



**Universitas Negeri Surabaya
Fakultas Vokasi
Program Studi D4 Tata Boga**

Kode Dokumen

RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER

MATA KULIAH (MK)	KODE	Rumpun MK	BOBOT (sks)			SEMESTER	Tgl Penyusunan																																																												
MPK STR Tata Boga - Operasional Pengolahan Vegetables and Side Dish	6230502115	Mata Kuliah Wajib Program Studi	T=2	P=0	ECTS=3.18	6	5 Desember 2024																																																												
OTORISASI	Pengembang RPS		Koordinator RMK			Koordinator Program Studi																																																													
	Ita Fatkhur Romadhoni		Dra. Niken Purwidiani, M.Pd			LILIS SULANDARI																																																													
Model Pembelajaran	Project Based Learning																																																																		
Capaian Pembelajaran (CP)	CPL-PRODI yang dibebankan pada MK																																																																		
	CPL-7	Mampu menyusun menu, mengolah, mempresentasikan, dan menyimpan produk makanan, minuman atau masakan sesuai dengan standar yang berlaku (prosedur, kebersihan, sehat dan aman, inovatif, nilai estetika) dengan menerapkan K3 di lingkungan kerja, dengan memanfaatkan sumber daya secara efektif dan efisien																																																																	
	Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)																																																																		
	CPMK - 1	Mampu mengelola proses pengolahan vegetable dan side dish																																																																	
	Matrik CPL - CPMK																																																																		
		<table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <tr> <td style="width: 50%;">CPMK</td> <td style="width: 50%;">CPL-7</td> </tr> <tr> <td>CPMK-1</td> <td></td> </tr> </table>		CPMK	CPL-7	CPMK-1																																																													
CPMK	CPL-7																																																																		
CPMK-1																																																																			
	Matrik CPMK pada Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)																																																																		
		<table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <tr> <td rowspan="2" style="width: 10%;">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> <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> </table>																CPMK	Minggu Ke																1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	CPMK-1																
CPMK	Minggu Ke																																																																		
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16																																																			
CPMK-1																																																																			
Deskripsi Singkat MK	Memahami prosedur pengelolaan secara spesifik yang berlaku di cold kitchen yang bertugas untuk membuat aneka hidangan pendamping serta pengolahan aneka hidangan berbahan utama sayuran.																																																																		
Pustaka	Utama :	1. Akomodasi Perhotelan. (2013). Menata Perlengkapan (Room Floor Section). [Online]. Diakses dari https://akomodasiperhotelan.wordpress.com/2013/01/24/menata-perlengkapan-floor-section/ Kurniawan, Ari Fauzan. (2014). Pemanfaatan Education Hotel (Edotel) Sebagai Sumber Belajar Siswa Program Kompetensi Keahlian Akomodasi Perhotelan Di SMK Negeri 4 Yogyakarta. PTBB FT UNY, Yogyakarta, Indonesia Suwithi, Ni Wayan. (2008). Akomodasi Perhotelan Jilid 2. Jakarta: Depdiknas																																																																	
	Pendukung :																																																																		
Dosen Pengampu	Ita Fatkhur Romadhoni, S.Pd., M.Pd.																																																																		
