



**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
Etika dan Komunikasi	99999440603061	Mata Kuliah Wajib Program Studi	T=2	P=0	ECTS=3.18	3	26 Agustus 2025
OTORISASI	Pengembang RPS		Koordinator RMK			Koordinator Program Studi	
			LILIS SULANDARI	

Model Pembelajaran	Case Study
--------------------	------------

Capaian Pembelajaran (CP)	CPL-PRODI yang dibebankan pada MK	
	CPL-3	Mengembangkan pemikiran logis, kritis, sistematis, dan kreatif dalam melakukan pekerjaan yang spesifik di bidang keahliannya serta sesuai dengan standar kompetensi kerja bidang yang bersangkutan
	CPL-4	Mengembangkan diri secara berkelanjutan dan berkolaborasi.
	CPL-5	Mampu menunjukkan pemahaman konsep manajemen, komunikasi, literasi global, bahan makanan, kesehatan, dan pariwisata
	CPL-6	Mampu menerapkan multidisipliner ilmu dengan mengintegrasikan teknologi modern (IPTEKS) dalam menghasilkan produk seni kuliner, prototipe/desain produk, dan menyusun laporan pertanggungjawaban
	CPL-10	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)	
	CPMK - 1	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan konsep dasar etika bisnis, komunikasi profesional, serta aspek sosial-budaya dalam konteks industri kuliner.
	CPMK - 2	Mahasiswa mampu mempraktikkan teknik komunikasi lisan, tulisan, dan digital dalam konteks professional food production dan bisnis kuliner
	CPMK - 3	Pemanfaatan Teknologi Modern dalam Komunikasi Profesional
	CPMK - 4	Mahasiswa mampu mempraktikkan keterampilan komunikasi bisnis kuliner melalui negosiasi, presentasi, komunikasi lintas budaya, dan promosi digital secara profesional.
	CPMK - 5	Mahasiswa mampu memanfaatkan teknologi modern untuk menghasilkan media komunikasi, laporan, dan publikasi profesional dalam bisnis kuliner.
	CPMK - 6	Mahasiswa mampu menerapkan komunikasi efektif, etis, kolaboratif, kreatif, dan profesional di era digital dalam konteks bisnis kuliner.

Matrik CPL - CPMK

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

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																
		CPMK-6																

Deskripsi Singkat MK Mata kuliah ini memberikan pemahaman tentang etika dan estetika dalam sistem interaksi di tempat kerja dengan cakupan pembahasan pengertian etika dan estetika, moral dasar, etika profesi secara umum, etika dan estetika profesi di bidang tourism & hospitality, serta di bidang Jasa Boga, ukuran sikap dan tindakan (norma etis) yang baik/tidak baik, budaya perusahaan, upaya untuk memiliki dan mengembangkan kepribadian yang menarik,

Pustaka

Utama :

1. Frans Magnis Suseno (1989) . Etika Dasar . Kanisius: Yogyakarta
2. Dwiantoro, L. & Rumsari. (2006). Etiket di Tempat Kerja . Kanisius: Yogyakarta.
3. Fernanda, D. (2003). Etika Organisasi Pemerintah . Lembaga Administrasi Negara: Jakarta.
4. Rosidah & Ambar (2000). Menjadi Sekertaris Profesional . Graha Ilmu: Yogiakarta
5. Santoso, R, dkk. (1990). Secretaries in Action . Asmi Extension: Jakarta.
7. Supriyadi, G. & Guno, Tri. (2003). Budaya Kerja Organisasi Pemerintahan . Lembaga Administrasi Negara: Jakarta.
8. Alamsjah. (2000). Keprotokolan . Lembaga Administrasi Negara: Jakarta.
9. La Rose (2003). Top Secretary . Erlangga: Jakarta

Pendukung :

Dosen Pengampu ANY SUTIADININGSIH
MUTIAH
QORRY" AINA
AISYAH NURIN KAMILIYA
Qorry' Aina, S.Pd., M.Kes.
Qorry' Aina, S.Pd., M.Kes.
Mutiah, S.Sos., M.I.Kom.
Mutiah, S.Sos., M.I.Kom.
Prof. Dr. Any Sutiadiningsih, M.Si.
Prof. Dr. Any Sutiadiningsih, M.Si.

