



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		
Bakery dan Pastry	8321103006		T=3 P=0 ECTS=4.77	4	24 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)						
	Matrik CPL - CPMK						
	<table border="1" style="margin: auto;"> <tr> <td style="width: 100px; height: 30px;"></td> <td style="text-align: center;">CPMK</td> </tr> </table>						CPMK
	CPMK						
Deskripsi Singkat MK	Mata kuliah ini merupakan pengkajian konsep dan penerapan berbagai adonan kue kontinental komersial. Pembahasan diawali dari konsep bakery dan pastry, klasifikasi adonan, bahan dan peranannya dalam pembuatan adonan, proses pembuatan berbagai adonan kue kontinental, dan proses penyelesaian (finishing). PBM dilakukan dengan menerapkan pendekatan konstruktivistik dan praktik secara berkelompok dan diakhiri dengan uji kompetensi.						
	<p>Pustaka</p> <p>Utama :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Annonymous. 2003. The Essence of Modern Bakery and Pastry Delicious . Jakarta: Trans. 2. Chung, Roy. 2002. US. Wheat Associates . Thailand. (Tidak dipublikasikan) 3. Crawford, Rick Douglas. 2014. Opening and Operating a Retail Bakery . New Jersey: John Wiley & Sons. 4. Gisslan,Wayne. 2005 . Profesional Baking (Fourth Edition) . New York: John Wileyand Sons. 5. Harvey Lang, Jennifer. 1988 . Larousse Gastronomique. New York: Publishers, Inc. 6. Hawkins, Kathryn. 2012. Bread making: Self Sufficiency . London: New Holland Publishers Ltd. 7. James Wendy. Edden, Gill. Lorford,Grizelda. 1982 . Kitchen Techniques . London: Orbis Publishing 8. Jeanne Himich Freeland, Graves and Peckham,Gladys. 1987 . Foundations of Food Preparation. New York: Macmillan Publishing Co. 9. Mc. Williams, Margaret. 1985 . Food Fundamentals . New York: John Wiley and Sons. 10. The Culinary Institute of America. 2014. In the Hands of a Bakers . New Jersey:John Wiley & Sons. 11. Masi, Noble. 2011. Baking Fundamentals . New York: Prentice Hall: Pearson <p>Pendukung :</p>						
Dosen Pengampu	Dra. Lucia Tri Pangesthi, M.Pd. Nugrahani Astuti, 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	Mampu memahami konsep dasar kue kontinental komersial di industri jasa boga	<p>1.Menguraikan kronologis sejarah perkembangan bakery & Pastry 2. Mendeskripsikan definisi bakery dan pastry 3. Mengklasifikasi kan jenis-jenis adonan 4. Mengidentifikasi ciri-ciri setiap jenis adonan 5. Menggambarkan struktur organisasi dapur bakery dan pastry.</p>	<p>Kriteria: 1.1. Soal no. 1 2.memiliki bobot 15, jika 100% dijawab dengan benar 3.memiliki bobot 7,5, jika 50% dijawab dengan benar 4.memiliki bobot 0, jika 100% dijawab dengan salah 5.2. Soal no. 2 6.memiliki bobot 10, jika dijawab dengan benar 7.memiliki bobot 5, jika 50% dijawab dengan benar 8.memiliki bobot 0, jika 100% dijawab dengan salah 9.3. Soal no. 3 10.memiliki bobot 25, jika dijawab dengan benar 11.memiliki bobot 12,5, jika 50% dijawab dengan benar 12.memiliki bobot 0, jika 100% dijawab dengan salah 13.4. Soal no. 4 14.memiliki bobot 25, jika dijawab dengan benar 15.memiliki bobot 12,5, jika 50% dijawab dengan benar 16.memiliki bobot 0, jika 100% dijawab dengan salah 17.5. Soal no. 5 18.memiliki bobot 25, jika dijawab dengan benar 19.memiliki bobot 12,5, jika 50% dijawab dengan benar 20.memiliki bobot 0, jika 100% dijawab dengan salah</p>	<p>1. Ceramah 2. Diskusi 3. Tanya jawab 4. Penugasan mengerjakan LKM: Konsep dasar bakery dan pastry 5. Membaca modul: Konsep dasar Bakery dan pastry 3 X 50</p>		0%
---	---	--	--	--	--	----

