



**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																																																														
Operasional Kuliner Barat (Western)	99999440603061		T=3 P=0 ECTS=4.77	2	5 Juli 2024																																																														
OTORISASI	Pengembang RPS		Koordinator RMK		Koordinator Program Studi																																																														
		Lilis Sulandari, S.Pt., M.P.																																																														
Model Pembelajaran	Project Based Learning																																																																		
Capaian Pembelajaran (CP)	CPL-PRODI yang dibebankan pada MK																																																																		
	Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)																																																																		
	Matrik CPL - CPMK																																																																		
		<table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <tr> <td style="width: 10%;"></td> <td style="width: 10%; text-align: center;">CPMK</td> <td colspan="14"></td> </tr> </table>						CPMK																																																											
	CPMK																																																																		
	Matrik CPMK pada Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)																																																																		
		<table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <tr> <td style="width: 10%;"></td> <td style="width: 10%;"></td> <td colspan="14" style="text-align: center;">Minggu Ke</td> </tr> <tr> <td style="width: 10%;"></td> <td style="width: 10%;"></td> <td style="width: 5%;"></td> <td style="width: 5%;"></td> <td style="width: 5%;"></td> <td style="width: 5%;"></td> <td style="width: 5%;"></td> <td style="width: 5%;"></td> <td style="width: 5%;"></td> <td style="width: 5%;"></td> <td style="width: 5%;"></td> <td style="width: 5%;"></td> <td style="width: 5%;"></td> <td style="width: 5%;"></td> <td style="width: 5%;"></td> <td style="width: 5%;"></td> <td style="width: 5%;"></td> </tr> <tr> <td style="width: 10%;"></td> <td style="width: 10%;"></td> <td style="width: 5%; text-align: center;">1</td> <td style="width: 5%; text-align: center;">2</td> <td style="width: 5%; text-align: center;">3</td> <td style="width: 5%; text-align: center;">4</td> <td style="width: 5%; text-align: center;">5</td> <td style="width: 5%; text-align: center;">6</td> <td style="width: 5%; text-align: center;">7</td> <td style="width: 5%; text-align: center;">8</td> <td style="width: 5%; text-align: center;">9</td> <td style="width: 5%; text-align: center;">10</td> <td style="width: 5%; text-align: center;">11</td> <td style="width: 5%; text-align: center;">12</td> <td style="width: 5%; text-align: center;">13</td> <td style="width: 5%; text-align: center;">14</td> <td style="width: 5%; text-align: center;">15</td> <td style="width: 5%; text-align: center;">16</td> </tr> </table>																	Minggu Ke																																	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
		Minggu Ke																																																																	
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16																																																		
Deskripsi Singkat MK	Pengkajian konsep dan penerapan pengolahan hidangan Western populer mulai dari tahapan proses persiapan, pengolahan dan penyelesaian																																																																		
Pustaka	Utama :																																																																		
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Caserani, Kinton. 1982. Understanding Cooking . Hongkong:Wing King Tong 2. Gisslen, Wayne. 1983. Professional Cooking . Canada: John Wiley & Sons 3. Crawford, Rick Douglas. 2014. Opening and Operating a Retail Bakery . New Jersey: John Wiley & Sons. 4. Harvey Lang, Jennifer. 1988 . Larousse Gastronomique. New York: Publishers, Inc. 5. Kotschevar, H. Lendal, Withrow, Diane. 2007. Management By Menu . America: John Wilrey & Sons. 6. James, Wendy. Edden, Gill. Lorford, Grizelda. 1982 . Kitchen Techniques . London: Orbis Publishing 7. Jeanne Himich Freeland, Graves and Peckham, Gladys. 1987 . Foundations of Food Preparation. New York: Macmillan Publishing Co. 8. Mc. Williams, Margareth. 1985 . Food Fundamentals . New York: Macmillan Publishing Co. 9. Pauli, Eugen. 1989 . Classical Cooking The Modern Way . New York: Van Nostrand Reinhold 																																																																		
	Pendukung :																																																																		
Dosen Pengampu	Dra. Lucia Tri Pangesthi, M.Pd. Ila Huda Puspita Dewi, S.Pd., MM.Par. 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	Pemahaman konsep saus berbahan dasar kaldu putih dan coklat	1. Mendefinisikan pengertian saus dari bahan kaldu 2. Mengidentifikasi jenis-jenis saus dari bahan kaldu 3. Mengidentifikasi komponen saus dari bahan kaldu 4. Menjelaskan teknik pembuatan saus dari bahan kaldu 5. Menjelaskan penyajian saus dari bahan kaldu	Kriteria: Nilai penuh diperoleh apabila mengerjakan semua soal dengan benar	diskusi, tanya jawab, pemberian tugas, kooperatif 4 X 50			0%
2	Terampil mengolah dan menyajikan saus dari bahan kaldu	1. Menjelaskan prosedur pembuatan saus dari bahan kaldu 2. Menyiapkan bahan saus dari kaldu 3. Menyiapkan peralatan pembuatan saus dari bahan kaldu 4. Membuat saus dari bahan kaldu 5. Mengevaluasi saus dari bahan kaldu	Kriteria: Nilai penuh diperoleh apabila melakukan pembuatan saus dari kaldu sesuai dengan prosedur yang benar	Pembelajaran langsung, demomonstrasi, pemberian tugas 4 X 50			0%
3	Pemahaman konsep saus dari bahan dasar oil, butter dan milk	1. Mendefinisikan pengertian saus dari bahan dasar oil, butter dan milk 2. Mengidentifikasi jenis-jenis saus dari bahan dasar oil, butter dan milk 3. Mengidentifikasi komponen saus dari bahan dasar oil, butter dan milk 4. Menjelaskan teknik pembuatan saus dari bahan dasar oil, butter dan milk 5. Menyajikan saus dari bahan dasar oil, butter dan milk	Kriteria: Nilai penuh diperoleh apabila mengerjakan semua soal dengan benar	diskusi, tanya jawab, pemberian tugas, kooperatif 4 X 50			0%
4	Terampil mengolah dan menyajikan saus dari bahan dasar oil, butter dan milk	1. Menjelaskan prosedur pembuatan saus dari bahan oil, butter dan milk 2. Menyiapkan bahan saus dari oil, butter dan milk 3. Menyiapkan peralatan pembuatan saus dari bahan oil, butter dan milk 4. Membuat saus dari bahan oil, butter dan milk 5. Mengevaluasi saus dari bahan oil, butter dan milk	Kriteria: Nilai penuh diperoleh apabila melakukan pembuatan saus dari oil, butter dan milk sesuai dengan prosedur yang benar	Pembelajaran langsung, demomonstrasi, pemberian tugas 4 X 50			0%
5	Mampu memahami soup	1. Menjelaskan pengertian soup 2. Mengklasifikasikan soup 3. Menjelaskan komponen soup 4. Menjelaskan teknik pembuatan soup 5. Menjelaskan penyajian soup	Kriteria: Nilai penuh diperoleh apabila mengerjakan semua soal dengan benar	Kooperatif, diskusi, tanya jawab, pemberian tugas 4 X 50			0%
6	Terampil mengolah dan menyajikan soup	1. Menjelaskan prosedur pembuatan soup 2. Menyiapkan bahan soup 3. Menyiapkan peralatan pembuatan soup 4. Membuat soup 5. Mengevaluasi soup	Kriteria: Nilai penuh diperoleh apabila melakukan pembuatan soup sesuai dengan prosedur yang benar	Pembelajaran langsung, demomonstrasi, pemberian tugas 4 X 50			0%
7	Mampu memahami salad dan cocktail	1. Menjelaskan pengertian salad dan cocktail 2. Menjelaskan komponen salad dan cocktail 3. Menjelaskan teknik pembuatan salad dan cocktail 4. Menjelaskan penyajian salad dan cocktail	Kriteria: Nilai penuh diperoleh apabila mengerjakan semua soal dengan benar	Kooperatif, diskusi, tanya jawab, pemberian tugas 4 X 50			0%