Mg Ke-	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)	Penilaian		Bantuk 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	Mahasiswa mampu menjelaskan definisi, prinsip, dan peran etika bisnis dalam industri kuliner.	Menjelaskan konsep etika dan estetika.			Daring 2 X 50	Materi: Konsep Dasar Etika Bisnis Pustaka:	0%
2	Menjelaskan konsep profesi dan professional.	1.Menjelaskan konsep profesi. 2.Menjelaskan konsep professional. 3.Mengidentifikasi jenis profesi		Discovery 2 X 50			0%
3	Menjelaskan konsep dan pentingnya kode etik profesi.	1.Menjelaskan konsep kode etik profesi. 2. Mendeskripsikan pentingnya kode etik profesi.		Discovery 2 X 50			0%
4	Mendeskrpsikan konsep kebaikan, kebajikan, dan kebahagiaan.	1.Menjelaskan konsep kebaikan. 2.Menjelaskan konsep kebajikan. 3.Menjelaskan konsep kebahagiaan. 4.Memiliki sikap kebaikan. 5.Memiliki sikap kebajikan.		Cooperative Learning tipe Jigsaw 2 X 50			0%

5	Mengidentifikasi karakteristik profesionalisme kerja.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menjelaskan konsep profesionalisme kerja. 2. Mengidentifikasi karakteristik profesionalisme kerja. 3. Menunjukkan sikap profesional. 		Inquiry 2 X 50			0%
6	Mendesksripsikan profesi kulineran	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menjelaskan konsep profesi kulineran. 2. Mengidentifikasi karakteristik profesi kulineran. 3. Memiliki sikap positif terhadap profesi kulineran 		Inquiry 2 X 50			0%
7	Menjelaskan etika berpakaian seorang chef/demi chef	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mendeskripsikan konsep etika dan estetika berpakaian. 2. Mengidentifikasi etika dan estetika berpakaian yang baik. 3. Menunjukkan etika dan estetika berpakaian yang baik. 		Experiential Learning 2 X 50			0%
8	UJIAN TENGAH SEMESTER			2 X 50			0%
9	Menjelaskan etika berkomunikasi melalui telepon. etika yang benar.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menjelaskan konsep etika berkomunikasi melalui telepon. 2. Mengidentifikasi etika berkomunikasi melalui telepon yang baik. 3. Menerapkan etika berkomunikasi melalui telepon yang baik. 		Experiential Learning 2 X 50			0%
10	Menjelaskan etika makan.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menjelaskan konsep etika makan. 2. Mengidentifikasi etika makan yang baik. 3. Menerapkan etika makan yang baik. 		Experiential Learning 2 X 50			0%
11	Menjelaskan etika menerima tamu yang benar.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menjelaskan konsep etika menerima tamu. 2. Mengidentifikasi etika menerima tamu. 3. Menerapkan etika menerima tamu yang baik. 		Experiential Learning 2 X 50			0%
12	Menjelaskan etika keprotokolan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menjelaskan konsep etika keprotokolan. 2. Mengidentifikasi etika keprotokolan. 3. Menerapkan etika keprotokolan yang baik. 		Experiential Learning 2 X 50			0%

13	Menjelaskan konsep budaya kerja	1. Menjelaskan konsep budaya kerja. 2. Mengidentifikasi karakteristik budaya kerja. 3. Menyadari pentingnya budaya kerja yang baik.		Kreatif, Inovatif, Produktif 2 X 50			0%
14	Menjelaskan prinsip penerapan budaya kerja yang baik.	1. Mendeskripsikan prinsip-prinsip penerapan budaya kerja. 2. Menunjukkan budaya kerja yang baik.		Kreatif, Inovatif, Produktif 2 X 50			0%
15	Menjelaskan konsep etos kerja dalam belajar.	1. Menjelaskan konsep etos kerja. 2. Mendeskripsikan karakteristik etos kerja. 3. Menunjukkan etos kerja yang baik.		Kreatif, Inovatif, Produktif 2 X 50			0%
16	Ujian Akhir Semester			2 X 50			0%

Rekap Persentase Evaluasi : Case Study

No	Evaluasi	Persentase
		0%

Catatan

- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- Bentuk penilaian:** tes dan non-tes.
- 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.
- 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.
- Materi Pembelajaran** adalah rincian atau uraian dari bahan kajian yg dapat disajikan dalam bentuk beberapa pokok dan sub-pokok bahasan.
- Bobot penilaian** adalah prosentasi penilaian terhadap setiap pencapaian sub-CPMK yang besarnya proposional dengan tingkat kesulitan pencapaian sub-CPMK tsb., dan totalnya 100%.
- TM=Tatap Muka, PT=Penugasan terstruktur, BM=Belajar mandiri.