

	Universitas Negeri Surabaya Fakultas Teknik Program Studi S1 Pendidikan Tata Boga					Kode Dokumen									
	RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER														
MATA KULIAH (MK)	KODE	Rumpun MK	BOBOT (sks)			SEMESTER	Tgl Penyusunan								
Bahasa Inggris Profesi	8321102145		T=2	P=0	ECTS=3.18	3	18 April 2025								
OTORISASI	Pengembang RPS		Koordinator RMK			Koordinator Program Studi									
						Dr. Hj. Sri Handajani, S.Pd., M.Kes.									
Model Pembelajaran	Case Study														
Capaian Pembelajaran (CP)	CPL-PRODI yang dibebankan pada MK														
	Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)														
	CPMK - 1	Mahasiswa dapat menerapkan kosakata dan struktur bahasa Inggris dalam konteks pembuatan dan presentasi resep dalam bahasa Inggris (C3)													
	CPMK - 2	Mahasiswa dapat menganalisis dan menginterpretasikan berbagai jenis teks dan dialog yang berkaitan dengan pendidikan Tata Boga dalam bahasa Inggris (C4)													
	CPMK - 3	Mahasiswa dapat mengevaluasi penggunaan bahasa Inggris dalam konteks akademik dan profesional di bidang Tata Boga (C5)													
	CPMK - 4	Mahasiswa dapat menciptakan materi ajar atau presentasi yang inovatif menggunakan bahasa Inggris yang sesuai dengan standar pendidikan Tata Boga (C6)													
	CPMK - 5	Mahasiswa dapat menerapkan prinsip-prinsip komunikasi efektif dalam bahasa Inggris untuk berkolaborasi dalam tim di lingkungan pendidikan Tata Boga (C3)													
	CPMK - 6	Mahasiswa dapat menganalisis studi kasus dalam pendidikan Tata Boga menggunakan bahasa Inggris dan menyajikan hasilnya secara kritis (C4)													
	CPMK - 7	Mahasiswa dapat mengevaluasi dan memberikan umpan balik terhadap presentasi rekan sejawat dalam bahasa Inggris dengan kriteria akademis yang jelas (C5)													
	CPMK - 8	Mahasiswa dapat menciptakan proposal penelitian atau proyek dalam bidang Tata Boga menggunakan bahasa Inggris dengan struktur yang sistematis dan logis (C6)													
	Matrik CPL - CPMK														
		<table border="1"> <tr><td>CPMK</td></tr> <tr><td>CPMK-1</td></tr> <tr><td>CPMK-2</td></tr> <tr><td>CPMK-3</td></tr> <tr><td>CPMK-4</td></tr> <tr><td>CPMK-5</td></tr> <tr><td>CPMK-6</td></tr> <tr><td>CPMK-7</td></tr> <tr><td>CPMK-8</td></tr> </table>						CPMK	CPMK-1	CPMK-2	CPMK-3	CPMK-4	CPMK-5	CPMK-6	CPMK-7
CPMK															
CPMK-1															
CPMK-2															
CPMK-3															
CPMK-4															
CPMK-5															
CPMK-6															
CPMK-7															
CPMK-8															
Matrik CPMK pada Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)															

