



**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																																			
Pengetahuan Kuliner Barat (Western)	99999440601061		T=1 P=0 ECTS=1.59	2	5 Juli 2024																																			
OTORISASI	Pengembang RPS		Koordinator RMK		Koordinator Program Studi																																			
		Lilis Sulandari, S.Pt., M.P.																																			
Model Pembelajaran	Case Study																																							
Capaian Pembelajaran (CP)	CPL-PRODI yang dibebankan pada MK																																							
	Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)																																							
	Matrik CPL - CPMK																																							
	<table border="1" style="margin: 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: auto;"> <tr> <td style="width: 10%;"></td> <td style="width: 10%; text-align: center;">CPMK</td> <td colspan="15" style="text-align: center;">Minggu Ke</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td style="text-align: center;">1</td> <td style="text-align: center;">2</td> <td style="text-align: center;">3</td> <td style="text-align: center;">4</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">6</td> <td style="text-align: center;">7</td> <td style="text-align: center;">8</td> <td style="text-align: center;">9</td> <td style="text-align: center;">10</td> <td style="text-align: center;">11</td> <td style="text-align: center;">12</td> <td style="text-align: center;">13</td> <td style="text-align: center;">14</td> <td style="text-align: center;">15</td> <td style="text-align: center;">16</td> </tr> </table>						CPMK	Minggu Ke																	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
	CPMK	Minggu Ke																																						
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16																							
Deskripsi Singkat MK	Pengkajian konsep dasar makanan kontinental yang meliputi: peralatan dapur makanan kontinental, bumbu, termonologi, satuan ukuran internasional, pola menu, jenis-jenis hidangan dalam pola menu makanan kontinental, sauce sebagai pelengkap, organisasi dapur dan proses produksi makanan kontinental di dapur industri jasa boga dan terampil membuat produk makanan kontinental populer yang berorientasi pada standar operasional prosedur secara cerdas dan mandiri dengan mengacu pada tujuan pembelajaran dan memanfaatkan sumber belajar. Pembelajaran dilakukan dengan menerapkan pendekatan konstruktivistik. Kegiatan belajar diakhiri dengan praktik secara berkelompok dan uji kompetensi.																																							
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 Wilrey & Sons 3. Harvey Lang, Jennifer. 1988 . Larousse Gastronomique. New York: Publishers, Inc. 4. Kotschevar, H. Lendal, Withrow, Diane. 2007. Management By Menu . America: John Wilrey & Sons. 5. James, Wendy, Edden, Gill, Lorfod, Grizelda. 1982 . Kitchen Techniques . London: Orbis Publishing 6. Jeanne Himich Freeland, Graves and Peckham, Gladys. 1987 . Foundations of Food Preparation. New York: Macmillan Publishing Co. 7. Mc. Williams, Margareth. 1985 . Food Fundamentals . New York: Macmillan Publishing Co. 8. Pauli, Eugen. 1989 . Classical Cooking The Modern Way . New York: Van Nostrand Reinhold 9. Sackett, Lou., Pestka, Jaclyn., Wayne. Gisslen. 2010. Professional Garde Manger . New Jersey: John Wiley & Sons 																																							
	Pendukung :																																							
Dosen Pengampu	Dra. Lucia Tri Pangesthi, M.Pd. Ila Huda Puspita Dewi, S.Pd., MM.Par.																																							
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 makanan western	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menjelaskan sejarah perkembangan makanan Western 2. Menjelaskan pola menu makanan Western 3. Menjelaskan teknik penulisan menu Western 	Kriteria: Nilai penuh diperoleh apabila mengerjakan semua soal dengan benar	Pendekatan: Saintifik Model: PBL Metode: diskusi, tanya jawab, pemberian tugas, presentasi Penugasan/LKM: 1. Menyusun menu Western 2. Menulis menu Western 1 X 50			0%																																	

