Nama :

No Peserta. :

PESERTA PELATIHAN ASESOR KOMPETENSI



BUKU KERJA

2024

# DAFTAR PERIKSA

KELENGKAPAN DOKUMEN PELATIHAN CALON ASESOR KOMPETENSI

# Tugas\*: 1 2 3

*(Pilih dan sesuaikan dengan dokumen yang dibuat,* √ *)*

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **NO** | **JENIS DOKUMEN** | | **STATUS\*** | | **KETERANGAN** |
| **ADA** | **TIDAK** |
| **A. PELAKSANAAN ASESMEN** | | | | | |
| 1 | FR.APL.01. Permohonan Sertifikasi Kompetensi | |  |  |  |
| 2 | FR.APL.02. Asesmen Mandiri | |  |  |  |
| 3 | Portofolio Asesi | |  |  |  |
| 4 | FR.MAPA.01. Merencanakan Aktivitas dan Proses Asesmen | |  |  |  |
| 5 | a. Skema Sertifikasi | |  |  |  |
| b. Standar Kompetensi | |  |  |  |
| 6 | FR-MAPA.02. Peta Instrumen Asesmen Hasil Pendekatan Asesmen dan Perencanaan Asesmen | |  |  |  |
| 7 | FR AK 07. Ceklis Penyesuaian yang Wajar | |  |  |  |
| 8 | FR.AK.04. Formulir Banding | |  |  |  |
| 9 | FR.AK.01. Persetujuan Asesmen dan Kerahasiaan | |  |  |  |
| **INSTRUMEN ASESMEN (disesuaikan dengan MAPA-01/MAPA-02)** | | | | | |
| 10 | FR.IA.01.CL - Ceklis Observasi Aktivitas Di Tempat Kerja atau Tempat Kerja Simulasi | |  |  |  |
| 11 | FR.IA.02. TPD - Tugas Praktik Demonstrasi | |  |  |  |
| 12 | FR.IA.03. PMO - Pertanyaan Untuk Mendukung Observasi | |  |  |  |
| 13 | a. FR.IA.04. A DIT - Daftar Instruksi Terstruktur (Penjelasan Proyek Singkat/ Kegiatan Terstruktur Lainnya\*) | |  |  |  |
| b. FR.IA.04B. DIT - Penilaian Proyek Singkat atau Kegiatan Terstruktur Lainnya | |  |  |  |
| 14 | FR.IA.05. DPT - Pertanyaan Tertulis Pilihan Ganda  FR.IA.05 B Lembar Kunci Jawaban Pilihan Ganda  FR.IA.05.C Lembar Jawaban Pilihan Ganda | |  |  |  |
| 15 | FR.IA.06. A. DPT - Pertanyaan Tertulis Esai  FR .IA.06. B.Lembar Kunci Jawaban Pertanyaan Tertulis Esai  FR.IA.06. C. Lembar Jawab Pertanyaan Esai | |  |  |  |
| 16 | FR.IA.07. DPL - Pertanyaan Lisan | |  |  |  |
| 17 | FR.IA.08. CVP - Ceklis Verifikasi Portofolio | |  |  |  |
| 18 | FR.IA.09. PW - Pertanyaan Wawancara | |  |  |  |
| 19 | FR.IA.10. VPK – Verifikasi Pihak Ketiga | |  |  |  |
| 20 | FR.IA.11. CRP - Ceklis Reviu Produk | |  |  |  |
| **B. KEPUTUSAN :** | | | | | |
| 21 | FR.AK.02. Rekaman Asesmen Kompetensi | |  |  |  |
| 22 | FR.AK.03. Umpan Balik dan Catatan Asesmen | |  |  |  |
| **C. LAPORAN ASESMEN** | | | | | |
| 23 | FR.AK.05. Laporan Asesmen | |  |  |  |
| 24 | FR.AK.06. Meninjau Proses Asesmen | |  |  |  |
| **D. VALIDASI** | | | | | |
| 25. | FR.VA. Memberikan Kontribusi dalam Validasi Asesmen | |  |  |  |
| Calon Asesor : | | | Master Asesor : | | |
| Nama : | | Nama : | | | |
| Paraf : | | Paraf : | | | |

\*) Master Asesor/Trainer menandatangani dokumen ini apabila dokumen telah siap dan tidak ada perbaikan lagi

**FR.APL.01. PERMOHONAN SERTIFIKASI KOMPETENSI**

**Bagian 1 : Rincian Data Pemohon Sertifikasi**

Pada bagian ini, cantumlan data pribadi, data pendidikan formal serta data pekerjaan anda pada saat ini.

**a. Data Pribadi**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Nama lengkap | : |  |
| No. KTP/NIK/Paspor | : |  |
| Tempat / tgl. Lahir | : |  |
| Jenis kelamin | : | Laki-laki / Wanita \*) |
| Kebangsaan | : |  |
| Alamat rumah | : |  |
|  | Kode pos : |
| No. Telepon/E-mail | : | Rumah : Kantor : |
| : | HP : E-mail : |
| Kualifikasi Pendidikan | : |  |

\*Coret yang tidak perlu

**b. Data Pekerjaan Sekarang**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Nama Institusi / Perusahaan | : |  |
|  |  |
| Jabatan | : |  |
| Alamat Kantor | : |  |
|  |  | Kode pos : |
| No. Telp/Fax/E-mail | : | Telp : Fax : |
|  |  | E-mail : |

**Bagian 2 : Data Sertifikasi**

Tuliskan Judul dan Nomor Skema Sertifikasi yang anda ajukan berikut Daftar Unit Kompetensi sesuai kemasan pada skema sertifikasi untuk mendapatkan pengakuan sesuai dengan latar belakang pendidikan, pelatihan serta pengalaman kerja yang anda miliki.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Skema Sertifikasi (KKNI/Okupasi/Klaster) | Judul | **:** | **PELAKSANA PENJAMAH MAKANAN** |
| Nomor | **:** |  |
| Tujuan Asesmen | | **:** | Sertifikasi |
|  | Sertifikasi Ulang |
|  | Pengakuan Kompetensi Terkini (PKT) |
|  | Rekognisi Pembelajaran Lampau |
|  | Lainnya |

**Daftar Unit Kompetensi sesuai kemasan:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **No.** | **Kode Unit** | **Judul Unit** | **Jenis Standar (Standar Khusus/Standar Internasional/SKKNI)** |
|  | **C.100000.006.01** | **Melaksanakan Program Dan Prosedur Keamanan Pangan** | **SKKNI** |
|  | **C.100000.008.01** | **Melakukan Praktek Penanganan Pangan Yang Aman** | **SKKNI** |
|  | **JUM.UM01.005.01** | **Melakukan Kebersihan Diri Dan Lingkungan Dalam Pengelolaan Jasa Usaha Makan Berdasarkan Prinsip Hygine Sanitasi** | **SKKNI** |

**Bagian 3 : Bukti Kelengkapan Pemohon**

**3.1 Bukti Persyaratan Dasar Pemohon**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **No.** | **Bukti Persyaratan Dasar** | **Ada** | | **Tidak Ada** |
| **Memenuhi Syarat** | **Tidak Memenuhi Syarat** |
| 1. | Fotokopi ijazah minimal SMA/sederajat dengan pengalaman kerja 2 tahun sebagai Pelaksana Penjamah Makanan*,* atau; |  |  |  |
| 2. | Fotokopi ijazah minimal D3 bidang Industri Jasa Boga dengan pengalaman kerja 1 tahun sebagai Pelaksana Penjamah Makanan |  |  |  |
| 3. | Fotokopi Sertifikat Pelatihan Pelaksana Penjamah Makanan |  |  |  |

# 3.2 Bukti Administratif

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **No.** | **Bukti Administratif** | **Ada** | | **Tidak Ada** |
| **Memenuhi Syarat** | **Tidak Memenuhi**  **Syarat** |
| 1. | Fotocopy KTP |  |  |  |
| 2. | Pas Photo berwarna 3 x 4 = 2 lembar background warna merah |  |  |  |
| 3. |  |  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Rekomendasi (diisi oleh LSP):**  Berdasarkan ketentuan persyaratan dasar, maka pemohon:  **Diterima/ Tidak diterima** \*) sebagai peserta sertifikasi  \* coret yang tidak sesuai | **Pemohon/ Kandidat :** | |
| Nama |  |
| Tanda tangan/  Tanggal |  |
| **Catatan :** | **Admin LSP :** | |
| Nama |  |
| No. Reg |  |
| Tanda tangan/  Tanggal |  |

