

Dosen Pengampu		Nugrahani Astuti, S.Pd., M.Pd. Hidayatun Muyasyaroh, S.Pi., M.T.P.					
Mg Ke-	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)	Penilaian		Bentuk 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 menjelaskan sejarah dan filosofi makanan Jawa Timur	1. Menjelaskan periode sejarah perkembangan makanan Jawa Timur 2. Menjelaskan faktor budaya, sosial, dan agama yang mempengaruhi filosofi makanan Jawa Timur 3. Menjelaskan makna simbolik dalam makanan tradisional Jawa Timur 4. Menjabarkan contoh konkret makanan Jawa Timur yang memiliki nilai sejarah dan filosofi	Kriteria: Penilaian Otentik Bentuk Penilaian : Aktivitas Partisipatif	• Kuliah • Presentasi • Diskusi, tanya jawab • Tugas non tes: Membuat makalah dan ppt materi presentasi 3 X 50	Asinkronus : menyusun makalah dan materi presentasi	Materi: Sejarah kuliner, keragaman daerah dan filosofi makanan Jawa Timur Pustaka: <i>Kristiastuti, Dwi. 2015. Bahan Ajar Pengelolaan Makanan Indonesia.</i>	5%
2	Mahasiswa mampu mengidentifikasi keragaman makanan Jawa Timur	1. Mengidentifikasi macam-macam makanan pokok dari berbagai daerah di Jawa Timur 2. Mengelompokkan makanan berdasarkan kategorinya (makanan pokok, lauk pauk, sayur dan sup, minuman dan jajanan) 3. Menjelaskan karakteristik khas tiap kategori makanan Jawa Timur	Kriteria: Penilaian otentik Bentuk Penilaian : Penilaian Portofolio	• Kuliah • Presentasi • Diskusi, tanya jawab • Tugas non tes: Membuat makalah dan ppt materi presentasi 3 X 50	Asinkronus : menyusun makalah dan materi presentasi	Materi: Klasifikasi makanan Jawa Timur berdasarkan pola menu dan pola makan masyarakat Jawa Timur Pustaka: <i>Kristiastuti, Dwi. 2015. Bahan Ajar Pengelolaan Makanan Indonesia.</i> Materi: Karakteristik hidangan Jawa Timur Pustaka: <i>Kristiastuti, Dwi. 2015. Bahan Ajar Pengelolaan Makanan Indonesia.</i>	5%
3	Menganalisis Konsep dasar makanan Pokok masyarakat Jawa Timur dan jenis-jenis makanan pokok	Mendesripsikan Konsep dasar makanan Pokok masyarakat Jawa Timur dan jenis-jenis makanan pokok	Kriteria: Penilaian otentik Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	• Kuliah • Presentasi • Diskusi, tanya jawab • Tugas non tes: Membuat makalah dan ppt materi presentasi 3 X 50	Asinkronus : menyusun makalah dan materi presentasi	Materi: Konsep dasar makanan Pokok masyarakat Jawa Timur dan jenis-jenis makanan pokok Pustaka: <i>Kristiastuti, Dwi. 2015. Bahan Ajar Pengelolaan Makanan Indonesia.</i>	5%
4	Mampu mengolah hidangan pokok berbungkus daun	1. Mampu mengolah hidangan pokok berbungkus daun (lontong, ketupat, sumpil) 2. Mampu menyajikan hidangan pokok berbungkus daun (lontong, ketupat, sumpil)	Kriteria: Sesuai rubrik penilaian Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Praktik / Unjuk Kerja	• Kuliah • Praktik • Diskusi, tanya jawab • Tugas non tes: Membuat laporan hasil praktik 3 X 50	Asinkronus : menyusun laporan hasil praktik	Materi: Hidangan pokok berbungkus daun (lontong, ketupat, sumpil) Pustaka: <i>Kristiastuti, Dwi. 2015. Bahan Ajar Pengelolaan Makanan Indonesia.</i>	5%

