



**Universitas Negeri Surabaya  
Fakultas Vokasi  
Program Studi D4 Tata Boga**

Kode Dokumen

## RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER

MATA KULIAH (MK)	KODE	Rumpun MK	BOBOT (sks)	SEMESTER	Tgl Penyusunan
Bahasa Inggris Practical Culinary	6230503062	Mata Kuliah Wajib Program Studi	T=3 P=0 ECTS=4.77	1	23 Agustus 2022
<b>OTORISASI</b>	<b>Pengembang RPS</b>	<b>Koordinator RMK</b>		<b>Koordinator Program Studi</b>	
	Ita Fatkhur Romadhoni	Niken Purwidiani, M.Pd		Dr. Lilis Sulandari, S.Pt., M.P.	

**Model Pembelajaran** Project Based Learning

**Capaian Pembelajaran (CP)** CPL-PRODI yang dibebankan pada MK

<b>CPL-6</b>	Mampu menerapkan multidisipliner ilmu dengan mengintegrasikan teknologi modern (IPTEKS) dalam menghasilkan produk seni kuliner, prototipe/desain produk, dan menyusun laporan pertanggungjawaban
<b>CPL-7</b>	Mampu menyusun menu, mengolah, mempresentasikan, dan menyimpan produk makanan, minuman atau masakan sesuai dengan standar yang berlaku (prosedur, kebersihan, sehat dan aman, inovatif, nilai estetika) dengan menerapkan K3 di lingkungan kerja, dengan memanfaatkan sumber daya secara efektif dan efisien
<b>CPL-10</b>	Mampu merancang dan melakukan kegiatan penawaran atau promosi produk/layanan bisnis kuliner dan mampu melakukan pemasaran produk kuliner sesuai perkembangan teknologi di era digital

**Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)**

<b>CPMK - 1</b>	Mahasiswa mampu memanfaatkan IPTEKS melalui penguasaan bahasa inggris untuk menyelesaikan masalah di bidang kuliner
<b>CPMK - 2</b>	Mahasiswa menguasai struktur Bahasa inggris di bidang kuliner
<b>CPMK - 3</b>	Mahasiswa mampu mengambil keputusan strategis berdasarkan analisis informasi dan data, dan memberikan petunjuk dalam memilih berbagai alternatif solusi terhadap dinamika masalah di lingkungan kerja
<b>CPMK - 4</b>	Mahasiswa memiliki karakter bertanggung jawab, kreatif, aktif, percaya diri, dan dedikasi dalam mengembangkan keahlian berbahasa inggris.
<b>CPMK - 5</b>	Mahasiswa mampu mengimplementasikan Bahasa inggris dalam bentuk speaking, reading dan writing di bidang kuliner

**Matrik CPL - CPMK**

	CPMK	CPL-6	CPL-7	CPL-10
CPMK-1		✓		
CPMK-2			✓	
CPMK-3				✓
CPMK-4			✓	
CPMK-5			✓	

**Matrik CPMK pada Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)**

CPMK	Minggu Ke															
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
CPMK-1																
CPMK-2		✓														
CPMK-3																
CPMK-4	✓															
CPMK-5																

**Deskripsi Singkat MK** Mata kuliah ini mengkaji tentang pengaplikasian penggunaan bahasa inggris pada Practical culinary pembahasannya berkaitan dengan: history of culinary arts, leadership, professional Ethics, food production, global cuisine, culinary operation . Strategi belajar yang digunakan pada mata kuliah bahasa inggris Practical culinary ini adalah dengan menggunakan presentasi dan diskusi yang berkaitan dengan practical culinary. Penugasan kepada mahasiswa dalam bentuk paper yang akan dipresentasikan pada tugas akhir semester.

