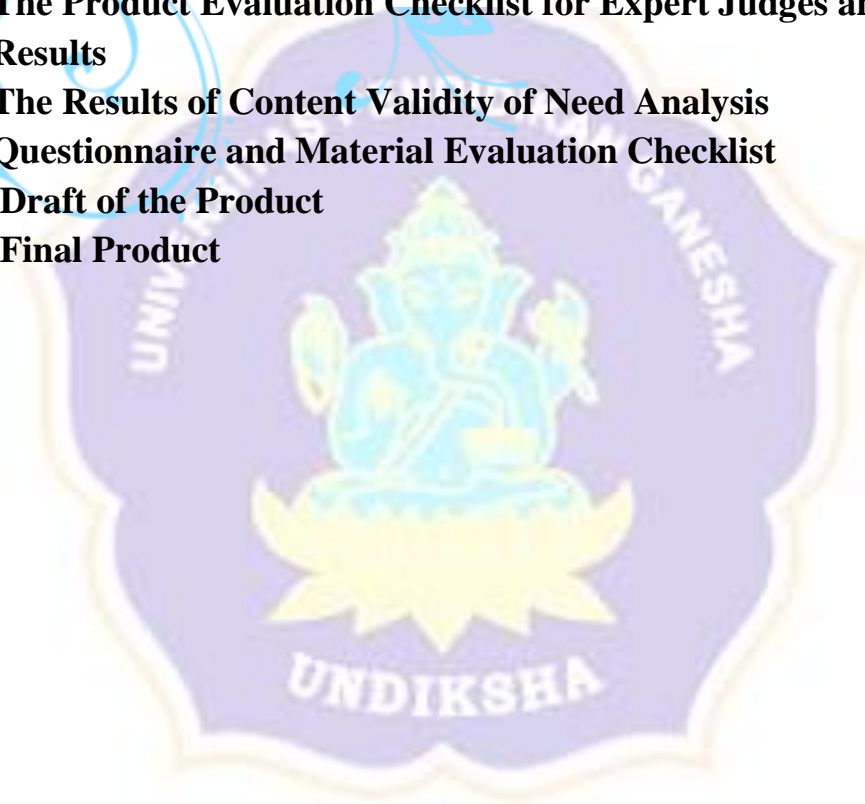






APPENDICES

- 1. National Standard Working Competence for Food and Beverage Service**
- 2. Syllabus/Hand Out of Food and Beverage service**
- 3. Need Analysis Questionnaire for XI Grade Students and the Results**
- 4. The Interview Guides and the Results of Interview**
- 5. The Product Evaluation Checklist for Expert Judges and the Results**
- 6. The Results of Content Validity of Need Analysis Questionnaire and Material Evaluation Checklist**
- 7. Draft of the Product**
- 8. Final Product**



APPENDIX 1

National Standard Working Competence Food and Beverage service





MENTERI
TENAGA KERJA DAN TRANSMIGRASI
REPUBLIK INDONESIA

**KEPUTUSAN
MENTERI TENAGA KERJA DAN TRANSMIGRASI
REPUBLIK INDONESIA**

NOMOR : KEP. 239/MEN/X /2004

TENTANG

**PENETAPAN STANDAR KOMPETENSI KERJA NASIONAL INDONESIA
SEKTOR PARIWISATA SUB SEKTOR HOTEL DAN RESTORAN**

MENTERI TENAGA KERJA DAN TRANSMIGRASI REPUBLIK INDONESIA,

- Menimbang** : a. bahwa dalam rangka sertifikasi kompetensi kerja dan pengembangan pendidikan dan pelatihan profesi berbasis kompetensi di Sektor Pariwisata Sub Sektor Hotel dan Restoran, perlu penetapan Standar Kompetensi Kerja Nasional Sektor Pariwisata Sub Sektor Hotel dan Restoran;
- b. bahwa untuk itu perlu ditetapkan dengan Keputusan Menteri;
- Mengingat** : 1. Undang-Undang Nomor 13 Tahun 2003 tentang Ketenagakerjaan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2003 Nomor 39, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 4279);
2. Keputusan Presiden Republik Indonesia Nomor 228/M Tahun 2001 tentang Pembentukan Kabinet Gotong Royong;
3. Keputusan Menteri Tenaga Kerja dan Transmigrasi R.I. Nomor KEP. 219/MEN/2002 tentang Organisasi dan Tata Kerja Departemen Tenaga Kerja dan Transmigrasi R.I;

4. Keputusan Menteri Tenaga Kerja dan Transmigrasi Republik Indonesia Nomor KEP. 227/MEN/2003 tentang Tata Cara Penetapan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia;
5. Keputusan Menteri Tenaga Kerja dan Transmigrasi Republik Indonesia Nomor KEP. 69/MEN/V/2004 tentang Perubahan Lampiran Keputusan Menteri Tenaga Kerja dan Transmigrasi Republik Indonesia Nomor KEP. 227/MEN/2003 tentang Tata Cara Penetapan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia;

Memperhatikan : Hasil Konvensi Nasional Standar Kompetensi Sektor Pariwisata Sub Sektor Hotel dan Restoran yang diselenggarakan tanggal 21 Januari 2004 di Jakarta.

MEMUTUSKAN :

- Menetapkan** :
- PERTAMA** : Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Sektor Pariwisata Sub Sektor Hotel dan Restoran, sebagaimana tercantum dalam Lampiran Keputusan ini.
- KEDUA** : Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia sebagaimana dimaksud dalam AMAR PERTAMA berlaku secara nasional dan menjadi acuan penyelenggaraan pendidikan dan pelatihan profesi serta uji kompetensi dalam rangka sertifikasi kompetensi.
- KETIGA** : Standar Kompetensi Kerja Nasional sebagaimana dimaksud dalam AMAR PERTAMA ditinjau setiap lima tahun atau sesuai dengan kebutuhan.
- KEEMPAT** : Keputusan ini mulai berlaku sejak tanggal ditetapkan.

Ditetapkan di Jakarta
Pada tanggal 19 Oktober 2004

MENTERI
TENAGA KERJA DAN TRANSMIGRASI
REPUBLIK INDONESIA



PELAYANAN MAKANAN DAN MINUMAN**DAFTAR ISI**

KODE UNIT	JUDUL UNIT
PAR.HT02.001.01	MEMBERSIHKAN DAN MERAPIKAN AREA BAR
PAR.HT02.002.01	MENGOPERASIKAN BAR
PAR.HT02.003.01	MENYEDIAKAN LAYANAN MAKANAN DAN MINUMAN
PAR.HT02.004.01	MENYEDIAKAN LAYANAN MEJA UNTUK MINUMAN BERALKOHOL
PAR.HT02.005.01	MENGOPERASIKAN SISTEM PENYIMPANAN ANGGUR
PAR.HT02.006.01	MELENGKAPI PENJUALAN ECERAN MINUMAN KERAS
PAR.HT02.007.01	MENYEDIAKAN <i>ROOM SERVICE</i>
PAR.HT02.008.01	MENYEDIAKAN PELAYANAN YANG BERTANGGUNG JAWAB TERHADAP MINUMAN BERALKOHOL
PAR.HT02.009.01	MENYIAPKAN DAN MENGHIDANGKAN MINUMAN NON- ALKOHOL
PAR.HT02.010.01	MENGEMBANGKAN DAN MEMPERBAHARUI PENGETAHUAN TENTANG MAKANAN DAN MINUMAN
PAR.HT02.011.01	MENYEDIAKAN PENGHUBUNG ANTARA DAPUR DAN AREA PELAYANAN
PAR.HT02.012.01	MENYEDIAKAN SARAN AHLI TENTANG MAKANAN
PAR.HT02.013.01	MENYEDIAKAN LAYANAN MINUMAN ANGGUR
PAR.HT02.014.01	MENYIAPKAN DAN MENYAJIKAN <i>COCKTAIL</i>
PAR.HT02.015.01	MENYEDIAKAN LAYANAN <i>GUERIDON</i>
PAR.HT02.016.01	MENYEDIAKAN <i>SILVER SERVICE</i>
JUMLAH UNIT	ENAM BELAS

KODE UNIT : PAR.HT02.001.01

JUDUL UNIT : MEMBERSIHKAN DAN MERAPIKAN AREA BAR

DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan pengetahuan dan keterampilan yang dibutuhkan untuk memberikan bantuan umum di area bar.

ELEMEN KOMPETENSI		KRITERIA UNJUK KERJA
01	Membersihkan bar dan perlengkapan	1.1 Permukaan bar dan perlengkapan dibersihkan sesuai dengan peraturan kesehatan/kebersihan standard perusahaan. 1.2 Perlengkapan dioperasikan sesuai dengan instruksi pabrik. 1.3 Kondisi peralatan dan <i>glassware</i> diperiksa selama proses pembersihan dan barang-barang yang pecah serta retak dibuang sesuai dengan standar perusahaan. 1.4 Pembersihan bar dan perlengkapan dilakukan dengan berkonsultasi dengan operator bar lainnya dan dengan gangguan minimum terhadap operasi bar.
02	Membersihkan dan menjaga area publik	2.1 Area publik yang memerlukan perhatian harus diidentifikasi segera dan melakukan tindakan yang layak. 2.2 Gelas-gelas yang kosong dan tidak diperlukan dibersihkan berdasarkan pada basis reguler dengan gangguan minimum terhadap pelanggan. 2.3 Meja dan area publik dibersihkan secara baik dan disiapkan sesuai dengan persyaratan perusahaan. 2.4 Bila perlu, kesempatan untuk berintegrasi dengan pelanggan dilakukan sesuai dengan standar layanan pelanggan. 2.5 Perilaku yang tidak biasanya, mencurigakan atau melanggar peraturan diselidiki dan dilaporkan pada petugas yang berwenang.

BATASAN VARIABEL

1. Unit ini berlaku untuk seluruh perusahaan dimana minuman beralkohol disajikan.
2. Permukaan bar dan perlengkapan meliputi namun tidak terbatas pada:
 - 2.1 layanan pelanggan
 - 2.2 lokasi pelayanan dari bir dan anggur
 - 2.3 perkakas
 - 2.4 peralatan gelas/mesin pencuci gelas.

3. Area publik bisa didalam ruangan atau diluar ruangan dan termasuk namun tidak terbatas pada:
 - 3.1 area bar
 - 3.2 area restoran
 - 3.3 area pesta
 - 3.4 area hiburan.

