

	Universitas Negeri Surabaya Fakultas Vokasi Program Studi D4 Tata Boga					Kode Dokumen																																								
	RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER																																													
MATA KULIAH (MK)		KODE	Rumpun MK	BOBOT (sks)		SEMESTER																																								
Operasional Pengolahan Bakery Pastry		6230502067	Mata Kuliah Wajib Program Studi	T=2	P=0	ECTS=3.18																																								
OTORISASI		Pengembang RPS		Koordinator RMK		Koordinator Program Studi																																								
						LILIS SULANDARI																																								
Model Pembelajaran	Project Based Learning																																													
Capaian Pembelajaran (CP)	CPL-PRODI yang dibebankan pada MK																																													
	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-4	Mengembangkan diri secara berkelanjutan dan berkolaborasi.																																												
	CPL-6	Mampu menerapkan multidisipliner ilmu dengan mengintegrasikan teknologi modern (IPTEKS) dalam menghasilkan produk seni kuliner, prototipe/desain produk, dan menyusun laporan pertanggungjawaban																																												
	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 memahami konsep dasar kue kontinental komersial di industri jasa boga																																												
	CPMK - 2	Mampu mengoperasikan peralatan produksi bakery dan pastry																																												
	CPMK - 3	Mampu memahami bahan pokok adonan																																												
	CPMK - 4	Mampu memahami bahan tambahan adonan																																												
	CPMK - 5	Mampu memahami konsep adonan batter																																												
	CPMK - 6	Mampu mengolah aneka produk batter																																												
	CPMK - 7	Mampu memahami konsep biscuit																																												
	Matrik CPL - CPMK																																													
		<table border="1"> <thead> <tr> <th>CPMK</th> <th>CPL-3</th> <th>CPL-4</th> <th>CPL-6</th> <th>CPL-7</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>CPMK-1</td> <td>✓</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>CPMK-2</td> <td></td> <td></td> <td>✓</td> <td>✓</td> </tr> <tr> <td>CPMK-3</td> <td>✓</td> <td></td> <td>✓</td> <td></td> </tr> <tr> <td>CPMK-4</td> <td>✓</td> <td></td> <td>✓</td> <td></td> </tr> <tr> <td>CPMK-5</td> <td></td> <td>✓</td> <td></td> <td>✓</td> </tr> <tr> <td>CPMK-6</td> <td></td> <td>✓</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>CPMK-7</td> <td></td> <td></td> <td>✓</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>					CPMK	CPL-3	CPL-4	CPL-6	CPL-7	CPMK-1	✓				CPMK-2			✓	✓	CPMK-3	✓		✓		CPMK-4	✓		✓		CPMK-5		✓		✓	CPMK-6		✓			CPMK-7			✓	
	CPMK	CPL-3	CPL-4	CPL-6	CPL-7																																									
	CPMK-1	✓																																												
CPMK-2			✓	✓																																										
CPMK-3	✓		✓																																											
CPMK-4	✓		✓																																											
CPMK-5		✓		✓																																										
CPMK-6		✓																																												
CPMK-7			✓																																											
Matrik CPMK pada Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)																																														

