
02	Porsi dan hidangan makanan	2.1	Dalam menyajikan makanan diperlukan persediaan yang cukup bersih, tidak ada kerusakan dari memasak yang tersedia dalam temperatur yang tepat.
		2.2	Makanan ditentukan porsinya secara benar dengan resep standar.
		2.3	Makanan dihidangkan tanpa tetesan dan tumpahan dan disajikan dengan rapi dan menarik sesuai dengan peraturan perusahaan untuk hidangan tertentu.
		2.4	Makanan yang akan ditampilkan di area publik harus dihidangkan dibawah temperatur yang benar dengan sikap yang menarik tanpa tetesan dan tumpahan dan berikan perhatian pada warna makanan.
03	Bekerja dalam sebuah tim	3.1	Kerja tim antara seluruh staf pelayanan didemonstrasikan untuk memastikan layanan makanan yang tepat dan berkualitas.
		3.2	Kerja rutin dapur untuk layanan makanan didemonstrasikan untuk memaksimalkan mutu makanan dan meminimalkan penundaan.

BATASAN VARIABEL

Unit ini berlaku untuk seluruh usaha dimana makanan disiapkan dan disajikan.

PANDUAN PENILAIAN

1. Keterampilan dan pengetahuan penunjang

Untuk mendemonstrasikan kompetensi, dibutuhkan petunjuk keterampilan dan pengetahuan di bidang berikut ini:

- 1.1 kesehatan dan keselamatan yang berhubungan dengan pekerjaan
- 1.2 kesehatan
- 1.3 mengetahui produk makanan dasar
- 1.4 alur kerja hemat waktu dan logis.

2. Konteks penilaian

Unit ini wajib dinilai berdasarkan saat kerja atau tidak bekerja. Penilaian harus mencakup jenis metode-metode untuk menilai baik keterampilan praktek maupun pengetahuan penunjang.

3. Aspek penting penilaian

Petunjuk wajib mencakup kemampuan yang didemonstrasikan untuk menyajikan makanan pada tingkat yang profesional, yang konsisten dengan sektor dimana dapur beroperasi.

4. Jenis penilaian

Kompetensi harus didemonstrasikan bersama dengan unit kompetensi dimana makanan disiapkan dan disajikan.

5. Kaitan dengan unit-unit lain

Direkomendasikan bahwa unit ini dinilai bersama dengan :

- 5.1 “Mengelola dan Menyiapkan Makanan”
- 5.2 unit-unit lain, yang melibatkan penyajian makanan.

Kompetensi Kunci

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1
2	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	2
3	Merencanakan dan mengorganisir aktifitas-aktifitas	2
4	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	-
6	Memecahkan Masalah	2
7	Menggunakan Teknologi	1



KODE UNIT : PAR.HT02.063.01
JUDUL UNIT : MENYIAPKAN *APPETISER* DAN SALAD
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan keterampilan dan pengetahuan yang dibutuhkan untuk menyiapkan dan menyajikan makanan pembangkit selera makan dan salad. Unit ini dianggap sama dengan unit lama Australia “Menyiapkan *Appetiser, Savouries, Salad and Sandwich*”.

ELEMEN KOMPETENSI		KRITERIA UNJUK KERJA	
01	Menyiapkan dan menyajikan salad dan <i>dressing</i>	1.1	Bahan-bahan untuk salad dan <i>dressing</i> dipilih secara benar sesuai dengan standar perusahaan yang dapat diterima.
		1.2	Salad-salad yang telah dipilih disiapkan menggunakan bahan-bahan segar sesuai dengan standar perusahaan yang dapat diterima.
		1.3	Saus dan <i>dressing</i> yang cocok disiapkan sebagai campuran maupun penyerta salad.
		1.4	Salad dihias dengan benar dan disajikan dengan rapi untuk mendapatkan kepuasan dari pelanggan dan sesuai dengan standar perusahaan.
02	Menyiapkan dan menyajikan jenis makanan pembangkit selera makan yang panas dan dingin	2.1	Makanan pembangkit selera makan dibuat dengan menggunakan bahan yang tepat sesuai dengan standar perusahaan yang dapat diterima.
		2.2	Jika dibutuhkan, bahan penghias dipilih dan disiapkan secara benar.
		2.3	Perlengkapan yang benar dipilih untuk membantu dalam membuat makanan pembangkit selera makan.
		2.4	Sisa dan potongan hiasan secara produktif dimanapun kapanpun diperlukan.
		2.5	Pembangkit selera di hias dan disajikan dengan benar dan rapi sesuai temperatur yang tepat disertai pertimbangan dari pelanggan.
03	Menerapkan keterampilan organisasional untuk perencanaan dan persiapan alur kerja	3.1	Salad dan pembangkit selera makan disiapkan dan disajikan dengan serangkaian cara yang sehat, logis dan berurutan dalam jangka waktu yang dibutuhkan.
		3.2	Ukuran, warna dan bentuk peralatan makan dipilih sesuai dengan persyaratan perusahaan.
		3.3	Pembangkit selera dipanaskan dengan serangkaian cara yang sehat dan pantas untuk memelihara mutu dan kesegaran.
04	Menyimpan salad dan makanan pembangkit selera		Salad and pembangkit selera disimpan secara benar dan menjaga kesegaran dan mutunya.
05	Pelatihan kebersihan		Kebersihan dasar dan peraturan dan persyaratan kesehatan dan keamanan diikuti dan diterapkan pada semua pekerjaan.