PANDUAN PENILAIAN

1. Pengetahuan dan keterampilan penunjang

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

- 1.1 persyaratan peraturan minuman beralkohol yang berkaitan sesuai dengan persyaratan umum izin penggunaan dan tanggung jawab anggota staf individu
- 1.2 persyaratan peraturan lain terhadap persyaratan kesehatan/kebersihan dasar di area bar.

2. Konteks penilaian

Unit ini harus dinilai melalui demonstrasi praktek di tempat kerja atau di lingkungan tempat kerja yang disimulasikan dimana bar yang dilengkapi sepenuhnya tersedia. Hal ini harus didukung oleh penilaian pengetahuan penunjang.

3. Aspek penting penilaian

Petunjuk harus meliputi pemahaman yang didemonstrasikan atas pentingnya menjaga kebersihan dan kerapihan area bar serta kemampun untuk mengikuti prosedur keselamatan dan kesehatan bar dalam rangka waktu yang layak.

4. Kaitan dengan unit-unit lain

- 4.1 Unit ini harus dinilai dengan atau setelah unit Mengikuti Prosedur Kesehatan Tempat Kerja.
- 4.2 Ada kaitan yang sangat erat antara unit ini dan Mengoperasikan Bar. Yang tergantung pada sektor industrinya dan pelatihan/penilaian tempat kerja gabungan mungkin cocok.

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	1

KODE UNIT : PAR.HT02.002.01

JUDUL UNIT : MENGOPERASIKAN BAR

DESKRIPSI UNIT : Unit ini berkaitan dengan pengetahuan dan keterampilan yang dibutuhkan untuk menyediakan layanan minuman dan makanan untuk pelanggan dalam konteks jenis industri yang berbeda.

ELEMEN KOMPETENSI		KRITERIA UNJUK KERJA
01	Menyiapkan hidangan / area restoan untuk layanan	1.1 Area makan/restoran dibersihkan dan/atau diperiksa kebersihannya sebelum pelayanan pada pelanggan sesuai dengan prosedur perusahaan. 1.2 Fasilitas pelanggan diperiksa dan dibersihkan sebelum pelayanan. 1.3 Area yang nyaman disiapkan secara rapih untuk pelayanan termasuk penyesuaian penerangan dan musik bila perlu. 1.4 Meja dan kursi ditata sesuai dengan persyaratan perusahaan dan/atau permintaan pelanggan. 1.5 Rancangan perabotan memastikan kenyamanan dan keselamatan staf dan pelanggan. 1.6 Perlengkapan diperiksa dan disiapkan untuk pelayanan. 1.7 Kontak dilakukan dengan staf dapur dan informasi dicari tentang variasi menu.
02	Menyiapkan dan mengatur meja	2.1 Meja disusun dengan benar sesuai dengan standar perusahaan, sesuai dengan waktu yang ditetapkan dan/atau sesuai dengan permintaan tamu. 2.2 Bila perlu, menggunakan secara tepat teknik pemasangan kain berdasarkan standar industri. 2.3 Kebersihan dan kondisi meja dan seluruh jenis-jenis meja diperiksa sebelum pelayanan. 2.4 Item-item yang tidak memenuhi standar perusahaan diidentifikasi dan dipindahkan dari area layanan. 2.5 Masalah yang timbul diidentifikasi dan dilaporkan kepada orang yang berwenang.
ELEMEN KOMPETENSI		KRITERIA UNJUK KERJA

03	Menyambut pelanggan	<p>3.1 Pelanggan disambut kedatangannya sesuai dengan standar pelayanan perusahaan.</p> <p>3.2 Pengenalan yang sopan dilakukan dan reservasi diperiksa dimana perlu.</p> <p>3.3 Pelanggan dipersilahkan duduk.</p> <p>3.4 Menu dan minuman disajikan segera kepada pelanggan sesuai dengan standar perusahaan.</p> <p>Bila menu dan daftar minuman diberikan secara lisan, sampaikan dengan keterangan yang jelas dan dapat dimengerti.</p>
04	Mengambil dan Memproses Pesanan	<p>4.1 Pesanan diambil secepatnya dan secara akurat dengan meminimalkan gangguan terhadap tamu</p> <p>4.2 Dimana perlu, pesanan dicatat jelas dengan menggunakan dokumentasi yang benar dan secepatnya disampaikan ke bagian dapur dan/atau bar.</p> <p>4.3 Rekomendasi dibuat untuk tamu untuk membantu mereka dalam pemilihan minuman dan hidangan.</p> <p>4.4 Pertanyaan-pertanyaan pelanggan tentang item-item menu dijawab secara sopan dan benar.</p> <p>4.5 Bila jawaban tidak diketahui, informasi dicari dari dapur atau dari supervisor yang tepat.</p> <p>4.6 Sistem pemesanan dioperasikan secara benar sesuai dengan prosedur perusahaan.</p> <p>4.7 <i>Glassware</i> dan alat makan (sendok, pisau, garpu) untuk menyesuaikan pilihan hidangan disediakan dan disesuaikan menurut prosedur perusahaan.</p>
05	Menyajikan dan membersihkan minuman dan makanan	<p>5.1 Minuman dan makanan dikumpulkan dengan segera dari area pelayanan, diperiksa penyajiannya dan dibawa ke tamu dengan aman.</p> <p>5.2 Alur pelayanan dan pengantaran hidangan diawasi.</p> <p>5.3 Setiap penundaan atau kekurangan pelayanan segera diidentifikasi dan ditindak lanjuti dengan dapur.</p> <p>5.4 Tamu diberitahu dan dipastikan kembali mengenai adanya penundaan.</p>

		<p>5.5 Makanan dan minuman disajikan dengan sopan diatas meja sesuai dengan standar perusahaan dan persyaratan kesehatan/kebersihan.</p> <p>5.6 Hidangan disajikan kepada orang yang tepat.</p> <p>5.7 Kepuasan tamu diperiksa pada waktu yang tepat.</p> <p>5.8 Makanan dan minuman tambahan ditawarkan pada waktu yang tepat lalu dipesan atau disajikan sesuai dengan pesanannya.</p> <p>5.9 Membersihkan meja dari sisa-sisa makanan, alat makan dan piring-piring kotor pada waktu yang tepat dengan kesalahan yang minimum pada tamu.</p> <p>5.10 Rekening disiapkan dan diberikan pada tamu sesuai dengan permintaan.</p> <p>5.11 Rekening diproses sesuai dengan prosedur perusahaan.</p> <p>5.12 Tamu-tamu disapa dengan ramah ketika keluar dari area restoran/ruang makan.</p>
06	Menutup area restoran / ruang makan	<p>6.1 Perlengkapan disimpan dan/atau disiapkan untuk layanan berikutnya sesuai dengan prosedur perusahaan.</p> <p>6.2 Area dibersihkan, dirapikan atau dibongkar sesuai dengan prosedur perusahaan.</p> <p>6.3 Area ditata secara benar untuk layanan berikutnya sesuai dengan prosedur perusahaan.</p> <p>6.4 Dimana perlu, pelayanan ditinjau kembali dan dievaluasi dengan kolega untuk tujuan kemungkinan perbaikan dimasa yang akan datang</p> <p>6.5 Dimana perlu, penyerahan dilakukan kepada kolega yang masuk dan informasi yang berkaitan diberikan.</p>

BATASAN VARIABEL

1. Unit ini berlaku untuk seluruh perusahaan dimana makanan dan minuman disajikan
2. Perlengkapan meliputi namun tidak terbatas pada:
 - 2.1 *glassware*
 - 2.2 *crockery*
 - 2.3 *cutlery*
 - 2.4 *linen*
 - 2.5 *condiments*
 - 2.6 fasilitas pembuatan minuman kopi dan teh
 - 2.7 kursi
 - 2.8 meja
 - 2.9 daftar menu dan anggur
 - 2.10 materi tampilan

BATASAN VARIABEL

1. Unit ini berlaku untuk seluruh perusahaan dimana makanan dan minuman disajikan
2. Perlengkapan meliputi namun tidak terbatas pada:
 - 2.1 *glassware*
 - 2.2 *crockery*
 - 2.3 *cutlery*
 - 2.4 *linen*
 - 2.5 *condiments*
 - 2.6 fasilitas pembuatan minuman kopi dan teh
 - 2.7 kursi
 - 2.8 meja
 - 2.9 daftar menu dan anggur
 - 2.10 materi tampilan

Pelayanan Makanan dan Minuman

21

Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia

Hotel & Restoran

3. Model pelayanan meliputi namun tidak terbatas pada:

- 3.1 *table d'hote*
- 3.2 *a la carte* (harga terpisah menurut menu)
- 3.3 *buffet*
- 3.4 pesta
- 3.5 layanan sarapan pagi atau minuman kopi dan teh.

PANDUAN PENILAIAN

1. Pengetahuan dan keterampilan penunjang

Untuk memperagakan kompetensi, dibutuhkan bukti keterampilan dan pengetahuan di bidang berikut ini:

- 1.1 alur pelayanan dalam lingkungan pelayanan makanan dan minuman
- 1.2 prosedur pemesanan dan pelayanan
- 1.3 style layanan makanan dan minuman yang khas dan tipe-tipe menu
- 1.4 pengaturan meja yang khas untuk jenis-jenis layanan berbeda
- 1.5 jenis dan penggunaan standar perlengkapan restoran
- 1.6 pengetahuan menu yang sesuai bagi perusahaan
- 1.7 issue-issue kesehatan/kebersihan dari hal-hal khusus yang berkaitan dengan layanan makanan dan minuman.

2. Konteks penilaian

Unit ini harus dinilai melalui demonstrasi praktek di tempat kerja atau lingkungan restoran/ruang makan yang disimulasikan. Penilaian ini harus didukung oleh penilaian pengetahuan penunjang.

3. Aspek penting penilaian

Petunjuk harus meliputi kemampuan yang didemonstrasikan untuk memberikan layanan lengkap dalam area restoran/ruang makan sesuai dengan sistem dan prosedur yang sudah ditetapkan. Penilaian terfokus pada pengaturan yang benar dan lengkap, proses pesanan yang akurat, kemampuan berinteraksi dengan pelanggan dan memonitor proses pelayanan.

3. Aspek penting penilaian

Petunjuk harus meliputi kemampuan yang didemonstrasikan untuk memberikan layanan lengkap dalam area restoran/ruang makan sesuai dengan sistem dan prosedur yang sudah ditetapkan. Penilaian terfokus pada pengaturan yang benar dan lengkap, proses pesanan yang akurat, kemampuan berinteraksi dengan pelanggan dan memonitor proses pelayanan.