**Pustaka** **Utama :**

1. Articles taken from English textbook, internet, etc
2. Azar, B.S & Hagen, S.A (2009) Understanding an using English grammer, 4th ed . New York: Pearson Longman
3. Glossary of Common Culinary Terms, <https://ueat.utoronto.ca/the-student-kitchen/kitchen-basic-technique/glossary-common-culinary-terms/>
4. Murphy, R. (2015). English grammer in use, 4th ed . Cambridge: Cambridge University Press
5. Murphy, R. (2012). English grammer in use, 4th ed . Cambridge: Cambridge University Press

**Pendukung :**

1. Seguret, S. G. (2021). A Chef's Book of Favorite Culinary Quotations: An Inspired Collection for Those Who Love to Cook and Those Who Love to Eat. United States: Hatherleigh Press.
2. Page, K., Dornenburg, A. (1996). Culinary Artistry. United Kingdom: Wiley.

**Dosen Pengampu** Ita Fatkhur Romadhoni, S.Pd., M.Pd.  
Mauren Gita Miranti, S.Pd., M.Pd.

Mg Ke-	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)	Penilaian		Bentuk Pembelajaran, Metode Pembelajaran, Penugasan Mahasiswa, [Estimasi Waktu]		Materi Pembelajaran [Pustaka]	Bobot Penilaian (%)
		Indikator	Kriteria & Bentuk	Luring (offline)	Daring (online)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
1	Menjelaskan tentang Industry Pelayanan Makanan	1.1. Pengetahuan dan pemahaman mahasiswa mengenai kosakata, terminology, tata bahasa dalam konteks kuliner 2.2. Kemampuan mahasiswa dalam mengaplikasikan terminology, tata bahasa dan kosakata yang berkaitan dengan kuliner dalam kalimat	<b>Kriteria:</b> partisipasi : 25% , USS: 20%, Presentasi : 35%, UAS: 20%  <b>Bentuk Penilaian :</b> Aktifitas Partisipasif	Student centered learning, presentasi 2 X 50	Making video profile about your personality, the reasons why I choose culinary education, what is your expectation, what you gonna do in the future after graduate in culinary education, why English is important for culinary field?	<b>Materi:</b> Filosofi industry dengan hubungan manusia <b>Pustaka:</b> <i>Articles taken from English textbook, internet, etc</i>	5%
2	Menjelaskan History Culinary arts	History culinary arts	<b>Kriteria:</b> partisipasi : 25% , USS: 20%, Presentasi : 35%, UAS: 20%  <b>Bentuk Penilaian :</b> Aktifitas Partisipasif	diskusi, tanya jawab 2 X 50	Individual assignment: Find 5 articles from international journal about one or same topic make summary about that article, and then present in front of your class	<b>Materi:</b> History culinary arts <b>Pustaka:</b> <i>Azar, B.S &amp; Hagen, S.A (2009) Understanding an using English grammer, 4th ed . New York: Pearson Longman</i>	5%
3	Menjelaskan tentang Leadership	kepemimpinan sukses di dapurpentingnya kepemimpinan di dapurstruktur organisasi dapur	<b>Kriteria:</b> partisipasi : 25% , USS: 20%, Presentasi : 35%, UAS: 20%  <b>Bentuk Penilaian :</b> Aktifitas Partisipasif	presentasi, diskusi 2 X 50		<b>Materi:</b> Leadership <b>Pustaka:</b> <i>Glossary of Common Culinary Terms, https://ueat.utoronto.ca/...</i>	5%