BATASAN VARIABEL

- Unit ini berlaku untuk seluruh jenis usaha dimana makanan disiapkan dan disajikan.
- Makanan pembangkit selera adalah makanan dengan definisi membangkitkan selera makan. Hal ini mencakup jenis hidangan panas dan dingin yang dapat berupa hidangan klasik maupun modern, beragam menurut asal suku dan budaya. Makanan pembangkit selera atau *appetiser* juga mengacu pada namun tidak terbatas pada istilah-istilah berikut ini:
 - 2.1 *hors d'oeuvres*
 - 2.2 *canapes*
 - 2.3 *savouries*
- Salad dapat berupa hidangan klasik atau kontemporer, disajikan baik dingin, hangat maupun panas serta menggunakan beragam bahan/ramuan yang berbeda.

PANDUAN PENILAIAN

- Keterampilan dan pengetahuan penunjang
Untuk mendemonstrasikan kompetensi, dibuktikan petunjuk keterampilan dan pengetahuan di bidang berikut ini:
 - 1.1 Unit ini wajib keterampilan organisasional dan kerjasama tim
 - 1.2 praktek kerja yang aman harus ditunjukkan, khususnya yang berkaitan dengan praktek memasak dan memotong
 - 1.3 prinsip-prinsip gizi, khususnya efek pemasakan pada nilai makanan bergizi
 - 1.4 istilah memasak pada umumnya digunakan di perusahaan
 - 1.5 prinsip dan praktek kesehatan
 - 1.6 alur kerja yang logis dan hemat waktu
 - 1.7 sistem pengendalian persediaan dan inventori



- 1.8 prosedur pembelian, penerimaan, penyimpanan, pemrosesan dan pengeluaran
- 1.9 penetapan biaya, pengujian hasil, kontrol porsi
- 1.10 perkembangan sejarah menu, trend modern pada menu.
2. Konteks penilaian
dinilai berdasarkan saat kerja atau tidak bekerja yang disimulasikan dimana persiapan makanan pembangkit selera dan salad dapat dipertunjukkan. Unit ini harus didukung oleh serangkaian metode untuk menilai pengetahuan penunjang.
3. Aspek penting penilaian
Petunjuk harus mencakup kemampuan yang didemonstrasikan dalam menyiapkan dan menyajikan jenis-jenis makanan yang diperlukan dalam unit ini secara efisien dalam konteks yang tepat sesuai dengan tingkat yang dapat diterima perusahaan.
4. Kaitan dengan unit-unit lain
 - 4.1 Ada kaitan erat antara unit ini dan Menyajikan Makanan.
 - 4.2 Direkomendasikan bahwa unit ini dinilai baik bersama dengan atau setelah unit-unit berikut ini:
 - 4.2.1 Mengelola dan Menyiapkan Makanan
 - 4.2.2 Menyajikan Makanan
 - 4.2.3 Menerima dan Menyimpan Persediaan
 - 4.2.4 Membersihkan dan Menjaga Lokasi.

Kompetensi Kunci

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1
2	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	2
3	Merencanakan dan mengorganisir aktifitas-aktifitas	2
4	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	-
6	Memecahkan Masalah	2
7	Menggunakan Teknologi	1



KODE UNIT : PAR.HT02.065.01
JUDUL UNIT : MENYIAPKAN KALDU DAN SAUS
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan keterampilan dan pengetahuan yang dibutuhkan untuk menyiapkan berbagai kaldu dan saus. Unit ini dianggap sama dengan unit lama Australia "Menyiapkan Bahan, Saus dan Sup" dan unit "Mengembangkan dan Menyiapkan Saus Panas dan Dingin".