4. Kaitan dengan unit-unit lain

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

- 4.1.1 Mengikuti Prosedur Kesehatan/kebersihan Tempat Kerja
- 4.1.2 Menyediakan Penghubung antara Area dapur dan Area Layanan
- 4.1.3 Mengembangkan dan Meningkatkan Pengetahuan Makanan dan Minuman.

4.2 Juga ada kaitan erat antara unit ini dan unit-unit layanan makanan dan minuman lain. Yang tergantung pada sektor industri dan penilaian/pelatihan tempat kerja gabungan mungkin cocok. Contoh-contoh meliputi namun tidak terbatas pada:

- 4.2.1 Menyediakan Layanan Meja untuk Minuman Beralkohol
- 4.2.2 Menyiapkan dan Menyajikan Minuman Non-Alkohol
- 4.2.3 Menyediakan Silver Service.

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	2
5	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	-
6	Memecahkan Masalah	1
7	Menggunakan Teknologi	1

APPENDIX 2

**Syllabus of Food and Beverage service at
SMK SMSR Ubud**

New Syllabus





SILABUS

Sekolah : S M K SMSR UBUD
Kelas : XI
Jurusan : Akomodasi Perhotelan
Mata Pelajaran : Tata Hidangan
Semester : 1 (satu)
Standar Kompetensi : 1. Layanan makanan dan minuman




Kompetensi Dasar	Materi Ajar	Kegiatan Pembelajaran	Indikator	Penilaian				Alokasi Waktu	Sumber Belajar
				Teknik	Bentuk Instrumen	Contoh Instrumen	Pend Karakter		
1.1 Menyiapkan Pelayanan Room service	<p>Pengertian pelayanan Room service</p> <p>Peralatan Room service</p>	<ul style="list-style-type: none"> Siswa dapat menganalisis pengertian tentang Room service Siswa dapat menjelaskan beberapa jabatan dalam pelayanan ke kamar tamu (Room service) Siswa dapat mengidentifikasi peralatan room service sesuai dgn jenisnya Siswa dapat mengidentifikasi peralatan restoran sesuai dgn kegunaannya Siswa dapat menjelaskan langkah menata peralata room service dengan benar. 	<ul style="list-style-type: none"> Dapat menjelaskan pengertian pelayanan Room service Dapat menjelaskan beberapa jabatan dalam pelayanan makanan dan minuman ke kamar Dapat mengidentifikasi peralatan restoran sesuai dgn jenisnya 	<p>Tes</p> <p>Tes</p>	<p>Tes tertulis/lisan</p> <p>Tes sikap</p>	<p>Lembar soal terlampir</p> <p>Lembar Observ.</p>	<p>Kerjasama</p> <p>Toleransi</p> <p>Percaya diri</p> <p>Keberanian dan menghargai teman</p>	<p>4x35 Menit</p>	<p>Buku teks,</p> <p>Buku referensi, Seni Pariwisata dan Teknologi kerumah tanggaan</p>

Kompetensi Dasar	Materi Ajar	Kegiatan Pembelajaran	Indikator	Penilaian				Alokasi Waktu	Sumber Belajar
				Teknik	Bentuk Instrumen	Contoh Instrumen	Pend Karakter		
	Kebersihan peralatan Perencanaan Menata pelayanan ke kamar.	<ul style="list-style-type: none"> • Siswa dapat menjelaskan jenis-jenis tata meja • Siswa dapat menjelaskan langkah-langkah menata meja • Siswa dapat mempraktekan langkah-langkah menata meja • Siswa dapat menjelaskan bentuk-bentuk tata meja • Siswa dapat mempraktekan bentuk-bentuk tata meja 	<ul style="list-style-type: none"> • Dapat menjelaskan hal-hal yg harus disesuaikan di dlm merancang ruang makan • dapat menjelaskan hal-hal yg harus dilakukan di dlm menata tempat makan • Dapat mempraktekkan langkah-langkah yg harus dilakukan di dlm menata pelayanan ke kamar 	Tes	Tes sikap	Lembar Observ.			
				Tes	Tes keterampilan				

Kompetensi Dasar	Materi Ajar	Kegiatan Pembelajaran	Indikator	Penilaian				Alokasi Waktu	Sumber Belajar
				Teknik	Bentuk Instrumen	Contoh Instrumen	Pend Karakter		
	Menata Meja dan Jenis-jenis Penataan	<ul style="list-style-type: none"> Siswa dapat mengidentifikasi jenis-jenis lena Siswa dapat mengidentifikasi kegunaan lena Siswa dapat mempraktekan kegunaan lena Siswa dapat menjelaskan teknik memasang taplak meja Siswa dapat mempraktekan teknik memasang taplak meja Siswa dapat mempraktekan teknik memasang napkin Siswa dapat mempraktekan memasang napkin 	<ul style="list-style-type: none"> Dapat menjelaskan jenis-jenis tata meja Dapat menjelaskan langkah-langkah menata meja Dapat mempraktekan langkah-langkah menata meja Dapat menjelaskan bentuk-bentuk tata meja Dapat mempraktekan bentuk-bentuk tata meja dapat mengidentifikasi jenis-jenis lena dapat mengidentifikasi kegunaan lena 	Tes	Tes tertulis/lisan	Lembar soal terlampir			

Kompetensi Dasar	Materi Ajar	Kegiatan Pembelajaran	Indikator	Penilaian				Alokasi Waktu	Sumber Belajar
				Teknik	Bentuk Instrumen	Contoh Instrumen	Pend Karakter		
1.2 Menyiapkan dan Mengatur meja	nya	<ul style="list-style-type: none"> Siswa dapat menjelaskan tata cara memberikan kesan yg baik dan benar kepada tamu Siswa dapat mempraktekantata cara memberikan kesan yg baik dan benar kepada tamu Siswa dapat menjelaskan langkah-langkah yg umum dan standard dalam menangani keluhan tamu 	<ul style="list-style-type: none"> dapat mempraktekan kegunaan lena <ul style="list-style-type: none"> dapat menjelaskan teknik memasang taplak meja dapat mempraktekan teknik memasang taplak meja dapat mempraktekan teknik memasang napkin dapat mempraktekan memasang napkin 	Tes	Tes sikap	Lembar Observ.	Kerjasama Toleransi Percaya diri Keberanian dan menghargai teman	4x35 Menit	Buku teks, Buku referensi, Seni Pariwisata dan Teknologi kerumah tanggaan

Kompetensi Dasar	Materi Ajar	Kegiatan Pembelajaran	Indikator	Penilaian				Alokasi Waktu	Sumber Belajar
				Teknik	Bentuk Instrumen	Contoh Instrumen	Pend Karakter		
	<p>Mengenal macam-macam lena</p> <p>Teknik memasang lena</p>	<ul style="list-style-type: none"> Siswa dapat menjelaskan keahlian yang harus dimiliki seorang taking order Siswa dapat menjelaskan teknik memberikan data menu Siswa dapat menjelaskan teknik mengambil pesanan Siswa dapat mempraktekan prosedur taking order Siswa dapat menjelaskan langkah-langkah dalam menangani pesanan Siswa dapat menjelaskan langkah-langkah dalam menangani pesanan berdasarkan tempat 	<ul style="list-style-type: none"> Dapat menjelaskan tata cara memberikan kesan yg baik dan benar kepada tamu Dapat mempraktekantata cara memberikan kesan yg baik dan benar kepada tamu Dapat menjelaskan langkah-langkah yg umum dan standar dlm menyambut tamu 	<p>Tes tertulis/lisan</p> <p>Tes sikap</p>	<p>Lembar soal terlampir</p> <p>Lembar Observ</p>				

Kompetensi Dasar	Materi Ajar	Kegiatan Pembelajaran	Indikator	Penilaian				Alokasi Waktu	Sumber Belajar
				Teknik	Bentuk Instrumen	Contoh Instrumen	Pend Karakter		
	Prosedur menangani keluhan tamu	<ul style="list-style-type: none"> • Siswa dapat mengetahui pengertian makanan kontinental • Siswa dapat mengidentifikasi macam-macam makanan continental • Siswa dapat menjelaskan macam-macam makanan kontinental • Siswa dapat menjelaskan metode memasak makanan continental 		Tes	Tes ketrampilan	Lembar Observ			

Kompetensi Dasar	Materi Ajar	Kegiatan Pembelajaran	Indikator	Penilaian				Alokasi Waktu	Sumber Belajar
				Teknik	Bentuk Instrumen	Contoh Instrumen	Pend Karakter		
1.3 Menangani keluhan tamu			<ul style="list-style-type: none"> • Dapat menjelaskan keahlian yang harus dimiliki seorang taking order • Dapat menjelaskan teknik memberikan daftar menu • Dapat menjelaskan teknik mengambil pesanan • Dapat mempraktekan prosedur taking order 	Tes	Tes ketrampilan				

Kompetensi Dasar	Materi Ajar	Kegiatan Pembelajaran	Indikator	Penilaian				Alokasi Waktu	Sumber Belajar
				Teknik	Bentuk Instrumen	Contoh Instrumen	Pend Karakter		
		<ul style="list-style-type: none"> • Siswa dapat menjelaskan jenis-jenis playanan • Siswa dapat menjelaskan teknik dari masing-masing jenis pelayanan • Siswa dapat mempraktekan teknik dari masing- masing jenis pelayanan • Siswa dapat menjelaskan struktur menu pada umumnya • Siswa dapat menjelaskan tektik penyajian dari masing- masing menu 	<ul style="list-style-type: none"> • Dapat menjelaskan jenis jenis makanan kontinental • Dapat membedakan makanan kontinental • Dapat mempraktekan cara menyajikan makanan kontinental 	Tes	Tes tertulis/lisan	Lembar soal terlampir			
				Tes	Tes sikap	Lembar Observ			

Kompetensi Dasar	Materi Ajar	Kegiatan Pembelajaran	Indikator	Penilaian				Alokasi Waktu	Sumber Belajar
				Teknik	Bentuk Instrumen	Contoh Instrumen	Pend Karakter		
		<ul style="list-style-type: none"> Siswa dapat menjelaskan yang di maksud dengan teknik clear up Siswa dapat menjelaskan teknik clear up untuk berbagai piranti makanan dan minuman Siswa dapat mempraktekan teknik clear up Siswa dapat menjelaskan rangkian pelayanan memberikan rekening tamu Siswa dapat mempraktekan memberikan rekening tamu 	<ul style="list-style-type: none"> Dapat mengidentifikasi makanan kontinental Dapat menjelaskan metode membuat makanan kontinental 	Tes	Tes ketrampilan				
				Tes	Tes tertulis/lisan	Lembar soal terlampir	Kerjasama Toleransi Percaya diri		Buku teks, Buku referensi, Seni Pariwisata dan Teknologi

