



**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
Pengetahuan Kuliner Barat (Western)	99999440601061	Mata Kuliah Wajib Program Studi	T=1 P=0 ECTS=1.59	2	16 April 2025
OTORISASI	Pengembang RPS		Koordinator RMK		Koordinator Program Studi
		Dr. Lilis Sulandari, S.Pt., M.P.

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-6	Mampu menerapkan multidisipliner ilmu dengan mengintegrasikan teknologi modern (IPTEKS) dalam menghasilkan produk seni kuliner, prototipe/desain produk, dan menyusun laporan pertanggungjawaban
CPL-7	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

Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)	
--	--

CPMK - 1	Menerapkan teknik pengolahan makanan khas Barat dalam pembuatan menu yang sehat dan aman sesuai standar kebersihan (C3)
CPMK - 2	Menganalisis perbedaan bahan makanan dan metode pengolahan antara masakan Barat dengan masakan lokal untuk menghasilkan produk yang inovatif (C4)
CPMK - 3	Mengintegrasikan teknologi modern dalam proses pembuatan masakan Barat untuk meningkatkan efisiensi dan kualitas produk (C3)
CPMK - 4	Mengevaluasi hasil masakan Barat berdasarkan kriteria rasa, tekstur, dan presentasi untuk memastikan kualitas yang tinggi (C5)
CPMK - 5	Menciptakan variasi menu Barat yang inovatif dengan memanfaatkan bahan lokal yang tersedia (C6)
CPMK - 6	Menerapkan prinsip K3 dalam setiap proses pengolahan makanan Barat untuk menjamin keamanan dan kesehatan (C3)
CPMK - 7	Menganalisis pengaruh budaya Barat terhadap pengembangan kuliner global dan lokal (C4)
CPMK - 8	Mengembangkan keterampilan berkolaborasi dalam tim untuk menyusun dan mempresentasikan masakan Barat dalam setting profesional (C3)
CPMK - 9	Mengevaluasi dan mengadaptasi tren kuliner Barat terkini ke dalam praktik kuliner yang berkelanjutan (C5)
CPMK - 10	Menciptakan laporan pertanggungjawaban yang mendokumentasikan proses kreatif dan hasil akhir dari praktik kuliner Barat (C6)

Matrik CPL - CPMK	
--------------------------	--

	CPMK	CPL-3	CPL-4	CPL-6	CPL-7		
	CPMK-1		✓				
	CPMK-2		✓				
	CPMK-3	✓					
	CPMK-4				✓		
	CPMK-5			✓			
	CPMK-6				✓		
	CPMK-7	✓					
	CPMK-8	✓					
	CPMK-9			✓			
	CPMK-10			✓			

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																
	CPMK-7	✓															
	CPMK-8																
	CPMK-9																
CPMK-10																	

Deskripsi Singkat MK Pengkajian konsep dasar makanan kontinental yang meliputi: peralatan dapur makanan kontinental, bumbu, terminologi, satuan ukuran internasional, pola menu, jenis-jenis hidangan dalam pola menu makanan kontinental, sauce sebagai pelengkap, organisasi dapur dan proses produksi makanan kontinental di dapur industri jasa boga dan terampil membuat produk makanan kontinental populer yang berorientasi pada standar operasional prosedur secara cerdas dan mandiri dengan mengacu pada tujuan pembelajaran dan memanfaatkan sumber belajar. Pembelajaran dilakukan dengan menerapkan pendekatan konstruktivistik. Kegiatan belajar diakhiri dengan praktik secara berkelompok dan uji kompetensi.