APL.02. ASESMEN MANDIRI

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Skema Sertifikasi (KKNI/Okupasi/Klaster) | Judul | : | PELAKSANA PENJAMAH MAKANAN |
| Nomor | : |  |

|  |
| --- |
| **PANDUAN ASESMEN MANDIRI** |
| **Instruksi:**   * Baca setiap pertanyaan di kolom sebelah kiri * Beri tanda centang () pada kotak jika Anda yakin dapat melakukan tugas yang dijelaskan. * Isi kolom di sebelah kanan dengan menuliskan bukti yang relevan anda miliki untuk menunjukkan bahwa anda melakukan pekerjaan . |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Unit Kompetensi 1** | Kode Unit | : | **C.100000.006.01** | | | |
| Judul Unit | : | **Melaksanakan Program dan Prosedur Keamanan Pangan** | | | |
| **Dapatkah Saya ?** | | | | **K** | **BK** | **Bukti yang relevan** |
| 1. Elemen: Melaksanakan program keamanan pangan   Kriteria Unjuk Kerja:   * 1. Persyaratan penanganan makanan diidentifikasi.   2. Penanganan makanan dilakukan sesuai dengan program keamanan pangan.   3. Bahaya keamanan pangan dikendalikan sesuai yang dipersyaratkan oleh program keamanan pangan.   4. Tindakan koreksi diambil jika ada persyaratan keamanan pangan tidak terpenuhi.   5. Informasi keamanan pangan dicatat untuk memenuhi persyaratan program keamanan pangan.   6. Tempat kerja dipertahankan dalam keadaan bersih dan rapi untuk memenuhi standar tempat kerja.   7. Pekerjaan dilakukan sesuai dengan pedoman tempat kerja. | | | |  |  |  |
| 1. Elemen: Berpartisipasi dalam menjaga dan meningkatkan keamanan pangan   Kriteria Unjuk Kerja:   1. Area kerja, material, peralatan dan produk secara rutin dipantau untuk memastikan kepatuhan dengan persyaratan keamanan pangan. 2. Proses, praktik atau kondisi yang dapat mengakibatkan pelanggaran prosedur keamanan pangan diidentifikasi dan dilaporkan sesuai dengan persyaratan pelaporan tempat kerja. 3. Tindakan koreksi diambil sesuai dengan program keamanan pangan. 4. Isu keamanan pangan diurus dengan personil yang ditunjuk. | | | |  |  |  |
| 1. Elemen: Memenuhi standar kebersihan pribadi  * Kriteria Unjuk Kerja:   1. Kebersihan pribadi dipastikan memenuhi persyaratan program keamanan pangan.   2. Kondisi kesehatan dan/atau penyakit dilaporkan seperti yang diminta oleh program keamanan pangan.   3. Pakaian dan sepatu yang sesuai dan memenuhi persyaratan program keamanan pangan dikenakan untuk tugas penanganan makanan.   4. Pergerakan di sekitar tempat kerja dipastikan sesuai dengan program keamanan pangan. | | | |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Unit Kompetensi 2** | Kode Unit | : | **C.100000.008.01** | | | |
| Judul Unit | : | Melakukan Praktek Penanganan Pangan yang Aman | | | |
| **Dapatkah Saya ?** | | | | **K** | **BK** | **Bukti yang relevan** |
| * Elemen: Mengikuti program keamanan pangan Kriteria Unjuk Kerja:  1. Informasi yang sesuai dari program keamanan pangan organisasi diakses. 2. Kebijakan dan prosedur dalam program keamanan pangan diikuti. 3. Bahaya pangan pada titik-kendali kritis (CCP) dikendalikan. 4. Proses dan dokumen monitoring keamanan pangan dilengkapi sesuai kebutuhan. 5. Praktek yang tidak sesuai dengan keamanan pangan dilaporkan. 6. Tindakan koreksi dilakukan dalam lingkup tanggung jawab pekerjaan untuk insiden dimana bahaya pangan tidak terkendali. | | | |  |  |  |
| 1. Elemen: Menyimpan dengan aman pangan   Kriteria Unjuk Kerja:   * 1. Kondisi penyimpanan pangan dipilih untuk **jenis pangan** tertentu.   2. Pangan disimpan dalam kondisi lingkungan yang dapat melindungi dari kontaminasi dan memaksimalkan kesegaran, kualitas dan kenampakan.   3. Pangan disimpan pada suhu yang terkendali dan memastikan bahwa barang beku tetap beku selama penyimpanan. | | | |  |  |  |
| 1. Elemen: Menyiapkan makanan dengan aman Kriteria Unjuk Kerja:    1. Pangan disiapkan dengan aman untuk memastikan keamanannya dari kontaminasi.    2. Proses pendinginan dan pemanasan digunakan untuk mendukung keamanan pangan dari bahaya keamanan pangan.    3. Suhu pangan dimonitor selama persiapan, menggunakan alat pengukur suhu untuk mencapai keamanan dari bahaya mikrobiologi.    4. Keamanan dipastikan untuk pangan yang disiapkan, disajikan dan dijual kepada pelanggan dibawah kondisi lain. | | | |  |  |  |
| 1. Elemen: Menyediakan barang sekali pakai dengan aman   Kriteria Unjuk Kerja:   * 1. Barang sekali pakai yang disimpan, dipajang, dan disediakan, dipastikan aman dari kerusakan dan kontaminasi.   2. Item sekali pakai dipastikan tidak digunakan lebih dari satu kali penggunaan. | | | |  |  |  |
| 1. Elemen: Menjaga lingkungan tetap bersih   Kriteria Unjuk Kerja:   * 1. Peralatan dan permukaan dibersihkan dan disanitasi.   2. Wadah yang sesuai digunakan.   3. Akumulasi sampah dicegah dan jika mungkin didaur ulang.   4. Kebutuhan **pembersihan, sanitasi dan pemeliharaan** diidentifikasi untuk dilaporkan.   5. Peralatan makan dan minum, dan peralatan.   6. Penanganan pangan yang terkelupas, rusak atau retak dibuang.   7. Area penanganan pangan dipastikan bebas dari binatang dan hama.   8. Keberadaan hama dilaporkan | | | |  |  |  |
| 1. Elemen: Membuang pangan dengan aman   Kriteria Unjuk Kerja:   * 1. Pangan yang sudah diberi tanda untuk dibuang, dipisahkan sampai proses pembuangan selesai.   2. Pangan dibuang dengan benar untuk menghindari kontaminasi silang. | | | |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Unit Kompetensi 3** | Kode Unit | : | **JUM.UM01.005.01** | | | |
| Judul Unit | : | **Melakukan Kebersihan Diri Dan Lingkungan Dalam Pengelolaan Jasa Usaha Makanan Berdasarkan Prinsip Hygine Dan Sanitasi** | | | |
| **Dapatkah Saya ?** | | | | **K** | **BK** | **Bukti yang relevan** |
| 1. Elemen: . Melaksanakan prinsip personal hygieni sebelum mulai kerja  * Kriteria Unjuk Kerja:  1. Kebersihan diri dan pakaian perinsip personal higieni 2. Mengunakan pakaian kerja sesuai persyaratan kerja. | | | |  |  |  |
| 1. Elemen: Melaksanakan prisip Sanitasi pada area dan lingkungan kerja  * Kriteria Unjuk Kerja:  1. Bahan pembersih dipilih sesuai keperluan. 2. Area kerja dan lingkungan sekitarnya dibersihkan dengan bahan dan alat pembersih yang tepat. 3. Limbah dipisahkan sesuai kondisinya dan ditangani sesuai dengan prinsip Sanitasi. | | | |  |  |  |
| 1. Elemen: Memberi tugas membersihkan peralatan  * Kriteria Unjuk Kerja:   1. Informasikan pemilihan bahan dan alat pembersih peralatan yang tepat dan tidak membahayakan.   2. Informasikan cara membersihkan peralatan berdasarkan penggolongan peralatan dan tehnik membersihkan yang relevan.   3. Kebersihan peralatan diperiksa untuk memastikan kebersihan alat yang memenuhi syarat, sehingga menjamin penggunaanya.   4. Dintruksikan penyimpangan alat sesuai klasifikasi alat dan penggunaannya.   5. Melaporkan hasil kerja bidang kebersihan alat. | | | |  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Rekomendasi Untuk Asesi:** | **Asesi :** | |
| Asesmen dapat / tidak dapat dilanjutkan | Nama |  |
| Tanda tangan/ Tanggal |  |
| **Ditinjau Oleh Asesor :** | |
| Nama : |  |
| No. Reg: |  |
| Tanda tangan/ Tanggal |  |

