

	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																																								
Seni Kuliner	8321103113	Mata Kuliah Pilihan Program Studi	T=1	P=2	ECTS=4.77	2 1 Juli 2024																																								
OTORISASI	Pengembang RPS		Koordinator RMK		Koordinator Program Studi																																									
	Dr. Sri handajani, S.Pd., M.Kes; Febriani Lukitasari, M.Pd; Nurul Farikhatir Rizkiyah, M.Pd.		Dr. Hj. Sri Handajani, S.Pd., M.Kes.		SRI HANDAJANI																																									
Model Pembelajaran	Project Based Learning																																													
Capaian Pembelajaran (CP)	CPL-PRODI yang dibebankan pada MK																																													
	CPL-2	Menunjukkan karakter tangguh, kolaboratif, adaptif, inovatif, inklusif, belajar sepanjang hayat, dan berjiwa kewirausahaan																																												
	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-8	Mampu memahami konsep-konsep ilmu dalam bidang tata boga																																												
	Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)																																													
	CPMK - 1	Mahasiswa mampu menganalisis konsep dasar seni kuliner, prinsip dan unsur desain serta implementasinya sesuai dengan industri kuliner																																												
	CPMK - 2	Mahasiswa mampu menganalisis dan menerapkan konsep merangkai bunga sesuai dengan kebutuhan industri kuliner																																												
	CPMK - 3	Mahasiswa mampu menganalisis dan menerapkan konsep merangkai bucket snack sesuai dengan kebutuhan industri kuliner																																												
	CPMK - 4	Mampu menganalisis dan menerapkan konsep garnish dan food plating																																												
	CPMK - 5	Mahasiswa mampu menganalisis dan menerapkan konsep mengukir buah sesuai dengan kebutuhan industri kuliner																																												
	CPMK - 6	Mahasiswa mampu menganalisis dan menerapkan konsep jelly art sesuai dengan kebutuhan industri kuliner																																												
	CPMK - 7	Mahasiswa mampu menganalisis dan menerapkan konsep wadah lipatan daun untuk hantaran sesuai dengan kebutuhan industri kuliner																																												
	CPMK - 8	Mahasiswa mampu menganalisis dan menerapkan konsep food model dari clay sesuai dengan kebutuhan industri kuliner																																												
	CPMK - 9	Mahasiswa mampu membuat final project sesuai dengan pembagian tema yang diberikan sesuai dengan kebutuhan industri kuliner																																												
	Matrik CPL - CPMK																																													
		<table border="1"> <tr> <th>CPMK</th> <th>CPL-2</th> <th>CPL-3</th> <th>CPL-8</th> </tr> <tr> <td>CPMK-1</td> <td>✓</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>CPMK-2</td> <td></td> <td>✓</td> <td></td> </tr> <tr> <td>CPMK-3</td> <td>✓</td> <td>✓</td> <td>✓</td> </tr> <tr> <td>CPMK-4</td> <td></td> <td></td> <td>✓</td> </tr> <tr> <td>CPMK-5</td> <td>✓</td> <td>✓</td> <td>✓</td> </tr> <tr> <td>CPMK-6</td> <td>✓</td> <td>✓</td> <td>✓</td> </tr> <tr> <td>CPMK-7</td> <td>✓</td> <td>✓</td> <td>✓</td> </tr> <tr> <td>CPMK-8</td> <td>✓</td> <td>✓</td> <td>✓</td> </tr> <tr> <td>CPMK-9</td> <td></td> <td>✓</td> <td></td> </tr> </table>					CPMK	CPL-2	CPL-3	CPL-8	CPMK-1	✓			CPMK-2		✓		CPMK-3	✓	✓	✓	CPMK-4			✓	CPMK-5	✓	✓	✓	CPMK-6	✓	✓	✓	CPMK-7	✓	✓	✓	CPMK-8	✓	✓	✓	CPMK-9		✓	
	CPMK	CPL-2	CPL-3	CPL-8																																										
	CPMK-1	✓																																												
	CPMK-2		✓																																											
	CPMK-3	✓	✓	✓																																										
CPMK-4			✓																																											
CPMK-5	✓	✓	✓																																											
CPMK-6	✓	✓	✓																																											
CPMK-7	✓	✓	✓																																											
CPMK-8	✓	✓	✓																																											
CPMK-9		✓																																												
Matrik CPMK pada Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)																																														