Kompetensi Dasar	Materi Ajar	Kegiatan Pembelajaran	Indikator	Penilaian				Alokasi Waktu	Sumber Belajar
				Teknik	Bentuk Instrumen	Contoh Instrumen	Pend Karakter		
1.4 Mengenal makanan kontinental	Jenis-jenis makanan kontinental	<ul style="list-style-type: none"> • Siswa dapat menjelaskan tahapan evaluasi pekerjaan yang menyangkut pelayanan dan minuman • Siswa dapat menjelaskan ketentuan-ketentuan menutup restoran • Siswa dapat mempraktekan ketentuan-ketentuan menutup restoran • Siswa dapat menjelaskan tugas yg dibebankan pada masing-masing petugas restoran • Siswa dapat mempraktekan tugas 		Tes	Tes sikap	Lembar Observ	Keberanian dan menghargai teman	6x35 Menit	kerumah tanggaan

Kompetensi Dasar	Materi Ajar	Kegiatan Pembelajaran	Indikator	Penilaian				Alokasi Waktu	Sumber Belajar
				Teknik	Bentuk Instrumen	Contoh Instrumen	Pend Karakter		
	Metode memasak makanan kontinental	<p>yg dibebankan pada masing-masing petugas restoran</p> <ul style="list-style-type: none"> • Siswa dapat menjelaskan proses-proses membersihkan dan membongkar area restoran • Siswa dapat menjelaskan prosedur membersihkan dan membongkar ruang makan • Siswa dapat mempraktekan proses dan prosedur membersihkan dan membongkar ruangan makan 	<ul style="list-style-type: none"> • Dapat menjelaskan jenis-jenis pelayanan • Dapat menjelaskan teknik dari masing-masing jenis pelayanan 	Tes	Tes ketrampilan	Lembar soal terlampir			

Kompetensi Dasar	Materi Ajar	Kegiatan Pembelajaran	Indikator	Penilaian				Alokasi Waktu	Sumber Belajar
				Teknik	Bentuk Instrumen	Contoh Instrumen	Pend Karakter		
		<ul style="list-style-type: none"> Siswa dapat menjelaskan pengertian evaluasi Siswa dapat menjelaskan tujuan dari evaluasi Siswa dapat menjelaskan cara menciptakan hubungan dan kerjasama yang baik antara atasan dan bawahan Siswa dapat menerapkan sikap yang saling menghargai antara atasan dan bawahan 	<ul style="list-style-type: none"> Dapat mempraktekan teknik dari masing-masing jenis pelayanan Dapat menjelaskan struktur menu pada umumnya Dapat menjelaskan tektik penyajian dari masing-masing menu Dapat menjelaskan yang di maksud dengan teknik clear up 	Tes	Tes sikap	Lembar Observ			

Kompetensi Dasar	Materi Ajar	Kegiatan Pembelajaran	Indikator	Penilaian				Alokasi Waktu	Sumber Belajar
				Teknik	Bentuk Instrumen	Contoh Instrumen	Pend Karakter		
	Jenis-jenis pelayanan		<ul style="list-style-type: none"> Dapat menjelaskan teknik clear up untuk berbagai piranti makanan dan minuman Dapat mempraktekan teknik clear up <ul style="list-style-type: none"> Dapat menjelaskan rangkian pelayanan memberikan rekening tamu Dapat mempraktekan memberikan rekening tamu 	<p>Tes</p> <p>Tes</p> <p>Tes</p>	<p>Tes ketrampilan</p> <p>Tes tertulis/lisan</p>	Lembar soal terlampir	<p>Kerjasama</p> <p>Toleransi</p> <p>Percaya diri</p> <p>Keberanian dan menghargai teman</p>	<p>Buku teks,</p> <p>Buku referensi, Seni Pariwisata dan Teknologi kerumah tanggaan</p>	

Kompetensi Dasar	Materi Ajar	Kegiatan Pembelajaran	Indikator	Penilaian			Pend Karakter	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
				Teknik	Bentuk Instrumen	Contoh Instrumen			
1.5 menyajikan dan membersihkan makanan dan minuman	Teknik playanan		<ul style="list-style-type: none"> • Dapat menjelaskan tahapan evaluasi pekerjaan yang menyangkut playanan dan minuman • Dapat menjelaskan ketentuan-ketentuan menutup restoran • Dapat mempraktekan ketentuan-ketentuan menutup restoran 	Tes	Tes sikap	Lembar Observ		6x35 Menit	
				Tes	Tes ketrampilan				

Kompetensi Dasar	Materi Ajar	Kegiatan Pembelajaran	Indikator	Penilaian				Alokasi Waktu	Sumber Belajar
				Teknik	Bentuk Instrumen	Contoh Instrumen	Pend Karakter		
	Mengenal berbagai struktur menu Tektik clear up		<ul style="list-style-type: none"> • Dapat menjelaskan tugas yg dibebankan pada masing-masing petugas restoran • Dapat mempraktekan tugas yg dibebankan pada masing-masing petugas restoran <ul style="list-style-type: none"> • Dapat menjelaskan proses-proses membersihkan dan membongkar area restoran 		<p>Tes tertulis/lisan</p> <p>Tes sikap</p>	<p>Lembar soal terlampir</p> <p>Lembar Observ</p>			

Kompetensi Dasar	Materi Ajar	Kegiatan Pembelajaran	Indikator	Penilaian				Alokasi Waktu	Sumber Belajar
				Teknik	Bentuk Instrumen	Contoh Instrumen	Pend Karakter		
	Teknik membrikan rekening tamu		<ul style="list-style-type: none"> • Dapat menjelaskan prosedor membersihkan dan membongkar ruang makan • Dapat mempraktekan proses dan prosedur membersihkan dan membongkar ruangan makan 	Tes	Tes ketrampilan				Buku teks, Buku refernsi,
			<ul style="list-style-type: none"> • Dapat menjelaskan pengertian evaluasi 	Tes					

Kompetensi Dasar	Materi Ajar	Kegiatan Pembelajaran	Indikator	Penilaian				Alokasi Waktu	Sumber Belajar
				Teknik	Bentuk Instrumen	Contoh Instrumen	Pend Karakter		
	Tugas masing-masing personil restoran			Tes	Tes ketrampilan			4x35 Menit	
	Prosedur membersihkan dan			Tes	Tes tertulis/lisan	Lembar soal terlampir			

Kompetensi Dasar	Materi Ajar	Kegiatan Pembelajaran	Indikator	Penilaian				Alokasi Waktu	Sumber Belajar
				Teknik	Bentuk Instrumen	Contoh Instrumen	Pend Karakter		
	membong-kar area restoran			Tes	Tes sikap	Lembar Observ			

Kompetensi Dasar	Materi Ajar	Kegiatan Pembelajaran	Indikator	Penilaian				Alokasi Waktu	Sumber Belajar
				Teknik	Bentuk Instrumen	Contoh Instrumen	Pend Karakter		
	Evaluasi pelayanan Hubungan kerjasama antara atasan dan bawahan			Tes	Tes ketrampilan Tes tertulis/lisan Tes sikap	Lembar soal terlampir Lembar Observ			

Kompetensi Dasar	Materi Ajar	Kegiatan Pembelajaran	Indikator	Penilaian			Alokasi Waktu	Sumber Belajar
				Teknik	Bentuk Instrumen	Contoh Instrumen		
				Tes	Tes ketrampilan			
				Tes				
				Tes				

Kompetensi Dasar	Materi Ajar	Kegiatan Pembelajaran	Indikator	Penilaian				Alokasi Waktu	Sumber Belajar
				Teknik	Bentuk Instrumen	Contoh Instrumen	Pend Karakter		
				Tes					
				Tes					

Mengetahui,
Kepala SMK SMSR Ubud

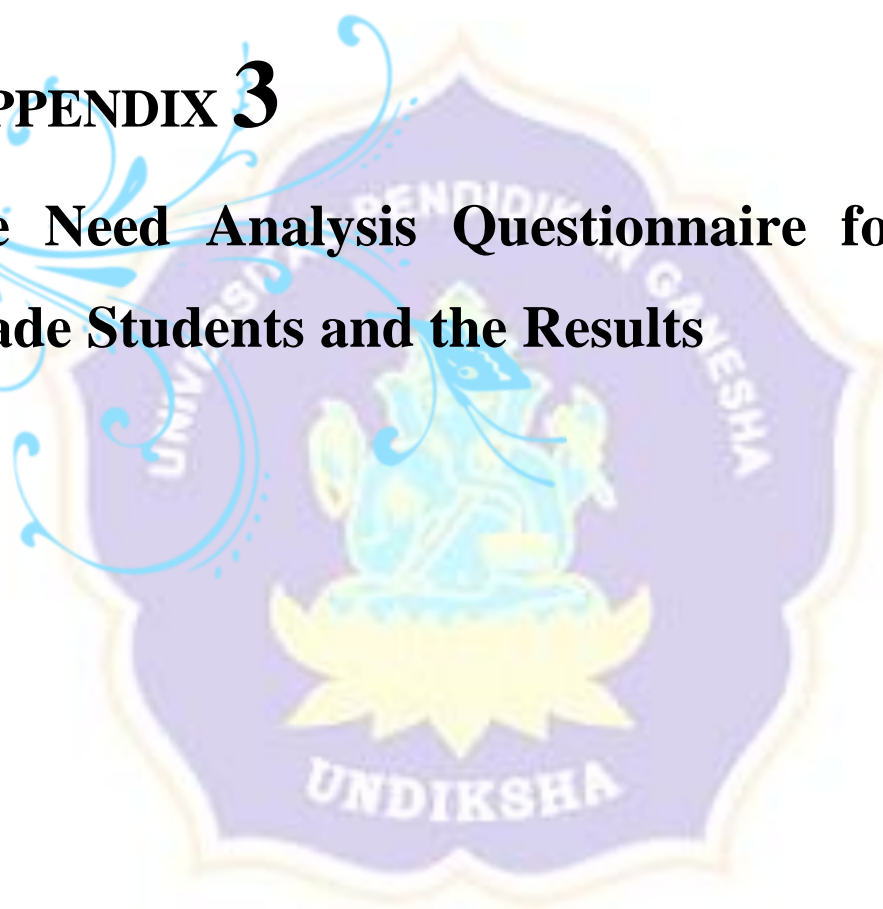
Drs. I Nyoman Kasta

Ubud, 11 Juli 2017
Guru Mata Pelajaran



APPENDIX 3

The Need Analysis Questionnaire for XI Grade Students and the Results



Appendix 3a. The Need Analysis Questionnaire for XI Grade Students

Kuesioner ini adalah sebuah instrumen yang digunakan untuk mengumpulkan data kebutuhan Bahasa Inggris untuk siswa kelas XI jurusan FB Service di SMK Ratna Warta Ubud. Kuesioner ini digunakan untuk memenuhi karya tulis tesis mahasiswa pasca sarjana UNDIKSHA. Terima kasih atas partisipasi Anda.