Mg Ke-	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)	Penilaian		Bantu 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	Melakukan pekerjaan operasional Vegetables dan hidangan pendamping	Melakukan pekerjaan operasional Garmanger and Butcher	<p>Kriteria: Mampu melakukan pekerjaan operasional Garmanger and Butcher dengan benar sesuai SOP</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Penilaian Praktikum</p>	Praktek 10 x 8	konsultasi 1x50	<p>Materi: Praktek kerja industri</p> <p>Pustaka: <i>Akomodasi Perhotelan. (2013). Menata Perlengkapan (Room Floor Section). [Online]. Diakses dari https://akomodasiperhotelan.wordpress.com/...</i> <i>Kurniawan, Ari Fauzan. (2014). Pemanfaatan Education Hotel (Edotel) Sebagai Sumber Belajar Siswa Program Kompetensi Keahlian Akomodasi Perhotelan Di SMK Negeri 4 Yogyakarta. PTBB FT UNY, Yogyakarta, Indonesia</i> <i>Suwithi, Ni Wayan. (2008). Akomodasi Perhotelan Jilid 2. Jakarta: Depdiknas</i></p>	5%
2	Melakukan pekerjaan operasional Garmanger and Butcher	Melakukan pekerjaan operasional Garmanger and Butcher	<p>Kriteria: Mampu melakukan pekerjaan operasional vegetable dan side dish dengan benar sesuai SOP</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	Praktek 10 x 8		<p>Materi: Praktek kerja industri</p> <p>Pustaka: <i>Akomodasi Perhotelan. (2013). Menata Perlengkapan (Room Floor Section). [Online]. Diakses dari https://akomodasiperhotelan.wordpress.com/...</i> <i>Kurniawan, Ari Fauzan. (2014). Pemanfaatan Education Hotel (Edotel) Sebagai Sumber Belajar Siswa Program Kompetensi Keahlian Akomodasi Perhotelan Di SMK Negeri 4 Yogyakarta. PTBB FT UNY, Yogyakarta, Indonesia</i> <i>Suwithi, Ni Wayan. (2008). Akomodasi Perhotelan Jilid 2. Jakarta: Depdiknas</i></p>	5%
3	Melakukan pekerjaan operasional Garmanger and Butcher	Melakukan pekerjaan operasional vegetable dan side dish	<p>Kriteria: Mampu melakukan pekerjaan operasional vegetable dan side dish dengan benar sesuai SOP</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	Praktek 10 x 8		<p>Materi: Praktek kerja industri</p> <p>Pustaka: <i>Akomodasi Perhotelan. (2013). Menata Perlengkapan (Room Floor Section). [Online]. Diakses dari https://akomodasiperhotelan.wordpress.com/...</i> <i>Kurniawan, Ari Fauzan. (2014). Pemanfaatan Education Hotel (Edotel) Sebagai Sumber Belajar Siswa Program Kompetensi Keahlian Akomodasi Perhotelan Di SMK Negeri 4 Yogyakarta. PTBB FT UNY, Yogyakarta, Indonesia</i> <i>Suwithi, Ni Wayan. (2008). Akomodasi Perhotelan Jilid 2. Jakarta: Depdiknas</i></p>	5%
4	Melakukan pekerjaan operasional vegetable dan side dish	Melakukan pekerjaan operasional Garmanger and Butcher	<p>Kriteria: Mampu melakukan pekerjaan operasional Garmanger and Butcher dengan benar sesuai SOP</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Penilaian Portofolio, Penilaian Praktikum</p>	Praktek 10 x 8		<p>Materi: Praktek kerja industri</p> <p>Pustaka: <i>Akomodasi Perhotelan. (2013). Menata Perlengkapan (Room Floor Section). [Online]. Diakses dari https://akomodasiperhotelan.wordpress.com/...</i> <i>Kurniawan, Ari Fauzan. (2014). Pemanfaatan Education Hotel (Edotel) Sebagai Sumber Belajar Siswa Program Kompetensi Keahlian Akomodasi Perhotelan Di SMK Negeri 4 Yogyakarta. PTBB FT UNY, Yogyakarta, Indonesia</i> <i>Suwithi, Ni Wayan. (2008). Akomodasi Perhotelan Jilid 2. Jakarta: Depdiknas</i></p>	5%
5	Melakukan pekerjaan operasional Garmanger and Butcher	Melakukan pekerjaan operasional Garmanger and Butcher	<p>Kriteria: Mampu melakukan pekerjaan operasional Garmanger and Butcher dengan benar sesuai SOP</p> <p>Bentuk Penilaian : Praktik / Unjuk Kerja</p>	Praktek 10 x 8		<p>Materi: Praktek kerja industri</p> <p>Pustaka: <i>Akomodasi Perhotelan. (2013). Menata Perlengkapan (Room Floor Section). [Online]. Diakses dari https://akomodasiperhotelan.wordpress.com/...</i> <i>Kurniawan, Ari Fauzan. (2014). Pemanfaatan Education Hotel (Edotel) Sebagai Sumber Belajar Siswa Program Kompetensi Keahlian Akomodasi Perhotelan Di SMK Negeri 4 Yogyakarta. PTBB FT UNY, Yogyakarta, Indonesia</i> <i>Suwithi, Ni Wayan. (2008). Akomodasi Perhotelan Jilid 2. Jakarta: Depdiknas</i></p>	5%