2	Mampu mengoperasikan peralatan produksi bakery dan pastry	<p>1. Mendefinisikan pengertian peralatan bakery dan pastry 2. Mengklasifikasi-jenis-jenis peralatan bakery dan pastry 3. Menjelaskan fungsi peralatan bakery dan pastry 4. Menjelaskan cara mengoperasikan peralatan bakery dan pastry</p>	<p>Kriteria: 1.1. Soal No. 1: 2.memiliki bobot 10, jika 100% dijawab dengan benar 3.memiliki bobot 5, jika 50% dijawab dengan benar 4.memiliki bobot 0, jika 100% dijawab dengan salah 5.2. Soal no 2: 6.memiliki bobot 50, jika 100% dijawab dengan benar 7.memiliki bobot 25, jika 50% dijawab dengan benar 8.memiliki bobot 0, jika 100% dijawab dengan salah 9.3. Soal No. 3 10.memiliki bobot 40, jika 100% dijawab dengan benar 11.memiliki bobot 20, jika 50% dijawab dengan benar 12.memiliki bobot 0, jika 100% dijawab dengan salah</p>	<p>1. Ceramah 2. Diskusi 3. Tanya jawab 4. Penugasan mengerjakan LKM tentang identifikasi peralatan pembuatan kue kontinental 5. Membaca modul: Peralatan bakery dan pastry 3 X 50</p>		0%
---	---	---	--	---	--	----

3	Mampu memahami bahan pokok adonan	<p>1. Merdeskripsikan pengertian bahan pokok</p> <p>2. Mengklasifikasikan bahan pokok berdasarkan fungsi (bahan pembentuk kerangka kue bahan pengempuk bahan pemberi rasa bahan pengembang) bahan pemberi rasa bahan pengembang) 3. Menyebutkan jenis-jenis bahan pokok adonan 4. Menyebutkan fungsi bahan pokok adonan 5. Menjelaskan cara penyimpanan bahan pokok adonan</p>	<p>Kriteria:</p> <p>1..1. Soal no. 1</p> <p>2.memiliki bobot 10, jika 100% dijawab dengan benar</p> <p>3.memiliki bobot 5, jika 50% dijawab dengan benar</p> <p>4.memiliki bobot 0, jika 100% dijawab dengan salah</p> <p>5.2. Soal no. 2</p> <p>6.memiliki bobot 25, jika 100% dijawab dengan benar</p> <p>7.memiliki bobot 12,5, jika 50% dijawab dengan benar</p> <p>8.memiliki bobot 0, jika 100% dijawab dengan salah</p> <p>9.3. Soal no. 3</p> <p>10.memiliki bobot 25, jika 100% dijawab dengan benar</p> <p>11.memiliki bobot 12,5, jika 50% dijawab dengan benar</p> <p>12.memiliki bobot 0, jika 100% dijawab dengan salah</p> <p>13.4. Soal no. 4</p> <p>14.memiliki bobot 20, jika 100% dijawab dengan benar</p> <p>15.memiliki bobot 10, jika 50% dijawab dengan benar</p> <p>16.memiliki bobot 0, jika 100% dijawab dengan salah</p> <p>17.5. Soal no. 5</p> <p>18.memiliki bobot 20, jika 100% dijawab dengan benar</p> <p>19.memiliki bobot 10, jika 50% dijawab dengan benar</p> <p>20.memiliki bobot 0, jika 100% dijawab dengan salah</p>	<p>1. Ceramah</p> <p>2. Diskusi 3. Tanya jawab</p> <p>4. Penugasan mengerjakan LKM: identifikasi bahan dalam berbagai adonan kue kontinental 3 X 50</p>		0%
---	-----------------------------------	--	--	---	--	----