ELEMEN KOMPETENSI		KRITERIA UNJUK KERJA
01	Menyiapkan dan menyimpan kaldu, <i>glaze</i> dan sari yang dibutuhkan jenis makanan	1.1 Bahan-bahan serta bahan penyedap rasa digunakan sesuai dengan resep standar dan standar perusahaan. 1.2 Kaldu, <i>glaze</i> dan sari diproduksi dan disimpan sesuai dengan standar perusahaan.
02	Menyiapkan dan menyimpan saus yang dibutuhkan dalam jenis makanan	Berbagai saus panas dan dingin diproduksi termasuk namun tidak terbatas pada hal-hal berikut ini : 2.1 saus dikurangi kadar airnya 2.2 saus kental 2.3 saus larutan lemak (emulsi) panas dan dingin 2.4 turunan dari saus dasar 2.5 beragam pengental saus digunakan secara tepat.
03	Menyimpan dan mengencerkan saus	Saus disimpan secara benar dan diencerkan sesuai dengan konsistensi standar industri.
04	Menyimpan dan menyusun saus	Salad and pembangkit selera disimpan secara benar dan menjaga kesegaran dan mutunya.
05	Pelatihan kebersihan	Kebersihan dasar dan peraturan dan persyaratan kesehatan dan keamanan diikuti dan diterapkan pada semua pekerjaan.

BATASAN VARIABEL

- Unit ini berlaku untuk seluruh usaha dimana makanan disiapkan dan dihidangkan.
- Kaldu dan saus dapat berasal dari berbagai jenis dari suku dan budaya.

PANDUAN PENILAIAN

- Keterampilan dan pengetahuan penunjang
Untuk mendemonstrasikan kompetensi, dibutuhkan petunjuk keterampilan dan pengetahuan di bidang berikut ini:
 - keterampilan organisasional dan kerjasama tim
 - praktek kerja yang aman, khususnya yang berkaitan dengan pengepakan dan pengangkutan
 - istilah masak-memasak pada umumnya digunakan di perusahaan
 - prinsip dan praktek kesehatan pada tingkat personal dan profesional
 - alur kerja yang logis dan hemat waktu.
- Konteks penilaian
Unit ini harus dinilai melalui demonstrasi praktek.
- Aspek penting penilaian
Petunjuk wajib mencakup kemampuan yang didemonstrasikan untuk menyiapkan dan menyajikan secara efisien jenis makanan untuk unit ini dalam konteks yang sesuai, dan tingkat yang dapat diterima oleh perusahaan.
- Kaitan dengan unit-unit lain
 - Terdapat kaitan erat dengan sejumlah unit operasional lain. Saus digunakan secara luas dalam beberapa unit. Dengan demikian, pelatihan/penilaian gabungan dengan jenis unit lain dianggap sesuai. Unit ini harus dipilih agar sesuai dengan perusahaan tertentu.
 - Unit ini wajib dinilai bersamaan dengan atau setelah unit-unit berikut ini :
 - Mengorganisir dan Menyiapkan Makanan
 - Menyajikan Makanan
 - Menerima dan Menyimpan Persediaan
 - Membersihkan dan Menjaga Lokasi.

Kompetensi Kunci

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1
2	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	2
3	Merencanakan dan mengorganisir aktifitas-aktifitas	2
4	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	-
6	Memecahkan Masalah	2
7	Menggunakan Teknologi	1



KODE UNIT : PAR.HT02.066.01
JUDUL UNIT : MENYIAPKAN SUP
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan keterampilan dan pengetahuan yang dibutuhkan untuk menyiapkan beraaneka ragam sup. Unit ini dianggap sama dengan Elemen Kompetensi unit yang lama Australia "Menyiapkan Kaldu, Saus."

ELEMEN KOMPETENSI		KRITERIA UNJUK KERJA
01	Mengidentifikasi dan menggolongkan jenis-jenis sup	Berbagai jenis sup diidentifikasi dan digolongkan kedalam bentuk berikut ini : 1.1 jernih 1.2 kental 1.3 krim 1.4 bubur sup 1.5 lain-lain.
02	Menyiapkan dan menyimpan sup yang dibutuhkan dalam hidangan menu	2.1 Bahan/ramuan yang benar disediakan untuk membuat sup. Hal ini termasuk kaldu, dan penghias hidangan disiapkan. 2.2 Berbagai jenis sup dibuat sesuai dengan standar perusahaan. 2.3 Bahan-bahan untuk menjernihkan dan meengentalkan digunakan bilamana diperlukan. 2.4 Sup-sup disimpan secara benar tanpa merusak mutu.
03	Pengenceran sup	Sup diencerkan bilamana perlu sesuai dengan standar perusahaan.