5	Mampu menjelaskan konsep dasar lauk dan jenis-jenis lauk dari daging, ayam, ikan & seafood, telur khas Jawa Timur	1.Menganalisis konsep dasar lauk pauk khas Jawa Timur 2.Mengidentifikasi jenis-jenis lauk dari daging, ayam, ikan & seafood, telur khas Jawa Timur	Kriteria: Penilaian otentik Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Praktik / Unjuk Kerja	• Kuliah • Presentasi • Diskusi, tanya jawab • Tugas non tes: Membuat makalah dan ppt materi presentasi 3 X 50	Asinkronus : menyusun makalah dan materi presentasi	Materi: Konsep dasar lauk dan jenis-jenis lauk dari daging, ayam, ikan & seafood, telur khas Jawa Timur Pustaka: <i>Kristiastuti, Dwi. 2015. Bahan Ajar Pengelolaan Makanan Indonesia.</i>	5%
6	Mampu menjelaskan konsep dasar hidangan sayuran & sup tradisional khas Jawa timur	1.Menjelaskan konsep dasar hidangan sayuran & sup tradisional khas Jawa Timur 2.Mengidentifikasi jenis hidangan sayuran & sup tradisional khas Jawa Timur	Kriteria: Penilaian otentik Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif	• Kuliah • Presentasi • Diskusi, tanya jawab • Tugas non tes: Membuat makalah dan ppt materi presentasi 3 X 50	Asinkronus : menyusun makalah dan materi presentasi	Materi: Konsep dasar hidangan sayuran & sup tradisional khas Jawa Timur Pustaka: <i>Kristiastuti, Dwi. 2015. Bahan Ajar Pengelolaan Makanan Indonesia.</i>	5%
7	UTS	1.7.1 Mampu menjawab soal dengan baik dan benar 2.7.2 Mampu menganalisis soal dan menjawab dengan tepat	Kriteria: 1.1. Jika semua soal pilihan ganda dijawab dengan benar memiliki bobot 50 2.2. Jika satu jawaban essay benar memiliki bobot 10 Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif		Ujian Tertulis 3 x 50	Materi: Ujian Pustaka: <i>Kristiastuti, Dwi. 2015. Bahan Ajar Pengelolaan Makanan Indonesia.</i>	10%
8	Mampu mengolah hidangan berbasis beras/ nasi/mie/umbi	1.8.1 Mampu mengolah hidangan berbasis beras/ nasi/mie/umbi 2.8.2 Mampu menyiapkan peralatan dan bahan untuk mengolah hidangan berbasis beras/ nasi/mie/umbi	Kriteria: Sesuai rubrik penilaian Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	• Kuliah • Praktik • Diskusi, tanya jawab • Tugas non tes: Membuat laporan hasil praktik 3 X 50	Asinkronus : Menyusun laporan hasil praktik	Materi: Lontong, ketupat, tiwul, empok, nasi jagung, mie, nasi goreng , dll Pustaka: <i>Kristiastuti, Dwi. 2015. Bahan Ajar Pengelolaan Makanan Indonesia.</i>	5%
9	Mengolah lauk berbasis daging, ayam, ikan & seafood, telur	1.Mengolah hidangan komersial berbasis daging, ayam, ikan & seafood, dan telur 2.Menyajikan hidangan komersial berbasis daging, ayam, ikan & seafood, dan telur	Kriteria: Sesuai rubrik penilaian Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	• Kuliah • Praktik • Diskusi, tanya jawab • Tugas non tes: Membuat laporan hasil praktik 3 X 50	Asinkronus : Menyusun laporan hasil praktik	Materi: Hidangan komersial berbasis daging, ayam, ikan & seafood, dan telur Pustaka: <i>Kristiastuti, Dwi. 2015. Bahan Ajar Pengelolaan Makanan Indonesia.</i>	5%
10	Mengolah hidangan sayuran & sup tradisional	1.Mengolah hidangan komersial berbasis hidangan sayuran & sup tradisional 2.Menyajikan hidangan komersial berbasis hidangan sayuran & sup tradisional	Kriteria: Sesuai rubrik penilaian Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	• Kuliah • Praktik • Diskusi, tanya jawab • Tugas non tes: Membuat laporan hasil praktik 3 X 50	Asinkronus : Menyusun laporan hasil praktik	Materi: Hidangan komersial berbasis hidangan sayuran & sup tradisional Pustaka: <i>Kristiastuti, Dwi. 2015. Bahan Ajar Pengelolaan Makanan Indonesia.</i>	5%