4	Mampu memahami bahan tambahan adonan	<p>1. Menjelaskan pengertian bahan tambahan</p> <p>2. Mengklasifikasi kan bahan tambahan adonan (bahan pengisi bahan penutup/topping bahan perasa dan aroma bahan pewarna bahan pengembang bahan pengemulsi bahan pengempuk)</p> <p>3. Menyebutkan jenis-jenis bahan tambahan adonan</p> <p>4. Menyebutkan fungsi bahan tambahan adonan</p> <p>5. Menjelaskan cara penyimpanan bahan tambahan</p>	<p>Kriteria:</p> <p>1.1. Soal no. 1</p> <p>2. memiliki bobot 10, jika 100% dijawab dengan benar</p> <p>3. memiliki bobot 5, jika 50% dijawab dengan benar</p> <p>4. memiliki bobot 0, jika 100% dijawab dengan salah</p> <p>5.2. Soal no. 2</p> <p>6. memiliki bobot 25, jika 100% dijawab dengan benar</p> <p>7. memiliki bobot 12,5, jika 50% dijawab dengan benar</p> <p>8. memiliki bobot 0, jika 100% dijawab dengan salah</p> <p>9.3. Soal no. 3</p> <p>10. memiliki bobot 20, jika 100% dijawab dengan benar</p> <p>11. memiliki bobot 10, jika 50% dijawab dengan benar</p> <p>12. memiliki bobot 0, jika 100% dijawab dengan salah</p> <p>13.4. Soal no. 4</p> <p>14. memiliki bobot 20, jika 100% dijawab dengan benar</p> <p>15. memiliki bobot 10, jika 50% dijawab dengan benar</p> <p>16. memiliki bobot 0, jika 100% dijawab dengan salah</p> <p>17.5. Soal no. 5</p> <p>18. memiliki bobot 25, jika 100% dijawab dengan benar</p> <p>19. memiliki bobot 12,5, jika 50% dijawab dengan benar</p> <p>20. memiliki bobot 0, jika 100% dijawab dengan salah</p>	<p>1. Ceramah</p> <p>2. Diskusi</p> <p>3. Tanya jawab</p> <p>4. Penugasan mengerjakan LKM: identifikasi bahan dalam berbagai adonan kue kontinental</p> <p>5. Membaca modul: identifikasi bahan dalam berbagai adonan kue kontinental</p> <p>3 X 50</p>		0%
---	--------------------------------------	---	--	---	--	----

5	Mampu memahami konsep batter	<p>1. Menjelaskan pengertian batter 2. Mengklasifikasikan adonan batter 3. Mengidentifikasi komponen batter 4. Menjelaskan prosedur pembuatan batter 5. Menjelaskan cara penyajian aneka produk batter</p>	<p>Kriteria:</p> <p>1.1. Soal no. 1 2. memiliki bobot 10, jika 100% dijawab dengan benar 3. memiliki bobot 5, jika 50% dijawab dengan benar 4. memiliki bobot 0, jika 100% dijawab dengan salah 5.2. Soal no. 2 6. memiliki bobot 10, jika 100% dijawab dengan benar 7. memiliki bobot 5, jika 50% dijawab dengan benar 8. memiliki bobot 0, jika 100% dijawab dengan salah 9.3. Soal no. 3 10. memiliki bobot 30, jika 100% dijawab dengan benar 11. memiliki bobot 15, jika 50% dijawab dengan benar 12. memiliki bobot 0, jika 100% dijawab dengan salah 13.4. Soal no. 4 14. memiliki bobot 25, jika 100% dijawab dengan benar 15. memiliki bobot 12,5, jika 50% dijawab dengan benar 16. memiliki bobot 0, jika 100% dijawab dengan salah 17.5. Soal no. 5 18. memiliki bobot 25, jika 100% dijawab dengan benar 19. memiliki bobot 12,5, jika 50% dijawab dengan benar 20. memiliki bobot 0, jika 100% dijawab dengan salah</p>	<p>1. Ceramah 2. Diskusi 3. Tanya jawab 4. Penugasan mengerjakan LKM: adonan batter 5. Membaca modul: adonan batter 3 X 50</p>		0%
---	------------------------------	--	--	--	--	----