BATASAN VARIABEL

1. Unit ini berlaku untuk seluruh usaha-usaha dimana makanan disiapkan dan dihidangkan.
2. Sup dapat mencakup jenis dari berbagai asal suku dan budaya.

PANDUAN PENILAIAN

1. Keterampilan dan pengetahuan penunjang
Untuk mendemonstrasikan kompetensi, dibutuhkan petunjuk keterampilan dan pengetahuan di bidang berikut ini:
 - 1.1 keterampilan organisasional dan kerjasama tim
 - 1.2 praktek kerja yang aman harus didemonstrasikan, khususnya yang berkaitan dengan pembalutan , pengangkatan
 - 1.3 prinsip-prinsip gizi, khususnya efek memasak terhadap nilai gizi makanan
 - 1.4 istilah masak-memasak yang umum digunakan di perusahaan
 - 1.5 prinsip dan praktek kesehatan
 - 1.6 alur kerja yang logis dan hemat waktu
 - 1.7 prosedur pembelian, penerimaan, penyimpanan, penanganan dan pengeluaran.
2. Konteks penilaian
Unit ini wajib dinilai melalui demonstrasi praktek berdasarkan saat kerja atau pada sebuah lingkungan simulasi dimana persiapan sup dapat didemonstrasikan.
3. Aspek penting penilaian
Petunjuk wajib mencakup kemampuan untuk menyiapkan dan menyajikan jenis-jenis hidangan yang diinginkan untuk unit ini dalam konteks yang tepat, dan sesuai dengan tingkat yang dapat diterima oleh perusahaan.
4. Kaitan dengan unit-unit lain
Direkomendasikan bahwa unit ini dinilai baik bersama dengan maupun setelah unit-unit berikut ini :
 - 4.1 Mengorganisir dan Menyiapkan Makanan
 - 4.2 Menyajikan Makanan
 - 4.3 Menerima dan Menyimpan Persediaan
 - 4.4 Membersihkan dan Menjaga Lokasi
 - 4.5 Menyiapkan Kaldu dan Saus.

Kompetensi Kunci

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1
2	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	2
3	Merencanakan dan mengorganisir aktifitas-aktifitas	2
4	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	-
6	Memecahkan Masalah	2
7	Menggunakan Teknologi	1



KODE UNIT : PAR.HT02.070.01
JUDUL UNIT : MENDENTIFIKASI DAN MENYIAPKAN DAGING
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan memilih, menyiapkan, menyajikan dan menyimpan daging. Unit ini dianggap sama dengan unit lama Asustralia“Menyiapkan dan Memasak Daging”.

ELEMEN KOMPETENSI		KRITERIA UNJUK KERJA	
01	Mengidentifikasi daging	1.1	Potongan daging babi, domba, sapi dan sapi muda primer, skunder dan yang sesuai dengan porsi diidentifikasi sesuai dengan potongan daging standar Indonesia.
		1.2	Sisa-sisa daging digunakan untuk meminimalkan pemborosan dan menjaga mutu.
		1.3	Pemotongan dengan biaya murah dan produk daging dipilih bila dan dimana perlu.
02	Memilih pemasok dan membeli daging	2.1	Pemasok terbaik dipilih dengan memperhatikan mutu dan harga sesuai dengan persyaratan perusahaan dan kemampuannya untuk memenuhinya.
		2.2	Pemborosan diminimalkan melalui pembelian yang tepat dan teknik penyimpanan.
03	Menyiapkan dan menyajikan potongan daging	3.1	Potongan daging disajikan sesuai dengan porsi yang tepat sesuai dengan kebutuhan menu.
		3.2	Beragam porsi potongan daging primer dan sekunder disiapkan dan disajikan sesuai dengan spesifikasi resep standar.
		3.3	Cairan bumbu rendaman yang tepat disiapkan jika perlu dan digunakan secara benar dengan berbagai potongan daging.
04	Mengidentifikasi dan menyiapkan daging dan isi perut		Beragam jenis organ perut yang dapat dimakan dan “bagian daging yang berbeda” disiapkan sesuai dengan resep standar.
05	Menyimpan dan menuakan daging	5.1	Daging segar dan daging <i>cryovac</i> disimpan secara benar sesuai dengan peraturan kesehatan.
		5.2	Daging segar dan daging <i>cryovac</i> dituakan untuk menjaga mutu dan kesegaran.
		5.3	Daging beku disegarkan secara benar.