		<table><tr><td rowspan="2">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><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></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	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																																																																																																																																																										
Deskripsi Singkat MK	Mata kuliah ini merupakan pengkajian konsep dan penerapan berbagai adonan kue kontinental komersial. Pembahasan diawali dari konsep dasar kue kontinental, bahan dan alat dalam pembuatan adonan, klasifikasi adonan, proses pembuatan berbagai adonan kue kontinental, dan proses penyelesaian (finishing). PBM dilakukan dengan menerapkan pendekatan konstruktivistik dan praktik secara berkelompok dan diakhiri dengan uji kompetensi.																																																																																																																																																									
Pustaka	Utama :																																																																																																																																																									
	1. Annonymous. 2003. The Essence of Modern Bakery and Pastry Delicious. Jakarta:Trans. 2. Chung, Roy . 2002. US. Wheat Associates . Thailand. (Tidak dipublikasikan) 3. Crawford, Rick Douglas. 2014. Opening and Operating a Retail Bakery . New Jersey: John Wiley & Sons. 4. Gisslan, Wayne. 2005 . Proffesional Baking (Fourth Edition) . New York: John Wiley and Sons. 5. Harvey Lang, Jennifer. 1988 . Larousse Gastronomique. New York: Publishers, Inc. 6. Hawkins, Kathryn. 2012. Bread making: Self Sufficiency . London: New Holland Publishers Ltd. 7. Jeanne Himich Freeland, Graves and Peckham, Gladys. 1987 . Foundations of Food Preparation. New York:Macmillan Publishing Co. 8. Mc. Williams, Margaret. 1985 . Food Fundamentals . New York:John Wiley and Sons. 9. Masi, Noble. 2011. Baking Fundamentals . New York: Prentice Hall: Pearson 10.. The Culinary Institute of America. 2014. In the Hands of a Bakers . New Jersey: John Wiley & Sons. 11.. US. Wheat Association. 1983 . Pedoman Pembuatan Roti dan Kue . Jakarta: Djambatan 12.. Buku Ajar Bakery dan Pastry.																																																																																																																																																									
	Pendukung :																																																																																																																																																									
Dosen Pengampu	Dra. Lucia Tri Pangesthi, M.Pd. Ila Huda Puspita Dewi, S.Pd., MM.Par. Annisa Nur'aini, S.Pd., 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	Mampu memahami konsep dasar kue kontinental komersil di industri jasa boga	1.Menguraikan kronologis sejarah perkembangan bakery & pastry, 2. Mendeskripsikan definisi bakery dan pastry 3. Mengklasifikasi kan jenis-jenis adonan 4. Mengidentifikasi ciri-ciri setiap jenis adonan 5. Menggambarkan struktur organisasi dapur bakery dan pastry.	Kriteria: Nilai penuh diperoleh apabila mengerjakan semua soal dengan benar Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif	1. Ceramah 2. Diskusi 3. Tanya jawab 4. Penugasan mengerjakan LKM: Konsep dasar bakery dan pastry 5. Membaca modul: Konsep dasar Bakery dan pastry 2 X 50		Materi: Sejarah perkembangan bakery & pastry Pustaka: Gisslan, Wayne. 2005 . Proffesional Baking (Fourth Edition) . New York: John Wiley and Sons.	5%
2	Mampu mengoperasional kan peralatan produksi bakery dan pastry	1. Mendefinisikan pengertian peralatan bakery dan pastry 2. Mengklasifikasi-kan jenis-jenis peralatan bakery dan pastry 3. Menjelaskan fungsi peralatan bakery dan pastry 4. Menjelaskan cara mengoperasional kan peralatan bakery dan pastry	Kriteria: Nilai penuh diperoleh apabila mengerjakan semua soal dengan benar Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	1. Ceramah 2. Diskusi 3. Tanya jawab 4. Penugasan mengerjakan LKM tentang identifikasi peralatan pembuatan kue kontinental 5. Membaca modul: Peralatan bakery dan pastry 2 X 50		Materi: Materi Bakery Pastry Pustaka: Gisslan, Wayne. 2005 . Proffesional Baking (Fourth Edition) . New York: John Wiley and Sons.	5%