6	Mampu mengolah aneka produk batter	1. Menyiapkan bahan batter 2. Menyiapkan peralatan pembuat adonan batter 3. Mengolah aneka produk adonan batter 4. Menyajikan aneka produk batter	Kriteria: 1. Membuat rencana kerja tertulis dengan benar memiliki bobot 10 2. Merencanakan dan menyiapkan bahan dan alat dengan benar memiliki bobot 10 3. Membuat adonan dengan prosedur yang benar memiliki bobot 50 4. Menyajikan hasil dengan mutu yang baik memiliki bobot 30	1. Presentasi terkait LKM: adonan batter 2. Model pembelajaran langsung untuk melakukan praktik adonan batter: - Melakukan kegiatan memilih bahan pembuat produk batter - Melakukan kegiatan memilih peralatan pembuat produk batter - Membuat produk batter - Membuat laporan praktik batter 3 X 50			0%
7	UTS			1 X 1			0%

8	Mampu memahami konsep biscuit	<p>1. Mendiskripsikan biscuit 2. Mengklasifikasikan biscuit 3. Mengidentifikasi kan komponen biscuit 4. Menjelaskan teknik pembuatan biscuit 5. Menjelaskan prosedur pembuatan biscuit</p>	<p>Kriteria:</p> <p>1.1. Soal no. 1 2. memiliki bobot 10, jika 100% dijawab dengan benar 3. memiliki bobot 5, jika 50% dijawab dengan benar 4. memiliki bobot 0, jika 100% dijawab dengan salah 5.2. Soal no. 2 6. memiliki bobot 20, jika 100% dijawab dengan benar 7. memiliki bobot 10, jika 50% dijawab dengan benar 8. memiliki bobot 0, jika 100% dijawab dengan salah 9.3. Soal no. 3 10. memiliki bobot 20, jika 100% dijawab dengan benar 11. memiliki bobot 10, jika 50% dijawab dengan benar 12. memiliki bobot 0, jika 100% dijawab dengan salah 13.4. Soal no. 4 14. memiliki bobot 20, jika 100% dijawab dengan benar 15. memiliki bobot 10, jika 50% dijawab dengan benar 16. memiliki bobot 0, jika 100% dijawab dengan salah 17.5. Soal no. 5 18. memiliki bobot 20, jika 100% dijawab dengan benar 19. memiliki bobot 10, jika 50% dijawab dengan benar 20. memiliki bobot 0, jika 100% dijawab dengan salah 21.6. Soal no. 6 22. memiliki bobot 10, jika 100% dijawab dengan benar 23. memiliki bobot 5, jika 50% dijawab dengan benar 24. memiliki bobot 0, jika 100% dijawab dengan salah</p>	<p>1. Ceramah 2. Diskusi 3. Tanya jawab 4. Penugasan mengerjakan LKM: adonan biscuit 5. Membaca modul: adonan biscuit 3 X 50</p>		0%
---	-------------------------------	--	---	--	--	----

9	Mampu mengolah aneka produk biscuit	1. Menyiapkan bahan biscuit 2. Menyiapkan peralatan pembuat adonan biscuit 3. Mengolah aneka produk adonan biscuit 4. Menyajikan aneka produk biscuit	Kriteria: 1. Membuat rencana kerja tertulis dengan benar memiliki bobot 10 2. Merencanakan dan menyiapkan bahan dan alat dengan benar memiliki bobot 10 3. Membuat adonan dengan prosedur yang benar memiliki bobot 50 4. Menyajikan hasil dengan mutu yang baik memiliki bobot 30	1. Presentasi terkait LKM: adonan biscuit 2. Model pembelajaran langsung untuk melakukan praktik adonan biscuit : - Melakukan kegiatan memilih bahan pembuat produk biscuit - Melakukan kegiatan memilih peralatan pembuat produk biscuit - Membuat produk biscuit - Membuat laporan praktik biscuit 3 X 50		0%
---	-------------------------------------	---	---	---	--	----