**FR.MAPA.01- MERENCANAKAN AKTIVITAS DAN PROSES ASESMEN**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Skema Sertifikasi (KKNI/Okupasi/Klaster) | Judul | **:** | PELAKSANA PENJAMAH MAKANAN |
| Nomor | **:** |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **1. Menentukan Pendekatan Asesmen** | | | |
| 1.1. | Asesi | Hasil pelatihan dan / atau pendidikan, dimana Kurikulum dan fasilitas praktek mampu telusur terhadap standar kompetensi | |
| Hasil pelatihan dan / atau pendidikan, dimana kurikulum belum berbasis kompetensi. | |
| Pekerja berpengalaman, dimana berasal dari industri/tempat kerja yang dalam operasionalnya mampu telusur dengan standar kompetensi | |
| Pekerja berpengalaman, dimana berasal dari industri/tempat kerja yang dalam operasionalnya belum berbasis kompetensi. | |
| Pelatihan / belajar mandiri atau otodidak. | |
| Tujuan Asesmen | Sertifikasi | |
| Pengakuan Kompetensi Terkini (PKT) | |
| Rekognisi Pembelajaran Lampau (RPL) | |
| Lainnya | |
| Konteks Asesmen: | Lingkungan | Tempat kerja nyata  Tempat kerja nsimulasi |
| Peluang untuk mengumpulkan bukti dalam  sejumlah situasi | Tersedia  Terbatas |
| Hubungan antara standar kompetensi dan: | Bukti untuk mendukung asesmen :    |
| Aktivitas kerja di tempat kerja Asesi:    |
| Kegiatan Pembelajaran:    |
| Siapa yang melakukan asesmen / RPL | Lembaga Sertifikasi |
| Organisasi Pelatihan |
| Asesor Perusahaan |
| Konfirmasi dengan orang yang relevan | Manajer sertifikasi LSP | |
| Master Asesor / Master Trainer / Lead Asesor Kompetensi | |
| Manajer Pelatihan Lembaga Training terakreditasi / Lembaga Training  terdaftar | |
| Manajer atau supervisor ditempat kerja | |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1.2 | Standar Industri atau Tempat Kerja | | Standar Kompetensi: SKKNI 2009-217, SKKNI 2016-618 | | |
| Kriteria asesmen dari kurikulum pelatihan | | |
| Spesifikasi kinerja suatu perusahaan atau industri: | | |
| Spesifikasi Produk: | | |
| Pedoman khusus: | | |
| **Kelompok Pekerjaan 1**  **PROGRAM DAN PROSDUR KEAMANAN PANGAN** | | No. | | **Kode Unit** | **Judul Unit** | |
| 1 | | **C.100000.006.01** | **MELAKSANAKAN PROGRAM DAN PROSEDUR KEAMANAN PANGAN** | |
| 2 | | **C.100000.008 01** | **MELAKUKAN PRAKTEK PENANGANAN PANGAN YANG AMAN** | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Unit Kompetensi** | **Bukti-Bukti** (Kinerja, Produk, Portofolio, dan / atau Pengetahuan) diidentifikasi berdasarkan Kriteria Unjuk Kerja dan Pendekatan Asesmen. | **Jenis Bukti** | | | **Metode dan Perangkat Asesmen**  **CL (Ceklis Observasi), DIT (Daftar Instruksi Terstruktur), DPL (Daftar Pertanyaan Lisan), DPT (Daftar Pertanyaan Tertulis), VPK (Verifikasi Pihak Ketiga), CVP (Ceklis Verifikasi Portofolio), CRP (Ceklis Reviu Produk), PW (Pertanyaan Wawancara)** | | | | | |
| **L** | **TL** | **T** | **Obsevasi langsung**  (kerja nyata/aktivitas waktu nyata di tempat kerja di kingkungan tempat kerja yang disimulasikan) | **Kegiatan Terstruktur**  (latihan simulasi dan bermain peran, proyek, presentasi, lembar kegiatan) | **Tanya Jawab**  (pertanyaan tertulis, wawancara, asesmen diri, tanya jawab lisan, angket, ujian lisan atau tertulis) | **Verifikasi Portfolio**  (sampel pekerjaaan yang disusun oleh Asesi, produk dengan dokumentasi pendukung, bukti sejarah, jurnal atau buku catatan, informasi tentang pengalaman hidup) | **Reviu Produk**  Produk hasil proyek, ciontoh hasil kerja/produk | **Verifikasi Pihak Ketiga**  (testimoni dan laporan dari atasan, bukti pelatihan, otentikasi pencapaian sebelumnya, wawancara dengan atasan, atau rekan kerja) |
| 1.**MELAKSANAKAN PROGRAM DAN PROSEDUR KEAMANAN PANGAN** | Hasil Kegiatan terstruktur dan tanya jawab tentang :  **ELAKSANAKKAN PROGRAM DAN PROSEDUR KEAMANAN PANGAN** | L |  | T |  | DIT | DPT |  |  |  |
| 2. **MELAKUKAN PRAKTEK PENANGANAN PANGAN YANG AMAN** | Hasil Kegiatan terstruktur dan tanya jawab tentang :  **MELAKUKAN PRAKTEK PENANGANAN PANGAN YANG AMAN** | L |  | T |  | DIT | DPT |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kelompok Pekerjaan 2**  **PENGELOLAAN JASA USAHA MAKAN BERDASARKAN PRINSIP HYGIEN SANITASI** | No. | **Kode Unit** | **Judul Unit** |
| 1 | C.100000.006.01 | MELAKSANAKAN PROGRAM DAN PROSEDUR KEAMANAN PANGAN |
| 2 | JUM.UM01.005.01 | MELAKUKAN KEBERSIHAN DIRI DAN LINGKUNGAN DALAM PENGELOLAAN JASA USAHA MAKAN BERDASARKAN PRINSIP HYGIEN SANITASI |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Unit Kompetensi** | **Bukti-Bukti** (Kinerja, Produk, Portofolio, dan / atau Pengetahuan) diidentifikasi berdasarkan Kriteria Unjuk Kerja dan Pendekatan Asesmen. | **Jenis Bukti** | | | **Metode dan Perangkat Asesmen**  **CL (Ceklis Observasi), DIT (Daftar Instruksi Terstruktur), DPL (Daftar Pertanyaan Lisan), DPT (Daftar Pertanyaan Tertulis), VPK (Verifikasi Pihak Ketiga), CVP (Ceklis Verifikasi Portofolio), CRP (Ceklis Reviu Produk), PW (Pertanyaan Wawancara)** | | | | | |
| **L** | **TL** | **T** | **Obsevasi langsung**  (kerja nyata/aktivitas waktu nyata di tempat kerja di kingkungan tempat kerja yang disimulasikan) | **Kegiatan Terstruktur**  (latihan simulasi dan bermain peran, proyek, presentasi, lembar kegiatan) | **Tanya Jawab**  (pertanyaan tertulis, wawancara, asesmen diri, tanya jawab lisan, angket, ujian lisan atau tertulis) | **Verifikasi Portfolio**  (sampel pekerjaaan yang disusun oleh Asesi, produk dengan dokumentasi pendukung, bukti sejarah, jurnal atau buku catatan, informasi tentang pengalaman hidup) | **Reviu Produk**  Produk hasil proyek, ciontoh hasil kerja/produk | **Verifikasi Pihak Ketiga**  (testimoni dan laporan dari atasan, bukti pelatihan, otentikasi pencapaian sebelumnya, wawancara dengan atasan, atau rekan kerja) |
| 1.MELAKSANAKAN PROGRAM DAN PROSEDUR KEAMANAN PANGAN | Hasil Kegiatan terstruktur dan tanya jawab tentang :  MELAKSANAKKAN PROGRAM DAN PROSEDUR KEAMANAN PANGAN | L |  | T |  | DIT | DPT |  |  |  |
| 3. MELAKUKAN KEBERSIHAN DIRI DAN LINGKUNGAN DALAM PENGELOLAAN JASA USAHA MAKAN BERDASARKAN PRINSIP HYGIEN SANITASI | Hasil Kegiatan terstruktur dan tanya jawab tentang :  MELAKUKAN KEBERSIHAN DIRI DAN LINGKUNGAN DALAM PENGELOLAAN JASA USAHA MAKAN BERDASARKAN PRINSIP HYGIEN SANITASI | L |  | T |  | DIT | DPT |  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **3. Mengidentifikasi Persyaratan Modifikasi dan Kontekstualisasi:** | |
| 3.1. a. Karakteristik Kandidat: | Ada / tidak ada\* karakteristik khusus Kandidat Jika Ada, tuliskan |
| b. Kebutuhan kontekstualisasi terkait tempat kerja: | Ada / tidak ada\* kebutuhan kontekstualisasi Jika Ada, tuliskan |
| 3.2. Saran yang diberikan oleh paket pelatihan atau pengembang pelatihan | Ada / tidak ada\* saran Jika Ada, tuliskan |
| 3.3. Penyesuaian perangkat asesmen terkait kebutuhan kontekstualisasi | Ada / tidak ada\* penyesuaian perangkat Jika Ada, tuliskan |
| 3.4. Peluang untuk kegiatan asesmen terintegrasi dan mencatat setiap perubahan yang diperlukan untuk alat asesmen | Ada / tidak ada\* peluang Jika Ada, tuliskan |

\*Coret yang tidak perlu

Konfirmasi dengan orang yang relevan

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Orang yang relevan** | **Nama** | **Tandatangan dan Tanggal** |
| Manajer sertifikasi LSP |  |  |
| Master Asesor / Master Trainer / Lead Asesor Kompetensi |  |  |
| Manajer pelatihan Lembaga Training terakreditasi / Lembaga Training terdaftar |  |  |
| Manajer atau supervisor ditempat kerja |  |  |