4	Menjelaskan Professional Ethics	Professional Ethics	<b>Kriteria:</b> partisipasi : 25% , USS: 20%, Presentasi : 35%, UAS: 20%  <b>Bentuk Penilaian :</b> Aktifitas Partisipasif	presentasi, diskusi 2 X 50		<b>Materi:</b> Professional Ethics <b>Pustaka:</b> <i>Murphy, R. (2015). English grammer in use, 4th ed . Cambridge: Cambridge University Press</i>	5%
5	Proper Use and Care of Commerisial	Mendefinisikan tentang Proper Use and Care of Commerisial Menjelaskan contoh Proper Use and Care of Commerisial	<b>Kriteria:</b> partisipasi : 25% , USS: 20%, Presentasi : 35%, UAS: 20%  <b>Bentuk Penilaian :</b> Aktifitas Partisipasif	presentasi, diskusi 2 X 50		<b>Materi:</b> Proper Use and Care of Commerisial <b>Pustaka:</b> <i>Murphy, R. (2012). English grammer in use, 4th ed . Cambridge: Cambridge University Press</i>	5%
6	A classic culinary foundation and understanding	tujuan Komunikasi di dapur time management di dapur kebutuhan porsi dan harga dalam memproduksi makanan	<b>Kriteria:</b> partisipasi : 25% , USS: 20%, Presentasi : 35%, UAS: 20%  <b>Bentuk Penilaian :</b> Aktifitas Partisipasif	presentasi, diskusi 2 X 50		<b>Materi:</b> A classic culinary foundation and understanding <b>Pustaka:</b> <i>Seguret, S. G. (2021). A Chef's Book of Favorite Culinary Quotations: An Inspired Collection for Those Who Love to Cook and Those Who Love to Eat. United States: Hatherleigh Press.</i>	5%
7	Menjelaskan Global cuisine	Gobal Cuisine	<b>Kriteria:</b> partisipasi : 25% , USS: 20%, Presentasi : 35%, UAS: 20%  <b>Bentuk Penilaian :</b> Aktifitas Partisipasif	presentasi, diskusi 2 X 50		<b>Materi:</b> Global cuisine <b>Pustaka:</b> <i>Glossary of Common Culinary Terms, https://ueat.utoronto.ca/...</i>	5%
8	Mampu menyelesaikan tugas pertemuan 2-7	Mampu mempresentasikan hasil kerja	<b>Kriteria:</b> 0-100  <b>Bentuk Penilaian :</b> Aktifitas Partisipasif, Tes	Presentasi 2 X 50		<b>Materi:</b> Presentasi <b>Pustaka:</b> <i>Murphy, R. (2015). English grammer in use, 4th ed . Cambridge: Cambridge University Press</i>	10%
9	Menjelaskan Culinary Operations	1.Culinary Operational Theory 2.Kitchen Management TechniquesPractical skills requirements	<b>Kriteria:</b> partisipasi : 25% , USS: 20%, Presentasi : 35%, UAS: 20%  <b>Bentuk Penilaian :</b> Aktifitas Partisipasif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Penilaian Portofolio, Penilaian Praktikum, Praktik / Unjuk Kerja	presentasi, diskusi 2 X 50		<b>Materi:</b> Culinary Operational Theory <b>Pustaka:</b> <i>Murphy, R. (2012). English grammer in use, 4th ed . Cambridge: Cambridge University Press</i>	5%