		<table><tr><td rowspan="2">CPMK</td><td colspan="16">Minggu Ke</td></tr><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td><td>9</td><td>10</td><td>11</td><td>12</td><td>13</td><td>14</td><td>15</td><td>16</td></tr><tr><td>CPMK-1</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>CPMK-2</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>CPMK-3</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>CPMK-4</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>CPMK-5</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>CPMK-6</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>CPMK-7</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>CPMK-8</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	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	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																																																																																																																																																																											
Deskripsi Singkat MK	Mata Kuliah ini mempelajari tentang penggunaan tenses dan memahami text book dalam bidang fashion berdasarkan main idea dan supporting idea. Melatihkan berkomunikasi yang mengacu pada speaking dan writing, berkaitan dengan personal information , memahami dan menganalisis advertising yang berkaitan dengan job opportunity , pembuatan application letter, penyusunan curriculum vitae, dan interview , dalam bentuk simulasi, presentasi dan role playing,																																																																																																																																																																										
Pustaka	Utama :																																																																																																																																																																										
	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. Articles taken from English textbook, internet, etc 3. Erfina Maulidah Khabib. 2023. English for Culinary. Jakarta:Nokhtah.																																																																																																																																																																										
	Pendukung :																																																																																																																																																																										
	1. John M. Echols, Hassan Shadily. 1992. Kamus Indonesia - Inggris, Edisi ke-3. Jakarta:Gramedia.																																																																																																																																																																										
Dosen Pengampu	Mauren Gita Miranti, S.Pd., M.Pd. HANIF NAUFAL AHMI Annisa Nur'aini, S.Pd., M.Pd.																																																																																																																																																																										
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	Students are able to understand vocabulary, terminology, grammar in English culinar world context.	1.Pengetahuan dan pemahaman mahasiswa mengenai kosakata, terminology, tata bahasa dalam konteks kuliner 2.Kemampuan mahasiswa dalam mengaplikasikan terminology, tata bahasa dan kosakata yang berkaitan dengan culiner dalam kalimat	Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Discussion, presentation and Drill. 2 X 50				1%																																																																																																																																																																			
2	Students are able to understand vocabulary, terminology, grammar in English culinar world context.	1.Pengetahuan dan pemahaman mahasiswa mengenai kosakata, terminology, tata bahasa dalam konteks kuliner 2.Kemampuan mahasiswa dalam mengaplikasikan terminology, tata bahasa dan kosakata yang berkaitan dengan culiner dalam kalimat	Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Discussion, presentation and Drill. 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 class			1%																																																																																																																																																																			

3	Students are able to understand vocabulary, terminology, grammar in English culinary world context.	1. Pengetahuan dan pemahaman mahasiswa mengenai kosakata, terminology, tata bahasa dalam konteks kuliner 2. Kemampuan mahasiswa dalam mengaplikasikan terminology, tata bahasa dan kosakata yang berkaitan dengan kuliner dalam kalimat	Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Discussion, presentation and Drill. 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 class		1%
4	Students are able to understand vocabulary, terminology, grammar in English culinary world context.	1. Pengetahuan dan pemahaman mahasiswa mengenai kosakata, terminology, tata bahasa dalam konteks kuliner 2. Kemampuan mahasiswa dalam mengaplikasikan terminology, tata bahasa dan kosakata yang berkaitan dengan kuliner dalam kalimat	Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Tes	Discussion, presentation and Drill. 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 class		5%
5	Serving guest in a restaurant and offering food to the guest	1. Students can able to give the information on a hotel 2. Students can take reservation by phone 3. Students can receive guests in a hotel	Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Tes	Discussion, presentation and Drill. 2 X 50	Group (2-3 persons) Making video about 5 minutes how to offer order the food		5%
6	Serving guest in a restaurant and offering food to the guest	1. Students can able to give the information on a hotel 2. Students can take reservation by phone 3. Students can receive guests in a hotel	Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Discussion, presentation and Drill. 2 X 50	Group (2-3 persons) Making video about 5 minutes how to offer order the food		1%
7	Hotel service	1. Students can be able to give the information on a hotel 2. Students can take reservation by phone 3. Students can receive guests in a hotel	Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Group (3-4 persons): Making video as if you will make reservation in hotel (for customer) and complain handling (for front office). Video must be 5-7 minutes 2 X 50	worksheet, presentation	Materi: hotel reservation Pustaka: Erfina Maulidah Khabib. 2023. <i>English for Culinary</i> . Jakarta: Nokhtah.	1%
8	Hotel service	1. Students can be able to give the information on a hotel 2. Students can take reservation by phone 3. Students can receive guests in a hotel	Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Tes	Group (3-4 persons): Making video as if you will make reservation in hotel (for customer) and complain handling (for front office). Video must be 5-7 minutes 2 X 50	worksheet, presentation	Materi: hotel reservation Pustaka: Erfina Maulidah Khabib. 2023. <i>English for Culinary</i> . Jakarta: Nokhtah.	15%