BATASAN VARIABEL

- Unit ini berlaku untuk seluruh usaha dimana makanan disiapkan dan disajikan.
- Teknik persiapan mencakup namun tidak terbatas pada hal-hal berikut ini:
 - mambuang tulang, memotong, mengiris, mencincang
 - menimbang, menentukan porsi
 - memasukkan lemak dalam daging, melunakan, menggiling, mengikat sayap dan kaki
 - mengisi, mengikat dan menusuk.
- Dibutuhkan pengetahuan dan pemahaman prinsip dan praktek berikut ini:
 - menuakan daging
 - menyimpan dan menyegarkan daging
 - teknik persiapan, pemasakan dan persiapan perendaman bumbu yang sesuai untuk jenis isi perut.
- Petunjuk tentang pengetahuan komoditas dari jenis daging dan isi perut dibutuhkan, termasuk:
 - karakteristik jenis daging dan isi perut. Jenis, potongan, mutu, kandungan lemak
 - karakteristik potongan porsi utama dan kedua
 - nama-nama merek dagang yang sesuai dan istilah masak-memasak yang sesuai dengan potongan daging standar Indonesia

PANDUAN PENILAIAN

- Keterampilan dan pengetahuan penunjang
Untuk mendemonstrasikan kompetensi, dibutuhkan petunjuk keterampilan dan pengetahuan di bidang berikut ini:
 - keterampilan organisasional dan kerjasama tim
 - praktek kerja yang aman harus didemonstrasikan, khususnya yang berkaitan dengan praktek mengemas, mengangkat dan menggunakan alat-alat pemotong
 - prinsip-prinsip gizi, khususnya efek pemasakan pada nilai makanan bergizi
 - istilah masak-memasak pada umumnya digunakan di perusahaan
 - prinsip-prinsip dan praktek kebersihan
 - alur kerja yang logis dan hemat waktu
 - sistem inventori dan kontrol persediaan



- 1.8 prosedur pembelian, penerimaan, penyimpanan, penahanan serta penerbitan
- 1.8 penetapan biaya, uji hasil, kontrol porsi.
2. Konteks penilaian
Unit ini wajib dinilai melalui demonstrasi praktek berdasarkan saat kerja atau tidak bekerja yang disimulasikan dimana persiapan dan layanan daging dapat didemonstrasikan. Unit ini harus didukung oleh penilaian pengetahuan penunjang
3. Aspek penting penilaian
Petunjuk wajib mencakup kemampuan yang didemonstrasikan untuk menyiapkan dan menyajikan hidangan daging secara efisien sesuai dengan standar perusahaan. Petunjuk juga harus mencakup pemahaman terperinci tentang klasifikasi daging yang berbeda.
4. Kaitan dengan unit-unit lain
Direkomendasikan bahwa unit ini dinilai baik bersamaan dengan maupun setelah unit-unit berikut ini:
 - 4.1 Mengorganisir dan Menyiapkan Makanan
 - 4.2 Menyajikan Makanan
 - 4.3 Menerima dan Menyimpan Persediaan
 - 4.4 Membersihkan dan Merawat Lokasi.

Kompetensi Kunci

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1
2	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	2
3	Merencanakan dan mengorganisir aktifitas-aktifitas	2
4	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	-
6	Memecahkan Masalah	2
7	Menggunakan Teknologi	2



KODE UNIT : PAR.HT02.081.01
JUDUL UNIT : **MENYIAPKAN PORSI POTONGAN DAGING YANG TERKONTROL**
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan keterampilan dan pengetahuan yang dibutuhkan untuk menyiapkan porsi potongan daging yang terkontrol. Unit ini dianggap sama dengan unit lama Australia "Menyiapkan Porsi Potongan Daging yang Terkontrol" dan "Menyiapkan Potongan Daging untuk Restoran".

ELEMEN KOMPETENSI		KRITERIA UNJUK KERJA	
01	Memilih pemasok dan membeli daging	1.1	Pemasok dipilih dengan memperhatikan mutu dan harga yang berkaitan dengan kebutuhan pelanggan perusahaan.
		1.2	Pemborosan diminimalkan melalui pembelian yang tepat dan teknik penyimpanan.
02	Menyiapkan dan membuat beragam porsi daging yang terkontrol	2.1	Bahan/ramuan ditentukan, dipilih dan ditimbang secara benar sesuai dengan resep standar.
		2.2	Daging dipotong sesuai dengan ukuran porsi yang benar.
		2.3	Beragam porsi produk daging yang terkontrol disiapkan.
03	Menyimpan potongan daging dan produk daging	3.1	Pembusukan makanan diminimalkan melalui teknik penyimpanan yang tepat sesuai dengan peraturan industri.
		3.2	Mutu setiap potongan dan produk dijaga melalui teknik penyimpanan yang tepat.
04	Melaksanakan praktek keselamatan dan kesehatan	4.1	Masalah potensial dalam hal kesehatan dan keselamatan yang berhubungan dengan pekerjaan diidentifikasi dan tindakan pencegahan diambil untuk menghilangkan resiko.
		4.2	Mesin yang digunakan dalam pembuatan dioperasikan secara aman dan sehat sesuai dengan instruksi pabrik.