8	UTS			4 X 50			0%
9	Terampil mengolah dan menyajikan salad dan cocktail	1. Menjelaskan prosedur pembuatan salad dan cocktail 2. Menyiapkan bahan salad dan cocktail 3. Menyiapkan peralatan pembuatan salad dan cocktail 4. Membuat salad dan cocktail 5. Mengevaluasi salad dan cocktail	Kriteria: Nilai penuh diperoleh apabila melakukan pembuatan salad dan cocktail dan sesuai dengan prosedur yang benar	Pembelajaran langsung, demomonstrasi, pemberian tugas 4 X 50			0%
10	Mampu memahami ragout dan sandwich	1. Menjelaskan pengertian salad dan cocktail 2. Menjelaskan komponen salad dan cocktail 3. Menjelaskan teknik pembuatan salad dan cocktail 4. Menjelaskan penyajian salad dan cocktail	Kriteria: Nilai penuh diperoleh apabila mengerjakan semua soal dengan benar	Kooperatif, diskusi, tanya jawab, pemberian tugas 4 X 50			0%
11	Terampil mengolah dan menyajikan ragout dan sandwich	1. Menjelaskan prosedur pembuatan ragout dan sandwich 2. Menyiapkan bahan ragout dan sandwich 3. Menyiapkan peralatan pembuatan ragout dan sandwich 4. Membuat ragout dan sandwich 5. Mengevaluasi ragout dan sandwich	Kriteria: Nilai penuh diperoleh apabila melakukan pembuatan ragout dan sandwich dan sesuai dengan prosedur yang benar	Pembelajaran langsung, demomonstrasi, pemberian tugas 4 X 50			0%
12	Mampu memahami main course	1. Menjelaskan pengertian main course 2. Menjelaskan komponen main course 3. Menjelaskan teknik pembuatan main course 4. Menjelaskan penyajian main course	Kriteria: Nilai penuh diperoleh apabila mengerjakan semua soal dengan benar	Kooperatif, diskusi, tanya jawab, pemberian tugas 4 X 50			0%
13	Terampil mengolah dan menyajikan main course dari main dish meat dan poultry	1. Menjelaskan prosedur pembuatan main course dari main dish meat dan poultry 2. Menyiapkan bahan main course dari main dish meat dan poultry 3. Menyiapkan peralatan pembuatan main course dari main dish meat dan poultry 4. Membuat main course dari main dish meat dan poultry 5. Mengevaluasi main course dari main dish meat dan poultry	Kriteria: Nilai penuh diperoleh apabila melakukan pembuatan main course dari main dish meat dan poultry dan sesuai dengan prosedur yang benar	Pembelajaran langsung, demomonstrasi, pemberian tugas 4 X 50			0%