		<table><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></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	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																✓																																																																																																																																																																												
Deskripsi Singkat MK	Materi kuliah terdiri dari konsep dasar seni kuliner, unsur dan prisip desain serta implementasinya pada seni dekorasi boga yakni dekorasi merangkai bunga, membuat garnish, menghias makanan (plating), mengukir buah (fruits carving), membuat macam-macam lipatan daun untuk hantaran, merangkai bucket snack, jelly art,dan food model dari clay.																																																																																																																																																																																											
Pustaka	Utama :																																																																																																																																																																																											
	1. Atisah Sipahelut, Petrussumadi, 1991. Dasar-Dasar Disain.Jakarta : Depdikbud 2. Clifton,Claire, 1988, The Art of Food. New Jersey : Wellflect Press 3. Allen, D. (2018). The Art of Plating: Techniques and Inspirations from the World's Best Chefs. Harper Design. 4. Brown, A. (2019). Food Presentation Secrets: Styling Techniques of Professionals. Firefly Books. 5. Ciletti, E. (2016). Design Fundamentals for the Culinary Arts. Bloomsbury Publishing. 6. Gisslen, W. (2021). Professional Cooking (10th ed.). Wiley. 7. Huber, B. (2020). The Art of Garnishing: Techniques & Presentation Ideas for Elevating Your Meals. Chronicle Books. 8. Meilach, D. Z. (2019). Fruit and Vegetable Carving: Mastering the Art of Decorative Garnishing. Fox Chapel Publishing. 9. Peterson, J. (2017). The New Book of Garnishing: Creative Techniques for Fruits, Vegetables, and Flowers. Schiffer Publishing. 10. Riley, H. (2018). Floral Arrangements for Culinary Arts: A Guide to Edible Bouquets and Garnishing Techniques. Creative Press. 11. Smith, K. (2022). Food Styling and Photography: Creating Stunning Visual Presentations. Rockport Publishers. 12. Yamamoto, T. (2021). Food Model Art: Creating Realistic Culinary Displays with Clay and Resin. Japan Art Publishing.																																																																																																																																																																																											
	Pendukung :																																																																																																																																																																																											
Dosen Pengampu	Dr. Hj. Sri Handajani, S.Pd., M.Kes. Febriani Lukitasari, S.Pd., M.Pd. 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	Mahasiswa mampu memahami konsep dasar seni kuliner, prinsip dan unsur desain serta implementasinya	1.Memahami konsep dasar seni kuliner 2.Mendeskripsikan prinsip dan unsur desain serta implementasinya pada bidang kuliner	Kriteria: Penilaian didapat jika mengerjakan LKM sesuai dengan rubrik penilaian yang ada Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif	Diskusi, dan tanya jawab 3 X 50		Materi: konsep dasar seni kuliner, prinsip dan unsur desain serta implementasinya Pustaka: Atisah Sipahelut, Petrussumadi, 1991. Dasar-Dasar Disain.Jakarta : Depdikbud Materi: konsep dasar seni kuliner, prinsip dan unsur desain serta implementasinya Pustaka: Clifton,Claire, 1988, The Art of Food. New Jersey : Wellflect Press	5%																																																																																																																																																																																					