BATASAN VARIABEL

1. Unit ini berlaku untuk seluruh usaha dimana makanan disiapkan dan dihidangkan.
2. Daging termasuk daging babi, sapi dan domba dan daging binatang buruan.
3. Produk daging mencakup produk daging mentah yang dibuat seperti sosis dll.

PANDUAN PENILAIAN

1. Keterampilan dan pengetahuan penunjang
Untuk mendemonstrasikan kompetensi, dibutuhkan petunjuk keterampilan dan pengetahuan di bidang berikut:
 - 1.1 prinsip-prinsip dan praktek gizi, khusus efek pemasakan pada nilai gizi makanan
 - 1.2 istilah masak-memasak digunakan secara umum di perusahaan
 - 1.3 prinsip dan praktek kesehatan
 - 1.4 alur kerja yang logis dan hemat waktu
 - 1.5 standar pembelian daging dan binatang ternak
 - 1.6 identifikasi potongan daging utama dan sekunder sesuai dengan potongan daging standar Indonesia
 - 1.7 kontrol porsi
 - 1.8 pengetahuan dasar tentang daging dan teknik pengawetan daging
 - 1.9 prosedur penyimpanan
2. Konteks penilaian
Unit ini wajib melalui demonstrasi praktek berdasarkan saat kerja atau tidak bekerja yang disimulasikan dimana persiapan dan porsi daging terkontrol serta produk daging dapat didemonstrasikan. Unit ini didukung oleh penilaian pengetahuan penunjang.
3. Aspek penting penilaian
Petunjuk wajib mencakup kemampuan untuk menyiapkan daging dan produk daging secara efisien sesuai dengan standar perusahaan. Petunjuk juga wajib mencakup pemahaman terperinci tentang klasifikasi daging yang berbeda.
4. Kaitan dengan unit-unit lain
Direkomendasikan bahwa unit ini dinilai baik bersamaan dengan maupun setelah unit-unit berikut:
 - 4.1 Mengorganisir dan Menyipkan Makanan
 - 4.2 Menyajikan Makanan
 - 4.3 Menerima dan Menyimpan Persediaan
 - 4.4 Membersihkan dan Menjaga Lokasi
 - 4.5 Mengidentifikasi dan Menyiapkan Daging.

**Kompetensi Kunci**

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1
2	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	2
3	Merencanakan dan mengorganisir aktifitas-aktifitas	2
4	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	-
6	Memecahkan Masalah	2
7	Menggunakan Teknologi	1



KODE UNIT	:	PAR.HT02.068.01
JUDUL UNIT	:	MENYIAPKAN DAN MEMASAK UNGGAS DAN BINATANG BURUAN
DESKRIPSI UNIT	:	Unit ini berhubungan dengan pemilihan, penyajian dan penyimpanan daging unggas dan binatang buruan. Unit ini dianggap sama dengan unit lama Australia "Menyiapkan dan Memasak Unggas dan Binatang Buruan".

ELEMEN KOMPETENSI		KRITERIA UNJUK KERJA	
01	Memilih dan membeli daging unggas dan daging binatang buruan	1.1	Berbagai jenis daging unggas dan binatang buruan diidentifikasi secara benar.
		1.2	Daging unggas dan binatang buruan dipilih sesuai dengan penilaian mutu yang benar dan kontrol porsi.
02	Menyiapkan dan menyajikan daging unggas dan binatang buruan	2.1	Teknik menyiapkan daging unggas didemonstrasikan dan digunakan secara benar, termasuk namun tidak terbatas pada hal-hal berikut ini: 2.1.1 membuang tulang 2.1.2 pengisian 2.1.3 pemotongan sehingga tidak bertulang 2.1.4 penggulungan dan pengikatan 2.1.5 mengolesi minyak.
		2.2	Teknik persiapan daging binatang buruan (dimana berbeda dengan daging unggas) didemonstrasikan dan digunakan secara benar.
		2.3	Daging unggas dan binatang buruan disiapkan dan dimasak sesuai dengan resep standar perusahaan.
		2.4	Penyajian daging unggas dan daging binatang buruan sesuai dengan standar perusahaan dan mencakup namun tidak terbatas pada pemotongan, pengirisan secara keseluruhan.
03	Menangani dan menyimpan daging unggas dan binatang buruan	3.1	Kondisi penyimpanan dan temperatur optimum untuk daging unggas dan binatang buruan dimonitor.
		3.2	Daging unggas dan binatang buruan ditangani secara efisien untuk meminimalkan resiko pembusukan makanan dan kontaminasi.
		3.3	Jika beku, daging unggas dan/atau binatang buruan dilumerkan secara benar atau aman.
		3.4	Standar tinggi kesehatan dipraktek untuk meminimalkan resiko kontaminasi silang dan pembusukan makanan.