Petunjuk: Lengkapilah kuesioner di bawah ini dengan benar dengan menandai centang (√) pada salah satu jawaban!

BAGIAN I. INFORMASI PRIBADI DAN KEMAMPUAN BAHASA INGGRIS

1. Nama Siswa :
2. Jenis Kelamin :
3. Alamat Email :
4. No Telephone/Hp:

NO	PERTANYAAN	YA	TIDAK
5.	Apakah Bahasa Inggris penting untuk anda?		
6.	Apakah anda mencoba untuk memperbaiki Bahasa Inggris anda?		
7.	Apakah anda ingin meningkatkan kemampuan Listening anda?		
8.	Apakah anda ingin meningkatkan kemampuan speaking anda?		
9.	Apakah anda ingin meningkatkan kemampuan reading anda?		
10.	Apakah anda ingin meningkatkan kemampuan writing anda?		
11.	Apakah anda ingin meningkatkan kemampuan Vocabulary anda?		

12.	Apakah anda ingin meningkatkan kemampuan Pronunciation anda?		
13	Apakah anda ingin meningkatkan kemampuan Grammar anda?		
14.	Apakah anda menyukai kegiatan bekerja berpasangan dalam belajar Bahasa Inggris?		

BAGIAN II. TOPIK YANG DIBUTUHKAN OLEH SISWA KELAS XI TENTANG (F&B SERVICE)

Pilihlah topik sesuai dengan kebutuhan Anda yang menurut Anda berguna nantinya saat Anda bekerja sebagai waiter! Pilih 'Ya' jika topik tersebut dibutuhkan dan pilih 'Tidak' jika tidak dibutuhkan.

NO	PERTANYAAN	YA	TIDAK
15.	Apakah topik " <i>Preparing area restaurant</i> perlu anda pelajari?"		
16.	Apakah topik " <i>Preparing and set up table</i> perlu anda pelajari?"		
17.	Apakah topik " <i>Greet the Guest</i> perlu anda pelajari?"		
18.	Apakah topik " <i>Taking and process the order</i> perlu anda pelajari?"		
19.	Apakah topik " <i>Serving and clear up Food and beverage</i> perlu anda pelajari?"		
20.	Apakah topik " <i>Closing Restaurant Area</i> perlu anda pelajari?"		
21.	Apakah topik " <i>Non- alcoholic beverage</i> perlu anda pelajari?"		

BAGIAN III. KEBUTUHAN UMUM SISWA XI F&B SERVICE DALAM PEMBELAJARAN BAHASA INGGRIS

NO	Pertanyaan	YA	TIDAK
22.	Apakah anda mempelajari Bahasa inggris untuk belajar dan bekerja?		
23.	Apakah anda mempelajari Bahasa inggris untuk tujuan lain?		
24.	Apakah anda membutuhkan keterampilan <i>mendengar, membaca, berbicara, dan menulis</i> ?		
25.	Apakah anda menggunakan Bahasa inggris pada saat bertatap muka, dan ditelepon?		
26.	Apakah anda berbicara Bahasa inggris dengan manager hotel?		
27.	Apakah anda berbicara Bahasa inggris dengan rekan kerja?		
28.	Apakah anda berbicara Bahasa inggris dengan tamu?		
29.	Apakah anda berbicara Bahasa inggris dengan penutur asing?		
30.	Apakah anda berbicara Bahasa inggris dengan bukan penutur asing?		

Appendix 3b. The Results of Needs Analysis Questionnaire

Appendix 3b. The Results of Needs Analysis Questionnaire related Sex

student	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	Total	%			
1.																																								
	F	1	0	1	0	0	1	0	1	1	1	0	0	0	1	0	1	0	1	1	0	0	1	0	0	1	1	0	1	0	0	1	0	0	1	0	1	0	16	46
	M	0	1	0	1	1	0	1	0	0	1	1	1	1	1	0	1	0	0	1	1	0	1	1	0	0	1	0	1	1	0	1	1	0	1	0	1	19	54	

The Results of Need Analysis Questionnaire on the Importance of English

student	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	Total	%		
2.																																							
	Yes	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	34	97	
	No	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	3	

The Results of Need Analysis Questionnaire Related to Makes an Effort to Improve English

student	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	Total	%	
3.																																						
	Yes	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	32	91
	No	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	3	9	



The Results of Need Analysis Questionnaire on Listening Skills Needed.

student	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	Total	%	
4.	Yes	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	32	91
	No	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	3

The Results of Need Analysis Questionnaire on Speaking Skills Needed.

student	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	Total	%	
5	Yes	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	33	94
	No	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	2

The Results of Need Analysis Questionnaire on Reading Skills Needed.

student	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	Total	%	
6	Yes	0	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	30	86
	No	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	5

The Results of Need Analysis Questionnaire on Writing Skills Needed.

student	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	Total	%		
7	Yes	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	33	94
	No	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	2	6

The Results of Need Analysis Questionnaire on Vocabulary Needed.

student	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	Total	%
8	Yes	0	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	33	94
	No	1	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	2

The Results of Need Analysis Questionnaire on Pronunciation Needed.

student	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	Total	%	
9	Yes	0	1	1	1	0	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	0	0	32	91
	No	1	0	0	0	1	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	1	1	3	7

The Results of Need Analysis questionnaire related to the purpose of learning English

student	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	Total	%					
19-20	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	33	94			
	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	0	33
	3	0	0	1	0	0	0	0	1	1	0	0	0	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	0	1	1	1	0	0	0	25	71			

Note:

- (1) For study
- (2) For work
- (3) Other purposes

The Results of Need Analysis questionnaire related to the English skills (Listening, Speaking, Writing, Reading) needed in their job.

student	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	Total	%			
21	Yes	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	35	100
	No	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

The Results of Need Analysis questionnaire related to the context of using English (Face to face and on the phone)

student	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	Total	%		
22	Yes	1	1	1	0	0	1	1	1	0	1	0	1	0	1	1	1	1	1	0	1	0	1	1	0	0	1	0	1	0	0	0	0	1	1	1	1	26	74
	No	0	0	0	1	1	0	0	0	1	0	1	0	0	1	0	0	0	0	1	0	1	0	0	1	1	0	1	0	1	1	1	1	0	0	0	14	40	

The Results of Need Analysis questionnaire related to the participant of using English

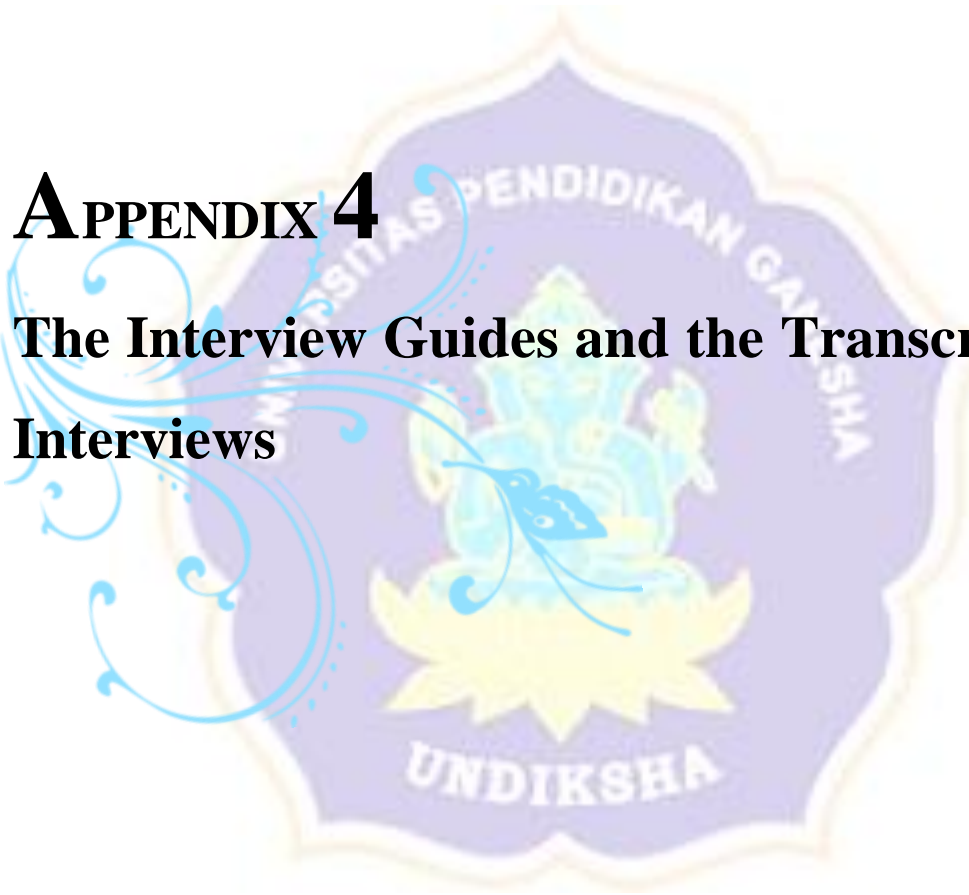
student	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	Total	%	
23-27	1	0	0	1	0	0	1	0	1	0	0	0	0	1	1	1	1	0	1	0	0	1	1	0	0	0	1	1	0	1	0	0	0	1	1	1	16	46
	2	0	0	1	0	0	0	0	1	0	0	0	0	1	1	0	1	0	1	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	1	1	1	15	43
	3	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	33	94
	4	0	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	30	86
	5	0	0	1	0	1	0	0	1	1	0	0	0	1	1	0	1	0	0	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	26	74

Note:

- (1) hotel manager
- (2) working partners
- (3) guest
- (4) native speaker
- (5) non-native speaker

APPENDIX 4

The Interview Guides and the Transcript of Interviews



Appendix 4a. The Interview Guide for the ESP Teacher at SMK SMSR Ubud

1. How many years have you been teaching?
2. What grade or department do you currently teach and how many students?
3. What is your goal in teaching ESP at SMK SMSR?
4. What are ESP materials that your students need in FB Service?
5. What are activities that you want to conduct in your ESP lesson to help your students learn more effectively?
6. What difficulties did you encounter in your teaching?
7. What difficulties did your students encounter when you were teaching?
8. Does the institution provide ESP textbooks?
9. Do you need English for FB service textbook?
10. Can you describe what kind of English for FB service textbook do you and your students need?