10	Customer Service and Brand Marketing	1. Menjelaskan konsep teori tentang Customer Service and Brand Marketing 2. Menjelaskan tentang provide superior customer service in the food industry 3. Mengaplikasikan tentang Brand Marketing di Social Media (Event Promotion, Pacaging Product)	<b>Kriteria:</b> partisipasi : 25% , UJS: 20%, Presentasi : 35%, UAS: 20%  <b>Bentuk Penilaian :</b> Aktifitas Partisipasif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Penilaian Portofolio, Penilaian Praktikum, Praktik / Unjuk Kerja	Presentasi, diskusi 2 X 50		<b>Materi:</b> Customer Service and Brand Marketing <b>Pustaka:</b> Page, K., Dornenburg, A. (1996). <i>Culinary Artistry</i> . United Kingdom: Wiley.	5%
11	Culinary Safety and Sanitation	1. Menjelaskan konsep teori tentang Culinary safety and sanitation 2. Menjelaskan tentang personal sanitation and kitchen sanitation 3. Menjelaskan tentang kitchen, food and personal safety work	<b>Kriteria:</b> partisipasi : 25% , UJS: 20%, Presentasi : 35%, UAS: 20%  <b>Bentuk Penilaian :</b> Aktifitas Partisipasif	Presentasi, diskusi 2 X 50		<b>Materi:</b> Culinary Safety and Sanitation <b>Pustaka:</b> <i>Glossary of Common Culinary Terms</i> , <a href="https://ueat.utoronto.ca/...">https://ueat.utoronto.ca/...</a>	5%
12	Professional Kitchen	1. Menjelaskan tentang Professional Kitchen 2. Menjelaskan tentang Equipment dan Metric Measurement in Profesional Kitchen 3. Menjelaskan tujuan standard resep & nutrisi 4. Menjelaskan tujuan Food presentation	<b>Kriteria:</b> partisipasi : 25% , UJS: 20%, Presentasi : 35%, UAS: 20%  <b>Bentuk Penilaian :</b> Aktifitas Partisipasif	Presentasi, Diskusi 2 X 50		<b>Materi:</b> Professional Kitchen <b>Pustaka:</b> <i>Seguret, S. G. (2021). A Chef's Book of Favorite Culinary Quotations: An Inspired Collection for Those Who Love to Cook and Those Who Love to Eat</i> . United States: Hatherleigh Press.	5%
13	Application Culinary	1. Mendefinisikan keberlanjutan produksi makanannya 2. mendefinisikan Common culinary Term	<b>Kriteria:</b> partisipasi : 25% , UJS: 20%, Presentasi : 35%, UAS: 20%  <b>Bentuk Penilaian :</b> Aktifitas Partisipasif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Penilaian Portofolio, Praktik / Unjuk Kerja	Presentasi, diskusi 2 X 50		<b>Materi:</b> Application Culinary <b>Pustaka:</b> <i>Glossary of Common Culinary Terms</i> , <a href="https://ueat.utoronto.ca/...">https://ueat.utoronto.ca/...</a>	5%
14	Technology and Computer Application	1. Menjelaskan konsep teori Technology and Computer Application in Food Industry 2. Mendefinisi tujuan Food Technology application in food Industry 3. Mendefinisi tujuan Computer Application in Food Industry	<b>Kriteria:</b> partisipasi : 25% , UJS: 20%, Presentasi : 35%, UAS: 20%  <b>Bentuk Penilaian :</b> Aktifitas Partisipasif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Penilaian Portofolio, Praktik / Unjuk Kerja	Presentasi, diskusi 2 X 50		<b>Materi:</b> Technology and Computer Application <b>Pustaka:</b> <i>Seguret, S. G. (2021). A Chef's Book of Favorite Culinary Quotations: An Inspired Collection for Those Who Love to Cook and Those Who Love to Eat</i> . United States: Hatherleigh Press.	5%
15	Culinary Careers Goal and Opportunity	1. Mendefinisikan tujuan personal skill 2. Mendefinisikan tujuan Procedures for appling job 3. Mendefinisikan tujuan Procedures for job interview	<b>Kriteria:</b> partisipasi : 25% , UJS: 20%, Presentasi : 35%, UAS: 20%  <b>Bentuk Penilaian :</b> Aktifitas Partisipasif	Presentasi, diskusi 2 X 50		<b>Materi:</b> Culinary Careers Goal and Opportunity <b>Pustaka:</b> <i>Azar, B.S &amp; Hagen, S.A (2009) Understanding an using English grammer, 4th ed . New York: Pearson Longman</i>	10%
16	Presenting Menu	Mampu mempresentasikan menu menggunakan bahasa Inggris	<b>Kriteria:</b> 0-100  <b>Bentuk Penilaian :</b> Aktifitas Partisipasif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Penilaian Portofolio, Penilaian Praktikum, Praktik / Unjuk Kerja	2 X 50		<b>Materi:</b> Presenting menu <b>Pustaka:</b> <i>Seguret, S. G. (2021). A Chef's Book of Favorite Culinary Quotations: An Inspired Collection for Those Who Love to Cook and Those Who Love to Eat</i> . United States: Hatherleigh Press.	15%