6	Melakukan pekerjaan operasional Garmanger and Butcher	Melakukan pekerjaan operasional Garmanger and Butcher	<p>Kriteria: Mampu melakukan pekerjaan operasional Garmanger and Butcher dengan benar sesuai SOP</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	Praktek 10 x 8		<p>Materi: Praktek kerja industri</p> <p>Pustaka: <i>Akomodasi Perhotelan. (2013). Menata Perlengkapan (Room Floor Section). [Online]. Diakses dari https://akomodasiperhotelan.wordpress.com/...</i> <i>Kurniawan, Ari Fauzan. (2014). Pemanfaatan Education Hotel (Edotel) Sebagai Sumber Belajar Siswa Program Kompetensi Keahlian Akomodasi Perhotelan Di SMK Negeri 4 Yogyakarta. PTBB FT UNY, Yogyakarta, Indonesia</i> <i>Suwithi, Ni Wayan. (2008). Akomodasi Perhotelan Jilid 2. Jakarta: Depdiknas</i></p>	5%
7	Melakukan pekerjaan operasional Garmanger and Butcher	Melakukan pekerjaan operasional Garmanger and Butcher	<p>Kriteria: Mampu melakukan pekerjaan operasional Garmanger and Butcher dengan benar sesuai SOP</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Praktik / Unjuk Kerja</p>	Praktek 10 x 8		<p>Materi: Praktek kerja industri</p> <p>Pustaka: <i>Akomodasi Perhotelan. (2013). Menata Perlengkapan (Room Floor Section). [Online]. Diakses dari https://akomodasiperhotelan.wordpress.com/...</i> <i>Kurniawan, Ari Fauzan. (2014). Pemanfaatan Education Hotel (Edotel) Sebagai Sumber Belajar Siswa Program Kompetensi Keahlian Akomodasi Perhotelan Di SMK Negeri 4 Yogyakarta. PTBB FT UNY, Yogyakarta, Indonesia</i> <i>Suwithi, Ni Wayan. (2008). Akomodasi Perhotelan Jilid 2. Jakarta: Depdiknas</i></p>	5%
8	Melakukan pekerjaan operasional Garmanger and Butcher	Melakukan pekerjaan operasional Garmanger and Butcher	<p>Kriteria: Mampu melakukan pekerjaan operasional Garmanger and Butcher dengan benar sesuai SOP</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Praktik / Unjuk Kerja</p>	Praktek 10 x 8		<p>Materi: Praktek kerja industri</p> <p>Pustaka: <i>Akomodasi Perhotelan. (2013). Menata Perlengkapan (Room Floor Section). [Online]. Diakses dari https://akomodasiperhotelan.wordpress.com/...</i> <i>Kurniawan, Ari Fauzan. (2014). Pemanfaatan Education Hotel (Edotel) Sebagai Sumber Belajar Siswa Program Kompetensi Keahlian Akomodasi Perhotelan Di SMK Negeri 4 Yogyakarta. PTBB FT UNY, Yogyakarta, Indonesia</i> <i>Suwithi, Ni Wayan. (2008). Akomodasi Perhotelan Jilid 2. Jakarta: Depdiknas</i></p>	9%
9	Melakukan pekerjaan operasional Garmanger and Butcher	Melakukan pekerjaan operasional Garmanger and Butcher	<p>Kriteria: Mampu melakukan pekerjaan operasional Garmanger and Butcher dengan benar sesuai SOP</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	Praktek 10 x 8		<p>Materi: Praktek kerja industri</p> <p>Pustaka: <i>Akomodasi Perhotelan. (2013). Menata Perlengkapan (Room Floor Section). [Online]. Diakses dari https://akomodasiperhotelan.wordpress.com/...</i> <i>Kurniawan, Ari Fauzan. (2014). Pemanfaatan Education Hotel (Edotel) Sebagai Sumber Belajar Siswa Program Kompetensi Keahlian Akomodasi Perhotelan Di SMK Negeri 4 Yogyakarta. PTBB FT UNY, Yogyakarta, Indonesia</i> <i>Suwithi, Ni Wayan. (2008). Akomodasi Perhotelan Jilid 2. Jakarta: Depdiknas</i></p>	10%
10	Melakukan pekerjaan operasional Garmanger and Butcher	Melakukan pekerjaan operasional Garmanger and Butcher	<p>Kriteria: Mampu melakukan pekerjaan operasional Garmanger and Butcher dengan benar sesuai SOP</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Praktik / Unjuk Kerja</p>	Praktek 10 x 8		<p>Materi: Praktek kerja industri</p> <p>Pustaka: <i>Akomodasi Perhotelan. (2013). Menata Perlengkapan (Room Floor Section). [Online]. Diakses dari https://akomodasiperhotelan.wordpress.com/...</i> <i>Kurniawan, Ari Fauzan. (2014). Pemanfaatan Education Hotel (Edotel) Sebagai Sumber Belajar Siswa Program Kompetensi Keahlian Akomodasi Perhotelan Di SMK Negeri 4 Yogyakarta. PTBB FT UNY, Yogyakarta, Indonesia</i> <i>Suwithi, Ni Wayan. (2008). Akomodasi Perhotelan Jilid 2. Jakarta: Depdiknas</i></p>	10%

