

	<b>Universitas Negeri Surabaya</b> <b>Fakultas Vokasi</b> <b>Program Studi D4 Tata Boga</b>						<b>Kode Dokumen</b>																																
<b>RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER</b>																																							
<b>MATA KULIAH (MK)</b>	<b>KODE</b>	<b>Rumpun MK</b>	<b>BOBOT (sks)</b>			<b>SEMESTER</b>	<b>Tgl Penyusunan</b>																																
MPK STr Tata Boga - Operasional Pengolahan Meat, Seafood, Poultry and Egg	6230503112		T=0	P=0	ECTS=0	6	11 November 2024																																
<b>OTORISASI</b>	<b>Pengembang RPS</b>		<b>Koordinator RMK</b>			<b>Koordinator Program Studi</b>																																	
	.....		.....			Lilis Sulandari, S.Pt., M.P.																																	
<b>Model Pembelajaran</b>	<b>Project Based Learning</b>																																						
<b>Capaian Pembelajaran (CP)</b>	<b>CPL-PRODI yang dibebankan pada MK</b>																																						
	<b>Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)</b>																																						
	<b>Matrik CPL - CPMK</b>																																						
	<table border="1" style="margin: auto;"> <tr> <td style="width: 100px; height: 30px;"></td> <td style="text-align: center;">CPMK</td> </tr> </table>								CPMK																														
	CPMK																																						
	<b>Matrik CPMK pada Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)</b>																																						
	<table border="1" style="margin: auto;"> <tr> <td rowspan="2" style="width: 50px; height: 20px;">CPMK</td> <td colspan="16" style="text-align: center;">Minggu Ke</td> </tr> <tr> <td style="width: 20px; height: 20px;">1</td> <td style="width: 20px; height: 20px;">2</td> <td style="width: 20px; height: 20px;">3</td> <td style="width: 20px; height: 20px;">4</td> <td style="width: 20px; height: 20px;">5</td> <td style="width: 20px; height: 20px;">6</td> <td style="width: 20px; height: 20px;">7</td> <td style="width: 20px; height: 20px;">8</td> <td style="width: 20px; height: 20px;">9</td> <td style="width: 20px; height: 20px;">10</td> <td style="width: 20px; height: 20px;">11</td> <td style="width: 20px; height: 20px;">12</td> <td style="width: 20px; height: 20px;">13</td> <td style="width: 20px; height: 20px;">14</td> <td style="width: 20px; height: 20px;">15</td> <td style="width: 20px; height: 20px;">16</td> </tr> </table>							CPMK	Minggu Ke																1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
CPMK	Minggu Ke																																						
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16																							
<b>Deskripsi Singkat MK</b>	Menguasai pengetahuan tentang konsep dasar dan prinsip-prinsip dalam pengetahuan bahan pangan hewani yang meliputi karakteristik, klasifikasi, kandungan gizi, kualitas, pemilihan, penyimpanan, dan cara penanganannya, dan mempunyai kemampuan merencanakan kebutuhan bahan sesuai standar porsi yang dibutuhkan untuk proses produksi industri jasa boga, serta mempunyai keterampilan mengolah bahan pangan hewani yang meliputi: daging (meat), Ikan (fish), unggas (poultry), dan telur (Egg). Proses pembelajaran menyesuaikan dengan kurikulum yang berlaku. Strategi pembelajaran dilakukan dengan menerapkan pendekatan konstruktivistik, kegiatan pembelajaran diberikan secara teori, praktik, dan pemberian tugas secara individu dan kelompok. Evaluasi dilakukan dengan presentasi, membuat laporan tertulis, membuat porto folio, dan tes kinerja.																																						
<b>Pustaka</b>	<b>Utama :</b>																																						
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cakrawati, Dewi dan NH, Mustika. 2014. Bahan Pangan, Gizi dan Kesehatan. Bandung: Alfabeta.</li> <li>2. Harvey Lang, Jennifer. 1988. Larousse Gastronomique . New York Publishers, Inc</li> <li>3. Gisslen, Wayne. 1983. Professional Cooking . Canada: John Wilrey &amp; Sons</li> <li>4. Jeanne Himich Freeland, Graves and Peckham, Gladys. 1987 . Foundations of Food Preparation. New York: Macmillan Publishing Co.</li> <li>5. Hendrasty, Henny Krissetiana. 2013. Pengemasan dan Penyimpanan Bahan Pangan. Jakarta: Graha Ilmu.</li> <li>6. Henricson, R.L. 1978. Meat, Poultry and Seafood Technology. Eglewood Cliff New York: Prentice Hall Inc.</li> <li>7. Kotschevar, H Lendal, Withrow, Diane. 2007. Management By Menu . American: John Wiley &amp; Sons</li> <li>8. Muchtadi, Tien R; Sugiyono; dan Ayustaningwarno, Fitriyono. 2016. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Bandung: Alfabeta.</li> <li>9. Nugraheni, Mutiara. 2016. Pengetahuan Bahan Pangan Hewani. Jakarta: Plantaxia.</li> <li>10. Simon, A. and Schuster. 2000. The Visual Food Encyclopedia. Canada: Macmillan Company.</li> <li>11. Warsito, Heri; Rindiani; dan Nurdyansyah, Fafa. 2015. Ilmu Bahan Makanan Dasar. Yogyakarta: Nuha Medika.</li> </ol>																																						
	<b>Pendukung :</b>																																						

Dosen Pengampu		Lilis Sulandari, S.Pt., M.P.					
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							0%
2							0%
3							0%
4							0%
5							0%
6							0%
7							0%
8							0%
9							0%
10							0%
11							0%
12							0%
13							0%
14							0%
15							0%
16							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 studinya 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. 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.