#### Rekap Persentase Evaluasi : Project Based Learning

No	Evaluasi	Persentase
1.	Aktifitas Partisipasif	67.5%
2.	Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	7.5%
3.	Penilaian Portofolio	7.5%
4.	Penilaian Praktikum	5%
5.	Praktik / Unjuk Kerja	7.5%
6.	Tes	5%
		100%

#### Catatan

1. **Capaian Pembelajaran Lulusan Prodi (CPL - Prodi)** adalah kemampuan yang dimiliki oleh setiap lulusan prodi yang merupakan internalisasi dari sikap, penguasaan pengetahuan dan ketrampilan sesuai dengan jenjang prodinya yang diperoleh melalui proses pembelajaran.

2. **CPL yang dibebankan pada mata kuliah** adalah beberapa capaian pembelajaran lulusan program studi (CPL-Prodi) yang digunakan untuk pembentukan/pengembangan sebuah mata kuliah yang terdiri dari aspek sikap, ketrampilan umum, ketrampilan khusus dan pengetahuan.
3. **CP Mata kuliah (CPMK)** adalah kemampuan yang dijabarkan secara spesifik dari CPL yang dibebankan pada mata kuliah, dan bersifat spesifik terhadap bahan kajian atau materi pembelajaran mata kuliah tersebut.
4. **Sub-CPMK Mata kuliah (Sub-CPMK)** adalah kemampuan yang dijabarkan secara spesifik dari CPMK yang dapat diukur atau diamati dan merupakan kemampuan akhir yang direncanakan pada tiap tahap pembelajaran, dan bersifat spesifik terhadap materi pembelajaran mata kuliah tersebut.
5. **Indikator penilaian** kemampuan dalam proses maupun hasil belajar mahasiswa adalah pernyataan spesifik dan terukur yang mengidentifikasi kemampuan atau kinerja hasil belajar mahasiswa yang disertai bukti-bukti.
6. **Kreteria Penilaian** adalah patokan yang digunakan sebagai ukuran atau tolok ukur ketercapaian pembelajaran dalam penilaian berdasarkan indikator-indikator yang telah ditetapkan. Kreteria penilaian merupakan pedoman bagi penilai agar penilaian konsisten dan tidak bias. Kreteria dapat berupa kuantitatif ataupun kualitatif.
7. **Bentuk penilaian:** tes dan non-tes.
8. **Bentuk pembelajaran:** Kuliah, Responsi, Tutorial, Seminar atau yang setara, Praktikum, Praktik Studio, Praktik Bengkel, Praktik Lapangan, Penelitian, Pengabdian Kepada Masyarakat dan/atau bentuk pembelajaran lain yang setara.
9. **Metode Pembelajaran:** Small Group Discussion, Role-Play & Simulation, Discovery Learning, Self-Directed Learning, Cooperative Learning, Collaborative Learning, Contextual Learning, Project Based Learning, dan metode lainnya yg setara.
10. **Materi Pembelajaran** adalah rincian atau uraian dari bahan kajian yg dapat disajikan dalam bentuk beberapa pokok dan sub-pokok bahasan.
11. **Bobot penilaian** adalah prosentasi penilaian terhadap setiap pencapaian sub-CPMK yang besarnya proposional dengan tingkat kesulitan pencapaian sub-CPMK tsb., dan totalnya 100%.
12. TM=Tatap Muka, PT=Penugasan terstruktur, BM=Belajar mandiri.

RPS ini telah divalidasi pada tanggal 31 Agustus 2024

Koordinator Program Studi D4 Tata Boga



Dr. Lilis Sulandari, S.Pt., M.P.  
NIDN 0020027407

UPM Program Studi D4 Tata Boga



Dra. Niken Purwidiani, M.Pd.  
NIDN 0021046405



File PDF ini digenerate pada tanggal 15 April 2025 Jam 14:59 menggunakan aplikasi RPS-OBE SiDia Unesa