3	Mampu memahami bahan pokok adonan	1. Merndeskripsi kan pengertian bahan pokok 2. Mengklasifikasikan bahan pokok berdasarkan fungsi (bahan pembentuk kerangka kue, bahan pengempuk, bahan pemberi rasa, bahan pengembang) 3. Menyebutkan jenis-jenis bahan pokok adonan 4. Menyebutkan fungsi bahan pokok adonan 5. Menjelaskan cara penyimpanan bahan pokok adonan	Kriteria: Nilai penuh diperoleh apabila mengerjakan semua soal dengan benar Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	1. Ceramah 2. Diskusi 3. Tanya jawab 4. Penugasan mengerjakan LKM: identifikasi bahan dalam berbagai adonan kue kontinental 2 X 50		Materi: Pengetahuan Bahan Makanan Pustaka: <i>Mc. Williams, Margaret. 1985 . Food Fundamentals . New York: John Wiley and Sons.</i>	5%
4	Mampu memahami bahan tambahan adonan	1. Menjelaskan pengertian bahan tambahan, 2. Mengklasifikasi kan bahan tambahan adonan (bahan pengisi, bahan penutup/topping, bahan perasa dan aroma, bahan pewarna, bahan pengembang, bahan pengemulsi, bahan pengempuk) 3. Menyebutkan jenis-jenis bahan tambahan adonan 4. Menyebutkan fungsi bahan tambahan adonan 5. Menjelaskan cara penyimpanan bahan tambahan	Kriteria: Nilai penuh diperoleh apabila mengerjakan semua soal dengan benar Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Penilaian Portofolio	1. Ceramah 2. Diskusi 3. Tanya jawab 4. Penugasan mengerjakan LKM: identifikasi bahan dalam berbagai adonan kue kontinental 5. Membaca modul: identifikasi bahan dalam berbagai adonan kue kontinental 2 X 50		Materi: Pengetahuan Bahan Makanan Pustaka: <i>Mc. Williams, Margaret. 1985 . Food Fundamentals . New York: John Wiley and Sons.</i>	5%
5	Mampu memahami konsep batter	1. Menjelaskan pengertian batter 2. Mengklasifikasikan adonan batter 3. Mengidentifikasi komponen batter 4. Menjelaskan prosedur pembuatan batter 5. Menjelaskan cara penyajian aneka produk batter	Kriteria: Nilai penuh diperoleh apabila mengerjakan semua soal dengan benar Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Penilaian Portofolio	1. Ceramah 2. Diskusi 3. Tanya jawab 4. Penugasan mengerjakan LKM: adonan batter 5. Membaca modul: adonan batter 2 X 50		Materi: Adonan Batter Pustaka: <i>Gisslan, Wayne. 2005 . Proffesional Baking (Fourth Edition) . New York: John Wiley and Sons.</i>	5%
6	Mampu mengolah aneka produk batter	1. Menyiapkan bahan batter 2. Menyiapkan peralatan pembuat adonan batter 3. Mengolah aneka produk adonan batter 4. Menyajikan aneka produk batter	Kriteria: 1. Membuat rencana kerja tertulis dengan benar memiliki bobot 10 2. Merencanakan dan menyiapkan bahan dan alat dengan benar memiliki bobot 10 3. Membuat adonan dengan prosedur yang benar memiliki bobot 50 4. Menyajikan hasil dengan mutu yang baik memiliki bobot 30 Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Penilaian Portofolio	1. Presentasi terkait LKM: adonan batter 2. Model pembelajaran langsung untuk melakukan praktik adonan batter: - Melakukan kegiatan memilih bahan pembuat produk batter - Melakukan kegiatan memilih peralatan pembuat produk batter - Membuat produk batter - Membuat laporan praktik batter 2 X 50		Materi: Adonan Batter Pustaka: <i>Gisslan, Wayne. 2005 . Proffesional Baking (Fourth Edition) . New York: John Wiley and Sons.</i>	7%