2	Mampu memahami bumbu dapur, terminologi dan satuan ukuran dalam makanan Western	1. Mendefinisikan pengertian bumbu makanan Western 2. Mengidentifikasi jenis-jenis bumbu makanan Western 3. Menjelaskan pengertian terminologi dapur makanan Western 4. Menjelaskan satuan ukuran metrik 5. Mengklasifikasikan satuan ukuran metrik	Kriteria: Nilai penuh diperoleh apabila mengerjakan semua soal dengan benar	Pendekatan: Sainifik Model: PBL Metode: diskusi, tanya jawab, pemberian tugas, presentasi Penugasan/LKM:1. Klasifikasi bumbu Makanan Western 2. Terminologi Makanan Western 1 X 50			0%
3	Mampu memahami saus dasar panas dan saus turunan untuk makanan Western	1. Menjelaskan pengertian saus dasar panas dalam penyajian makanan western 2. Menguraikan komponen saus 3. Mengklasifikasikan saus dasar makanan western 4. Menjelaskan teknik pembuatan saus 5. Mengidentifikasi saus turunan dari saus dasar	Kriteria: Nilai penuh diperoleh apabila mengerjakan semua soal dengan benar	Pendekatan: Sainifik Model: PBL Metode: Diskusi, tanya jawab, pemberian tugas, presentasi Penugasan/LKM: Klasifikasi secondary sauce dan Small sauce pada Makanan Western 1 X 50			0%
4	Mampu menguasai dan memahami sauce dalam makanan Western	1. Menjelaskan pengertian saus 2. Menguraikan komponen saus 3. Mengklasifikasikan saus makanan kontinental 4. Menjelaskan teknik pembuatan saus 5. Mengidentifikasi saus turunan dari saus dasar	Kriteria: Nilai penuh diperoleh apabila mengerjakan semua soal dengan benar	Pendekatan: Sainifik Model: PBL Metode: Diskusi, Tanya jawab, Pemberian tugas, presentasi Penugasan/LKM: Klasifikasi secondary sauce and small sauce pada makanan Western 1 X 50			0%
5	Mampu memahami konsep dasar cold appetizer	1. Menjelaskan konsep appetizer 2. Mengklasifikasikan jenis appetizer 3. Mengidentifikasi komponen cold appetizer 4. Menjelaskan prosedur atau teknik pembuatan cold appetizer 5. Menjelaskan cara penyajian cold appetizer	Kriteria: Nilai penuh diperoleh apabila sd semua pertanyaan dijawab dengan benar	Pendekatan: Sainifik Model: PBL Metode: Diskusi, Tanya jawab, Pemberian tugas, Presentasi Penugasan/LKM: Identifikasi jenis cold appetizer berdasarkan resep populer 1 X 50			0%
6	Mampu memahami konsep dasar cold appetizer	1. Menjelaskan konsep cold appetizer 2. Mengidentifikasi cold appetizer 3. Menjelaskan komponen bahan dari jenis-jenis cold appetizer 4. Menjelaskan teknik pembuatan hidangan cold appetizer 5. Menjelaskan penyajian cold appetizer	Kriteria: Nilai penuh diperoleh apabila mengerjakan semua soal dengan benar	Pendekatan: Sainifik Model: PBL Metode: Diskusi, tanya jawab, pemberian tugas, dan presentasi Penugasan/LKM: Identifikasi jenis cold appetizer berdasarkan resep populer 1 X 50			0%
7	Mampu memahami konsep dasar hot appetizer	1. Menjelaskan konsep hot appetizer 2. Mengklasifikasikan jenis hot appetizer 3. Mengidentifikasi komponen hot appetizer 4. Menjelaskan prosedur pembuatan hot appetizer 5. Menjelaskan penyajian hot appetizer	Kriteria: Nilai penuh diperoleh apabila mengerjakan semua soal dengan benar	Pendekatan: Sainifik Model: PBL Metode: Diskusi, Tanya jawab, Pemberian tugas, Presentasi Penugasan/LKM: 1. Identifikasi jenis hot appetizer berdasarkan resep populer 2. Menyusun perencanaan praktek cold appetizer 1 X 50			0%
8	Ujian Tengah Semester			1 X 50			0%