11	Melakukan pekerjaan operasional Garmanger and Butcher	Melakukan pekerjaan operasional Garmanger and Butcher	<p>Kriteria: Mampu melakukan pekerjaan operasional Garmanger and Butcher dengan benar sesuai SOP</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Praktik / Unjuk Kerja</p>	Praktek 10 x 8	<p>Materi: Praktek kerja industri</p> <p>Pustaka: <i>Akomodasi Perhotelan. (2013). Menata Perlengkapan (Room Floor Section). [Online]. Diakses dari https://akomodasiperhotelan.wordpress.com/...</i> <i>Kurniawan, Ari Fauzan. (2014). Pemanfaatan Education Hotel (Edotel) Sebagai Sumber Belajar Siswa Program Kompetensi Keahlian Akomodasi Perhotelan Di SMK Negeri 4 Yogyakarta. PTBB FT UNY, Yogyakarta, Indonesia</i> <i>Suwithi, Ni Wayan. (2008). Akomodasi Perhotelan Jilid 2. Jakarta: Depdiknas</i></p>	10%
12	Melakukan pekerjaan operasional Garmanger and Butcher	Melakukan pekerjaan operasional Garmanger and Butcher	<p>Kriteria: Mampu melakukan pekerjaan operasional Garmanger and Butcher dengan benar sesuai SOP</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Praktik / Unjuk Kerja</p>	Praktek 10 x 8	<p>Materi: Praktek kerja industri</p> <p>Pustaka: <i>Akomodasi Perhotelan. (2013). Menata Perlengkapan (Room Floor Section). [Online]. Diakses dari https://akomodasiperhotelan.wordpress.com/...</i> <i>Kurniawan, Ari Fauzan. (2014). Pemanfaatan Education Hotel (Edotel) Sebagai Sumber Belajar Siswa Program Kompetensi Keahlian Akomodasi Perhotelan Di SMK Negeri 4 Yogyakarta. PTBB FT UNY, Yogyakarta, Indonesia</i> <i>Suwithi, Ni Wayan. (2008). Akomodasi Perhotelan Jilid 2. Jakarta: Depdiknas</i></p>	5%
13	Melakukan pekerjaan operasional Garmanger and Butcher	Melakukan pekerjaan operasional Garmanger and Butcher	<p>Kriteria: Mampu melakukan pekerjaan operasional Garmanger and Butcher dengan benar sesuai SOP</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Praktik / Unjuk Kerja</p>	Praktek 10 x 8	<p>Materi: Praktek kerja industri</p> <p>Pustaka: <i>Akomodasi Perhotelan. (2013). Menata Perlengkapan (Room Floor Section). [Online]. Diakses dari https://akomodasiperhotelan.wordpress.com/...</i> <i>Kurniawan, Ari Fauzan. (2014). Pemanfaatan Education Hotel (Edotel) Sebagai Sumber Belajar Siswa Program Kompetensi Keahlian Akomodasi Perhotelan Di SMK Negeri 4 Yogyakarta. PTBB FT UNY, Yogyakarta, Indonesia</i> <i>Suwithi, Ni Wayan. (2008). Akomodasi Perhotelan Jilid 2. Jakarta: Depdiknas</i></p>	5%
14	Melakukan pekerjaan operasional Garmanger and Butcher	Melakukan pekerjaan operasional Garmanger and Butcher	<p>Kriteria: Mampu melakukan pekerjaan operasional Garmanger and Butcher dengan benar sesuai SOP</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Praktik / Unjuk Kerja</p>	Praktek 10 x 8	<p>Materi: Praktek kerja industri</p> <p>Pustaka: <i>Akomodasi Perhotelan. (2013). Menata Perlengkapan (Room Floor Section). [Online]. Diakses dari https://akomodasiperhotelan.wordpress.com/...</i> <i>Kurniawan, Ari Fauzan. (2014). Pemanfaatan Education Hotel (Edotel) Sebagai Sumber Belajar Siswa Program Kompetensi Keahlian Akomodasi Perhotelan Di SMK Negeri 4 Yogyakarta. PTBB FT UNY, Yogyakarta, Indonesia</i> <i>Suwithi, Ni Wayan. (2008). Akomodasi Perhotelan Jilid 2. Jakarta: Depdiknas</i></p>	5%
15	Melakukan pekerjaan operasional Garmanger and Butcher	Melakukan pekerjaan operasional Garmanger and Butcher	<p>Kriteria: Mampu melakukan pekerjaan operasional Garmanger and Butcher dengan benar sesuai SOP</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Praktik / Unjuk Kerja</p>	Praktek 10 x 8	<p>Materi: Praktek kerja industri</p> <p>Pustaka: <i>Akomodasi Perhotelan. (2013). Menata Perlengkapan (Room Floor Section). [Online]. Diakses dari https://akomodasiperhotelan.wordpress.com/...</i> <i>Kurniawan, Ari Fauzan. (2014). Pemanfaatan Education Hotel (Edotel) Sebagai Sumber Belajar Siswa Program Kompetensi Keahlian Akomodasi Perhotelan Di SMK Negeri 4 Yogyakarta. PTBB FT UNY, Yogyakarta, Indonesia</i> <i>Suwithi, Ni Wayan. (2008). Akomodasi Perhotelan Jilid 2. Jakarta: Depdiknas</i></p>	5%