9	Hotel service	Students can be able to give the information on a hotel	Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Making a CV and job application 2 X 50		Materi: kamus bahasa indonesia- inggris Pustaka: John M. Echols, Hassan Shadily. 1992. Kamus Indonesia - Inggris, Edisi ke-3. Jakarta:Gramedia. Materi: Job vacancy Pustaka: Articles taken from English textbook, internet, etc	5%
10	Food Presentation	1.1. Appreciate how the aesthetic appeal of food can affect its acceptability 3. Develop an understanding of those factors that collectively contribute to a well-presented article 2.Distinguishing between a garnish and decoration and become aware of simple techniques used in students preparation	Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	V-Learning, presentation and exercise. 2 X 50	Individual: 1. Choose one meal and one dessert that you like 2. Make video review about that food about 3-5 minutes and you must upload in ur IG and tag the lectures 3. Make a video about how to make that food/dessert with best quality video. Don't forget wear chef jacket and cap (if you don't wear a veil)	Materi: receipt and cooking method Pustaka: 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. Materi: kamus bahasa inggris-indonesia Pustaka: John M. Echols, Hassan Shadily. 1992. Kamus Indonesia - Inggris, Edisi ke-3. Jakarta:Gramedia.	5%
11	Food Presentation	1.1. Appreciate how the aesthetic appeal of food can affect its acceptability 3. Develop an understanding of those factors that collectively contribute to a well-presented article 2.Distinguishing between a garnish and decoration and become aware of simple techniques used in students preparation	Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	V-Learning, presentation and exercise. 2 X 50	Individual: 1. Choose one meal and one dessert that you like 2. Make video review about that food about 3-5 minutes and you must upload in ur IG and tag the lectures 3. Make a video about how to make that food/dessert with best quality video. Don't forget wear chef jacket and cap (if you don't wear a veil)	Materi: receipt and cooking method Pustaka: 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. Materi: kamus bahasa inggris-indonesia Pustaka: John M. Echols, Hassan Shadily. 1992. Kamus Indonesia - Inggris, Edisi ke-3. Jakarta:Gramedia.	5%

12	Food Presentation	1.1. Appreciate how the aesthetic appeal of food can affect its acceptability 3. Develop an understanding of those factors that collectively contribute to a well-presented article 2. Distinguishing between a garnish and decoration and become aware of simple techniques used in students preparation	Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	V-Learning, presentation and exercise. 2 X 50	Individual: 1. Choose one meal and one dessert that you like 2. Make video review about that food about 3-5 minutes and you must upload in ur IG and tag the lectures 3. Make a video about how to make that food/dessert with best quality video. Don't forget wear chef jacket and cap (if you don't wear a veil)	Materi: receipt and cooking method Pustaka: <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> Materi: kamus bahasa Inggris-indonesia Pustaka: <i>John M. Echols, Hassan Shadily. 1992. Kamus Indonesia - Inggris, Edisi ke-3. Jakarta:Gramedia.</i>	10%
13	Staff and organization's Hotel and Restaurant	1. Student can explain the type of hotel and restaurant organization 2. Student can explain the type of hotel and restaurant staff	Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Tes	presentation/role play and exercises. 2 X 50		Materi: food presentation Pustaka: <i>Erfina Maulidah Khabib. 2023. English for Culinary. Jakarta:Nokhtah.</i>	10%
14	Staff and organization's Hotel and Restaurant	1. Student can explain the type of hotel and restaurant organization 2. Student can explain the type of hotel and restaurant staff	Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	presentation/role play and exercises. 2 X 50		Materi: food presentation Pustaka: <i>Erfina Maulidah Khabib. 2023. English for Culinary. Jakarta:Nokhtah.</i>	10%
15	Staff and organization's Hotel and Restaurant	1. Student can explain the type of hotel and restaurant organization 2. Student can explain the type of hotel and restaurant staff	Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Tes	presentation/role play and exercises. 2 X 50		Materi: food presentation Pustaka: <i>Erfina Maulidah Khabib. 2023. English for Culinary. Jakarta:Nokhtah.</i>	10%
16	Staff and organization's Hotel and Restaurant	1. Student can explain the type of hotel and restaurant organization 2. Student can explain the type of hotel and restaurant staff	Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Tes	presentation/role play and exercises. 2 X 50		Materi: food presentation Pustaka: <i>Erfina Maulidah Khabib. 2023. English for Culinary. Jakarta:Nokhtah.</i>	15%

Rekap Persentase Evaluasi : Case Study

No	Evaluasi	Persentase
1.	Aktifitas Partisipatif	19.33%
2.	Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	52.33%
3.	Tes	28.33%
		99.99%

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. **Kriteria Penilaian** adalah patokan yang digunakan sebagai ukuran atau tolok ukur ketercapaian pembelajaran dalam penilaian berdasarkan indikator-indikator yang telah ditetapkan. Kriteria penilaian merupakan pedoman bagi penilai agar penilaian konsisten dan tidak bias. Kriteria 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.