

		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																																																				
Pengelolaan Makanan Kontinental		8321103055					T=3 P=0 ECTS=4.77			3		24 Agustus 2025																																																				
OTORISASI		Pengembang RPS				Koordinator RMK				Koordinator Program Studi																																																						
										SRI HANDAJANI																																																						
Model Pembelajaran		Case Study																																																														
Capaian Pembelajaran (CP)		CPL-PRODI yang dibebankan pada MK																																																														
		Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)																																																														
		Matrik CPL - CPMK																																																														
		<table border="1"> <tr> <td colspan="2">CPMK</td> <td colspan="16"></td> </tr> </table>												CPMK																																																		
CPMK																																																																
		Matrik CPMK pada Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)																																																														
		<table border="1"> <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> </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		Pemahaman 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, trampil membuat produk makanan kontinental populer. Pembelajaran dilakukan dengan menerapkan pendekatan konstruktivistik. Kegiatan pembelajaran diakhiri dengan latihan membuat rubrik penilaian tertentu oleh setiap mahasiswa dalam kegiatan diskusi kelompok dan refleksi																																																														
Pustaka		<table border="1"> <tr> <td>Utama :</td> <td colspan="16"></td> </tr> <tr> <td colspan="17"> 1. Carson, Byrta. 1980. Haw You Plan And prepare Meals. USA:Mc. Graw Hill Inc. 2. Caserani, Kinton.1982. Understanding Cooking. Hongkong: Wing King Tong 3. Gisslen, Wayne. 1983. Professional Cooking. Canada: John Wiley & Sons 4. Harvey Lang, Jennifer. 1988. Larousse Gastronomique. New York Publishers, Inc 5. Kotschevar, H Lendal, Withrow, Diane. 2007. Management By Menu. American: John Wiley & Sons 6. Lau Sackett, Jeclyn Pestka . 2011. Profesional Garde Manger A Globe Perspective. Consulting Author Wyne Gislen. Hobokan, New Jersey: John Wiley & Sonc, Inc 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. Robert Garlough, Angus Campbell. 2012. Modern Garde Manger. United State Of Amerika: Delmar Cengage Learning 10. Robert Wemischner. 2010. The Dessert Architecct. United State Of Amerika: Delmar Cengage Learning 11. Winarni Astriati. 1994. Pengelolaan Hidangan Kontinental. Surabaya: Upres IKIP. </td> </tr> <tr> <td>Pendukung :</td> <td colspan="16"></td> </tr> </table>												Utama :																	1. Carson, Byrta. 1980. Haw You Plan And prepare Meals. USA:Mc. Graw Hill Inc. 2. Caserani, Kinton.1982. Understanding Cooking. Hongkong: Wing King Tong 3. Gisslen, Wayne. 1983. Professional Cooking. Canada: John Wiley & Sons 4. Harvey Lang, Jennifer. 1988. Larousse Gastronomique. New York Publishers, Inc 5. Kotschevar, H Lendal, Withrow, Diane. 2007. Management By Menu. American: John Wiley & Sons 6. Lau Sackett, Jeclyn Pestka . 2011. Profesional Garde Manger A Globe Perspective. Consulting Author Wyne Gislen. Hobokan, New Jersey: John Wiley & Sonc, Inc 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. Robert Garlough, Angus Campbell. 2012. Modern Garde Manger. United State Of Amerika: Delmar Cengage Learning 10. Robert Wemischner. 2010. The Dessert Architecct. United State Of Amerika: Delmar Cengage Learning 11. Winarni Astriati. 1994. Pengelolaan Hidangan Kontinental. Surabaya: Upres IKIP.																	Pendukung :																
Utama :																																																																
1. Carson, Byrta. 1980. Haw You Plan And prepare Meals. USA:Mc. Graw Hill Inc. 2. Caserani, Kinton.1982. Understanding Cooking. Hongkong: Wing King Tong 3. Gisslen, Wayne. 1983. Professional Cooking. Canada: John Wiley & Sons 4. Harvey Lang, Jennifer. 1988. Larousse Gastronomique. New York Publishers, Inc 5. Kotschevar, H Lendal, Withrow, Diane. 2007. Management By Menu. American: John Wiley & Sons 6. Lau Sackett, Jeclyn Pestka . 2011. Profesional Garde Manger A Globe Perspective. Consulting Author Wyne Gislen. Hobokan, New Jersey: John Wiley & Sonc, Inc 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. Robert Garlough, Angus Campbell. 2012. Modern Garde Manger. United State Of Amerika: Delmar Cengage Learning 10. Robert Wemischner. 2010. The Dessert Architecct. United State Of Amerika: Delmar Cengage Learning 11. Winarni Astriati. 1994. Pengelolaan Hidangan Kontinental. Surabaya: Upres IKIP.																																																																
Pendukung :																																																																
Dosen Pengampu		VENI INDRAWATI LUCIA TRI PANGESTHI Dra. Veni Indrawati, M.Kes. Dra. Veni Indrawati, M.Kes. Dra. Lucia Tri Pangesthi, M.Pd. Dra. Lucia Tri Pangesthi, 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 (%)																																																									
				Luring (offline)	Daring (online)																																																											
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)																																																									