**PENYUSUN DAN VALIDATOR**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **STATUS** | **NO** | **NAMA** | **NOMOR MET** | **TANDA TANGAN DAN TANGGAL** |
| PENYUSUN | 1 |  |  |  |
| 2 |  |  |  |
| VALIDATOR | 1 |  |  |  |
| 2 |  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **FR.MAPA.02.** | **PETA INSTRUMEN ASESSMEN HASIL PENDEKATAN ASESMEN DAN**  **PERENCANAAN ASESMEN\*** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Skema Sertifikasi (KKNI/Okupasi/Klaster) | Judul | **:** | PELAKSANA PENJAMAH MAKANAN |
| Nomor | **:** |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kelompok Pekerjaan 1**  **PROGRAM DAN PROSDUR PENANGANAN PANGAN YANG AMAN** | No. | **Kode Unit** | **Judul Unit** |
| 1 | **C.100000.006.01** | **MELAKSANAKAN PROGRAM DAN PROSEDUR KEAMANAN PANGAN** |
| 2 | **C.100000.008 01** | **MELAKUKAN PRAKTEK PENANGANAN PANGAN YANG AMAN** |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **No.** | **INSTRUMEN ASESMEN** | **Potensi Asesi \*\*** | | | | |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** |
| 1. | FR.IA.01. CL - Ceklis Observasi Aktivitas Di Tempat Kerja atau Tempat Kerja Simulasi |  |  |  |  |  |
| 2. | FR.IA.02. TPD - Tugas Praktik Demonstrasi |  |  |  |  |  |
| 3. | FR.IA.03. PMO - Pertanyaan Untuk Mendukung Observasi |  |  |  |  |  |
| 4. | 4. a FR.IA.04A. DIT - Daftar Instruksi Terstruktur  (Penjelasan Singkat Proyek Terkait Pekerjaan/ Kegiatan Terstruktur Lainnya ) |  |  |  |  |  |
| 4.b FR.IA.04B. DIT – Penilaian Proyek Singkat atau Kegiatan Terstruktur Lainnya |  |  |  |  |  |
| 5. | FR.IA.05. DPT - Daftar Pertanyaan Tertulis Pilihan Ganda |  |  |  |  |  |
| 6. | FR.IA.06. DPT – Daftar Pertanyaan Tertulis Pilihan Esai |  |  |  |  |  |
| 7. | FR.IA.07. DPL – Daftar Pertanyaan Lisan |  |  |  |  |  |
| 8. | FR.IA.08. CVP - Ceklis Verifikasi Portofolio |  |  |  |  |  |
| 9. | FR.IA.09. PW - Pertanyaan Wawancara |  |  |  |  |  |
| 10. | FR.IA.10. VPK - Verifikasi Pihak Ketiga |  |  |  |  |  |
| 11. | FR.IA.11. CRP - Ceklis Reviu Produk |  |  |  |  |  |

\*) diisi berdasarkan hasil penentuan pendekatan asesmen dan perencanaan asesmen

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kelompok Pekerjaan 2**  **PENGELOLAAN JASA USAHA MAKAN BERDASARKAN PRINSIP HYGIEN SANITASI** | No. | **Kode Unit** | **Judul Unit** |
| 1 | C.100000.006.01 | MELAKSANAKAN PROGRAM DAN PROSEDUR KEAMANAN PANGAN |
| 2 | JUM.UM01.005.01 | MELAKUKAN KEBERSIHAN DIRI DAN LINGKUNGAN DALAM PENGELOLAAN JASA USAHA MAKAN BERDASARKAN PRINSIP HYGIEN SANITASI |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **No.** | **INSTRUMEN ASESMEN** | **Potensi Asesi \*\*** | | | | |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** |
| 1. | FR.IA.01. CL - Ceklis Observasi Aktivitas Di Tempat Kerja atau Tempat Kerja Simulasi |  |  |  |  |  |
| 2. | FR.IA.02. TPD - Tugas Praktik Demonstrasi |  |  |  |  |  |
| 3. | FR.IA.03. PMO - Pertanyaan Untuk Mendukung Observasi |  |  |  |  |  |
| 4. | 4. a FR.IA.04A. DIT - Daftar Instruksi Terstruktur  (Penjelasan Singkat Proyek Terkait Pekerjaan/ Kegiatan Terstruktur Lainnya ) |  |  |  |  |  |
| 4.b FR.IA.04B. DIT – Penilaian Proyek Singkat atau Kegiatan Terstruktur Lainnya |  |  |  |  |  |
| 5. | FR.IA.05. DPT - Daftar Pertanyaan Tertulis Pilihan Ganda |  |  |  |  |  |
| 6. | FR.IA.06. DPT – Daftar Pertanyaan Tertulis Pilihan Esai |  |  |  |  |  |
| 7. | FR.IA.07. DPL – Daftar Pertanyaan Lisan |  |  |  |  |  |
| 8. | FR.IA.08. CVP - Ceklis Verifikasi Portofolio |  |  |  |  |  |
| 9. | FR.IA.09. PW - Pertanyaan Wawancara |  |  |  |  |  |
| 10. | FR.IA.10. VPK - Verifikasi Pihak Ketiga |  |  |  |  |  |
| 11. | FR.IA.11. CRP - Ceklis Reviu Produk |  |  |  |  |  |

\*) diisi berdasarkan hasil penentuan pendekatan asesmen dan perencanaan asesmen

**Penyusun dan Validator**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Nama Penyusun | : |  |
| No. Reg | : |  |
| Tandatangan dan Tanggal | : |  |
| Nama Validator | : |  |
| No. Reg. | : |  |
| Tandatangan dan Tanggal | : |  |

\*\*) Keterangan

1. Hasil pelatihan dan / atau pendidikan, dimana Kurikulum dan fasilitas praktek mampu telusur terhadap standar kompetensi.
2. Hasil pelatihan dan / atau pendidikan, dimana kurikulum belum berbasis kompetensi.
3. Pekerja berpengalaman, dimana berasal dari industri/tempat kerja yang dalam operasionalnya mampu telusur dengan standar kompetensi.
4. Pekerja berpengalaman, dimana berasal dari industri/tempat kerja yang dalam operasionalnya belum berbasis kompetensi.

Pelatihan / belajar mandiri atau otod

|  |  |
| --- | --- |
| **FR.AK.01.** | **PERSETUJUAN ASESMEN DAN KERAHASIAAN** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Persetujuan Asesmen ini untuk menjamin bahwa Asesi telah diberi arahan secara rinci tentang perencanaan dan proses asesmen | | | | | | | |
| Skema Sertifikasi (KKNI/Okupasi/Klaster) | Judul | : | PELAKSANA PENJAMAH MAKANAN | | | | |
| Nomor | : |  | | | | |
| TUK | | : | Sewaktu/Tempat Kerja/Mandiri\* | | | | |
| Nama Asesor | | : |  | | | | |
| Nama Asesi | | : |  | | | | |
|  | | : |  | Hasil Verifikasi Portofolio | |  | Hasil Reviu Produk |
|  | | : |  | Hasil Observasi Langsung | |  | Hasil Kegiatan Terstruktur |
| Bukti yang akan dikumpulkan : | |  |  |  | |  |  |
|  | | : |  | Hasil Pertanyaan Lisan  Lainnya …… | |  | Hasil Pertanyaan Tertulis  Hasil Pertanyaan Wawancara |
|  |
| Pelaksanaan asesmen disepakati pada: | | | Hari/ Tanggal : | |  | | |
| Waktu : | |  | | |
| TUK : | |  | | |
| **Asesi :**  Bahwa saya telah mendapatkan penjelasan terkait hak dan prosedur banding asesmen dari asesor. | | | | | | | |
| **Asesor :**  Menyatakan tidak akan membuka hasil pekerjaan yang saya peroleh karena penugasan saya sebagai Asesor dalam pekerjaan *Asesmen* kepada siapapun atau organisasi apapun selain kepada pihak yang berwenang sehubungan dengan kewajiban saya sebagai Asesor yang ditugaskan oleh LSP. | | | | | | | |
| **Asesi :**  Saya setuju mengikuti asesmen dengan pemahaman bahwa informasi yang dikumpulkan hanya digunakan untuk pengembangan profesional dan hanya dapat diakses oleh orang tertentu saja. | | | | | | | |
| Tanda tangan Asesor : …………………………… Tanggal : ………………………………  Tanda tangan Asesi : …………………………… Tanggal : ……………………………… | | | | | | | |

\* Coret yang tidak perlu

|  |  |
| --- | --- |
| **FR.AK.04.** | **BANDING ASESMEN** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Nama Asesi: | | |
| Nama Asesor: | | |
| Tanggal Asesmen: | | |
| Jawablah dengan Ya atau Tidak pertanyaan-pertanyaan berikut ini : | YA | TIDAK |
| Apakah Proses Banding telah dijelaskan kepada Anda? |  |  |
| Apakah Anda telah mendiskusikan Banding dengan Asesor? |  |  |
| Apakah Anda mau melibatkan “orang lain” membantu Anda dalam Proses Banding? |  |  |
| Banding ini diajukan atas Keputusan Asesmen yang dibuat terhadap Skema Sertifikasi (Kualifikasi/Klaster/Okupasi) berikut :  Skema Sertifikasi : No. Skema Sertifikasi : | | |
| Banding ini diajukan atas alasan sebagai berikut : | | |
| Anda mempunyai hak mengajukan banding jika Anda menilai Proses Asesmen tidak sesuai SOP dan tidak memenuhi Prinsip Asesmen. | | |
| Tanda tangan Asesi : …………………………………………. Tanggal : ……………………………. | | |

|  |  |
| --- | --- |
| **FR.AK.07.** | **CEKLIS PENYESUAIAN YANG WAJAR DAN BERALASAN** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Skema Sertifikasi (KKNI/Okupasi/Klaster) | Judul | : | PELAKSANA PENJAMAH MAKANAN |
| Nomor | : |  |
| TUK | | : | Sewaktu/Tempat Kerja/Mandiri\* |
| Nama Asesor | | : |  |
| Nama Asesi | | : |  |
| Tanggal | | : |  |