2	Mahasiswa mampu memahami konsep merangkai bunga sesuai kebutuhan industri kuliner	1.Memahami pengertian merangkai bunga 2.Mendeskripsikan fungsi merangkai bunga 3.Mengklasifikasikan bentuk rangkaian bunga 4.Menjelaskan bahan yang dibutuhkan dalam merangkai bunga 5.Memahami alat yang digunakan untuk merangkai bunga 6.Memahami kriteria hasil rangkaian bunga	Kriteria: Rubrik Penilaian Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif, Penilaian Portofolio	Diskusi, tanya jawab, mengerjakan tugas 3 X 50		Materi: Merangkai Bunga Pustaka: <i>Clifton, Claire, 1988, The Art of Food. New Jersey : Wellflect Press</i> Materi: Merangkai Bunga Pustaka: Riley, H. (2018). <i>Floral Arrangements for Culinary Arts: A Guide to Edible Bouquets and Garnishing Techniques. Creative Press.</i>	5%
3	Memiliki keterampilan praktek merangkai bunga sesuai dengan model rangkaian yang telah direncanakan	1.Terampil merangkai bunga sesuai dengan model yang dipilih 2.Dapat menjelaskan kriteria hasil praktek dengan tepat	Kriteria: Rubrik Penilaian Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Praktek dan presentasi, diskusi,dan tanya jawab 3 X 50		Materi: praktek merangkai bunga Pustaka: <i>Clifton, Claire, 1988, The Art of Food. New Jersey : Wellflect Press</i> Materi: Merangkai Bunga Pustaka: Riley, H. (2018). <i>Floral Arrangements for Culinary Arts: A Guide to Edible Bouquets and Garnishing Techniques. Creative Press.</i>	5%
4	Mampu menganalisis konsep merangkai bucket snack	1.Menjelaskan pengertian merangkai bucket snack 2.Sejarah dekorasi merangkai bucket snack 3.Peralatan dan bahan untuk merangkai bucket snack 4.Menjelaskan macam-macam model rangkaian bucket snack serta langkah-langkah merangkainya 5.Menjelaskan teknik merangkai bucket snack	Kriteria: Rubrik Penilaian Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif, Penilaian Portofolio	Presentasi, diskusi,dan tanya jawab, penugasan 6 X 50		Materi: bucket snack Pustaka: <i>Clifton, Claire, 1988, The Art of Food. New Jersey : Wellflect Press</i> Materi: bucket snack Pustaka: Brown, A. (2019). <i>Food Presentation Secrets: Styling Techniques of Professionals. Firefly Books.</i>	5%
5	Memiliki keterampilan praktek merangkai bucket snack sesuai dengan model rangkaian yang telah direncanakan	1.Terampil merangkai bucket snack 2.Mampu mengevaluasi kriteria hasil bucket snack	Kriteria: Rubrik Penilaian Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Presentasi, diskusi,dan tanya jawab, penugasan dan melakukan praktek. 6 X 50		Materi: bucket snack Pustaka: <i>Clifton, Claire, 1988, The Art of Food. New Jersey : Wellflect Press</i> Materi: bucket snack Pustaka: Brown, A. (2019). <i>Food Presentation Secrets: Styling Techniques of Professionals. Firefly Books.</i>	5%

6	Menguasai konsep dasar tentang garnish dan food plating	1.Menjelaskan pengertian garnish 2.Menjelaskan syarat-syarat garnish 3.Menjelaskan bahan membuat garnish 4.Menjelaskan teknik membuat garnish 5.Menjelaskan pengertian food plating 6.Menjelaskan jenis-jenis food plating 7.Memahami teknik-food plating 8.Menjelaskan bahan food plating 9.Mendeskripsikan alat untuk garnish dan food plating 10.Menjabarkan kriteria hasil garnish dan food plating	Kriteria: Rubrik Penilaian Bentuk Penilaian : Penilaian Portofolio	Presentasi, diskusi,dan tanya jawab, tugas 3 X 50		Materi: food plating Pustaka: <i>Allen, D. (2018). The Art of Plating: Techniques and Inspirations from the World's Best Chefs. Harper Design.</i> Materi: food plating and garnish Pustaka: <i>Brown, A. (2019). Food Presentation Secrets: Styling Techniques of Professionals. Firefly Books.</i> Materi: garnish Pustaka: <i>Huber, B. (2020). The Art of Garnishing: Techniques & Presentation Ideas for Elevating Your Meals. Chronicle Books.</i> Materi: garnish Pustaka: <i>Peterson, J. (2017). The New Book of Garnishing: Creative Techniques for Fruits, Vegetables, and Flowers. Schiffer Publishing.</i>	5%
---	---	--	---	--	--	--	----