16	Melakukan pekerjaan operasional Garmanger and Butcher	Melakukan pekerjaan operasional Garmanger and Butcher	Kriteria: Mampu melakukan pekerjaan operasional Garmanger and Butcher dengan benar sesuai SOP Bentuk Penilaian : Praktik / Unjuk Kerja, Tes	Praktek 10 x 8	Materi: Praktek kerja industri Pustaka: <i>Akomodasi Perhotelan. (2013). Menata Perlengkapan (Room Floor Section). [Online]. Diakses dari https://akomodasiperhotelan.wordpress.com/...</i> <i>Kurniawan, Ari Fauzan. (2014). Pemanfaatan Education Hotel (Edotel) Sebagai Sumber Belajar Siswa Program Kompetensi Keahlian Akomodasi Perhotelan Di SMK Negeri 4 Yogyakarta. PTBB FT UNY, Yogyakarta, Indonesia</i> <i>Suwithi, Ni Wayan. (2008). Akomodasi Perhotelan Jilid 2. Jakarta: Depdiknas</i>	5%
----	---	---	--	-------------------	--	----

Rekap Persentase Evaluasi : Project Based Learning

No	Evaluasi	Persentase
1.	Aktifitas Partisipatif	4.17%
2.	Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	52.84%
3.	Penilaian Portofolio	1.67%
4.	Penilaian Praktikum	4.17%
5.	Praktik / Unjuk Kerja	33.67%
6.	Tes	2.5%
		99.02%

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 prodi 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 tolak 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.

RPS ini telah divalidasi pada tanggal 25 Desember 2024

Koordinator Program Studi D4 Tata Boga

UPM Program Studi D4 Tata Boga



LILIS SULANDARI
NIDN 0020027407