\*Coret yang tidak perlu

|  |
| --- |
| **PANDUAN BAGI ASESOR** |
| * Formulir ini dapat digunakan (sebelum pra asesmen, saat pelaksanaan pra asesmen, setelah pra asesmen)\* jika ada asesi yang mempunyai keterbatasan sesuai karakteristik yang dimilikinya sehinga diperlukan penyesuaian yang wajar dan beralasan, jika rencana asesmen dan perangkat asesmen tidak sesuai dengan acuan pembanding, potensi asesi dan konteks asesi , jika asesi merasa 32 keletihan, sakit, serta jika kondisi alam, listrik padam,…….. * Coretlah pada tanda \* yang tidak sesuai. * Berilah tanda √ pada kotak ‘☐ ‘ pada kolom potensi asesi * Berilah tanda √ Ya atau Tidak pada tanda \*\* sesuai pilihan, jika jawaban Ya selanjutanya pada kolom keterangan berilah tanda √ di kotak ‘☐ ‘ yang tersedia, pilihan boleh lebih dari satu. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Potensi Asesi |  | Hasil pelatihan dan / atau pendidikan, dimana Kurikulum dan fasilitas praktek mampu telusur terhadap standar kompetensi |
|  | Hasil pelatihan dan / atau pendidikan, dimana kurikulum belum berbasis kompetensi. |
|  | Pekerja berpengalaman, dimana berasal dari industri/tempat kerja yang dalam operasionalnya mampu telusur dengan standar kompetensi |
|  | Pekerja berpengalaman, dimana berasal dari industri/tempat kerja yang dalam operasionalnya belum berbasis kompetensi. |
|  | Pelatihan / belajar mandiri atau otodidak. |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| No | Mengidentifikasi Persyaratan Modifikasi dan Kontekstualisasi **(**karaktersitik asesi): | Diperlukan penyesuaian)**\*\*** | | Keterangan | |
| Ya | Tidak |
| 1 | Keterbatasan asesi terhadap persyaratan bahasa, literasi, numerasi. |  |  |  | Memerlukan dukungan pembaca, penerjemah, pelayan, penulis. untuk merekam jawaban asesi. |
|  | Melakukan asesmen verbal (gunakan pertanyaan lisan/pertanyaan wawancara) dengan dilengkapi gambar diagram dan bentuk-benbentuk visual. |
|  | Menggunakan Hasil produksi |
|  | Mengunakan Ceklis observasi/demonstrasi. |
|  | Menggunakan daftar instruksi terstruktur. |
|  | …………………………………. |
| 2 | Penyediaan dukungan pembaca, penerjemah, pelayan, penulis. |  |  |  | Menggunakan pertanyaan lisan dengan dilengkapi gambar diagram dan bentuk-bentuk visual. |
|  | Menggunakan pertanyaan wawancara dengan dilengkapi gambar diagram dan bentuk-bentuk visual. |
|  | …………………………………….. |
| 3 3 | Penggunaan teknologi adaptif atau peralatan khusus. (Tidak dapat menggunakan teknologi adaptif (misal: mengoperasikan komputer dan printer, peralatan digital dsb). |  |  |  | Ceklis observasi/demonstrasi Demonstrasi. |
|  | Pertanyaan lisan |
|  | Pertanyaan tertulis. |
|  | Pertanyaan wawancara. |
|  | Daftar instruksi terstruktur. |
|  | Ceklis verifikasi portofolio. |
|  | Menggunakan dukungan operator komputer. |
|  | ……………………………………….. |
| 4 | Pelaksanaan asesmen secara fleksibel karena alasan keletihan atau keperluan pengobatan. |  |  |  | Menggunakan juru tulis. |
|  | Menggunakan kamaramen perekam vidio/ataudio. |
|  | Memperbolehkan periode waktu yang lebih panjang untuk menyelesaikan tugas pekrejaan dalam asesmen. |
|  | Melakukan tugas pekerjaan dalam asesmen dengan waktu lebih pendek. |
|  | Menggunakan instruksi-instruksi spesifik pada proyek yang dapat dilakukan pada berbagai tingkatan. |
|  | ………………………………………….. |
| 5 | Penyediaan peralatan asesmen berupa braille, audio/*video*-*tape*. |  |  |  | Menggunakan pertanyaan lisan. |
|  | Menggunakan pertanyaan wawancara. |
|  | …………………………………….. |
| 6 | Penyesuaian tempat fisik/lingkungan asesmen |  |  |  | Pertanyaan lisan. |
|  | Pertanyaan tulis. |
|  | Pertanyaan wawancara. |
|  | Ceklis Verifikasi portofolio. |
|  | Ceklis reviu produk. |
|  | Daftar instruksi terstruktur. |
|  | …………………………………….. |
| 7 | Pertimbangan umur/usia lanjut/gender asesi.  *(*Adanya perbedaan usia dengan asesor yang lebih muda*).* |  |  |  | Menggunakan studi kasus/daftar instruksi terstrukut |
|  | Menggunakan instrumen asesmen dengan huruf normal jangan terlalu kecil. |
|  | Menggunakan asesor dengan jenis kelamin yang sama dengan asesi. |
|  | Menggunakan instrumen asesmen yang sama walaupun berbeda jenis kelamain (tidak boleh memberi tanda tambahan pada instrumen asesmen yang digunakan dengan tujuan untuk membedakan jenis kelamin). |
|  | …………………………………….. |
| 8 | Pertimbangan budaya/tradisi/agama. |  |  |  | Menggunakan studi kasus daftar instruksi terstrukut |
|  | Menggunakan asesor tanpa pertimbangan budaya/tradisi/agama. |
|  | Menggunakan instrumen asesmen yang sama walaupun berbeda budaya/tradisi/agama). |
|  | …………………………………….. |

|  |
| --- |
| **Hasil Penyesuaian yang wajar dan beralasan disepakati menggunakan** :     1. Acuan Pembanding Asesmen: ( tuliskan nama acuan pembanding) 2. Metode Asesmen: ( tuliskan nama acuan pembanding) 3. Instrumen Asesmen: ( tuliskan nama formulir instrumen asesmen ) |

|  |  |
| --- | --- |
| Nama Asesor : | Tanggal dan Tanda Tangan Asesor: |
| Nama Asesi: | Tanggal dan Tanda Tangan Asesi: |

|  |  |
| --- | --- |
| **FR.IA.04A.** | **DIT – DAFTAR INSTRUKSI TERSTRUKTUR (PENJELASAN PROYEK SINGKAT/ KEGIATAN TERSTRUKTUR LAINNYA\*)** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Skema Sertifikasi (KKNI/Okupasi/Klaster) | Judul | : | **PELAKSANA PENJAMAH MAKANAN** |
| Nomor | : |  |
| TUK | | : | Sewaktu/Tempat Kerja/Mandiri\*\* |
| Nama Asesor | | : |  |
| Nama Asesi | | : |  |
| Tanggal | | : |  |

\*\*Coret yang tidak perlu

|  |
| --- |
| **PANDUAN BAGI ASESOR** |
| * Tentukan proyek singkat atau kegiatan terstruktur lainnya yang harus dipersiapkan dan dipresentasikan oleh asesi. * Proyek singkat atau kegiatan terstruktur lainnya dibuat untuk keseluruhan unit kompetensi dalam Skema Sertifikasi atau untuk masing-masing kelompok pekerjaan. * Kumpulkan hasil proyek singkat atau kegiatan terstruktur lainnya sesuai dengan hasil keluaran yang telah ditetapkan. |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kelompok Pekerjaan 1**  **PROGRAM DAN PROSEDUR PENANGANAN PANGAN YANG AMAN** | No. | **Kode Unit** | **Judul Unit** |
| 1 | **C.100000.006.01** | **MELAKSANAKAN PROGRAM DAN PROSEDUR KEAMANAN PANGAN** |
| 2 | **C.100000.008 01** | **MELAKUKAN PRAKTEK PENANGANAN PANGAN YANG AMAN** |