1	Mampu memahami konsep dasar makanan kontinental	1. Menjelaskan sejarah perkembangan makanan kontinental 2. Menjelaskan pola menu makanan kontinental 3. Menjelaskan cara menyusun menu 4. Menjelaskan teknik penulisan menu makanan kontinental	Kriteria: 1. soal nomor 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 salah 5.2. soal nomor 2: 6. memiliki bobot 30 jika. 100% dijawab dengan benar 7. memiliki bobot 15, jika 50% dijawab dengan benar 8. memiliki bobot 0, jika 100% dijawab salah 9.3. soal nomor 3: 10. memiliki bobot 30 jika. 100% dijawab dengan benar 11. memiliki bobot 20, jika 50% dijawab dengan benar 12. memiliki bobot 0, jika 100% dijawab salah 13.4. soal nomor 4: 14. memiliki bobot 30 jika. 100% dijawab dengan benar 15. memiliki bobot 15, jika 50% dijawab dengan benar 16. memiliki bobot 0, jika 100% dijawab salah	Ceramah, diskusi, tanya jawab, pemberian tugas, Mengerjakan LKM: sejarah perkembangan makanan kontinental 3 X 50			0%
---	---	---	--	--	--	--	----

2	Mampu memahami bumbu dapur, terminologi dan satuan ukuran dalam dapur kontinental	.1. Mendefinisikan pengertian bumbu kontinental 2 .Mengidentifikasi jenis-jenis bumbu kontinental 3. Menjelaskan pengertian terminologi dapur kontinental 4. Menyebutkan fungsi terminologi dapur kontinental 5 .Menjelaskan satuan ukuran dapur kontinental 6. Mengklasifikasikan satuan ukuran dapur kontinental	Kriteria: 1.1. soal nomor 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 salah 5.2. soal nomor 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 salah 9.3. soal nomor 3: 10.memiliki bobot 10 jika. 100% dijawab dengan benar 11.memiliki bobot 5, jika 50% dijawab dengan benar 12.memiliki bobot 0, jika 100% dijawab salah 13.4. soal nomor 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 salah 17.5. soal nomor 5: 18.memiliki bobot 10 jika. 100% dijawab dengan benar 19.memiliki bobot 5, jika 50% dijawab dengan benar 20.memiliki bobot 0, jika 100% dijawab salah 21.6. soal nomor 6: 22.memiliki bobot 30 jika. 100% dijawab dengan benar 23.memiliki bobot 15, jika 50% dijawab dengan benar 24.memiliki bobot 0, jika 100% dijawab salah	diskusi, tanya jawab, pemberian tugas, kooperatif 3 X 50			0%
---	---	--	---	---	--	--	----

3	Mampu menguasai dan memahami saus kontinental	1. Menjelaskan pengertian sauce 2. Menguraikan komponen sauce 3. Mendiskripsikan klasifikasi sauce 4. Menjelaskan teknik pembuatan sauce 5. Menjelaskan kriteria sauce	Kriteria: 1.1. soal nomor 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 salah 5.2. soal nomor 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 salah 9.3. soal nomor 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 salah 13.4. soal nomor 4: 14. memiliki bobot 40 jika. 100% dijawab dengan benar 15. memiliki bobot 20, jika 50% dijawab dengan benar 16. memiliki bobot 0, jika 100% dijawab salah 17.5. soal nomor 5: 18. memiliki bobot 10 jika. 100% dijawab dengan benar 19. memiliki bobot 5, jika 50% dijawab dengan benar 20. memiliki bobot 0, jika 100% dijawab salah	Kooperatif, diskusi, tanya jawab, pemberian tugas 3 X 50			0%
---	---	--	---	---	--	--	----

4	Mampu memahami konsep dasar appetizer	1. Menjelaskan pengertian appetizer 2. Klasifikasikan appetizer 3. Menyebutkan jenis-jenis cold appetizer 4. Menyebutkan komponen dari jenis-jenis cold appetizer 3 .Menjelaskan teknik pembuatan jenis-jenis 4. Menjelaskan penyajian cold appetizer	Kriteria: 1 ..1. soal nomor 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 salah 5.2. soal nomor 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 salah 9.3. soal nomor 3: 10.memiliki bobot 10 jika. 100% dijawab dengan benar 11.memiliki bobot 5, jika 50% dijawab dengan benar 12.memiliki bobot 0, jika 100% dijawab salah 13.4. soal nomor 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 salah 17.5. soal nomor 5: 18.memiliki bobot 30 jika. 100% dijawab dengan benar 19.memiliki bobot 15, jika 50% dijawab dengan benar 20.memiliki bobot 0, jika 100% dijawab salah 21.6. soal nomor 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 salah	Kooperatif, diskusi, tanya jawab, pemberian tugas 3 X 50		0%
---	---------------------------------------	---	---	---	--	----