10	Mampu memahami konsep cake	<p>1. Mendeskripsikan pengertian cake 2. Mengklasifikasikan cake 3. Mengidentifikasi komponen cake 4. Menjelaskan teknik pembuatan cake 5. Menjelaskan prosedur pembuatan cake berdasarkan</p>	<p>Kriteria: 1.1. Soal no. 1 2. memiliki bobot 10, jika 100% dijawab dengan benar 3. memiliki bobot 5, jika 50% dijawab dengan benar 4. memiliki bobot 0, jika 100% dijawab dengan salah 5.2. Soal no. 2 6. memiliki bobot 20, jika 100% dijawab dengan benar 7. memiliki bobot 10, jika 50% dijawab dengan benar 8. memiliki bobot 0, jika 100% dijawab dengan salah 9.3. Soal no. 3 10. memiliki bobot 20, jika 100% dijawab dengan benar 11. memiliki bobot 10, jika 50% dijawab dengan benar 12. memiliki bobot 0, jika 100% dijawab dengan salah 13.4. Soal no. 4 14. memiliki bobot 20, jika 100% dijawab dengan benar 15. memiliki bobot 10, jika 50% dijawab dengan benar 16. memiliki bobot 0, jika 100% dijawab dengan salah 17.5. Soal no. 5 18. memiliki bobot 20, jika 100% dijawab dengan benar 19. memiliki bobot 10, jika 50% dijawab dengan benar 20. memiliki bobot 0, jika 100% dijawab dengan salah 21.6. Soal no. 6 22. memiliki bobot 10, jika 100% dijawab dengan benar 23. memiliki bobot 5, jika 50% dijawab dengan benar 24. memiliki bobot 0, jika 100% dijawab dengan salah</p>	<p>1. Ceramah 2. Diskusi 3. Tanya jawab 4. Penugasan mengerjakan LKM: adonan cake 5. Membaca modul: adonan cake 3 X 50</p>		0%
----	----------------------------	--	--	--	--	----

11	Mampu mengolah aneka produk cake	<p>1. Menyiapkan bahan cake 2. Menyiapkan peralatan pembuat adonan cake 3. Mengolah aneka produk adonan cake 4. Menyajikan aneka produk cake</p>	<p>Kriteria: 1. Membuat rencana kerja tertulis dengan benar memiliki bobot 10 2. Merencanakan dan menyiapkan bahan dan alat dengan benar memiliki bobot 10 3. Membuat adonan dengan prosedur yang benar memiliki bobot 50 4. Menyajikan hasil dengan mutu yang baik memiliki bobot 30</p>	<p>1. Presentasi terkait LKM: adonan cake 2. Model pembelajaran langsung untuk melakukan praktik adonan cake : - Melakukan kegiatan memilih bahan pembuat produk cake - Melakukan kegiatan memilih peralatan pembuat produk cake - Membuat produk cake 4. Membuat laporan praktik cake 3 X 50</p>		0%
----	----------------------------------	---	--	---	--	----

12	Mampu memahami konsep pastry	<p>1. Mendeskripsikan pengertian pastry 2. Mengklasifikasi kan pastry 3. Mengidentifikasi kan komponen pastry 4. Menjelaskan teknik pembuatan pastry 5. Menjelaskan prosedur pembuatan pastry</p>	<p>Kriteria:</p> <p>1. Soal no. 1 2. memiliki bobot 10, jika 100% dijawab dengan benar 3. memiliki bobot 5, jika 50% dijawab dengan benar 4. memiliki bobot 0, jika 100% dijawab dengan salah 5.2. Soal no. 2 6. memiliki bobot 20, jika 100% dijawab dengan benar 7. memiliki bobot 10, jika 50% dijawab dengan benar 8. memiliki bobot 0, jika 100% dijawab dengan salah 9.3. Soal no. 3 10. memiliki bobot 20, jika 100% dijawab dengan benar 11. memiliki bobot 10, jika 50% dijawab dengan benar 12. memiliki bobot 0, jika 100% dijawab dengan salah 13.4. Soal no. 4 14. memiliki bobot 20, jika 100% dijawab dengan benar 15. memiliki bobot 10, jika 50% dijawab dengan benar 16. memiliki bobot 0, jika 100% dijawab dengan salah 17.5. Soal no. 5 18. memiliki bobot 20, jika 100% dijawab dengan benar 19. memiliki bobot 10, jika 50% dijawab dengan benar 20. memiliki bobot 0, jika 100% dijawab dengan salah 21.6. Soal no. 6 22. memiliki bobot 10, jika 100% dijawab dengan benar 23. memiliki bobot 5, jika 50% dijawab dengan benar 24. memiliki bobot 0, jika 100% dijawab dengan salah</p>	<p>1. Ceramah 2. Diskusi 3. Tanya jawab 4. Penugasan mengerjakan LKM: adonan pastry 5. Membaca modul: adonan pastry 1 X 1</p>		0%
----	------------------------------	---	---	---	--	----