|  |  |
| --- | --- |
| Hal yang harus disiapkan atau dilakukan atau dihasilkan untuk suatu proyek singkat/ kegiatan terstruktur lainnya | Skenario proyek singkat / kegiatan terstruktur lainnya yang berisikan data informasi, lingkup bahasan dan instruksi untuk asesi  Anda sebagai seorang asesi yang mengajukan permohonan uji kompetensi Skema Pelaksana Penjamah Makanan dengan persyaratan minimal ijasah SMA/Sederajat dan telah berpengalaman dalam bidang pelaksana penjamah makanan minimal 2 bulan. . Sebagai seorang Pelaksana penjamah Makanan anda harus memiliki kompetensi dalam melaksanakan program dan prosedur Penanganan Pangan yang aman .  Untuk itu anda diminta membuat dokumen presentasi dalam bentuk studi kasus terkait kasus pekerjaan anda sebagai Pelaksana penjamah makanan yang berhubungan dengan Melaksanakan program dan prosedur Penanganan Pangan yang Aman  Informasi yang diberikan kepada anda terkait Melaksanakan program dan prosedur Penanganan Pangan yang Aman berupa :   1. Data program dan prosedure keamanan pangan 2. Data melakukan praktek penanganan pangan yang aman   Lingkup bahasan studi kasus meliputi :   1. Bagaimana anda melakukan praktek penanganan pangan yang aman ? 2. Kendala-kendala apa saja yang ditemukan dalam program dan prosedur keamanan pangan   Buatlah Karya Tulis studi kasus dalam bentuk Power Point /PPT yang akan dipresentasikan di depan asesor.  Dalam mempresentasikan karya tulis tersebut anda dilengkapi dengan bahan dan peralatan berupa :  -Peralatan : Laptop, LCD dan layar, microphone dan stopwacth  -Bahan : Kertas HVS, Ball point, Lembar Assesment Studi Kasus  Waktu : Untuk membuat materi presentasi diberi waktu 15menit |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| hal yang perlu didemonstrasikan/dipresentasikan | | 1. Presentasikan pekerjaan sdr berupa studi Kasus tentang Melaksanakan program dan prosedur keamanan pangan 2. Fokus presentasi sdr adalah :  * Bagaimana untuk melakukan praktek penanganan pangan yang aman * Kendala-kendala apa saja yang ditemukan dalam melaksanakan program dan prosedur keamanan pangan   Presentasi terbagi atas 2 bagian yaitu penyajian dan tanya jawab total waktu yang diberikan 20 menit masing-masing 10 menit.  Hasil proyek singkat / kegiatan terstruktur lainnya | |
| Umpan Balik Untuk Asesi: | | | |
| Tanda Tangan Asesi | Tanda Tangan Asesor | | Nama & Tanda Tangan Supervisor (Jika ada) |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kelompok Pekerjaan 2**  **PENGELOLAAN JASA USAHA MAKAN BERDASARKAN PRINSIP HYGIEN SANITASI** | No. | **Kode Unit** | **Judul Unit** |
| 1 | C.100000.006.01 | MELAKSANAKAN PROGRAM DAN PROSEDUR KEAMANAN PANGAN |
| 2 | JUM.UM01.005.01 | MELAKUKAN KEBERSIHAN DIRI DAN LINGKUNGAN DALAM PENGELOLAAN JASA USAHA MAKAN BERDASARKAN PRINSIP HYGIEN SANITASI |

|  |  |
| --- | --- |
| Hal yang harus disiapkan atau dilakukan atau dihasilkan untuk suatu proyek singkat/ kegiatan terstruktur lainnya | Skenario proyek singkat / kegiatan terstruktur lainnya yang berisikan data informasi, lingkup bahasan dan instruksi untuk asesi  Anda sebagai seorang asesi yang mengajukan permohonan uji kompetensi Skema Pelaksana Penjamah Makanan dengan persyaratan minimal ijasah SMA/Sederajat dan telah berpengalaman dalam bidang pelaksana penjamah makanan minimal 2 bulan. . Sebagai seorang Pelaksana penjamah Makanan anda harus memiliki kompetensi dalam melaksanakan program dan prosedur keamanan pangan.  Untuk itu anda diminta membuat dokumen presentasi dalam bentuk studi kasus terkait kasus pekerjaan anda sebagai Pelaksana penjamah makanan yang berhubungan dengan Mengelola jasa usaha makan berdasarkan prinsip hygien sanitasi  Informasi yang diberikan kepada anda terkait Mengelola jasa usaha makan berdasarkan prinsip hygien sanitasi berupa :   1. Data rencana program dan prosedur keamanan pangan 2. Melakukan kebersihan diri dan lingkungan   Lingkup bahasan studi kasus meliputi :   1. Bagaimana anda menyusun program dan prosedur keamanan pangan 2. 2. Bagaimana jika penjamah makanan itu ada yang bermasalah dengan kesehatannya dan berpengaruh pada hasil pekerjaannya sementara Pelaksana penjamah makanan yang ada tidak memadai apa yang harus dilakukan   Buatlah Karya Tulis studi kasus dalam bentuk Power Point /PPT yang akan dipresentasikan di depan asesor.  Dalam mempresentasikan karya tulis tersebut anda dilengkapi dengan bahan dan peralatan berupa :  -Peralatan : Laptop, LCD dan layar, microphone dan stopwacth  -Bahan : Kertas HVS, Ball point, Lembar Assesment Studi Kasus  Waktu : Untuk membuat materi presentasi diberi waktu 30 menit |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| hal yang perlu didemonstrasikan/dipresentasikan | 1. Presentasikan pekerjaan sdr berupa studi Kasus tentang Pengelolaan jasa usaha makan berdasarkan prinsip hygien sanitasi 2. Fokus presentasi sdr adalah :  * Bagaimana untuk melakukan kebersihan diri dan lingkungan dalam pengelolaan jasa usaha makan berdasarkan prinsip hygien sanitasi * Kendala-kendala apa saja yang ditemukan dalam melaksanakan program dan prosedur keamanan pangan   Presentasi terbagi atas 2 bagian yaitu penyajian dan tanya jawab total waktu yang diberikan 30 menit masing-masing 15 menit.  Hasil proyek singkat / kegiatan terstruktur lainnya | | |
| Umpan Balik Untuk Asesi: | | | |
| Tanda Tangan Asesi | | Tanda Tangan Asesor | Nama & Tanda Tangan Supervisor (Jika ada) |

\*) Apabila asesi pada Level 4 ke atas, berikan tugas proyek yang meliputi tentang pemecahan masalah dan analisa

**PENYUSUN DAN VALIDATOR**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **STATUS** | **NO** | **NAMA** | **NOMOR MET** | **TANDA TANGAN DAN TANGGAL** |
| PENYUSUN | 1 |  |  |  |
| 2 |  |  |  |
| VALIDATOR | 1 |  |  |  |
| 2 |  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **FR.IA.04B.** | **PENILAIAN PROYEK SINGKAT ATAU KEGIATAN TERSTRUKTUR LAINNYA** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Skema Sertifikasi (KKNI/Okupasi/Klaster) | Judul | : | PELAKSANA PENJAMAH MAKANAN |
| Nomor | : |  |
| TUK | | : | Sewaktu/Tempat Kerja/Mandiri\* |
| Judul Kegiatan Terstruktur | | : |  |
| Nama Asesor | | : |  |
| Nama Asesi | | : |  |
| Tanggal | | : |  |

\*Coret yang tidak perlu

|  |
| --- |
| **PANDUAN BAGI ASESOR** |
| * Lakukan penilaian pencapaian hasil proyek singkat atau kegiatan terstruktur lainnya melalui presentasi. * Penilaian dilakukan sesuai dengan **FR IA 04A. DIT. Daftar Instruksi Terstruktur (Penjelasan Proyek Singkat/ Kegiatan Terstruktur Lainnya)** * Pertanyaan disampaikan oleh asesor setelah asesi melakukan presentasi proyek singkat/ kegiatan terstruktur lainnya. * Pertanyaan dapat dikembangkan oleh asesor berdasarkan dokumen presentasi dan atau hasil presentasi * Pertanyaan yang disampaikan untuk pemenuhan pencapaian 5 dimensi kompetensi. * Isilah kolom lingkup penyajian proyek atau kegiatan terstruktur lainnya sesuai sektor/ sub-sektor/ profesi. * Berikan keputusan pencapaian berdasarkan kesimpulan jawaban asesi. |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Aspek Penilaian** | | | | **Pencapaian** | |
| **Ya** | **Tdk** |
| **Lingkup Penyajian proyek atau**  **kegiatan terstruktur lainnya** | | **Daftar Pertanyaan** | **Kesesuaian dengan standar kompetensi kerja (unit/elemen/KUK)** |  |  |
| 1. | Sebagai seorang Pelaksana Penjamah Makanan anda diharuskan memiliki kompetensi dalam Melaksanakan program dan prosedur Penaganan Pangan Yang Aman . | Pertanyaan :  Apa yang harus anda lakukan jika dalam prosedur keamanan pangan itu tidak dilakukan misalnya dalam pemilihan bahan makanan itu tidak memperhatikan kadaluarsanya ? CMS  Tanggapan : | Melaksanakan Program dan Prosedur Keamanan Pangan |  |  |
| Pertanyaan :  Untuk mewujudkan GMP (Good Manufacturing Practice) salah satu persyaratannya adalah Pelaksana Penjamah Makanan harus memenuhi persyaratan sesuai Permenkes No. 1096 tahun 2011 sebutkan apa saja persyaratannya ? JRES  Tanggapan : | Melakukan Praktek Penanganan Pangan yang Aman |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Rekomendasi Asesor:** | Asesi telah memenuhi/belum memenuhi pencapaian seluruh kriteria unjuk kerja, direkomendasikan:  ☐ Kompeten  ☐ Belum Kompeten | |
| **Asesi :** | | |
| Nama | : |  |
| Tanda tangan/ Tanggal | : |  |
| **Asesor :** | | |
| Nama | : |  |
| No. Reg | : |  |
| Tanda tangan/ Tanggal | : |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Aspek Penilaian** | | | | **Pencapaian** | |
| **Ya** | **Tdk** |
| **Lingkup Penyajian proyek atau**  **kegiatan terstruktur lainnya** | | **Daftar Pertanyaan** | **Kesesuaian dengan standar kompetensi kerja (unit/elemen/KUK)** |  |  |
| 1. | Sebagai seorang Pelaksana Penjamah Makanan anda diharuskan memiliki kompetensi dalam Pengelolaan Jasa Usaha Makan berdasarkan prinsip hygien sanitasi | Pertanyaan :  Jika dalam mengelola jasa usaha makan kebersihan diri dan lingkungan tidak sesuai prinsip hygien sanitasi, apa yang akan anda lakukan ? CMS  Tanggapan : | PENGELOLAAN JASA USAHA MAKAN BERDASARKAN PRINSIP HYGIEN SANITASI |  |  |
| Pertanyaan :  Sebagai Pelaksana Penjamah Makanan anda harus paham bagaimana prosedure supaya dalam pengelolaan makanan itu tidak terkontaminasi, apa yang harus dilakukan ?JRES  Tanggapan : | MELAKSANAKAN PROGRAM DAN PROSEDUR KEAMANAN PANGAN |  |  |
|  |  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Rekomendasi Asesor:** | Asesi telah memenuhi/belum memenuhi pencapaian seluruh kriteria unjuk kerja, direkomendasikan:  ☐ Kompeten  ☐ Belum Kompeten | |
| **Asesi :** | | |
| Nama | : |  |
| Tanda tangan/ Tanggal | : |  |
| **Asesor :** | | |
| Nama | : |  |
| No. Reg | : |  |
| Tanda tangan/ Tanggal | : |  |