7	Terampil membuat garnish dan food plating	1. Terampil membuat garnish dan food plating 2. Mampu menganalisis kriteria hasil garnish dan food plating	Kriteria: Rubrik Penilaian Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Presentasi, diskusi, dan tanya jawab, praktik 3 X 50		Materi: food plating Pustaka: Allen, D. (2018). <i>The Art of Plating: Techniques and Inspirations from the World's Best Chefs</i> . Harper Design. Materi: food plating and garnish Pustaka: Brown, A. (2019). <i>Food Presentation Secrets: Styling Techniques of Professionals</i> . Firefly Books. Materi: garnish Pustaka: Huber, B. (2020). <i>The Art of Garnishing: Techniques & Presentation Ideas for Elevating Your Meals</i> . Chronicle Books. Materi: garnish Pustaka: Peterson, J. (2017). <i>The New Book of Garnishing: Creative Techniques for Fruits, Vegetables, and Flowers</i> . Schiffer Publishing.	5%
8	Mampu menganalisis konsep mengukir buah	1. Menjelaskan pengertian mengukir buah 2. Menjelaskan tujuan dan manfaat mengukir buah 6.2 Memahami syarat memilih buah yang baik untuk di ukir 6.3 Menyebutkan peralatan yang digunakan untuk mengukir buah 6.4 Memahami langkah-langkah membuat ukir buah 6.5 Mengidentifikasi cara menyimpan hasil ukir buah	Kriteria: Rubrik Penilaian Bentuk Penilaian : Penilaian Portofolio	ceramah, diskusi, tanya jawab 3 X 50		Materi: curving Pustaka: Meilach, D. Z. (2019). <i>Fruit and Vegetable Carving: Mastering the Art of Decorative Garnishing</i> . Fox Chapel Publishing. Materi: fruit curving Pustaka: Clifton, Claire, 1988, <i>The Art of Food</i> . New Jersey : Wellfleet Press	5%
9	Mampu menerapkan membuat ukir buah	1. Membuat ukir buah 2. Memilih peralatan membuat ukir buah 3. Menyiapkan bahan untuk ukir buah 4. Menerapkan berbagai macam bentuk ukir buah pada semangka dan pepaya 5. Menerapkan Langkah-langkah membuat ukir buah 6. Menerapkan kriteria membuat ukir buah	Kriteria: Rubrik Penilaian Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Praktik langsung, diskusi, tanya jawab, penugasan dan latihan 3 X 50		Materi: vegetable curving Pustaka: Meilach, D. Z. (2019). <i>Fruit and Vegetable Carving: Mastering the Art of Decorative Garnishing</i> . Fox Chapel Publishing.	5%