BATASAN VARIABEL

- Unit ini berlaku untuk seluruh usaha-usaha dimana makanan disiapkan dan disajikan.
- Daging unggas dan binatang buruan mencakup namun tidak terbatas pada hal-hal berikut ini:
 - anak unggas, kalkun, bebek, angsa
 - burung, puyuh, merpati/dara
 - daging rusa, babi, kelinci, kelinci hutan (terwelu)
 - kerbau, buaya.

PANDUAN PENILAIAN

1. Keterampilan dan pengetahuan penunjang

Untuk mendemonstrasikan kompetensi, dibutuhkan petunjuk keterampilan dan pengetahuan d bidang berikut ini dibutuhkan:

- keterampilan organisasional dan kerjasama tim
- praktek kerja yang aman harus ditunjukkan, khususnya yang berkaitan dengan pembalutan , pengangkatan.
- prinsip-prinsip dan praktek gizi, khusus efek pemasakan pada nilai gizi makanan
- istilah masak-memasak digunakan secara umum di perusahaan
- prinsip dan praktek kesehatan
- alur kerja yang logis dan hemat waktu
- sistem kontrol persediaan dan inventori
- pembelian, penerimaan, penyimpanan, penahanan dan pengeluaran prosedur
- penetapan biaya, pengujian hasil, kontrol porsi
- perkembangan sejarah menu, trend modern pada menu.

2. Konteks penilaian



Unit ini wajib dinilai melalui demonstrasi praktek berdasarkan saat kerja atau tidak bekerja yang disimulasikan dimana persiapan dan layanan daging ayam dan binatang buruan dapat didemonstrasikan. Hal ini harus didukung dengan penilaian pengetahuan penunjang.

3. Aspek penting penilaian
Petunjuk wajib mencakup kemampuan yang didemonstrasikan untuk menyiapkan dan menyajikan secara efisien masakan daging unggas dan binatang buruan sesuai dengan standar perusahaan. Petunjuk juga harus mencakup pemahaman terperinci tentang perbedaan daging unggas dan binatang buruan.
4. Kaitan dengan unit-unit lain
Direkomendasikan bahwa unit ini dinilai baik bersama dengan maupun setelah unit-unit berikut:
 - 4.1 Mengorganisir dan Menyiapkan Makanan
 - 4.2 Menyajikan Makanan
 - 4.3 Menerima dan Menyimpan Persediaan
 - 4.4 Membersihkan dan Menjaga Lokasi.

Kompetensi Kunci

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1
2	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	2
3	Merencanakan dan mengorganisir aktifitas-aktifitas	2
4	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	-
6	Memecahkan Masalah	2
7	Menggunakan Teknologi	1



KODE UNIT	:	PAR.HT02.071.01
JUDUL UNIT	:	MENYIAPKAN MAKANAN <i>DESSERT</i> YANG DISAJIKAN PANAS DAN DINGIN
DESKRIPSI UNIT	:	Unit ini berlaku untuk persiapan jenis makanan penutup yang panas dan dingin dalam berbagai usaha. Unit ini dianggap sama dengan unit lama Australia "Menyiapkan Makanan Pencuci Mulut/Dessert yang Panas dan Dingin", "Menyiapkan Makanan Penutup yang Panas dan Dingin dan Bentuk-bentuk" Elemen Kompetensi, "Menyiapkan dan Menyajikan Makanan Penutup".