11	Mengolah hidangan sepinggan khas Jawa Timur	1.Mengolah hidangan sepinggan komersial khas Jawa Timur 2.Menyajikan hidangan sepinggan komersial khas Jawa Timur	Kriteria: Sesuai rubrik penilaian Bentuk Penilaian : Praktik / Unjuk Kerja	• Kuliah • Praktik • Diskusi, tanya jawab • Tugas non tes: Membuat laporan hasil praktik 3 X 50	Asinkronus : Menyusun laporan hasil praktik	Materi: Hidangan sepinggan komersial khas Jawa Timur Pustaka: <i>Kristiastuti, Dwi. 2015. Bahan Ajar Pengelolaan Makanan Indonesia.</i>	5%
12	Mengembangkan inovasi makanan khas Jawa Timur berbasis bahan tertentu (menyesuaikan Tema cipta karya)	1.Menginovasikan makanan Jawa Timur dengan fusion food nusantara 2.Penyusunan proposal perencanaan tentang makanan Jawa Timur dengan fusion food nusantara 3.Mendiskusikan proposal perencanaan tentang makanan Jawa Timur dengan fusion food nusantara	Kriteria: Sesuai rubrik penilaian Bentuk Penilaian : Praktik / Unjuk Kerja	• Kuliah • Praktik • Diskusi, tanya jawab • Tugas non tes: Membuat proposal rencana resep 3 X 50	Asinkronus : menyusun proposal resep	Materi: Fusion food nusantara (menyesuaikan Tema cipta karya) Pustaka: <i>Kristiastuti, Dwi. 2015. Bahan Ajar Pengelolaan Makanan Indonesia.</i>	5%
13	Mengembangkan inovasi makanan khas Jawa Timur berbasis bahan tertentu (menyesuaikan Tema cipta karya)	1.Menginovasikan makanan Jawa Timur dengan fusion food nusantara 2.Mengolah makanan Jawa Timur dengan fusion food nusantara 3.Menyajiakn makanan Jawa Timur dengan fusion food nusantara	Kriteria: Sesuai rubrik penilaian Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	• Kuliah • Praktik • Diskusi, tanya jawab • Tugas non tes: Membuat proposal rencana resep 3 X 50	Asinkronus : menyusun proposal resep	Materi: Fusion food nusantara (menyesuaikan Tema cipta karya) Pustaka: <i>Kristiastuti, Dwi. 2015. Bahan Ajar Pengelolaan Makanan Indonesia.</i>	5%
14	Mengolah dan menggelar hasil inovasi makanan khas Jawa Timur	Mengolah dan menggelar hasil inobvasi makanan khas Jawa Timur	Kriteria: 1.Mempresentasikan dengan baik dan tepat 100 2.Mempresentasikan kurang tepat 85 Bentuk Penilaian : Penilaian Portofolio	Menggelar hasil inovasi diskusi dan tanya jawab 3 X 50		Materi: Mengolah dan menggelar hasil inovasi makanan khas Jawa Timur Pustaka: <i>Kristiastuti, Dwi. 2015. Bahan Ajar Pengelolaan Makanan Indonesia.</i>	5%
15	Mengolah dan menggelar hasil inovasi makanan khas Jawa Timur	1.Mengolah dan menggelar hasil inobvasi makanan khas Jawa Timur 2.14.3 Mampu membuat hidangan dari Kota Malang, Kab Malang, Kota Batu 3.14.4 Mampu menyajikan hidangan dari Kota Malang, Kab Malang, Kota Batu 4.14.5 Mampu mengevaluasi hasil praktik hidangan dari Kota Malang, Kab Malang, Kota Batu	Kriteria: 1.Mempresentasikan dengan baik dan tepat 100 2.Mempresentasikan kurang tepat 80 Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Penilaian Portofolio	Menggelar hasil inovasi diskusi dan tanya jawab 3 X 50		Materi: Mengolah dan menggelar hasil inovasi makanan khas Jawa Timur Pustaka: <i>Kristiastuti, Dwi. 2015. Bahan Ajar Pengelolaan Makanan Indonesia.</i>	5%
16	UAS	Presentasi	Kriteria: Sesuai rubrik penilaian Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Presentasi hasil dan evaluasi 3 x 50		Materi: Ujian Pustaka: <i>Kristiastuti, Dwi. 2015. Bahan Ajar Pengelolaan Makanan Indonesia.</i>	20%

Rekap Persentase Evaluasi : Project Based Learning

No	Evaluasi	Persentase
1.	Aktifitas Partisipatif	22.5%
2.	Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	50%
3.	Penilaian Portofolio	12.5%
4.	Praktik / Unjuk Kerja	15%
		100%

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. **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.
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.