9	Terampil mengolah dan menyajikan sauce dan jenis-jenis appetizer	1. Menjelaskan prosedur pembuatan saus induk 2. Menjelaskan prosedur pembuatan cold & hot appetizer 3. Trampil membuat produk saus induk 4. Trampil membuat produk cold appetizer dan hot appetizer 5. Menyajikan produk cold & hot appetizer berdasarkan jenisnya 6. Mengevaluasi hasil jadi saus induk, cold appetizer dan hot appetizer	Kriteria: Nilai penuh diperoleh apabila mengerjakan semua soal dengan benar	Pendekatan: CTL Model: Pembelajaran langsung Metode: Demonstrasi, pemberian tugas, presentasi, pemecahan masalah Penugasan/LKM: Menganalisis produk praktik dalam bentuk laporan praktik 10 X 50			0%
10	Mampu memahami main course dari bahan pokok meat, poultry, dan egg	1. Menjelaskan pengertian main course 2. Mendiskripsikan komponen main course dari meat, poultry dan egg 3. Mengidentifikasi bahan main course dari meat, poultry dan egg 4. Mempresentasikan sajian main course dari meat, poultry dan egg	Kriteria: Nilai penuh diperoleh apabila mengerjakan semua soal dengan benar	Pendekatan: Saintifik Model: PBL Metode: diskusi, tanya jawab, pemberian tugas, presentasi Penugasan/LKM: Identifikasi main course dari bahan meat, poultry dan egg berdasarkan resep populer 1 X 50			0%
11	Mampu memahami main course dari bahan pokok meat, poultry dan egg	1. Menjelaskan pengertian main course 2. Mendeskripsikan komponen main course 3. Mengidentifikasi bahan main course dari meat, poultry, dan egg 4. Menentukan penyajian main course dari meat, poultry dan egg	Kriteria: Nilai penuh diperoleh apabila mengerjakan semua soal dengan benar	Pendekatan: Saintifik Model: PBL Metode: Diskusi, tanya jawab, pemberian tugas, presentasi Penugasan/LKM: Identifikasi main course dari bahan meat, poultry dan egg berdasarkan resep populer 1 X 50			0%
12	Mampu memahami main course dari bahan pokok ikan/seafood dan pelengkap main course	1. Mendiskripsikan komponen main course dari ikan/seafood dan pelengkap main course 2. Mengidentifikasi bahan main course dari ikan/seafood dan pelengkap main course 3. Mempresentasikan sajian main course dari ikan/seafood dan pelengkap main course	Kriteria: Nilai penuh diperoleh apabila mengerjakan semua soal dengan benar	Pendekatan: Saintifik Model: PBL Metode: Diskusi, tanya jawab, pemberian tugas, presentasi Penugasan/LKM: Identifikasi main course dari ikan dan telur berdasarkan resep populer 1 X 50			0%
13	Trampil mengolah dan menyajikan main course dan pelengkapnya	1. Menjelaskan prosedur pembuatan main course dan pelengkapnya 2. Trampil membuat produk main course dan pelengkapnya 3. Mengevaluasi hasil jadi produk main course dan pelengkapnya	Kriteria: Nilai penuh diperoleh apabila mengerjakan semua soal dengan benar	Pendekatan: CTL Model: Pembelajaran Langsung Metode: Demonstrasi, pemberian tugas, presentasi Penugasan/LKM: Menganalisis produk praktik dalam bentuk laporan praktik 10 X 50			0%
14	Mampu memahami dessert	a. Menjelaskan pengertian dessert b. Mengidentifikasi bahan-bahan dessert c. Mengklasifikasikan jenis-jenis dessert	Kriteria: Nilai penuh diperoleh apabila mengerjakan semua soal dengan benar	Pendekatan: Saintifik Model: PBL Metode: diskusi, tanya jawab, pemberian tugas, presentasi Penugasan/LKM: Identifikasi dessert berdasarkan resep populer 1 X 50			0%
15	Trampil mengolah dan menyajikan dessert	1. Menjelaskan prosedur pembuatan dessert 2. Trampil membuat dessert 3. Mengevaluasi hasil jadi produk dessert	Kriteria: Nilai penuh diperoleh apabila mengerjakan semua soal dengan benar	Pendekatan: CTL Model: Pembelajaran Langsung Metode: demonstrasi, pemberian tugas, presentasi Penugasan/LKM: Menganalisis produk praktik dalam bentuk laporan praktik 10 X 50			0%
16	UAS			1 X 50			0%

Rekap Persentase Evaluasi : Case Study

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 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-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.
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. **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.
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.