ELEMEN KOMPETENSI		KRITERIA UNJUK KERJA
01	Menyiapkan dan membuat makanan penutup	1.1 Bahan/ramuan dipilih, diukur dan ditimbang sesuai dengan peraturan resep. 1.2 Makanan penutup dibuat sesuai dengan standar dan resep perusahaan dan cocok digunakan di beragam menu dan usaha jasa boga. 1.3 Beragam bahan/ramuan digunakan secara kreatif untuk membuat makanan penutup yang panas, dingin dan beku.
02	Menghias, menentukan porsi dan menyajikan makanan penutup	2.1 Makanan penutup dihias dengan tepat untuk meningkatkan penyajian. 2.2 Makanan penutup ditentukan porsinya sesuai dengan standar perusahaan.
03	Menyiapkan saus manis	3.1 Jenis saus manis dibuat sesuai dengan konsistensi yang diinginkan dan aroma yang tepat sesuai dengan standar perusahaan. 3.2 Berbagai bahan-bahan pengental yang cocok untuk saus manis sesuai dengan standar perusahaan. 3.3 Saus disimpan untuk mendapatkan karakteristik yang diinginkan.
04	Menyiapkan makanan penyerta, penghias hidangan dan dekorasi	4.1 Aroma dan susunan penghias hidangan sesuai dengan pelengkap makanan penutup tertentu. 4.2 Makanan penyerta, penghias hidangan dan dekorasi digunakan untuk meningkatkan rasa serta susunan dan keseimbangan.
05	Menyimpan makanan penutup	5.1 Makanan penutup disimpan dibawah temperatur yang tepat dan dibawah kondisi yang cocok untuk menjaga mutu, kesegaran dan ketertarikan pelanggan. 5.2 Kemasan harus sesuai untuk pengawetan rasa, penampilan dan karakteristik makanan.

BATASAN VARIABEL

- Unit ini berlaku untuk seluruh usaha dimana makanan disiapkan dan disajikan.
- Istilah Manis (kadang-kadang mengacu pada "Makanan Penutup (*Desserts*)") mencakup namun tidak terbatas pada porsi yang disiapkan dari tipe-tipe makanan berikut ini:
 - pudding, pastel, tart, *flans*, kue goreng berisi buah
 - pudding *custard*, krim
 - buah-buahan
 - charlotte*, *bavarois*, *mousse*, *souffle*, *sabayon*
 - meringues*, kue gulung, telur dadar
 - es puter (sorbet), es krim, *bombe*, *parfait*.
- Permen mencakup makanan dari berbagai asal budaya dan dapat diperoleh dari resep klasik dan modern.

PANDUAN PENILAIAN

- Keterampilan dan pengetahuan penunjang
Untuk mendemonstrasikan kompetensi, dibutuhkan petunjuk keterampilan dan pengetahuan dibidang berikut ini:
 - keterampilan organisasional dan kerjasama tim
 - praktek kerja yang aman harus ditunjukkan, khususnya yang berkaitan dengan pembalutan dan pengangkatan
 - prinsip-prinsip gizi, khususnya efek pemasakan tentang nilai makanan bergizi
 - istilah masak-memasak pada umumnya digunakan di perusahaan
 - prinsip dan praktek kesehatan
 - alur kerja hemat waktu dan logis
 - sistem kontrol persediaan dan inventori
 - prosedur pembelian, penerimaan, penyimpanan, penahanan dan pengeluaran
 - penetapan biaya, pengujian hasil, kontrol porsi



- 1.10 perkembangan sejarah menu, trend modern pada menu.
2. Konteks penilaian
Unit ini wajib dinilai melalui demonstrasi praktek berdasarkan saat kerja atau tidak bekerja yang disimulasikan dimana persiapan dan permen dapat didemonstrasikan. Unit ini harus didukung oleh penilaian pengetahuan penunjang.
3. Aspek penting penilaian
Petunjuk wajib mencakup kemampuan yang didemonstrasikan untuk menyiapkan dan menyajikan permen secara efisien sesuai dengan standar perusahaan. Petunjuk juga harus mencakup pemahaman terperinci dari tipe makanan penutup yang berbeda.
4. Kaitan dengan unit-unit lain
Direkomendasikan bahwa unit ini dinilai baik bersamaan dengan maupun setelah unit-unit berikut ini:
 - 4.1 Mengorganisir dan Menyiapkan Makanan
 - 4.2 Menyajikan Makanan
 - 4.3 Menerima dan Menyimpan Persediaan
 - 4.4 Membersihkan dan Menjaga Lokasi
 - 4.5 Menyiapkan *Pastry*, kue dan Makanan yang Mangandung Ragi.

Kompetensi Kunci

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1
2	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	2
3	Merencanakan dan mengorganisir aktifitas-aktifitas	2
4	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	-
6	Memecahkan Masalah	2
7	Menggunakan Teknologi	1