5	Mampu memahami konsep dasar appetizer	1. Menjelaskan pengertian appetizer 2. Mengklasifikasikan appetizer 3. Menyebutkan jenis-jenis appetizer 4. Menyebutkan komponen dari jenis-jenis cold appetizer 5. Menjelaskan teknik pembuatan jenis-jenis cold appetizer 6. Menjelaskan penyajian cold appetizer	Kriteria: 1.1. soal nomor 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 salah 5.2. soal nomor 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 salah 9.3. soal nomor 3: 10. memiliki bobot 10 jika. 100% dijawab dengan benar 11. memiliki bobot 5, jika 50% dijawab dengan benar 12. memiliki bobot 0, jika 100% dijawab salah 13.4. soal nomor 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 salah 17.5. soal nomor 5: 18. memiliki bobot 30 jika. 100% dijawab dengan benar 19. memiliki bobot 15, jika 50% dijawab dengan benar 20. memiliki bobot 0, jika 100% dijawab salah 21.6. soal nomor 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 salah	Kooperatif, diskusi, tanya jawab, pemberian tugas 3 X 50			0%
---	---------------------------------------	---	--	---	--	--	----

6	Mampu memahami jenis-jenis hot appetizer	1. Menjelaskan jenis-jenis hot appetizer 2. Mengidentifikasi komponen bahan hot appetizer 3. Menjelaskan teknik pembuatan hot appetizer 3. Menjelaskan penyajian hot appetizer	Kriteria: 1.1. soal nomor 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 salah 5.2. soal nomor 2: 6. memiliki bobot 30 jika. 100% dijawab dengan benar 7. memiliki bobot 15, jika 50% dijawab dengan benar 8. memiliki bobot 0, jika 100% dijawab salah 9.3. soal nomor 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 salah 13.4. soal nomor 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 salah	Kooperatif, diskusi, tanya jawab, pemberian tugas 3 X 50			0%
7	Terampil mengolah dan menyajikan saus dan jenis-jenis appetizer	1. Menjelaskan prosedur pembuatan saus induk 2. Menjelaskan prosedur pembuatan cold 3. Menyiapkan bahan produk cold appetizer dan saus induk 4. Menyiapkan alat produk cold appetizer dan saus induk 5. Mengolah produk cold appetizer dan saus induk 6. Menyajikan produk cold appetizer dan saus induk	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	Pembelajaran langsung, demomonstrasi, pemberian tugas 3 X 50			0%
8	Terampil mengolah dan menyajikan saus dan jenis-jenis appetizer	1. Menjelaskan prosedur pembuatan saus induk 2. Menjelaskan prosedur pembuatan hot appetizer 3. Menyiapkan bahan produk hot appetizer dan saus induk 4. Menyiapkan alat pembuat produk hot appetizer dan saus induk 5. Mengolah produk saus induk 5. Mengolah produk hot appetizer 6. Mengevaluasi hasil jadi saus induk, dan hot appetizer	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	Pembelajaran langsung, demomonstrasi, pemberian tugas 3 X 50			0%
9	Ujian Akhir Semester			3 X 50			0%

10	Mampu memahami main course dari bahan pokok daging dan poultry	1. Menjelaskan pengertian main course 2. Menyebutkan komponen main course dari daging dan poultry 3. Menjelaskan mutu bahan main course dari daging dan poultry 4. Menjelaskan teknik persiapan main course dari daging dan poultry 5. Menjelaskan teknik pengolahan main course dari daging dan poultry 6. Menggambarkan penyajian main course dari daging dan poultry	Kriteria: 1.1. soal nomor 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 salah 5.2. soal nomor 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 salah 9.3. soal nomor 3: 10. memiliki bobot 15 jika. 100% dijawab dengan benar 11. memiliki bobot 7,5, jika 50% dijawab dengan benar 12. memiliki bobot 0, jika 100% dijawab salah 13.4. soal nomor 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 salah 17.5. soal nomor 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 salah 21.6. soal nomor 6: 22. memiliki bobot 15 jika. 100% dijawab dengan benar 23. memiliki bobot 7,5, jika 50% dijawab dengan benar 24. memiliki bobot 0, jika 100% dijawab salah	Kooperatif, diskusi, tanya jawab, pemberian tugas 3 X 50			0%
----	--	---	---	---	--	--	----

11	Mampu memahami main course dari bahan pokok daging dan poultry	1. Menjelaskan pengertian main course 2. Menyebutkan komponen main course dari daging dan poultry 3. Menjelaskan mutu bahan main course dari daging dan poultry 4. Menjelaskan teknik persiapan main course dari daging dan poultry 5. Menjelaskan teknik pengolahan main course dari daging dan poultry 6. Menggambarkan penyajian main course dari daging dan poultry	Kriteria: 1. soal nomor 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 salah 5. 2. soal nomor 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 salah 9. 3. soal nomor 3: 10. memiliki bobot 15 jika. 100% dijawab dengan benar 11. memiliki bobot 7,5, jika 50% dijawab dengan benar 12. memiliki bobot 0, jika 100% dijawab salah 13. 4. soal nomor 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 salah 17. 5. soal nomor 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 salah 21. 6. soal nomor 6: 22. memiliki bobot 15 jika. 100% dijawab dengan benar 23. memiliki bobot 7,5, jika 50% dijawab dengan benar 24. memiliki bobot 0, jika 100% dijawab salah	Kooperatif, diskusi, tanya jawab, pemberian tugas 3 X 50			0%
12	Mampu memahami main course dari bahan pokok ikan/seafood dan egg	1. Menyebutkan komponen main course dari ikan/seafood dan egg 2. Menjelaskan mutu bahan main course ikan/seafood dan egg 3. Menjelaskan teknik persiapan main course dari ikan/seafood dan egg 4. Menjelaskan teknik pengolahan main course dari ikan/seafood dan egg 5. Menggambarkan penyajian main course dari ikan/seafood dan egg	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	Kooperatif, diskusi, tanya jawab, pemberian tugas 3 X 50			0%

13	Mampu memahami pelengkap main course	1. Menjelaskan pengertian pelengkap main course (kentang, pasta, sayuran) 2. Mengidentifikasi jenis-jenis pelengkap main course (kentang, pasta, sayuran) 3. Menjelaskan persiapan pelengkap main course (kentang, pasta, sayuran) 4. Menjelaskan teknik pengolahan pelengkap main course (kentang, pasta, sayuran) 5. Menjelaskan teknik penyajian pelengkap main course (kentang, pasta, sayuran)	Kriteria: 1.1. soal nomor 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 salah 5.2. soal nomor 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 salah 9.3. soal nomor 3: 10. memiliki bobot 15 jika 100% dijawab dengan benar 11. memiliki bobot 7,5, jika 50% dijawab dengan benar 12. memiliki bobot 0, jika 100% dijawab salah 13.4. soal nomor 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 salah 17.5. soal nomor 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 salah	Kooperatif, diskusi, tanya jawab, pemberian tugas 3 X 50			0%
14	Trampil mengolah dan menyajikan main course dan pelengkapya	1. Menjelaskan prosedur pembuatan main course dan pelengkapya 2. Menjelaskan bahan pembuatan main course dan pelengkapya 3. Menyiapkan alat pembuatan main course dan pelengkapya 4. Mengolah produk main course dan pelengkapya 5. Menyajikan produk main course dan pelengkapya	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	Kooperatif, diskusi, tanya jawab, pemberian tugas 3 X 50			0%

15	Mampu memahami dessert	1. Menjelaskan pengertian dessert. 2. Mengklasifikasikan jenis-jenis produk dessert. 3. Mengidentifikasi bahan-bahan produk dessert. 4. Menjelaskan teknik pengolahan dessert. 5. Menjelaskan teknik penyajian dessert.	Kriteria: 1.1. soal nomor 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 salah 5.2. soal nomor 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 salah 9.3. soal nomor 3: 10. memiliki bobot 25 jika 100% dijawab dengan benar 11. memiliki bobot 12,5, jika 50% dijawab dengan benar 12. memiliki bobot 0, jika 100% dijawab salah 13.4. soal nomor 4: 14. memiliki bobot 30 jika 100% dijawab dengan benar 15. memiliki bobot 15, jika 50% dijawab dengan benar 16. memiliki bobot 0, jika 100% dijawab salah 17.5. soal nomor 5: 18. memiliki bobot 15 jika 100% dijawab dengan benar 19. memiliki bobot 7,5, jika 50% dijawab dengan benar 20. memiliki bobot 0, jika 100% dijawab salah	Kooperatif, diskusi, tanya jawab, pemberian tugas 3 X 50			0%
16	Trampil mengolah dan menyajikan dessert	1. Menjelaskan prosedur pembuatan dessert. 2. Menyiapkan bahan-bahan pembuat dessert. 3. Menyiapkan alat-alat pembuat dessert. 4. Mengolah produk dessert. 5. Menyajikan produk dessert. 6. Mengevaluasi hasil jadi produk dessert.	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	Pembelajaran langsung, demomonstrasi, pemberian tugas 6 X 50			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.