4b. The Transcript of Interview with the ESP teacher at SMK SMSR Ubud

Researcher : How many years have you been teaching?

Teacher : I have been teaching for 5 years

Researcher : What grade or department do you currently teach and how many students?

ESP Teacher : I teach English for specific purpose at Front office and Food and Beverages Department and teach more than 100 students.

Researcher : What is your goal in teaching ESP?

ESP Teacher : My goal is teaching the ESP materials to my students and they can reach our objectives of learning.

Researcher : What are ESP materials that your students need in F&B service Department?

ESP Teacher : how to handle guest, welcoming guest in the restaurant, preparing restaurant area, table set up, serving food, close the restaurant and also introduce nonalcoholic beverage.

Researcher : What are activities that you want to conduct in your ESP lesson to help your students learn more effectively?

ESP Teacher : I often use role playing technique in my classroom to make my students learn more effectively. I give them certain situations in the hotel, and then, they play certain characters in these situations.

Researcher : What difficulties did you encounter in your teaching?

ESP Teacher : Our time is limited here to teach ESP. Then, in my teaching, I emphasize more practice than theory such as grammar, preposition. They already learned them in general English material class.

Researcher : What difficulties did your students encounter when you were teaching?

ESP Teacher : Most of the students are still not confidence to practice their speaking in English. Their pronunciation and vocabulary are needed to be considered.

Researcher : Is there any ESP textbook for FB Service?

ESP Teacher : The school has provided a book for FB Service but it doesn't in English.

Researcher : Do you need English for FB service book?

ESP Teacher : Yes, I do.

Researcher : Can you describe what kind of English for FB Service textbook do you and your students need?

ESP Teacher : I hope the developed material would be applicable for my students. I hope it will provide them some examples of language expressions, list of vocabulary, situations because they need some situations to role play. They also need some pictures on the developed material to make them get better understanding and get the students' interest.

Appendix 4c. The Interview Guide for the ESP Teacher at Student SMSR Ubud

1. Why do you study English?
2. Where do you expect to use English in the future (ex. what context or situation)?
3. Order the following language skills from 1 (important) to 6 (unimportant)!

What percentage (%) of class time do you think should be spent on each skill?

4. What do you expect to learn from this class?
5. What do you expect to learn from this class?
6. What are your language strengths and weaknesses?
7. Do you prefer to learn individually, in pairs or in a group?
8. Do you like using a textbook? Why or why not?
9. Do you need English for FB Service book?
10. What do you expect from the developed material?

4d. The Transcript of Interview with the Students at SMK SMSR Ubud

- Researcher : Why do you study English?
- Student : I study English because I need it for searching a job in the future. I want to work in a hotel so that I need to improve my English in order to communicate with English tourists fluently.
- Researcher : Where do you expect to use English in the future (ex. what context or situation)?
- Student : I will use English to speak with English when welcoming the guest in the restaurant, serving food, taking order, greet the guest.
- Researcher : Order the following language skills from 1 (important) to 6 (unimportant)!

- Student : The first is speaking, the second is listening, the third is vocabulary, the fourth is grammar, and the next are reading and writing.
- Researcher : What percentage (%) of class time do you think should be spent on each skill?
- Student : For reading, it is 60% and then, 94% for listening, 75% for vocabulary, 65% for writing, 100% for speaking and 70% for grammar.
- Researcher : What do you expect to learn from this class?
- Student : I expect to be able to speak English fluently and listen carefully and improve my speaking skill and enrich my vocabulary.
- Researcher : What are your language strengths and weaknesses?
- Student : My strength is I can understand the meaning on English reading passages but I have difficulties in speaking.
- Researcher : Do you prefer to learn individually, in pairs or in a group?
- Student : I prefer to study work in pair because I can share and correct the strength and the weakness each other. And it could be more cooperatively.
- Researcher : Do you like using a textbook? Why or why not?
- Student : Honestly, I don't really like to use a textbook. I think it is boring and uninteresting. There is no English for F&B service book.

Researcher : Do you need English for F&B Service book?
Student : Yes, I do need it to my future job.
Researcher : What do you expect from the developed material?
Student : I expect the developed material will provide some pictures to give the students clearer understanding because it's easy to remember. It's full color to attract the students to read. I also hope that the vocabulary used is not really complicated so that it's easy to be understood.

4e. The Interview Guide for the Stakeholder at SMK SMSR Ubud

Researcher : How old are you?
Stakeholder : I'm 30 years old.
Researcher : What is your company's name? Please describe your company!
Stakeholder : I worked at sully resort and spa as supervisor from 2009-2011.
Researcher : Which department or team do you belong to? What kind of work do you do in the department or team?
Stakeholder : I belong to FB department. I do serving the guest in the restaurant.
Researcher : How long have you been working in your company? What is your position in your company?
Stakeholder : I've been working in my company for 3 years. My position is supervisor.

Researcher : Do you use English at work?

Stakeholder : Yes, I use English in speaking and listening mostly. Writing and reading are rarely.

Researcher : If yes, in what occasions do you use English?

Stakeholder : Welcoming guest, taking order, serving food and so on.

Researcher : How important is it for you to use English in your job?

Stakeholder : It is very important because I use English to communicate with guests at my work.

Researcher : If you can give advice to those who are preparing for a job, what would you recommend them to prepare in terms of English?

Stakeholder : English listening and speaking.

Researcher : What are the most important tasks that you should perform in English?

Researcher : Which tasks are most difficult for you to perform in English?

Stakeholder : The most difficult for me to perform is listening skill. Researcher : How old are you?

Stakeholder : I'm 30 years old.

Researcher : What is your company's name? Please describe your company!

Stakeholder : I work for Carnival Cruise Line. It is an American cruise line that was founded in 1972.

Researcher : Which department or team do you belong to? What kind of work do you do in the department or team?

Stakeholder : I belong to Housekeeping department. I do regular cleaning at guest rooms and public area.

Researcher : How long have you been working in your company? What is your position in your company?

Stakeholder : I've been working in my company for 9 years. My position is laundry attendant.

Researcher : Do you use English at work?

Stakeholder : Yes, I use English in speaking and listening mostly. Writing and reading are seldom to use.

Researcher : If yes, in what occasions do you use English?

Stakeholder : Handling guests' request about amenities, request extra cleaning, handling laundry, giving direction about location, handling complaint

Researcher : How important is it for you to use English in your job?

Stakeholder : It is very important because I use English to communicate with English-speaking guests at my work.

Researcher : If you can give advice to those who are preparing for a job, what would you recommend them to prepare in terms of English?

Stakeholder : English grammar and listening.

Researcher : What are the most important tasks that you should perform in English?

Researcher : Which tasks are most difficult for you to perform in English?

Stakeholder : The most difficult for me to perform is English listening.

Appendic 4f. The Interview Guide for the Stakeholder at Bridges restaurant

1. How old are you?

2. What is your company's name? Please describe your company!
3. Which department or team do you belong to? What kind of work do you do in the department or team?
4. How long have you been working in your company? What is your position in your company?
5. Do you use English at work?
6. If yes, in what occasions do you use English?
7. How important is it for you to use English in your job?
8. If you can give advice to those who are preparing for a job, what would you recommend them to prepare in terms of English?
9. What are the most important tasks that you should perform in English?
10. Which tasks are most difficult for you to perform in English?

4g. The Interview Guide for the Stakeholder at bridges Bali restaurant

Researcher : How old are you?

Stakeholder : I'm 32 years old.

Researcher : What is your company's name? Please describe your company!

Stakeholder : I work at bridges Bali restaurant. Bridges Bali restaurant is a casual fine dining restaurant, divine wine & cocktail bar and one of culinary destination.

Researcher : Which department or team do you belong to? What kind of work do you do in the department or team?

Stakeholder : I belong to FB department. I do serving the guest in the restaurant.

Researcher : How long have you been working in your company? What is your position in your company?

Stakeholder : I've been working in my company for 2 years. My position is operational manager. Before I worked at Double six luxury hotel for 2 years as operational manager, and then I decided to work at MSC cruise ship started from 2006-2016 as assistant buffet manager.

Researcher : Do you use English at work?

Stakeholder : Yes, I use English in speaking, writing and listening mostly. reading are rarely.

Researcher : If yes, in what occasions do you use English?

Stakeholder : Welcoming guest, taking order, serving food, talking with guest, with my employee and so on.

Researcher : How important is it for you to use English in your job?

Stakeholder : It is very important because I use English to communicate with many people at my work.

Researcher : If you can give advice to those who are preparing for a job, what would you recommend them to prepare in terms of English?

Stakeholder : prepare how to work with team, pay attention in grooming, learn about vocabulary related with FB service and speaking skill.

Researcher : What are the most important tasks that you should perform in English?

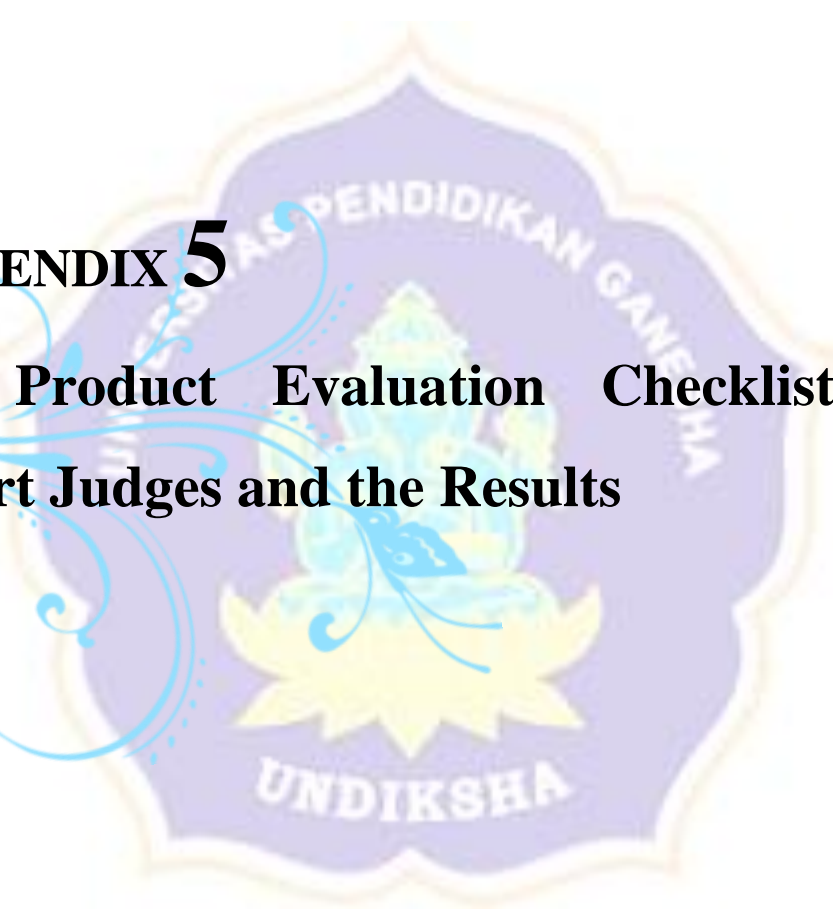
Researcher : Which tasks are most difficult for you to perform in English?