7	Mampu memahami konsep biscuit	1. Mendiskripsikan biscuit 2. Mengklasifikasikan biscuit 3. Mengidentifikasi komponen biscuit 4. Menjelaskan teknik pembuatan biscuit 5. Menjelaskan prosedur pembuatan biscuit	Kriteria: Nilai penuh diperoleh apabila mengerjakan semua soal dengan benar Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	1. Ceramah 2. Diskusi 3. Tanya jawab 4. Penugasan mengerjakan LKM: adonan biscuit 5. Membaca modul: adonan biscuit 2 X 50		Materi: Adonan Biskuit Pustaka: <i>Masi, Noble. 2011. Baking Fundamentals . New York: Prentice Hall: Pearson</i>	5%
8	Ujian Tengah Semester	1.Mampu memahami konsep dasar pastry bakery 2.Mampu memahami bahan dalam pembuatan bakery pastry 3.Mampu memahami peralatan dalam pembuatan bakery pastry 4.Mampu memahami adonan batter 5.Mampu memahami adonan cake	Kriteria: Skor 100 apabila menjawab semua pertanyaan dengan benar Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Penilaian Portofolio	Tes Individu 2 X 50		Materi: Pengetahuan Bahan Makanan Pustaka: <i>Mc. Williams, Margaret. 1985 . Food Fundamentals . New York:John Wiley and Sons.</i> Materi: Adonan Biskuit Pustaka: <i>Gisslan, Wayne. 2005 . Proffesional Baking (Fourth Edition) . New York: John Wiley and Sons.</i> Materi: Adonan Batter Pustaka: <i>Masi, Noble. 2011. Baking Fundamentals . New York: Prentice Hall: Pearson</i>	10%
9	Mampu mengolah aneka produk biscuit	1. Menyiapkan bahan biscuit 2. Menyiapkan peralatan pembuat adonan biscuit 3. Mengolah aneka produk adonan biscuit 4. Menyajikan aneka produk biscuit	Kriteria: 1.Membuat rencana kerja tertulis dengan benar memiliki bobot 10 2.Merencanakan dan menyiapkan bahan dan alat dengan benar memiliki bobot 10 3.Membuat adonan dengan prosedur yang benar memiliki bobot 50 4.Menyajikan hasil dengan mutu yang baik memiliki bobot 30 Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Penilaian Portofolio	Praktek Pengolahan Biscuit: Melakukan kegiatan memilih bahan pembuat produk biscuit - Melakukan kegiatan memilih peralatan pembuat produk biscuit - Membuat produk biscuit - Membuat laporan praktik biscuit 2 X 50		Materi: Adonan Biskuit Pustaka: <i>Masi, Noble. 2011. Baking Fundamentals . New York: Prentice Hall: Pearson</i>	7%
10	Mampu memahami konsep cake	1. Mendeskripsikan pengertian cake 2. Mengklasifikasikan cake 3. Mengidentifikasi komponen cake 4. Menjelaskan teknik pembuatan cake 5. Menjelaskan prosedur pembuatan cake berdasarkan	Kriteria: Nilai penuh diperoleh apabila mengerjakan semua soal dengan benar Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Konsultasi resep, membuat perencanaan praktek 2 X 50		Materi: Adonan Cake Pustaka: <i>Gisslan, Wayne. 2005 . Proffesional Baking (Fourth Edition) . New York: John Wiley and Sons.</i>	5%

11	Mampu mengolah aneka produk cake	1. Menyiapkan bahan cake 2. Menyiapkan peralatan pembuat adonan cake 3. Mengolah aneka produk adonan cake 4. Menyajikan aneka produk cake	Kriteria: 1. Membuat rencana kerja tertulis dengan benar memiliki bobot 10 2. Merencanakan dan menyiapkan bahan dan alat dengan benar memiliki bobot 10 3. Membuat adonan dengan prosedur yang benar memiliki bobot 50 4. Menyajikan hasil dengan mutu yang baik memiliki bobot 30 Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Penilaian Portofolio	1. Presentasi terkait LKM: adonan cake 2. Model pembelajaran langsung untuk melakukan praktik adonan cake : - Melakukan kegiatan memilih bahan pembuat produk cake - Melakukan kegiatan memilih peralatan pembuat produk cake - Membuat produk cake - Membuat laporan praktik cake 2 X 50		Materi: Adonan Cake Pustaka: Gisslan, Wayne. 2005 . <i>Proffesional Baking (Fourth Edition)</i> . New York: John Wiley and Sons.	7%
12	Mampu memahami konsep pastry	1. Mendeskripsikan pengertian pastry 2. Mengklasifikasikan pastry 3. Mengidentifikasi komponen pastry 4. Menjelaskan teknik pembuatan pastry 5. Menjelaskan prosedur pembuatan pastry	Kriteria: Nilai penuh diperoleh apabila mengerjakan semua soal dengan benar Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	1. Ceramah 2. Diskusi 3. Tanya jawab 4. Penugasan mengerjakan LKM: adonan pastry 5. Membaca modul: adonan pastry 2 X 50		Materi: Adonan Pastry Pustaka: Gisslan, Wayne. 2005 . <i>Proffesional Baking (Fourth Edition)</i> . New York: John Wiley and Sons.	5%
13	Mampu mengolah aneka produk pastry	1. Menyiapkan bahan pastry 2. Menyiapkan peralatan pembuat adonan pastry 3. Mengolah aneka produk adonan pastry 4. Menyajikan aneka produk pastry	Kriteria: 1. Membuat rencana kerja tertulis dengan benar memiliki bobot 10 2. Merencanakan dan menyiapkan bahan dan alat dengan benar memiliki bobot 10 3. Membuat adonan dengan prosedur yang benar memiliki bobot 50 4. Menyajikan hasil dengan mutu yang baik memiliki bobot 30 Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Penilaian Portofolio	1. Presentasi terkait LKM: adonan pastry 2. Model pembelajaran langsung untuk melakukan praktik adonan pastry : - Melakukan kegiatan memilih bahan pembuat produk pastry - Melakukan kegiatan memilih peralatan pembuat produk pastry - Membuat produk pastry - Membuat laporan praktik pastry 2 X 50		Materi: Adonan Pastry Pustaka: Gisslan, Wayne. 2005 . <i>Proffesional Baking (Fourth Edition)</i> . New York: John Wiley and Sons.	7%