14	Terampil mengolah dan menyajikan main course dari main dish fish/shellfish dan egg	1. Menjelaskan prosedur pembuatan main course dari main dish fish/shellfish dan egg 2. Menyiapkan bahan main course dari main dish meat dan poultry 3. Menyiapkan peralatan pembuatan main course dari main dish fish/shellfish dan egg 4. Membuat main course dari main dish fish/shellfish dan egg 5. Mengevaluasi main course dari main dish fish/shellfish dan egg	Kriteria: Nilai penuh diperoleh apabila melakukan pembuatan main course dari main dish fish/shellfish dan egg dan sesuai dengan prosedur yang benar	Pembelajaran langsung, demomonstrasi, pemberian tugas 4 X 50			0%
15	Terampil mengolah dan menyajikan dessert	1. Menjelaskan prosedur pembuatan dessert 2. Menyiapkan bahan dessert 3. Menyiapkan peralatan pembuatan dessert 4. Membuat dessert	Kriteria: Nilai penuh diperoleh apabila melakukan pembuatan dessert dan sesuai dengan prosedur yang benar	Pembelajaran langsung, demomonstrasi, pemberian tugas 4 X 50			0%
16	UAS			4 X 50			0%

Rekap Persentase Evaluasi : Project Based Learning

No	Evaluasi	Persentase
		0%

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-CP 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 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.
- 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.