Stakeholder : The most important task is speaking and vocabulary. The most difficult for me to perform is speaking skill, and listening skill



APPENDIX 5

The Product Evaluation Checklist for Expert Judges and the Results



Appendix 5a. The Product Evaluation Checklist for Expert Judges

Instruction: Please give response to the statements below by putting a tick (√) in the responses column. There are five levels of quality:

5 – Excellent

4 – Good

3 – Average

2 – Below Average

1 – Poor

Dimension	No.	Item	5	4	3	2	1	Comments/ Suggestions
Layout and Design	1.	The textbook includes a detailed overview of the functions, structures and vocabulary that will be taught in each unit.						
	2.	The layout and design are appropriate and clear.						
	3.	The textbook is organized effectively.						
	4.	The textbook provides a vocabulary list.						
	5.	The textbook provides review section.						
	6.	The textbook provides clear objectives.						
Activities	7.	The textbook provides a balance of activities.						
	8.	The activities encourage sufficient communicative and meaningful practice.						
	9.	The activities incorporate an individual, pairs and group work.						
	10.	The grammar points and vocabulary items are introduced in motivating and realistic contexts.						
	11.	The activities promote creative, original and independent responses.						

Skill	12.	The materials include and focus on the skills that students need to practice.						
	13.	The materials provide an appropriate balance of the four language skills.						
	14.	The textbook pays attention to sub-skills - i.e. listening for gist, note-taking, skimming for information, etc.						
	15.	The practice of individual skill is integrated into practice of other skills.						
Language Type	16.	The language used in the textbook is authentic, that is, like real-life English.						
	17.	The language used is at the right level for students' current English ability.						
	18.	The progression of grammar points and vocabulary items is appropriate.						
	19.	The grammar points are presented with brief and easy examples and explanations.						
	20.	The language functions exemplify English that I/my students will be likely to use in the future.						
Subject and Content	21.	The subject and contents of the textbook are relevant to students' needs as an English language learner(s),						
	22.	The subject and contents of the textbook are generally realistic.						
	23.	The subject and contents of the textbook are interesting, challenging and motivating.						

	24.	There are sufficient varieties in the subject and content of the textbook.						
	25.	The materials are not culturally biased and they do not portray any negative Stereotypes.						



Expert Judges,

Appendix 5a. The Results of Product Evaluation Checklist from Expert Judges

Instruction: Please give response to the statements below by putting a tick (√) in the responses column. There are five levels of quality:

5 – Excellent

4 – Good

3 – Average

2 – Below Average

1 – Poor

Dimension	No.	Item	5	4	3	2	1	Comments/ Suggestions
Layout and Design	1.	The textbook includes a detailed overview of the functions, structures and vocabulary that will be taught in each unit.	√					
	2.	The layout and design are appropriate and clear.	√					
	3.	The textbook is organized effectively.	√					
	4.	The textbook provides a vocabulary list.		√				
	5.	The textbook provides review section.	√					
	6.	The textbook provides clear objectives.	√					
Activities	7.	The textbook provides a balance of activities.		√				
	8.	The activities encourage sufficient communicative and meaningful practice.		√				
	9.	The activities incorporate an individual, pairs and group work.	√					
	10.	The grammar points and vocabulary items are introduced in motivating and realistic contexts.	√					
	11.	The activities promote creative, original and independent responses.	√					

Skill	12.	The materials include and focus on the skills that students need to practice.	√					
	13.	The materials provide an appropriate balance of the four language skills.		√				
	14.	The textbook pays attention to sub-skills - i.e. listening for gist, note-taking, skimming for information, etc.		√				
	15.	The practice of individual skill is integrated into practice of other skills.		√				
Language Type	16.	The language used in the textbook is authentic, that is, like real-life English.		√				
	17.	The language used is at the right level for students' current English ability.		√				
	18.	The progression of grammar points and vocabulary items is appropriate.			√			
	19.	The grammar points are presented with brief and easy examples and explanations.		√				
	20.	The language functions exemplify English that I/my students will be likely to use in the future.		√				
Subject and Content	21.	The subject and contents of the textbook are relevant to students' needs as an English language learner(s),		√				
	22.	The subject and contents of the textbook are generally realistic.		√				
	23.	The subject and contents of the textbook are interesting, challenging and motivating.		√				

	24.	There are sufficient varieties in the subject and content of the textbook.		√				
	25.	The materials are not culturally biased and they do not portray any negative Stereotypes.		√				



Expert Judges,

Prof. Dr. I Nyoman Adi Jaya Putra,MA

Appendix 5b. The Results of Product Evaluation Checklist from Expert Judges

Instruction: Please give response to the statements below by putting a tick (√) in the responses column. There are five levels of quality:

5 – Excellent

4 – Good

3 – Average

2 – Below Average

1 – Poor

Dimension	No.	Item	5	4	3	2	1	Comments/ Suggestions
Layout and Design	1.	The textbook includes a detailed overview of the functions, structures and vocabulary that will be taught in each unit.	√					
	2.	The layout and design are appropriate and clear.	√					
	3.	The textbook is organized effectively.	√					
	4.	The textbook provides a vocabulary list.	√					
	5.	The textbook provides review section.	√					
	6.	The textbook provides clear objectives.		√				
Activities	7.	The textbook provides a balance of activities.			√			
	8.	The activities encourage sufficient communicative and meaningful practice.		√				
	9.	The activities incorporate an individual, pairs and group work.	√					
	10.	The grammar points and vocabulary items are introduced in motivating and realistic contexts.	√					
	11.	The activities promote creative, original and independent responses.	√					

Skill	12.	The materials include and focus on the skills that students need to practice.	√					
	13.	The materials provide an appropriate balance of the four language skills.	√					
	14.	The textbook pays attention to sub-skills - i.e. listening for gist, note-taking, skimming for information, etc.	√					
	15.	The practice of individual skill is integrated into practice of other skills.	√					
Language Type	16.	The language used in the textbook is authentic, that is, like real-life English.		√				
	17.	The language used is at the right level for students' current English ability.		√				
	18.	The progression of grammar points and vocabulary items is appropriate.		√				
	19.	The grammar points are presented with brief and easy examples and explanations.		√				
	20.	The language functions exemplify English that I/my students will be likely to use in the future.		√				
Subject and Content	21.	The subject and contents of the textbook are relevant to students' needs as an English language learner(s),		√				
	22.	The subject and contents of the textbook are generally realistic.	√					
	23.	The subject and contents of the textbook are interesting, challenging and motivating.		√				

	24.	There are sufficient varieties in the subject and content of the textbook.	√					
	25.	The materials are not culturally biased and they do not portray any negative Stereotypes.	√					



Expert Judges,

Rmdra

Dr. Dewa Putu Ramendra, S.Pd., M. Pd

Appendix 5c. The Results of Product Evaluation Checklist from Expert Judges

Instruction: Please give response to the statements below by putting a tick (√) in the responses column. There are five levels of quality:

5 – Excellent

4 – Good

3 – Average

2 – Below Average

1 – Poor

Dimension	No.	Item	5	4	3	2	1	Comments/ Suggestions
Layout and Design	1.	The textbook includes a detailed overview of the functions, structures and vocabulary that will be taught in each unit.	√					
	2.	The layout and design are appropriate and clear.		√				
	3.	The textbook is organized effectively.		√				
	4.	The textbook provides a vocabulary list.	√					
	5.	The textbook provides review section.	√					
	6.	The textbook provides clear objectives.		√				
Activities	7.	The textbook provides a balance of activities.		√				
	8.	The activities encourage sufficient communicative and meaningful practice.		√				
	9.	The activities incorporate an individual, pairs and group work.		√				
	10.	The grammar points and vocabulary items are introduced in motivating and realistic contexts.	√					

	11.	The activities promote creative, original and independent responses.		√				
Skill	12.	The materials include and focus on the skills that students need to practice.	√					
	13.	The materials provide an appropriate balance of the four language skills.	√					
	14.	The textbook pays attention to sub-skills - i.e. listening for gist, note-taking, skimming for information, etc.	√					
	15.	The practice of individual skill is integrated into practice of other skills.	√					
Language Type	16.	The language used in the textbook is authentic, that is, like real-life English.	√					
	17.	The language used is at the right level for students' current English ability.	√					
	18.	The progression of grammar points and vocabulary items is appropriate.		√				
	19.	The grammar points are presented with brief and easy examples and explanations.	√					
	20.	The language functions exemplify English that I/my students will be likely to use in the future.	√					
Subject and Content	21.	The subject and contents of the textbook are relevant to students' needs as an English language learner(s),	√					
	22.	The subject and contents of the textbook are generally realistic.		√				

23.	The subject and contents of the textbook are interesting, challenging and motivating.		√				
24.	There are sufficient varieties in the subject and content of the textbook.		√				
25.	The materials are not culturally biased and they do not portray any negative Stereotypes.	√					



Expert Judges,
Assessor of Competency

I Komang Muliarta, S.Pd.

No Reg. MET.000.001998. 2010



APPENDIX 6

The Results of Content Validity of Need Analysis Questionnaire and Material Evaluation Checklist

Please give response to statement below by putting a tick (✓) and the responses Colum. R- Relevant, NR- Not Relevant.