14	Mampu memahami konsep bread dan danish pastry	1. Mendeskripsikan pengertian bread dan danish pastry 2. Mengklasifikasikan bread dan danish pastry 3. Mengidentifikasi komponen bread dan danish pastry 4. Menjelaskan teknik pembuatan bread dan danish pastry 5. Menjelaskan prosedur pembuatan bread dan danish pastry	Kriteria: Nilai penuh diperoleh apabila mengerjakan semua soal dengan benar Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	1. Ceramah 2. Diskusi 3. Tanya jawab 4. Penugasan mengerjakan LKM: adonan bread dan danish pastry 5. Membaca modul: adonan bread dan danish pastry 2 X 50		Materi: Adonan bread Pustaka: <i>Gisslan, Wayne. 2005. Professional Baking (Fourth Edition) . New York: John Wiley and Sons.</i>	5%
15	Mampu mengolah aneka produk bread dan danish pastry	1. Menyiapkan bahan bread dan danish pastry 2. Menyiapkan peralatan pembuat adonan bread dan danish pastry 3. Mengolah aneka produk adonan bread dan danish pastry 4. Menyajikan aneka produk bread dan danish pastry	Kriteria: 1. Membuat rencana kerja tertulis dengan benar memiliki bobot 10 2. Merencanakan dan menyiapkan bahan dan alat dengan benar memiliki bobot 10 3. Membuat adonan dengan prosedur yang benar memiliki bobot 50 4. Menyajikan hasil dengan mutu yang baik memiliki bobot 30 Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	1. Presentasi terkait LKM: adonan bread dan danish pastry 2. Model pembelajaran langsung untuk melakukan praktik adonan bread dan danish pastry: - Memilih bahan pembuat produk bread dan danish pastry - Memilih peralatan pembuat produk pastry dan danish pastry - Membuat produk bread dan danish pastry - Membuat laporan praktik bread dan danish pastry 2 X 50		Materi: Adonan bread Pustaka: <i>The Culinary Institute of America. 2014. In the Hands of a Bakers . New Jersey: John Wiley & Sons.</i>	7%
16	Ujian Akhir Semester	1. Mampu memahami adonan cake 2. Mampu memahami adonan pastry 3. Mampu memahami adonan bread	Kriteria: Skor 100 apabila menjawab semua pertanyaan dengan benar Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Penilaian Portofolio	2 X 50		Materi: Materi Bakery Pastry Pustaka: <i>Gisslan, Wayne. 2005. Professional Baking (Fourth Edition) . New York: John Wiley and Sons.</i>	10%

Rekap Persentase Evaluasi : Project Based Learning

No	Evaluasi	Persentase
1.	Aktifitas Partisipasi	18%
2.	Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	57%
3.	Penilaian Portofolio	25%
		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.

RPS ini telah divalidasi pada tanggal 24 Desember 2024

Koordinator Program Studi D4
Tata Boga



LILIS SULANDARI
NIDN 0020027407

UPM Program Studi D4 Tata
Boga



NIDN 0021046405

File PDF ini digenerate pada tanggal 31 Januari 2026 Jam 17:25 menggunakan aplikasi RPS-OBE SiDia Unesa