10	Mampu menganalisis konsep dasar jelly art	1.Mendefinisikan pengertian jelly art 2.Menyebutkan bahan dan alat yang dibutuhkan untuk membuat jelly art 3.Menyebutkan macam-macam jelly art 4.Mengidentifikasi prosedur membuat jelly art 5.Menganalisis kriteria membuat jelly art	Kriteria: Rubrik Penilaian Bentuk Penilaian : Penilaian Portofolio	Presentasi, diskusi,tanya jawab, penugasan dan latihan 3 X 50		Materi: jelly art Pustaka: Brown, A. (2019). <i>Food Presentation Secrets: Styling Techniques of Professionals</i> . Firefly Books. Materi: jelly art Pustaka: Peterson, J. (2017). <i>The New Book of Garnishing: Creative Techniques for Fruits, Vegetables, and Flowers</i> . Schiffer Publishing.	5%
11	Mampu menerapkan membuat jelly art	1.Mampu menerapkan kriteria hasil jelly art 2.Mampu memilih bahan dan alat pembuatan jelly art 3.Mampu menerapkan teknik dalam pembuatan jelly art	Kriteria: Rubrik Penilaian Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Praktik langsung, diskusi,tanya jawab, penugasan dan latihan 3 X 50		Materi: jelly art Pustaka: Brown, A. (2019). <i>Food Presentation Secrets: Styling Techniques of Professionals</i> . Firefly Books. Materi: jelly art Pustaka: Peterson, J. (2017). <i>The New Book of Garnishing: Creative Techniques for Fruits, Vegetables, and Flowers</i> . Schiffer Publishing.	5%
12	Mampu menganalisis konsep wadah lipatan daun untuk hantaran sesuai kebutuhan industri kuliner	1.Mendefinisikan wadah lipatan daun 2.Menjelaskan macam-macam wadah lipatan daun 3.Menjelaskan bahan dalam membuat wadah lipatan daun 4.Menjelaskan alat yang digunakan dalam wadah lipatan daun 5.Menjelaskan cara menyimpan hasil wadah lipatan daun 6.Menjelaskan kriteria hasil wadah lipatan daun	Kriteria: Rubrik Penilaian Bentuk Penilaian : Penilaian Portofolio, Praktik / Unjuk Kerja	Diskusi, konsultasi dan presentasi 3 X 50		Materi: lipatan daun Pustaka: Allen, D. (2018). <i>The Art of Plating: Techniques and Inspirations from the World's Best Chefs</i> . Harper Design. Materi: lipatan daun Pustaka: Clifton, Claire, 1988, <i>The Art of Food</i> . New Jersey : Wellfleet Press	5%
13	Mampu menerapkan membuat lipatan daun untuk wadah hantaran	1. Mendemonstrasikan prosedur membuat lipatan wadah lipatan daun 2.Menyiapkan bahan untuk membuat wadah lipatan daun 3.Memilih peralatan untuk membuat wadah lipatan daun 4.Menerapkan kriteria wadah lipatan daun yang sesuai dengan kriteria yang baik sesuai standar maupun dalam kesempatan khusus	Kriteria: Rubrik Penilaian Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Praktik terbimbing, diskusi, tanya jawab		Materi: lipatan daun Pustaka: Peterson, J. (2017). <i>The New Book of Garnishing: Creative Techniques for Fruits, Vegetables, and Flowers</i> . Schiffer Publishing.	5%

14	Mampu menganalisis konsep food model dari clay	1. Menjelaskan pengertian food model 2. Mengklasifikasikan bentuk-bentuk food model 3. Membedakan ciri-ciri bahan untuk membuat food model 4. Mengidentifikasi peralatan untuk membuat food model 5. Menjelaskan prosedur membuat food model dari clay tepung	Kriteria: Rubrik Penilaian Bentuk Penilaian : Penilaian Portofolio	Diskusi, tanya jawab konsultasi, dan presentasi 3 X 50		Materi: food model clay Pustaka: Yamamoto, T. (2021). <i>Food Model Art: Creating Realistic Culinary Displays with Clay and Resin</i> . Japan Art Publishing.	5%
15	Memiliki keterampilan membuat food model dari clay	Mampu menerapkan pembuatan food model clay	Kriteria: Nilai penuh diperoleh apabila mengerjakan semua soal dengan benar Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Diskusi, konsultasi, dan presentasi, praktik langsung 3 X 50		Materi: food model clay Pustaka: Yamamoto, T. (2021). <i>Food Model Art: Creating Realistic Culinary Displays with Clay and Resin</i> . Japan Art Publishing.	5%
16	Final Project sesuai dengan tema	a. Terampil Membuat Food Model sesuai desain yang sudah dirancang b. Terampil melakukan evaluasi hasil praktek c. Terampil berkemas dengan baik dan benar	Kriteria: Rubrik Penilaian Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Praktek, Presentasi, diskusi dan evaluasi. 3 X 50		Materi: unsur desain Pustaka: Atisah Sipahelut, Petrussumadi, 1991. <i>Dasar-Dasar Disain</i> . Jakarta : Depdikbud	25%

Rekap Persentase Evaluasi : Project Based Learning

No	Evaluasi	Persentase
1.	Aktifitas Partisipatif	10%
2.	Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	60%
3.	Penilaian Portofolio	27.5%
4.	Praktik / Unjuk Kerja	2.5%
		100%

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.
- 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.

RPS ini telah divalidasi pada tanggal 31 Maret 2025

Koordinator Program Studi S1
Pendidikan Tata Boga



SRI HANDAJANI
NIDN 0010027105

UPM Program Studi S1
Pendidikan Tata Boga



NIDN 0012038901

File PDF ini digenerate pada tanggal 6 Desember 2025 Jam 14:05 menggunakan aplikasi RPS-OBE SiDia Unesa