Pustaka	Utama :
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Caserani, Kinton. 1982. Understanding Cooking . Hongkong:Wing King Tong 2. Gisslen, Wayne. 1983. Professional Cooking . Canada: John Wilrey & Sons 3. Harvey Lang, Jennifer. 1988 . Larousse Gastronomique. New York: Publishers, Inc. 4. Kotschevar, H. Lendal, Withrow, Diane. 2007. Management By Menu . America: John Wilrey & Sons. 5. James, Wendy, Edden, Gill, Lorford, Grizelda. 1982 . Kitchen Techniques . London: Orbis Publishing 6. Jeanne Himich Freeland, Graves and Peckham, Gladys. 1987 . Foundations of Food Preparation. New York: Macmillan Publishing Co. 7. Mc. Williams, Margareth. 1985 . Food Fundamentals . New York: Macmillan Publishing Co. 8. Pauli, Eugen. 1989 . Classical Cooking The Modern Way . New York: Van Nostrand Reinhold 9. Sackett, Lou., Pestka, Jaclyn., Wayne. Gisslen. 2010. Professional Garde Manger . New Jersey: John Wiley & Sons
	Pendukung :

Dosen Pengampu Dra. Lucia Tri Pangesthi, M.Pd.
Ila Huda Puspita Dewi, S.Pd., MM.Par.

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	Mampu memahami konsep dasar makanan western	<ol style="list-style-type: none"> 1.1. Menjelaskan sejarah perkembangan makanan Western 2.2. Menjelaskan pola menu makanan Western 3.3. Menjelaskan teknik penulisan menu Western 	<p>Kriteria:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Menyusun menu makanan western berdasarkan pola, waktu makan 2. Menyusun penulisan menu western sesuai ketentuan yang berlaku <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Tes</p>	<p>Pendekatan: Sainifik Model: PBL Metode: diskusi, tanya jawab, pemberian tugas, presentasi</p> <p>Penugasan/LKM: 1. Menyusun menu Western 2. Menulis menu Western 1 X 50</p>		<p>Materi: Perkembangan makanan Western Pustaka: Pauli, Eugen. 1989 . Classical Cooking The Modern Way . New York: Van Nostrand Reinhold</p>	7%
2	Mampu memahami bumbu dapur, terminologi dan satuan ukuran dalam makanan Western	<ol style="list-style-type: none"> 1.1. Mendefinisikan pengertian bumbu makanan Western 2.2. Mengidentifikasi jenis-jenis bumbu makanan Western 3.3. Menjelaskan pengertian terminologi dapur makanan Western 4.4. Menjelaskan satuan ukuran metrik 	<p>Kriteria:</p> <p>Nilai penuh diperoleh apabila mengerjakan semua soal dengan benar</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Tes</p>	<p>Pendekatan: Sainifik Model: PBL Metode: diskusi, tanya jawab, pemberian tugas, presentasi</p> <p>Penugasan/LKM:1. Klasifikasi bumbu Makanan Western 2. Terminologi Makanan Western 1 X 50</p>		<p>Materi: Materi Bumbu dan Rempah Pustaka: Gisslen, Wayne. 1983. Professional Cooking . Canada: John Wilrey & Sons</p> <p>Materi: Materi Bumbu dan Rempah Pustaka: Caserani, Kinton. 1982. Understanding Cooking . Hongkong:Wing King Tong</p>	7%

