



Universitas Negeri Surabaya
Fakultas Sekolah Pascasarjana
Program Studi S2 Pendidikan Teknologi Dan Kejuruan

Kode Dokumen

RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER

MATA KULIAH (MK)	KODE	Rumpun MK	BOBOT (sks)			SEMESTER	Tgl Penyesuaian	
Gizi Kuliner	8310102060	Mata Kuliah Pilihan Program Studi	T=2	P=0	ECTS=4.48	2	2 September 2024	
OTORISASI	Pengembang RPS		Koordinator RMK			Koordinator Program Studi		
		Prof. Dr. Ir. Achmad Imam Agung, M.Pd.			Prof. Dr. Ir. Achmad Imam Agung, M.Pd.		
Model Pembelajaran	Project Based Learning							
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-10	Mampu merencanakan, menerapkan, dan mengevaluasi program pembelajaran inovatif yang efektif dan efisien pada pendidikan S2 Pendidikan Teknologi Kejuruan yang relevan dengan perkembangan industri global.						
	CPL-11	Mampu menerapkan riset terapan untuk inovasi metode pembelajaran kejuruan, optimalisasi teknologi yang relevan dengan industri						
	Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)							
	CPMK - 1	Menganalisis komponen nutrisi dalam resep kuliner untuk menentukan kelayakan gizi sesuai dengan kebutuhan diet khusus (C4)						
	CPMK - 2	Mengevaluasi efektivitas metode pengolahan makanan terhadap retensi nutrisi menggunakan kriteria ilmiah (C5)						
	CPMK - 3	Menciptakan resep inovatif yang memenuhi standar gizi tinggi dan sesuai dengan tren konsumsi masyarakat saat ini (C6)						
	CPMK - 4	Menganalisis pengaruh bahan makanan lokal terhadap nilai gizi dan penerimaan konsumen (C4)						
	CPMK - 5	Mengevaluasi dampak teknik kuliner modern terhadap kualitas dan keamanan pangan (C5)						
	CPMK - 6	Menciptakan metode baru dalam mengajar gizi kuliner yang efektif untuk meningkatkan pemahaman mahasiswa (C6)						
	CPMK - 7	Menganalisis studi kasus terkait kegagalan aplikasi gizi dalam kuliner dan memberikan solusi berbasis penelitian (C4)						
	CPMK - 8	Mengevaluasi keterkaitan antara diet tradisional dengan modern dalam konteks nutrisi dan kesehatan (C5)						
	CPMK - 9	Menciptakan panduan diet khusus berbasis budaya lokal yang mempertimbangkan aspek sosiokultural dan nutrisi (C6)						
	CPMK - 10	Menganalisis peran teknologi dalam pengembangan produk kuliner yang sehat dan berkelanjutan (C4)						
	Matrik CPL - CPMK							
			CPMK	CPL-3	CPL-10	CPL-11		
			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)								

	<table border="1"> <tr> <th rowspan="2">CPMK</th> <th colspan="16">Minggu Ke</th> </tr> <tr> <th>1</th><th>2</th><th>3</th><th>4</th><th>5</th><th>6</th><th>7</th><th>8</th><th>9</th><th>10</th><th>11</th><th>12</th><th>13</th><th>14</th><th>15</th><th>16</th> </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> <tr> <td>CPMK-9</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-10</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-9									✓								CPMK-10										✓						
			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 Mata kuliah Gizi Kuliner pada jenjang S2 membahas tentang hubungan antara gizi dan kuliner dalam konteks kesehatan dan nutrisi. Mahasiswa akan mempelajari prinsip-prinsip gizi, pengolahan makanan, dan dampaknya terhadap kesehatan. Selain itu, mata kuliah ini juga mengeksplorasi inovasi dalam penyajian makanan sehat dan bergizi. Tujuan dari mata kuliah ini adalah untuk meningkatkan pemahaman tentang pentingnya gizi dalam kuliner, serta mengembangkan keterampilan dalam merancang menu sehat dan bergizi untuk berbagai kelompok masyarakat.

Pustaka	Utama :
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Shirley A.Gilmore. 2002. Food preparation study course. 2. American Egg Board. 2000. The Incredible Edible Egg. 3. Shirley A.Gilmore. 2002. Food preparation study course.
	Pendukung :

Dosen Pengampu Dr. Ir. Asrul Bahar, M.Pd.

Mg Ke-	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)	Penilaian		Bantuan 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 diharapkan mampu menganalisis komponen nutrisi dalam resep kuliner, menentukan kelayakan gizi sesuai dengan kebutuhan diet khusus, dan mengaplikasikan pengetahuan tersebut dalam konteks riset terapan untuk inovasi metode pembelajaran kejuruan.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Analisis Komponen Nutrisi 2. Penentuan Kelayakan Gizi 3. Penerapan Pengetahuan dalam Riset Terapan 	Kriteria: sesuai rubrik penilaian Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif	Pembelajaran Berbasis Masalah.	Diskusi Online, Pengumpulan Laporan Online	Materi: Pengenalan Komponen Nutrisi, Teknik Analisis Nutrisi dalam Resep Kuliner, Penentuan Kelayakan Gizi, Studi Kasus Diet Khusus Pustaka: Handbook Perkuliahan	5%
2	Mahasiswa diharapkan mampu menganalisis komponen nutrisi dalam resep kuliner, menilai kelayakan gizi sesuai dengan kebutuhan diet khusus, dan mengaplikasikan pengetahuan tersebut dalam konteks kejuruan.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Analisis komponen nutrisi dalam resep kuliner 2. Penilaian kelayakan gizi sesuai dengan kebutuhan diet khusus 3. Penerapan pengetahuan dalam konteks kejuruan 	Kriteria: sesuai rubrik penilaian Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif	Pembelajaran Berbasis Masalah.	Diskusi daring tentang analisis komponen nutrisi dalam resep kuliner, Penyusunan portofolio analisis gizi pada resep kuliner	Materi: Konsep dasar nutrisi, Komponen nutrisi dalam makanan, Kebutuhan gizi berdasarkan diet khusus, Metode analisis komponen nutrisi Pustaka: Handbook Perkuliahan	5%

3	Mahasiswa diharapkan mampu mengevaluasi efektivitas metode pengolahan makanan terhadap retensi nutrisi menggunakan kriteria ilmiah.	<ol style="list-style-type: none"> 1.Efektivitas metode pengolahan makanan terhadap retensi nutrisi diukur secara ilmiah 2.Pemahaman mahasiswa dalam mengevaluasi kandungan nutrisi setelah pengolahan makanan 	<p>Kriteria: sesuai rubrik penilaian</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif</p>	Pembelajaran berbasis diskusi dan penugasan.	Diskusi daring tentang studi kasus pengolahan makanan, Penugasan penelitian terapan tentang efektivitas metode pengolahan makanan	<p>Materi: Pengertian retensi nutrisi, Metode pengolahan makanan, Kriteria ilmiah dalam evaluasi nutrisi</p> <p>Pustaka: <i>Handbook Perkuliahan</i></p>	5%
4	Mahasiswa diharapkan mampu mengevaluasi efektivitas metode pengolahan makanan terhadap retensi nutrisi menggunakan kriteria ilmiah.	<ol style="list-style-type: none"> 1.Metode pengolahan makanan yang tepat dipilih berdasarkan kriteria ilmiah 2.Analisis retensi nutrisi setelah pengolahan makanan 3.Kemampuan menyusun laporan evaluasi 	<p>Kriteria: sesuai rubrik penilaian</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif</p>	Pembelajaran berbasis masalah.	Diskusi daring tentang studi kasus pengolahan makanan dan retensi nutrisi	<p>Materi: Pengertian retensi nutrisi, Metode pengolahan makanan yang mempengaruhi retensi nutrisi, Kriteria ilmiah dalam mengevaluasi metode pengolahan makanan</p> <p>Pustaka: <i>Handbook Perkuliahan</i></p>	5%
5	Mahasiswa diharapkan mampu menciptakan resep inovatif yang memenuhi standar gizi tinggi dan sesuai dengan tren konsumsi masyarakat saat ini, serta menerapkan riset terapan untuk inovasi metode pembelajaran kejuruan dan teknologi yang relevan dengan industri.	<ol style="list-style-type: none"> 1.Kreativitas dalam menciptakan resep 2.Kesesuaian dengan standar gizi 3.Relevansi dengan tren konsumsi 4.Penerapan riset terapan 	<p>Kriteria: sesuai rubrik penilaian</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif</p>	Pembelajaran Berbasis Proyek.	Diskusi Forum Online, Pengembangan Resep Inovatif	<p>Materi: Standar Gizi Tinggi, Tren Konsumsi Masyarakat, Inovasi Resep, Riset Terapan dalam Pembelajaran Kejuruan</p> <p>Pustaka: <i>Handbook Perkuliahan</i></p>	5%
6	Mahasiswa diharapkan mampu menciptakan resep inovatif yang memenuhi standar gizi tinggi dan sesuai dengan tren konsumsi masyarakat saat ini.	<ol style="list-style-type: none"> 1.Kreativitas dalam menciptakan resep 2.Kesesuaian dengan standar gizi 3.Relevansi dengan tren konsumsi 	<p>Kriteria: sesuai rubrik penilaian</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Portofolio</p>	Pembelajaran Berbasis Proyek.	Diskusi daring tentang konsep resep inovatif, Pembuatan video tutorial resep inovatif	<p>Materi: Prinsip Gizi Tinggi, Tren Konsumsi Masyarakat, Inovasi dalam Pembuatan Resep</p> <p>Pustaka: <i>Handbook Perkuliahan</i></p>	5%
7	Mahasiswa diharapkan mampu menganalisis secara komprehensif pengaruh bahan makanan lokal terhadap nilai gizi dan penerimaan konsumen, serta mampu mengaitkan hal tersebut dengan pengetahuan ilmiah yang relevan.	<ol style="list-style-type: none"> 1.Analisis pengaruh bahan makanan lokal terhadap nilai gizi 2.Menganalisis faktor-faktor yang memengaruhi penerimaan konsumen 3.Mengaitkan analisis dengan pengetahuan ilmiah 	<p>Kriteria: sesuai rubrik penilaian</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif</p>	Diskusi kelompok dan presentasi.	Diskusi daring tentang contoh analisis bahan makanan lokal yang mempengaruhi nilai gizi, Menyusun portofolio hasil analisis faktor penerimaan konsumen	<p>Materi: Pengaruh bahan makanan lokal terhadap nilai gizi, Faktor-faktor yang memengaruhi penerimaan konsumen, Pengetahuan ilmiah terkait</p> <p>Pustaka: <i>Handbook Perkuliahan</i></p>	5%
8	Mahasiswa diharapkan mampu mengevaluasi dan menganalisis keterkaitan antara diet tradisional dengan modern dalam konteks nutrisi dan kesehatan, serta mampu menyusun rekomendasi diet yang seimbang dan sesuai dengan kebutuhan individu.	<ol style="list-style-type: none"> 1.Perbandingan antara diet tradisional dan modern 2.Analisis dampak diet terhadap kesehatan 3.Rekomendasi diet yang seimbang 	<p>Kriteria: sesuai rubrik penilaian</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	Pembelajaran berbasis diskusi dan studi kasus.	Diskusi daring tentang perbandingan diet tradisional dan modern, Penyusunan portofolio analisis dampak diet terhadap kesehatan	<p>Materi: Perbedaan diet tradisional dan modern, Dampak diet terhadap kesehatan, Strategi menggabungkan elemen-elemen diet</p> <p>Pustaka: <i>Handbook Perkuliahan</i></p>	25%

9	Mahasiswa diharapkan mampu menganalisis secara komprehensif pengaruh bahan makanan lokal terhadap nilai gizi dan penerimaan konsumen, serta mampu mengaitkan hal tersebut dengan penyelesaian permasalahan kompleks yang khas di program S2 Pendidikan Teknologi Kejuruan.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Analisis keterkaitan bahan makanan lokal dengan nilai gizi 2. Pemahaman terhadap penerimaan konsumen terhadap produk makanan 	Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif, Tes	Pembelajaran berbasis masalah.	Diskusi daring tentang analisis pengaruh bahan makanan lokal terhadap nilai gizi dan penerimaan konsumen	Materi: Konsep nilai gizi dalam bahan makanan lokal, Faktor-faktor yang memengaruhi penerimaan konsumen, Metode analisis pengaruh bahan makanan terhadap nilai gizi Pustaka: Handbook Perkuliahan	5%
10	Mahasiswa diharapkan mampu mengevaluasi dampak teknik kuliner modern terhadap kualitas dan keamanan pangan dengan kemampuan kognitif pada level Mengevaluasi dalam Taksonomi Bloom.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pemahaman konsep teknik kuliner modern 2. Kemampuan menganalisis dampak teknik kuliner terhadap kualitas pangan 3. Kemampuan mengevaluasi keamanan pangan hasil teknik kuliner modern 	Bentuk Penilaian : Tes	Diskusi kelompok dan studi kasus.	Diskusi daring tentang studi kasus dampak teknik kuliner modern	Materi: Pengenalan teknik kuliner modern, Dampak teknik kuliner terhadap kualitas pangan, Aspek keamanan pangan dalam penggunaan teknik kuliner modern Pustaka: Handbook Perkuliahan	0%
11	Mahasiswa diharapkan mampu menciptakan metode baru dalam mengajar gizi kuliner yang efektif untuk meningkatkan pemahaman mahasiswa.	<ol style="list-style-type: none"> 1. inovatif dalam menciptakan metode pembelajaran 2. mampu menerapkan riset terapan dalam pembelajaran gizi kuliner 	Kriteria: sesuai rubrik penilaian Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif	Diskusi kelompok, studi kasus, presentasi.	Diskusi daring tentang ide metode pembelajaran baru, Penyusunan proposal inovasi pembelajaran gizi kuliner	Materi: Pentingnya inovasi dalam pembelajaran gizi kuliner, Langkah-langkah menciptakan metode pembelajaran yang efektif, Penerapan riset terapan dalam pembelajaran Pustaka: Handbook Perkuliahan	5%
12	Mahasiswa diharapkan mampu menganalisis studi kasus terkait kegagalan aplikasi gizi dalam kuliner, serta dapat memberikan solusi berbasis penelitian yang relevan dan inovatif.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Analisis Studi Kasus 2. Solusi Berbasis Penelitian 3. Kreativitas dalam Pemecahan Masalah 	Kriteria: sesuai rubrik penilaian Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif	Pembelajaran Berbasis Masalah.	Diskusi Online tentang Analisis Kasus Gizi, Penyusunan Solusi Berbasis Penelitian dalam Kelompok	Materi: Studi Kasus Kegagalan Aplikasi Gizi dalam Kuliner, Metode Analisis Penelitian, Penerapan Solusi Berbasis Penelitian Pustaka: Handbook Perkuliahan	5%
13	Mahasiswa diharapkan dapat mengevaluasi keterkaitan antara diet tradisional dengan modern dalam konteks nutrisi dan kesehatan dengan kemampuan kognitif pada level Mengevaluasi (C5) dalam Taksonomi Bloom.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Analisis perbedaan diet tradisional dan modern 2. Evaluasi dampak diet tradisional dan modern terhadap kesehatan 3. Pemahaman manfaat dan risiko diet tradisional dan modern 	Kriteria: sesuai rubrik penilaian Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif, Penilaian Portofolio	Diskusi kelompok dan presentasi.	Diskusi daring tentang perbedaan diet tradisional dan modern, Penyusunan portofolio analisis dampak diet tradisional dan modern	Materi: Perbedaan diet tradisional dan modern, Dampak diet tradisional dan modern terhadap kesehatan, Manfaat dan risiko diet tradisional dan modern Pustaka: Handbook Perkuliahan	5%

14	Mahasiswa diharapkan mampu menciptakan panduan diet khusus berbasis budaya lokal yang mempertimbangkan aspek sosiokultural dan nutrisi dengan baik.	1.Panduan diet mencerminkan budaya lokal 2.Panduan diet memperhitungkan aspek sosiokultural 3.Panduan diet memenuhi kebutuhan nutrisi	Kriteria: sesuai rubrik penilaian Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif	Diskusi kelompok dan studi kasus.	Diskusi daring tentang penerapan panduan diet berbasis budaya lokal	Materi: Budaya lokal dalam panduan diet, Aspek sosiokultural dalam merancang diet, Nutrisi yang dibutuhkan dalam panduan diet Pustaka: <i>Handbook Perkuliahan</i>	5%
15	Mahasiswa diharapkan mampu menerapkan riset terapan untuk inovasi metode pembelajaran kejuruan dan teknologi yang relevan dengan industri kuliner.	1.teknologi kuliner 2.inovasi metode pembelajaran 3.riset terapan	Kriteria: sesuai rubrik penilaian Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Pembelajaran kolaboratif, studi kasus, diskusi kelompok.	Diskusi daring tentang penerapan teknologi dalam pengembangan produk kuliner sehat	Materi: Pengembangan produk kuliner sehat, Teknologi dalam industri kuliner, Inovasi metode pembelajaran Pustaka: <i>Handbook Perkuliahan</i>	0%
16		1.efektivitas metode pengolahan makanan 2.retensi nutrisi 3.kriteria ilmiah	Kriteria: sesuai rubrik penilaian Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	.		Materi: Pustaka: <i>Handbook Perkuliahan</i>	10%

Rekap Persentase Evaluasi : Project Based Learning

No	Evaluasi	Persentase
1.	Aktifitas Partisipasif	52.5%
2.	Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	35%
3.	Penilaian Portofolio	5%
4.	Tes	2.5%
		95%

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 prodinya 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.
- 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.
- 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.

Koordinator Program Studi S2
Pendidikan Teknologi Dan
Kejuruan



Prof. Dr. Ir. Achmad Imam
Agung, M.Pd.
NIDN 0018066802

UPM Program Studi S2
Pendidikan Teknologi Dan
Kejuruan



Dr. Farid Baskoro, S.T., M.T.
NIDN 0023058603

File PDF ini digenerate pada tanggal 4 April 2025 Jam 00:09 menggunakan aplikasi RPS-OBE SiDia Unesa