NO	NO ITEMS	R	NR
1	No Item 1	R	
2	No Item 2	R	
3	No Item 3	R	
4	No Item 4	R	
5	No Item 5	R	
6	No Item 6	R	
7	No Item 7	R	
8	No Item 8	R	
9	No Item 9	R	
10	No Item 10	R	
11	No Item 11	R	
12	No Item 12	R	
13	No Item 13	R	
14	No Item 14		NR
15	No Item 15		NR
16	No Item 16	R	
17	No Item 17	R	
18	No Item 18		NR

19	No Item 19	R	
20	No Item 20	R	
21	No Item 21	R	
22	No Item 22	R	
23	No Item 23	R	
24	No Item 24	R	
25	No Item 25	R	
26	No Item 26	R	
27	No Item 27	R	

Expert Judges,

Prof. Dr. I Nyoman Adi Jaya Putra, MA



Please give response to statement below by putting a tick (√) and the responses
 Colum. R- Relevant, NR- Not Relevant.

NO	NO ITEMS	R	NR
1	No Item 1	R	
2	No Item 2	R	
3	No Item 3	R	
4	No Item 4	R	
5	No Item 5	R	
6	No Item 6	R	
7	No Item 7	R	
8	No Item 8	R	
9	No Item 9	R	
10	No Item 10	R	
11	No Item 11	R	
12	No Item 12	R	
13	No Item 13	R	
14	No Item 14	R	
15	No Item 15	R	
16	No Item 16	R	
17	No Item 17	R	

18	No Item 18	R	
19	No Item 19	R	
20	No Item 20	R	
21	No Item 21	R	
22	No Item 22	R	
23	No Item 23	R	
24	No Item 24	R	
25	No Item 25	R	
26	No Item 26	R	
27	No Item 27	R	

Expert Judges,



Dr. Dewa Putu Ramendra, S.Pd., M.Pd

Appendix 6. The content validity of Material Evaluation check list.

Please give response to statement below by putting a tick (✓) and the responses
 Colum. R- Relevant, NR- Not Relevant.

NO	NO ITEMS	R	NR
1	No Item 1	R	
2	No Item 2	R	
3	No Item 3	R	
4	No Item 4	R	
5	No Item 5	R	
6	No Item 6	R	
7	No Item 7	R	
8	No Item 8	R	
9	No Item 9	R	
10	No Item 10	R	
11	No Item 11	R	
12	No Item 12	R	
13	No Item 13	R	
14	No Item 14	R	
15	No Item 15	R	
16	No Item 16	R	
17	No Item 17	R	
18	No Item 18	R	
19	No Item 19	R	

20	No Item 20	R	
21	No Item 21	R	
22	No Item 22	R	
23	No Item 23	R	
24	No Item 24	R	
25	No Item 25	R	
26	No Item 26	R	
27	No Item 27	R	

Expert Judges,

Prof. Dr. I Nyoman Adi Jaya Putra, MA



Appendix 6. The content validity of Material Evaluation check list.

Please give response to statement below by putting a tick (✓) and the responses
 Colum. R- Relevant, NR- Not Relevant.

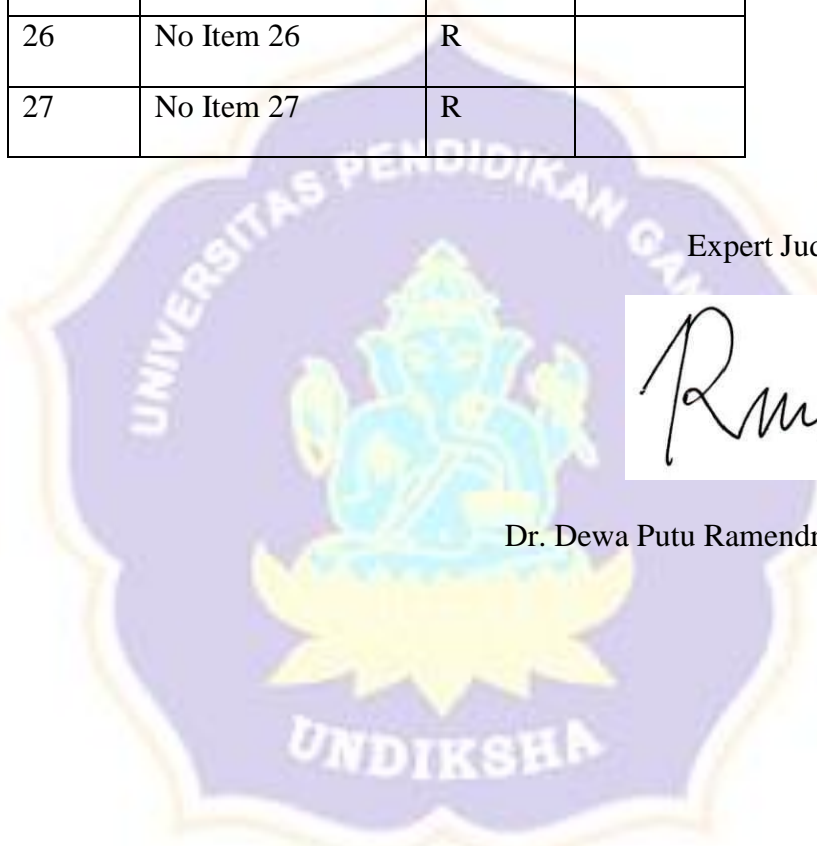
NO	NO ITEMS	R	NR
1	No Item 1	R	
2	No Item 2	R	
3	No Item 3	R	
4	No Item 4	R	
5	No Item 5	R	
6	No Item 6	R	
7	No Item 7	R	
8	No Item 8	R	
9	No Item 9	R	
10	No Item 10	R	
11	No Item 11	R	
12	No Item 12	R	
13	No Item 13	R	
14	No Item 14	R	
15	No Item 15	R	
16	No Item 16	R	
17	No Item 17	R	
18	No Item 18	R	
19	No Item 19	R	


20	No Item 20	R	
21	No Item 21	R	
22	No Item 22	R	
23	No Item 23	R	
24	No Item 24	R	
25	No Item 25	R	
26	No Item 26	R	
27	No Item 27	R	

Expert Judges,



Dr. Dewa Putu Ramendra, S.Pd., M.Pd





APPENDIX 7
The Draft of Product



Appendix 7

DRAFT OF PRODUCT

No	Unit Title	Basic Competencies	Indicators of Achievement	Input	Content Focus	Language focus	Activities
1.	Preparing restaurant area	Adequate understanding of the concept of preparing restaurant area	<ol style="list-style-type: none"> 1. Adequate knowledge of the procedure in preparing restaurant equipment. 2. Adequate knowledge of polishing restaurant equipment 3. Adequate ability to tell the language expressions in preparing restaurant area. 	Brainstorming questions provided with a picture of a waiter and waitress are preparing restaurant equipment	Reading passage of cleaning and checking restaurant equipment	Language expressions of preparing restaurant area and phrases are useful when preparing restaurant's area	<ol style="list-style-type: none"> 1. Crossword activity 2. Listen and complete the dialogue. 3. Role-play activity 4. True/False activity 5. Write the correct expression or response in the table.

2.	Preparing and set up the table	Adequate understanding of the concept preparing and set up the table	<ol style="list-style-type: none"> 4. Adequate knowledge of the concept of table set up. 5. Adequate knowledge of the procedure of table set up. 6. Adequate ability to tell the language expressions in setting table. 	Brainstorming by mentioning ten restaurant equipment completed by picture.	Reading passage of table set up	Language expressions of setting up table and phrases are useful when setting table	<ol style="list-style-type: none"> 1. Matching activity 2. Listen to an audio and complete the paragraph. 3. Role-play activity 4. Answer some questions 5. Word search activity
3.	Greet the guest	Adequate understanding of the concept of Greeting the guest	<ol style="list-style-type: none"> 7. Adequate knowledge of the greeting or welcoming guest 8. Adequate knowledge of being a good waiter/waitress 9. Adequate ability to tell the language 	Brainstorming questions provided with a picture of the waitress welcome the guest in the restaurant.	Reading passage of welcoming guest	Language expressions of welcoming guest.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Complete the pictures with appropriate expression 2. Listen to an audio and answer the questions 3. Role-play activity 4. Answer some questions.

			expressions of welcoming guest				5. Mind mapping
4.	Taking and process the order	Adequate understanding the concept of taking order	<ol style="list-style-type: none"> 1. Adequate knowledge of taking order 2. Adequate knowledge the procedure in taking order 3. Adequate ability to tell the language expressions of taking order 	Brainstorming questions provided with a picture of the waitress is taking the guest order.	1. Reading passage of taking order	2. Language expressions of taking order	<ol style="list-style-type: none"> 3. Write some items to go in each category beginning with the set letter. 4. Listen to a short dialogue and complete the conversation . 5. Role-play activity 6. List of the procedure in taking order by reread the article. 7. Write an order into captain order.

5.	Serving food and beverage	Adequate understanding of the concept of serving food and beverage	<ol style="list-style-type: none"> 1. Adequate knowledge of type of service 2. Adequate knowledge the procedure in serving food and beverage 3. Adequate ability to tell the language expressions of serving food and beverage, 	Brainstorming by matching picture which is completed with descriptions.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Reading passage of serving food 	<ol style="list-style-type: none"> 2. Language expressions of serving food 	<ol style="list-style-type: none"> 3. Word search activity 4. Listen to an audio and answer questions. 5. Role-play activity 6. Answer some questions. 7. Complete some short dialogues.
6.	Close restaurant area	Adequate understanding of the concept of close the restaurant area	<ol style="list-style-type: none"> 1. Adequate knowledge of giving the bill 2. Adequate knowledge the procedure in 	Brainstorming questions provided with a picture of the waitress who is giving the bill	<ol style="list-style-type: none"> 1. Reading passage of presenting the bill 	<ol style="list-style-type: none"> 2. Language expressions of presenting the bill 	<ol style="list-style-type: none"> 3. Word search activity 4. Listen to an audio and complete the conversation.

			<p>closing restaurant area</p> <p>3. Adequate ability to tell the language expressions of giving the guests' bill</p>				<p>5. Role-play activity</p> <p>6. Answer some questions.</p> <p>7. Complete the dialogue</p>
7.	Nonalcoholic beverage	Adequate understanding of the concept of nonalcoholic beverage	<p>1. Adequate knowledge of nonalcoholic beverage</p> <p>2. Adequate knowledge the type of nonalcoholic beverage</p> <p>3. Adequate ability to tell the language</p>	Brainstorming questions provided with a picture	1. Reading passage of nonalcoholic beverage	2. phrases are useful to increase knowledge about nonalcoholic beverage!	<p>3. Word search activity</p> <p>4. Listen to an audio and complete the dialogue.</p> <p>5. Role-play activity</p> <p>6. Answer the following questions.</p> <p>7. Write down the recipe of alcoholic beverage.</p>

			expressions of preparing nonalcoholic beverage				
--	--	--	---	--	--	--	--



APPENDIX 8

Final Product



