

		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 Terapan		8321102080				T=2 P=0 ECTS=3.18		4		17 April 2025																																				
OTORISASI		Pengembang RPS				Koordinator RMK				Koordinator Program Studi																																				
										Dr. Hj. Sri Handayani, S.Pd., M.Kes.																																				
Model Pembelajaran		Case Study																																												
Capaian Pembelajaran (CP)		CPL-PRODI yang dibebankan pada MK																																												
		Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)																																												
		Matrik CPL - CPMK																																												
		<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 20%;"></td> <td style="width: 80%; text-align: center;">CPMK</td> </tr> </table>													CPMK																															
			CPMK																																											
Matrik CPMK pada Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)																																														
		<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td rowspan="2" style="width: 10%; text-align: center;">CPMK</td> <td colspan="16" style="text-align: center;">Minggu Ke</td> </tr> <tr> <td style="width: 3.33%; text-align: center;">1</td> <td style="width: 3.33%; text-align: center;">2</td> <td style="width: 3.33%; text-align: center;">3</td> <td style="width: 3.33%; text-align: center;">4</td> <td style="width: 3.33%; text-align: center;">5</td> <td style="width: 3.33%; text-align: center;">6</td> <td style="width: 3.33%; text-align: center;">7</td> <td style="width: 3.33%; text-align: center;">8</td> <td style="width: 3.33%; text-align: center;">9</td> <td style="width: 3.33%; text-align: center;">10</td> <td style="width: 3.33%; text-align: center;">11</td> <td style="width: 3.33%; text-align: center;">12</td> <td style="width: 3.33%; text-align: center;">13</td> <td style="width: 3.33%; text-align: center;">14</td> <td style="width: 3.33%; text-align: center;">15</td> <td style="width: 3.33%; text-align: center;">16</td> </tr> </table>												CPMK	Minggu Ke																1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
CPMK	Minggu Ke																																													
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16																														
Deskripsi Singkat MK		MataKuliah ini memberikan pemahaman dan membahas penggunaan Bahasa Inggris yang diterapkan pada lingkup tata boga dan kuliner yang dilakukan dengan menggunakan berbagai macam keetrampilan bernbahasa dan menerapkanya. dasar-dasar kemampuan pengaplikasian memahami teks serta komposisi mengaplikasikan Bahasa Inggris dan diterapkan sesuai dengan bidangnya.																																												
Pustaka		Utama :																																												
		1. t . London:Butterworth Heinemann 2. Glaiser, Robyn. 1987. C a t e r i n g : T o w a r d a C a r e e r . LongmannCheshire 3. John, Pass. 1988. A u s t r a l i a n H a n d b o o k o f C o m m e r c i a l C a t e r i n g . The Macmillan Company of Australia Pty LTD 4. TOEFL Praparation, Singapore. 5. Additional material : book 19s related toculinary																																												
		Pendukung :																																												
Dosen Pengampu		MEDA WAHINI Mauren Gita Miranti, 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	Mahasiswa mampu memahami latar belakang dan arti penting Bahasa Inggris untuk Tata Boga	Kemampuan Mahasiswa dalam menjelaskan latar belakang dan penting nya Englisih for Culinary dalam lingkup bisnis dan industri.	Kriteria: 0-100	Direct instruction dengan menjelaskan kemampuan berbahasa yang harus dikuasai dan umpun balik 2 X 50					0%																																					

2	Mahasiswa mampu memahami kosakata terminology tata bahasa bahasa inggris dalam konteks dunia kuliner.	1. Pengetahuan dan pemahaman mahasiswa mengenai kosakata terminology tata bahasa dalam kuliner 2. Kemampuan mahasiswa dalam mengaplikasikan terminology tata bahasa dan kosakata dalam kalimat	Kriteria: 0-100	Ceramah - Diskusi - Latihan mentranslet teks indonesia to english english to indonesia 2 X 50			0%
3	Mahasiswa mampu memahami kosakata terminology tata bahasa bahasa inggris dalam konteks dunia kuliner.	1. Pengetahuan dan pemahaman mahasiswa mengenai kosakata terminology tata bahasa dalam kuliner 2. Kemampuan mahasiswa dalam mengaplikasikan terminology tata bahasa dan kosakata dalam kalimat	Kriteria: 0-100	Ceramah - Diskusi - Latihan mentranslet teks indonesia to english english to indonesia 2 X 50			0%
4	Mahasiswa mampu memahami kosakata terminology tata bahasa bahasa inggris dalam konteks dunia kuliner.	1. Pengetahuan dan pemahaman mahasiswa mengenai kosakata terminology tata bahasa dalam kuliner 2. Kemampuan mahasiswa dalam mengaplikasikan terminology tata bahasa dan kosakata dalam kalimat	Kriteria: 0-100	Ceramah - Diskusi - Latihan mentranslet teks indonesia to english english to indonesia 2 X 50			0%
5	Mahasiswa memahami bacaan kosa kata dan grammar yang berkaitan dengan gambar tabel grafik dan diagram proses serta resep mengenai suatu makanan	Dapat memahami bacaan yang berkaitan dengan tabel grafik diagram dan resep makanan	Kriteria: 0-100	1. Diskusi 2. Latihan writing 3. Presentasi/speaking 2 X 50			0%
6	Mahasiswa memahami bacaan kosa kata dan grammar yang berkaitan dengan gambar tabel grafik dan diagram proses serta resep mengenai suatu makanan	Dapat memahami bacaan yang berkaitan dengan tabel grafik diagram dan resep makanan	Kriteria: 0-100	1. Diskusi 2. Latihan writing 3. Presentasi/speaking 2 X 50			0%
7	Mahasiswa memahami bacaan kosa kata dan grammar yang berkaitan dengan gambar tabel grafik dan diagram proses serta resep mengenai suatu makanan	Dapat memahami bacaan yang berkaitan dengan tabel grafik diagram dan resep makanan	Kriteria: 0-100	1. Diskusi 2. Latihan writing 3. Presentasi/speaking 2 X 50			0%
8	UTS		Kriteria: 0-100	2 X 50			0%
9							0%
10							0%
11							0%
12							0%
13							0%
14							0%

15							0%
16							0%

Rekap Persentase Evaluasi : Case Study

No	Evaluasi	Persentase
		0%

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.