13	Mampu mengolah aneka produk pastry	1. Menyiapkan bahan pastry 2. Menyiapkan peralatan pembuat adonan pastry 3. Mengolah aneka produk adonan pastry 4. Menyajikan aneka produk pastry	Kriteria: 1. Membuat rencana kerja tertulis dengan benar memiliki bobot 10 2. Merencanakan dan menyiapkan bahan dan alat dengan benar memiliki bobot 10 3. Membuat adonan dengan prosedur yang benar memiliki bobot 50 4. Menyajikan hasil dengan mutu yang baik memiliki bobot 30	1. Presentasi terkait LKM: adonan pastry 2. Model pembelajaran langsung untuk melakukan praktik adonan pastry : - Melakukan kegiatan memilih bahan pembuat produk pastry - Melakukan kegiatan memilih peralatan pembuat produk pastry - Membuat produk pastry - Membuat laporan praktik pastry 3 X 50			0%
----	------------------------------------	--	---	--	--	--	----

14	Mampu memahami konsep bread	<p>1. Mendeskripsikan pengertian bread 2. Mengklasifikasikan bread 3. Mengidentifikasi kan komponen bread 4. Menjelaskan teknik pembuatan bread 5. Menjelaskan penyajian bread</p>	<p>Kriteria: 1. Soal no. 1 2. memiliki bobot 10, jika 100% dijawab dengan benar 3. memiliki bobot 5, jika 50% dijawab dengan benar 4. memiliki bobot 0, jika 100% dijawab dengan salah 5.2. Soal no. 2 6. memiliki bobot 20, jika 100% dijawab dengan benar 7. memiliki bobot 10, jika 50% dijawab dengan benar 8. memiliki bobot 0, jika 100% dijawab dengan salah 9.3. Soal no. 3 10. memiliki bobot 30, jika 100% dijawab dengan benar 11. memiliki bobot 15, jika 50% dijawab dengan benar 12. memiliki bobot 0, jika 100% dijawab dengan salah 13.4. Soal no. 4 14. memiliki bobot 20, jika 100% dijawab dengan benar 15. memiliki bobot 10, jika 50% dijawab dengan benar 16. memiliki bobot 0, jika 100% dijawab dengan salah 17.5. Soal no. 5 18. memiliki bobot 20, jika 100% dijawab dengan benar 19. memiliki bobot 10, jika 50% dijawab dengan benar 20. memiliki bobot 0, jika 100% dijawab dengan salah</p>	<p>1. Ceramah 2. Diskusi 3. Tanya jawab 4. Penugasan mengerjakan LKM: adonan bread 5. Membaca modul: adonan bread 3 X 50</p>		0%
----	-----------------------------	--	--	--	--	----

15	Mampu mengolah aneka produk bread	1. Menyiapkan bahan bread 2. Menyiapkan peralatan pembuat adonan bread 3. Mengolah aneka produk adonan bread 4. Menyajikan aneka produk bread		1. Presentasi terkait LKM: adonan bread 2. Model pembelajaran langsung untuk melakukan praktik adonan bread : - Melakukan kegiatan memilih bahan pembuat produk bread - Melakukan kegiatan memilih peralatan pembuat produk pastry - Membuat produk bread Membuat laporan praktik bread 3 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 studinya 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.
- 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.
- 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.