3	Mampu memahami saus dasar panas dan saus turunan untuk makanan Western	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menjelaskan pengertian stock dalam penyajian makanan western 2. Menguraikan komponen stock dalam penyajian makanan western 3. Mengklasifikasikan stock dalam makanan western 4. Menjelaskan teknik pembuatan stock dalam makanan western 5. Menjelaskan kriteria stock dari berbagai bahan dasar 	<p>Kriteria:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Menjelaskan pengertian stock dalam penyajian makanan western 2. Menguraikan komponen stock dalam penyajian makanan western 3. Mengklasifikasikan stock dalam makanan western 4. Menjelaskan teknik pembuatan stock dalam makanan western 5. Menjelaskan kriteria stock dari berbagai bahan dasar <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Portofolio, Tes</p>	Pendekatan: Sainifik Model: PBL Metode: Diskusi, tanya jawab, pemberian tugas, presentasi Penugasan/LKM: Klasifikasi jenis stock pada Makanan Western 1 X 50		<p>Materi: Materi stock dalam makanan Western</p> <p>Pustaka: <i>Gisslen, Wayne. 1983. Professional Cooking . Canada: John Wilrey & Sons</i></p> <hr/> <p>Materi: Materi stock dalam makanan Western</p> <p>Pustaka: <i>Sackett, Lou., Pestka, Jaclyn., Wayne. Gisslen. 2010. Professional Garde Manger . New Jersey: John Wiley & Sons</i></p>	7%
4	Mampu menguasai dan memahami sauce dalam makanan Western	<ol style="list-style-type: none"> 1.1. Menjelaskan pengertian saus 2.2. Menguraikan komponen saus 3.3. Mengklasifikasikan saus makanan kontinental 4.4. Menjelaskan teknik pembuatan saus 	<p>Kriteria: Menjelaskan kriteria saus dalam makanan Western</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Portofolio</p>	Pendekatan: Sainifik Model: PBL Metode: Diskusi, Tanya jawab, Pemberian tugas, presentasi Penugasan/LKM: Klasifikasi secondary sauce and small sauce pada makanan Western 1 X 50		<p>Materi: Materi sauce dalam makanan Western</p> <p>Pustaka: <i>Sackett, Lou., Pestka, Jaclyn., Wayne. Gisslen. 2010. Professional Garde Manger . New Jersey: John Wiley & Sons</i></p> <hr/> <p>Materi: Materi sauce dalam makanan Western</p> <p>Pustaka: <i>Caserani, Kinton. 1982. Understanding Cooking . Hongkong:Wing King Tong</i></p>	7%
5	Mampu memahami konsep dasar cold appetizer	<ol style="list-style-type: none"> 1.1. Menjelaskan konsep appetizer 2.2. Mengklasifikasikan jenis appetizer 3.3. Mengidentifikasi komponen cold appetizer 4.4. Menjelaskan prosedur atau teknik pembuatan cold appetizer 	<p>Kriteria: Menganalisis jenis cold appetizer (salad) berdasarkan resep populer</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Tes</p>	Pendekatan: Sainifik Model: PBL Metode: Diskusi, Tanya jawab, Pemberian tugas, Presentasi Penugasan/LKM: Identifikasi jenis cold appetizer berdasarkan resep populer 1 X 50		<p>Materi: Materi Cold Appetizer</p> <p>Pustaka: <i>Sackett, Lou., Pestka, Jaclyn., Wayne. Gisslen. 2010. Professional Garde Manger . New Jersey: John Wiley & Sons</i></p>	5%
6	Mampu memahami konsep dasar cold appetizer	<ol style="list-style-type: none"> 1.1. Menjelaskan konsep appetizer 2.2. Mengklasifikasikan jenis appetizer 3.3. Mengidentifikasi komponen cold appetizer 4.4. Menjelaskan prosedur atau teknik pembuatan cold appetizer 	<p>Kriteria: Nilai penuh diperoleh apabila sdemua pertanyaan dijawab dengan benar</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Portofolio</p>	Pendekatan: Sainifik Model: PBL Metode: Diskusi, Tanya jawab, Pemberian tugas, Presentasi Penugasan/LKM: Identifikasi jenis cold appetizer berdasarkan resep populer 1 X 50		<p>Materi: Materi Cold Appetizer</p> <p>Pustaka: <i>Sackett, Lou., Pestka, Jaclyn., Wayne. Gisslen. 2010. Professional Garde Manger . New Jersey: John Wiley & Sons</i></p>	5%