**PENYUSUN DAN VALIDATOR**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **STATUS** | **NO** | **NAMA** | **NOMOR MET** | **TANDA TANGAN DAN TANGGAL** |
| PENYUSUN | 1 |  |  |  |
| 2 |  |  |  |
| VALIDATOR | 1 |  |  |  |
| 2 |  |  |  |

**FR.IA.05A. DPT - PERTANYAAN TERTULIS PILIHAN GANDA**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Skema Sertifikasi (KKNI/Okupasi/Klaster) | Judul | : | PELAKSANA PENJAMAH MAKANAN |
| Nomor | : |  |
| TUK | | : | Sewaktu/Tempat Kerja/Mandiri\* |
| Nama Asesor | | : |  |
| Nama Asesi | | : |  |
| Tanggal | | : |  |
| Waktu | | : |  |

\*Coret yang tidak perlu

Jawab semua pertanyaan berikut:

|  |
| --- |
| 1. Sebutkan **yang tidak** termasuk Prinsip Hygiene Sanitasi |
| a. Kebersihan Diri/Personal Hygiene  b. Pencegahan Kontaminasi Silang/Cross Contamination  c. Control Suhu/Temperature Control  d. Pengawetan product/Food preservation |
| 1. Dibawah ini adalah Ruang Lingkup Sanitasi **kecuali** |
| a. Penyediaan Air bersih  b. Pengolahan sampah (refuse disposal)  c. Pengolahan Makanan (Food Sanitation)  d. Higiene Perseorangan |
| 1. Apa saja yang termasuk dalam kategori CCP (Critical Control Point) pada Makanan **kecuali** |
| 1. Pemilihan bahan makanan 2. Penyimpanan bahan makanan 3. Pencemaran Makanan   d. Pengolahan makanan |
| 1. Sebutkan Posisi yang **tidak termasuk** didalam Good Manufacturing Practice (GMP) |
| a. Penjamah Makanan  b. Penyajian Makanan  c. Peralatan  d. Bangunan / Fasilitas tempat pengelolaan makanan |
| 1. Berikut ini adalah beberapa Metode penyimpanan bahan makanan **kecuali** |
| a. Fresing  b.Cooling  c. Chilling  d. Frozen |
| 1. Apa saja yang harus diperhatikan dalam pemilihan bahan makanan **kecuali** |
| a. Sumber makanan diperoleh  b. Kadaluwarsa  c. Harga murah  d. Tidak terkontaminasi |
| 1. Sebutkan yang **tidak termasuk** Bahan pencemar terhadap makanan |
| a. Kontaminasi Kimia  b.Kontaminasi Fisik  c. Kontaminasi Organik  d. Kontaminasi Biologis |
| 1. Apa yang **tidak termasuk** implementasi HACCP di Manajemen Keamanan Pangan |
| a. pemutakhiran data/tehnology  b. Identifikasi Titik Kendali Kritis  c. Penyusunan Prosedur Pemantauan  d. Identifikasi resiko bahaya pangan |
| 1. Yang wajib diketahui 4 aspek Hygiene Sanitasi pada makanan adalah, **kecuali** |
| a. Kontaminasi  b. Keracunan  c. Pembusukan  d. Pendistribusian |
| 1. Sebutkan 4 Prinsip Tepat Saji |
| a. Tepat Menu, Tepat Waktu, Tepat tata hidang dan tepat volume  b. Tepat rasa, tepat pehitungan, tepat ukuran dan tepat penampilan  c. Tepat Gizi, tepat ukuran , tepat waktu dan tepat menu  d. Tepat Waktu, tetap menu, tepat ukuran dan penyajian |

**PENYUSUN DAN VALIDATOR**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **STATUS** | **NO** | **NAMA** | **NOMOR MET** | **TANDA TANGAN DAN TANGGAL** |
| PENYUSUN | 1 |  |  |  |
| 2 |  |  |  |
| VALIDATOR | 1 |  |  |  |
| 2 |  |  |  |

**FR.IA.05.B. LEMBAR KUNCI JAWABAN PERTANYAAN TERTULIS PILIHAN GANDA**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Skema Sertifikasi (KKNI/Okupasi/Klaster)\* | Judul | : | PELAKSANA PENJAMAH MAKANAN |
| Nomor | : |  |
| TUK | | : | Sewaktu/Tempat Kerja/Mandiri\* |

\*Coret yang tidak perlu

Kunci Jawaban Pertanyaan Tertulis – Pilihan Ganda:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| No. | Kunci Jawaban | No. | Kunci Jawaban |
| 1. | D | 6. | C |
| 2. | D | 7. | C |
| 3. | C | 8. | A |
| 4. | B | 9. | D |
| 5. | A | 10. | A |

**PENYUSUN DAN VALIDATOR**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **STATUS** | **NO** | **NAMA** | **NOMOR MET** | **TANDA TANGAN DAN TANGGAL** |
| PENYUSUN | 1 |  |  |  |
| 2 |  |  |  |
| VALIDATOR | 1 |  |  |  |
| 2 |  |  |  |

FR.AK.02. REKAMAN ASESMEN KOMPETENSI

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Skema Sertifikasi (KKNI/Okupasi/Klaster) | Judul | : | PELAKSANA PENJAMAH MAKANAN |
| Nomor | : |  |
| TUK | | : | Sewaktu/Tempat Kerja/Mandiri\* |
| Nama Asesor | | : |  |
| Nama Asesi | | : |  |
| Tanggal Asesmen | Mulai | : |  |
| Selesai | : |  |

Beri tanda centang (√) di kolom yang sesuai untuk mencerminkan bukti yang sesuai untuk setiap Unit Kompetensi.

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Unit Kompetensi** | **Observasi Demonstrasi** | **Portofolio** | **Pernyataan Pihak Ketiga Pertanyaan Wawancara** | **Pertanyaan Lisan** | **Pertanyaan Tertulis** | **Proyek Kerja** | **Lainnya** |
| **1.Melaksanakan Program Dan Prosedur Keamanan Pangan** |  |  |  |  |  |  |  |
| **2.Melakukan Praktek Penanganan Pangan Yang Aman** |  |  |  |  |  |  |  |
| **3.Melakukan Kebersihan Diri Dan Lingkungan Dalam Pengelolaan Jasa Usaha Makan Berdasarkan Prinsip Hygine Sanitasi** |  |  |  |  |  |  |  |
| Rekomendasi hasil asesmen | **Kompeten /**  **Belum kompeten** | | | | | | |
| **Tindak lanjut yang dibutuhkan**  (Masukkan pekerjaan tambahan dan asesmen yang diperlukan untuk mencapai kompetensi) |  | | | | | | |
| Komentar/ Observasi oleh asesor |  | | | | | | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Asesi :** | | |
| Nama | : |  |
| Tanda tangan  dan Tanggal | : |  |
| **Asesor :** | | |
| Nama | : |  |
| No. Reg | : |  |
| Tanda tangan  dan Tanggal | : |  |

LAMPIRAN DOKUMEN:

1. Dokumen APL 01 peserta
2. Dokumen APL 02 peserta
3. Bukti-bukti berkualitas peserta
4. Tinjauan proses asesmen

|  |  |
| --- | --- |
| **FR.AK.03.** | **UMPAN BALIK DAN CATATAN ASESMEN** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Skema Sertifikasi (KKNI/Okupasi/Klaster) | Judul | : | PELAKSANA PENJAMAH MAKANAN |
| Nomor | : |  |
| TUK | | : | Sewaktu/Tempat Kerja/Mandiri\* |
| Nama Asesor | | : |  |
| Nama Asesi | | : |  |
| Tanggal Asesmen | Mulai | : |  |
| Selesai | : |  |

Umpan balik dari Asesi (diisi oleh Asesi setelah pengambilan keputusan):

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| KOMPONEN | Hasil | | Catatan/Komentar Asesi |
| Ya | Tidak |
| Saya mendapatkan penjelasan yang cukup memadai mengenai proses asesmen/uji kompetensi |  |  |  |
| Saya diberikan kesempatan untuk mempelajari standar kompetensi yang akan diujikan dan menilai diri sendiri terhadap pencapaiannya |  |  |  |
| Asesor memberikan kesempatan untuk mendiskusikan/menegosiasikan metoda, instrumen dan sumber asesmen serta jadwal asesmen |  |  |  |
| Asesor berusaha menggali seluruh bukti pendukung yang sesuai dengan latar belakang pelatihan dan pengalaman yang saya miliki |  |  |  |
| Saya sepenuhnya diberikan kesempatan untuk mendemonstrasikan kompetensi yang saya miliki selama asesmen |  |  |  |
| Saya mendapatkan penjelasan yang memadai mengenai keputusan asesmen |  |  |  |
| Asesor memberikan umpan balik yang mendukung setelah asesmen serta tindak lanjutnya |  |  |  |
| Asesor bersama saya mempelajari semua dokumen asesmen serta menandatanganinya |  |  |  |
| Saya mendapatkan jaminan kerahasiaan hasil asesmen serta penjelasan penanganan dokumen asesmen |  |  |  |
| Asesor menggunakan keterampilan komunikasi yang efektif selama asesmen |  |  |  |
| Catatan/komentar lainnya (apabila ada) : | | | |

|  |  |
| --- | --- |
| **FR.AK.05.** | **LAPORAN ASESMEN** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Skema Sertifikasi (KKNI/Okupasi/Klaster) | Judul | : | PELAKSANA PENJAMAH MAKANAN |
| Nomor | : |  |
| TUK | | : | Sewaktu/Tempat Kerja/Mandiri\* |
| Nama Asesor | | : |  |
| Tanggal | | : |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **No.** | **Nama Asesi** | **Rekomendasi** | | **Keterangan\*\*** |
| **K** | **BK** |
| 1. |  |  |  |  |
| 2. |  |  |  |  |
| 3. |  |  |  |  |
| 4. |  |  |  |  |

\*\* tuliskan Kode dan Judul Unit Kompetensi yang dinyatakan BK bila mengases satu skema

|  |  |
| --- | --- |
| Aspek Negatif dan Positif dalam Asesemen |  |
| Pencatatan Penolakan Hasil Asesmen |  |
| Saran Perbaikan : (Asesor/Personil Terkait) |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Catatan :** | **Asesor :** | |
| Nama |  |
| No. Reg |  |
| Tanda tangan/ Tanggal |  |

FR.AK.06. MENINJAU PROSES ASESMEN

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Skema Sertifikasi (KKNI/Okupasi/Klaster) | Judul | : | PELAKSANA PENJAMAH MAKANAN |
| Nomor | : |  |
| TUK | | : | Sewaktu/Tempat Kerja/Mandiri\* |
| Nama Asesor | | : |  |
| Tanggal | | : |  |

|  |
| --- |
| **Penjelasan**: |
| 1. Peninjauan dapat dilakukan oleh lead asesor atau asesor yang melaksanakan asesmen. 2. Peninjauan dapat dilakukan secara terpadu dalam skema sertifikasi dan / atau peserta kelompok yang homogen. 3. Isilah pemenuhan dimensi kompetensi dengan menuliskan jenis bukti dan instrumen yang digunakan pada saat asesmen sebagai bukti terpenuhinya dimensi kompetensi. |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Asepek yang ditinjau** | **Kesesuaian dengan prinsip asesmen** | | | |
| *Validitas* | *Reliabel* | *Fleksibel* | *Adil* |
| Prosedur asesmen: |  |  |  |  |
| * Rencana asesmen |  |  |  |  |
| * Persiapan asesmen |  |  |  |  |
| * Implementasi asesmen |  |  |  |  |
| * Keputusan asesmen |  |  |  |  |
| * Umpan balik asesmen |  |  |  |  |
| Rekomendasi untuk peningkatan | | | | |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Aspek yang ditinjau** | **Pemenuhan dimensi kompetensi** | | | | |
| *Task Skills* | *Task Management*  *Skills* | *Contingency Management*  *Skills* | *Job Role/ Environment*  *Skills* | *Transfer Skills* |
| **Konsistensi keputusan asesmen**  Bukti dari berbagai asesmen diperiksa untuk konsistensi  dimensi kompetensi | ……… | ……… | ……… | ……… | ……… |
| Rekomendasi untuk peningkatan: | | | | | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Nama**  **Lead Asesor/Asesor** | **Tanggal & Tanda Tangan** | **Komentar** |

**FR.VA MEMBERIKAN KONTRIBUSI DALAM VALIDASI ASESMEN**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tim Validasi** | **:** |  | | | | Hari/Tanggal |  | | |
|  | | | | Tempat |  | | |
|  | | | |
| **Periode** | **:** |  | Sebelum Asesmen |  | Pada Saat Asesmen | | |  | Setelah Asesmen |
| **Nama Skema** | **:** |  | | | | | | | |
| **Nomor Skema** | **:** |  | | | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1. **Menyiapkan Proses Validasi** | | | | | | |
| **Tujuan dan fokus validasi** | | **Konteks validasi** | | | **Pendekatan validasi** | |
|  | Bagian dari Proses Penjaminan Mutu Organisasi |  | Internal Organisasi | |  | Panel asesmen |
|  | Mengantisipasi Risiko |  | Eksternal Organisasi | |  | Pertemuan moderasi |
|  | Memenuhi Persyaratan BNSP |  | Proses Lisensi/ Re lisensi | |  | Mengkaji perangkat asesmen |
|  | Memastikan Kesesuaian Bukti |  | Dengan Kolega Asesor | |  | Acuan pembanding |
|  | Meningkatkan Kualitas Asesmen |  | Kolega dari Organisasi Pelatihan atau Asesmen | |  | Pengujian lapangan dan uji coba perangkat asesmen |
|  | Mengevaluasi Kualitas Perangkat Asesmen |  | … | |  | Umpan balik dari klien |
|  | ... |  | ... | |  | Mengkaji bukti-bukti |
| **Orang yang Relevan** | | **Nama** | | **Hasil Konfirmasi/diskusi**  [tujuan, fokus & konteks] | | |
|  | Asesor Kompetensi (wajib) |  | |  | | |
|  | |
|  | |
|  | Lead Asesor [Ketua TUK] |  | |
|  | Manager, Supervisor |  | |
|  | Tenaga Ahli di bidangnya |  | |
|  | Koordinator Pelatihan |  | |
|  | Anggota Asosiasi Industry Profesi |  | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Acuan Pembanding :** | | **Dokumen Terkait dan Bahan-Bahan :** | |
|  | Standar Kompetensi (SKKNI/SKKK/SKI) |  | Perangkat Asesmen |
|  | Skema Sertifikasi |  | Peraturan / Pedoman |
|  | SOP/IK |  | Bukti-bukti hasil asesmen |
|  | Manual Instruction / Book Manual |  | ... |
|  | Standar Kinerja |  |  |
|  | ... |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. **Memberikan Kontribusi dalam Proses Validasi** | | |
| Keterampilan komunikasi yang digunakan dalam kegiatan validasi : |  | PRO AKTIF |
|  | ACTIVE LISTENING |
|  | Empati |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **No.** | **Aspek Dalam Kegiatan Validasi**  (Meninjau, Membandingkan, Mengevaluasi) | **Pemenuhan Terhadap :** | | | | | | | |
| **Aturan Bukti** | | | | **Prinsip Asesmen** | | | |
| **V** | **A** | **T** | **M** | **V** | **R** | **F** | **F** |
| 1 | Rencana Asesmen |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2. | Interpretasi Standar Kompetensi |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3. | Interpretasi Acuan Pembanding lainnya |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 4. | Proses Asesmen |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 5. | Penyeleksian dan Penerapan Metode Asesmen |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 6. | Penyeleksian dan Penerapan Perangkat Asesmen |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 7. | Bukti-bukti yang Dikumpulkan |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 8. | Pengambilan Keputusan |  |  |  |  |  |  |  |  |

☑ yang perlu

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. **Memberikan Kontribusi untuk Hasil Asesmen** | | |
| **Temuan Validasi :** | | **Rekomendasi untuk meningkatkan Praktek Asesmen** |
|  |  |  |
|  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Rencana Implementasi Perubahan / Perbaikan Pelaksanaan Asesmen :** | | | |
| **No.** | **Kegiatan perbaikan sesuai rekomendasi** | **Waktu Penyelesaian** | **Penanggung Jawab** |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |