



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																																
Dasar Boga		8321102138	Mata Kuliah Wajib Program Studi	T=2	P=0	ECTS=3.18	1	6 Desember 2025																																
OTORISASI		Pengembang RPS		Koordinator RMK			Koordinator Program Studi																																	
				SRI HANDAJANI																																	
Model Pembelajaran	Project Based Learning																																							
Capaian Pembelajaran (CP)	CPL-PRODI yang dibebankan pada MK																																							
	CPL-5	Mampu mengkreasikan karya dalam bidang tata boga berbasis kearifan lokal yang berwawasan kewirausahaan																																						
	CPL-8	Mampu memahami konsep-konsep ilmu dalam bidang tata boga																																						
	Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)																																							
	Matrik CPL - CPMK																																							
		<table><tr><td>CPMK</td><td>CPL-5</td><td>CPL-8</td></tr></table>							CPMK	CPL-5	CPL-8																													
	CPMK	CPL-5	CPL-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></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	Materi kuliah terdiri pemahaman dan penguasaan pengelolaan makanan adekuat untuk keluarga. Pembahasan meliputi konsep makanan, hubungan makanan dengan kehidupan manusia, konsep tatanan pangan dan implementasinya pada penyelenggaraan makanan, bahan makanan berkualitas, perlakuan awal pada bahan makanan, pola hidangan, menu sehatseimbang dan proses memasak. (maksud dan bahan kajian)perkuliahan dg cara apa dan penilaian dg cara apa?																																							
Pustaka	Utama :																																							
	1. Kristiastuti, D, Sulandari, L dan Winarni, A. 2011. Buku Pegangan Kuliah Mahasiswa Dasar Tata Laksana Boga. Surabaya: Unesa University Press. 2. Allan, Cameron. 1978.Food and Cooking. Singapore: Federal Publishing. 3. Freeland-Graves, Janne Himmich & Pecham, Gladys. 1987.Foundation of Food Preparation. New York: Macmillan Pub Co. 4. Soedarmo, Poerwo. 1991.Ilmu Gizi. Jakarta: Dian Rakyat.																																							
	Pendukung :																																							
Dosen Pengampu	Dra. Lucia Tri Pangesthi, M.Pd. Dr. Hj. Sri Handajani, S.Pd., M.Kes. Nurul Farikhatir Rizkiyah, 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							0%																																	
2							0%																																	

3							0%
4							0%
5							0%
6							0%
7							0%
8							0%
9							0%
10							0%
11							0%
12							0%
13	Mampu membuat hidangan dari Kota Mojokerto, Jombang, Kertosono, Nganjuk, Kota Kediri, Kediri, Blitar, Tulungagung, Trenggalek	1.Mampu menjelaskan prosedur pembuatan hidangan dari Kota Mojokerto, Jombang, Kertosono, Nganjuk, Kota Kediri, Kediri, Blitar, Tulungagung, Trenggalek, 2.Mampu menerapkan keselamatan kerja dalam membuat hidangan dari Kota Mojokerto, Jombang, Kertosono, Nganjuk, Kota Kediri, Kediri, Blitar,	Kriteria: 1.Rubrik penilaian unjuk kerja: 2.1. Jika bahan dan jumlah sesuai teknik perlakuan awal tepat teknik memasak tepat distribusi tenaga dan waktu sesuai perencanaan memiliki bobot 100 3.2. Jika salah satu unsur tidak dipenuhi memiliki bobot 90 4.3. Jika dua unsur tidak dipenuhi memiliki bobot 80 5.4. Jika tiga unsur tidak dipenuhi memiliki bobot 70 6.5. Jika lebih dari tiga unsur tidak dipenuhi memiliki bobot 60	Praktik Terbimbing 2 X 50			0%
14							0%
15							0%
16	Ujian Sumatif	Menyerahkan hasil tugas & hasil ujian tertulis	Kriteria: Terlampir	Ujian tertulis bisan tatap muka langsungn bisa online 2 X 50			0%

Rekap Persentase Evaluasi : Project Based Learning

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.