7	Mampu memahami konsep dasar hot appetizer	<ol style="list-style-type: none"> 1.1. Menjelaskan konsep hot appetizer 2.2. Mengklasifikasikan jenis hot appetizer 3.3. Mengidentifikasi komponen hot appetizer 4.4. Menjelaskan prosedur pembuatan hot appetizer 5.5. Menjelaskan penyajian hot appetizer 	<p>Kriteria: Menganalisis produk hot appetizer dalam makanan Western</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif</p>	<p>Pendekatan: Saintifik Model: PBL Metode: Diskusi, Tanya jawab, Pemberian tugas, Presentasi</p> <p>Penugasan/LKM: 1. Identifikasi jenis hot appetizer berdasarkan resep populer 2. Menyusun perencanaan praktek cold appetizer 1 X 50</p>		<p>Materi: Materi Cold Appetizer Pustaka: <i>Sackett, Lou., Pestka, Jaclyn., Wayne. Gisslen. 2010. Professional Garde Manger . New Jersey: John Wiley & Sons</i></p>	5%
8	Ujian Tengah Semester	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mampu menguasai konsep dasar makanan western 2. Mampu memahami bumbu dapur, terminologi dan satuan ukuran dalam makanan Western 3. Mampu memahami stock untuk makanan Western 4. Mampu memahami sauce dalam makanan Western 5. Mampu memahami appetizer dalam makanan Western 	<p>Kriteria: 1. Mampu memahami konsep makanan western 2. Mampu memahami bumbu dapur, terminologi dan satuan ukuran dalam makanan Western 3. Mampu memahami stock untuk makanan Western 4. Mampu memahami sauce dalam makanan Western 5. Mampu memahami appetizer dalam makanan Western</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Portofolio, Tes</p>		<p>Tes Individu 1 X 50</p>	<p>Materi: Materi Cold Appetizer Pustaka: <i>Sackett, Lou., Pestka, Jaclyn., Wayne. Gisslen. 2010. Professional Garde Manger . New Jersey: John Wiley & Sons</i></p> <p>Materi: Materi Bumbu dan Rempah Pustaka: <i>Caserani, Kinton. 1982. Understanding Cooking . Hongkong:Wing King Tong</i></p> <p>Materi: Materi sauce dalam makanan Western Pustaka: <i>Gisslen, Wayne. 1983. Professional Cooking . Canada: John Wilrey & Sons</i></p>	11%
9	Mampu memahami konsep dasar main course	<ol style="list-style-type: none"> 1.1. Menjelaskan pengertian main course 2.2. Mendeskripsikan komponen main course berbahan dari meat 3.3. Mengidentifikasi bahan main course berbahan dari meat 	<p>Kriteria: Menganalisis produk main course makanan western berdasarkan resep populer</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Tes</p>	<p>Pendekatan: Saintifik Model: Problem Based Learning Metode: Demontrasi, pemberian tugas, presentasi, pemecahan masalah</p> <p>Penugasan/LKM: Menganalisis produk main course dalam makanan Western 1 X 50</p>		<p>Materi: Materi Main Course Pustaka: <i>Gisslen, Wayne. 1983. Professional Cooking . Canada: John Wilrey & Sons</i></p>	5%
10	Terampil mengolah dan menyajikan sauce dan jenis-jenis appetizer	<ol style="list-style-type: none"> 1.1. Menjelaskan pengertian main course 2.2. Mendeskripsikan komponen main course dari poultry 3.3. Mengidentifikasi bahan main course dari poultry 	<p>Kriteria: Menganalisis produk main course makanan western berdasarkan resep populer</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Portofolio</p>	<p>Pendekatan: Saintifik Model: Problem Based Learning Metode: Demontrasi, pemberian tugas, presentasi, pemecahan masalah</p> <p>Penugasan/LKM: Menganalisis produk main course dalam makanan Western 1 X 50</p>		<p>Materi: Materi Main Course Pustaka: <i>Gisslen, Wayne. 1983. Professional Cooking . Canada: John Wilrey & Sons</i></p>	5%

11	Mampu memahami konsep dasar main course (seafood, egg)	<ol style="list-style-type: none"> 1.1. Menjelaskan pengertian main course 2.2. Mendeskripsikan komponen main course dari fish and egg 3.3. Mengidentifikasi bahan main course dari fish and egg 	<p>Kriteria: Menganalisis produk main course makanan western berdasarkan resep populer</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif</p>	<p>Pendekatan: Saintifik Model: Problem Based Learning Metode: Demontrasi, pemberian tugas, presentasi, pemecahan masalah Penugasan/LKM: Menganalisis produk main course dalam makanan Western 1 X 50</p>		<p>Materi: Materi Main Course Pustaka: <i>Gisslen, Wayne. 1983. Professional Cooking . Canada: John Wilrey & Sons</i></p>	5%
12	Mampu memahami pelengkap main course	<ol style="list-style-type: none"> 1.1. Menjelaskan pengertian pelengkap main course 2.2. Mendeskripsikan komponen pelengkap main course 3.3. Mengidentifikasi bahan pelengkap main course 	<p>Kriteria: Menganalisis pelengkap main course dari bahan meat, poultry, fish dan egg berdasarkan resep populer</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Portofolio</p>	<p>Pendekatan: Saintifik Model: PBL Metode: Diskusi, tanya jawab, pemberian tugas, presentasi Penugasan/LKM: Identifikasi pelengkap main course dari bahan meat, poultry, fish dan egg berdasarkan resep populer 1 X 50</p>		<p>Materi: Materi Main Course Pustaka: <i>Gisslen, Wayne. 1983. Professional Cooking . Canada: John Wilrey & Sons</i></p>	5%
13	Mampu memahami pelengkap main course	<ol style="list-style-type: none"> 1.1. Menjelaskan pengertian pelengkap main course 2.2. Mendeskripsikan komponen pelengkap main course 3.3. Mengidentifikasi bahan pelengkap main course 	<p>Kriteria: Menganalisis pelengkap main course dari bahan meat, poultry, fish dan egg berdasarkan resep populer</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Portofolio</p>	<p>Pendekatan: Saintifik Model: PBL Metode: Diskusi, tanya jawab, pemberian tugas, presentasi Penugasan/LKM: Identifikasi pelengkap main course dari bahan meat, poultry, fish dan egg berdasarkan resep populer 1 X 50</p>		<p>Materi: Materi Main Course Pustaka: <i>Gisslen, Wayne. 1983. Professional Cooking . Canada: John Wilrey & Sons</i></p>	5%
14	Mampu memahami dessert	<ol style="list-style-type: none"> 1.a. Menjelaskan pengertian dessert 2.b. Mengidentifikasi bahan-bahan dessert 3.c. Mengklasifikasikan jenis-jenis dessert 	<p>Kriteria: Menganalisis cold dessert berdasarkan resep populer</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Portofolio</p>	<p>Pendekatan: Saintifik Model: PBL Metode: diskusi, tanya jawab, pemberian tugas, presentasi Penugasan/LKM: Identifikasi dessert berdasarkan resep populer 1 X 50</p>		<p>Materi: Materi Dessert Pustaka: <i>Gisslen, Wayne. 1983. Professional Cooking . Canada: John Wilrey & Sons</i></p>	5%
15	Mampu memahami dessert	<ol style="list-style-type: none"> 1.a. Menjelaskan pengertian dessert 2.b. Mengidentifikasi bahan-bahan dessert 3.c. Mengklasifikasikan jenis-jenis dessert 	<p>Kriteria: Menganalisis hot dessert berdasarkan resep populer</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Portofolio, Tes</p>	<p>Pendekatan: Saintifik Model: PBL Metode: diskusi, tanya jawab, pemberian tugas, presentasi Penugasan/LKM: Identifikasi dessert berdasarkan resep populer 1 X 50</p>		<p>Materi: Materi Dessert Pustaka: <i>Gisslen, Wayne. 1983. Professional Cooking . Canada: John Wilrey & Sons</i></p>	5%
16	UAS	<ol style="list-style-type: none"> 1.Mampu memahami konsep dasar main course 2.Mampu memahami konsep dasar pelengkap main course 3.Mampu memahami konsep dasar dessert 	<p>Kriteria: 1.Mampu memahami konsep dasar main course 2.Mampu memahami konsep dasar pelengkap main course 3.Mampu memahami konsep dasar dessert</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Portofolio</p>	<p>Tes Individu 1 X 50</p>		<p>Materi: Materi Main Course Pustaka: <i>Sackett, Lou., Pestka, Jaclyn., Wayne. Gisslen. 2010. Professional Garde Manger . New Jersey: John Wiley & Sons</i></p> <p>Materi: Materi Dessert Pustaka: <i>Gisslen, Wayne. 1983. Professional Cooking . Canada: John Wilrey & Sons</i></p>	11%

Rekap Persentase Evaluasi : Case Study

No	Evaluasi	Persentase
1.	Aktifitas Partisipatif	44%
2.	Penilaian Portofolio	35.5%
3.	Tes	20.5%
		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 studinya 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 24 Desember 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 16 April 2025 Jam 05:53 menggunakan aplikasi RPS-OBE SiDia Unesa

