



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 Indonesia	99999440601061	Mata Kuliah Wajib Program Studi	T=1 P=0 ECTS=1.59	2	2 Januari 2023																																																																																																																						
OTORISASI	Pengembang RPS		Koordinator RMK		Koordinator Program Studi																																																																																																																						
	Ita Fatkhur Romadhoni, S.Pd., M.Pd		Dra. Niken Purwidiani, M.Pd		Lilis Sulandari, S.Pt., M.P.																																																																																																																						
Model Pembelajaran	Case Study																																																																																																																										
Capaian Pembelajaran (CP)	CPL-PRODI yang dibebankan pada MK																																																																																																																										
	CPL-5	Mampu bekerja sama, memiliki kepekaan sosial dan kepedulian terhadap lingkungan serta kepribadian profesional																																																																																																																									
	CPL-7	Mampu menerapkan pemikiran logis, kritis, inovatif, bermutu dan terukur dalam melakukan pekerjaan yang spesifik di bidang jasa boga sesuai standar kompetensi kerja																																																																																																																									
	CPL-9	Mampu merancang, merencanakan, membuat, mempresentasikan, dan menyimpan produk makanan, minuman atau masakan sesuai dengan standar resep yang berlaku, standar kualitas produk, standar kebersihan makanan (food hygiene), memenuhi nilai estetika dengan menerapkan K3 di lingkungan kerja																																																																																																																									
	CPL-13	Menguasai konsep teoritis secara mendalam mengenai ilmu dan teknik pengolahan berbagai makanan/masakan dengan menerapkan kebersihan makanan (food hygiene), Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) untuk menghasilkan produk inovatif, bergizi, aman dan estetik.																																																																																																																									
	Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)																																																																																																																										
	CPMK - 1	Mahasiswa memiliki kemampuan untuk menguasai konsep teoritis bidang pengetahuan kuliner Indonesia.																																																																																																																									
	CPMK - 2	Mahasiswa memiliki pengetahuan tentang karakteristik kuliner Indonesia, faktor-faktor yang melatar belakangi bentuk kuliner Indonesia																																																																																																																									
	CPMK - 3	Mahasiswa memiliki pengetahuan resep berbagai masakan kuliner Indonesia meliputi : Makanan pokok, Lauk pauk dari sayuran, ikan, unggas, dan daging																																																																																																																									
	CPMK - 4	Mahasiswa memiliki pengetahuan tentang bumbu dan rempah kuliner Indonesia, dan bumbu-bumbu dasar masakan Indonesia.																																																																																																																									
	CPMK - 5	Mahasiswa memiliki pengetahuan teknik mengolah makanan khas Indonesia																																																																																																																									
	Matrik CPL - CPMK																																																																																																																										
		<table border="1" style="width: 100%; text-align: center; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th>CPMK</th> <th>CPL-5</th> <th>CPL-7</th> <th>CPL-9</th> <th>CPL-13</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> </tbody> </table>					CPMK	CPL-5	CPL-7	CPL-9	CPL-13	CPMK-1					CPMK-2					CPMK-3					CPMK-4					CPMK-5																																																																																											
	CPMK	CPL-5	CPL-7	CPL-9	CPL-13																																																																																																																						
	CPMK-1																																																																																																																										
	CPMK-2																																																																																																																										
	CPMK-3																																																																																																																										
	CPMK-4																																																																																																																										
CPMK-5																																																																																																																											
Matrik CPMK pada Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)																																																																																																																											
	<table border="1" style="width: 100%; text-align: center; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">CPMK</th> <th colspan="16">Minggu Ke</th> </tr> <tr> <th>1</th><th>2</th><th>3</th><th>4</th><th>5</th><th>6</th><th>7</th><th>8</th><th>9</th><th>10</th><th>11</th><th>12</th><th>13</th><th>14</th><th>15</th><th>16</th> </tr> </thead> <tbody> <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> </tbody> </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	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																																																																																																																											
Deskripsi Singkat MK	Materi kuliah terdiri dari penguasaan teknik pengolahan makanan Indonesia dan trampil mengolah hidangan Indonesia meliputi: makanan pokok , lauk pauk, aneka jenis hidangan dari ikan, unggas,daging dan sayuran. Dapat menyiapkan bumbu-bumbu khas dapur Indonesia, dan tata cara penyajiannya.																																																																																																																										
Pustaka	Utama :																																																																																																																										

1. Dwi Kristiastuti, 2018 , Hand Out Bahan Ajar Pengelolaan Makanan Indonesia. Tidak dipublikasikan
2. Syarifudin dkk. 1992. Makanan: Wujud, Variasi dan Fungsinya Serta Cara Penyajiannya Daerah Kalimantan Selatan
3. Depdikbud. Koentjaraningrat, 2000. Manusia dan Kebudayaan di Indonesia . Jakarta
4. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Proyek Inventarisasi dan Dokumentasi Kebudayaan Daerah.
5. Lalu Wacana. 1986. Makanan, Wujud, Variasi, dan Fungsinya serta Cara Penyajiannya Daerah Nusa Tenggara Barat
6. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Proyek Inventarisasi dan Dokumentasi Kebudayaan Daerah.
7. Yeti Herayati.1986. Makanan, Wujud, Variasi, dan Fungsinya serta Cara Penyajiannya Pada Orang Sunda Daerah Jawa Barat
8. Sri Owen. 1990. Indonesian Food and Cookery . Jakarta: Indah Grafika.

Pendukung :

1. Tuty Latief. 1991. Resep Masakan Daerah . Surabaya: PT. Bina Ilmu.
2. Siahaan E.K. 1983. Makanan, Wujud, Variasi, dan Fungsinya serta Cara Penyajiannya Daerah Sumatera Utara

Dosen Pengampu

Dra. Niken Purwidiani, M.Pd.
Ita Fatkhur Romadhoni, S.Pd., M.Pd.

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	Mengolah Makanan Pokok Indonesia	1.Mampu mengolah bahan pangan sumber Karbohidrat : Beras, jagung, umbi/ singkong, dan sagu 2.Mampu menghidangkan makanan pokok dari berbagai bahan pangan	Kriteria: 1.Merencanakan dan menyiapkan alat dgn baik memiliki bobot 20. 2.Merencanakan dan menyiapkan bahan dgn baik memiliki bobot 20 3.Merencanakan dan melakukan prosedur/langkah kerja dgn baik memiliki bobot 40. 4.Menyajikan hidangan dgn baik memiliki bobot 20. Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Praktek dan presentasi 3 X 50		Materi: Makanan Indonesia Pustaka: <i>Dwi Kristiastuti, 2018 , Hand Out Bahan Ajar Pengelolaan Makanan Indonesia. Tidak dipublikasikan</i>	5%
2	Mengolah nasi bungkus daun	Mampu membuat hidangan nasi bungkus daun	Kriteria: 1.Merencanakan dan menyiapkan alat dgn baik memiliki bobot 20. 2.Merencanakan dan menyiapkan bahan dgn baik memiliki bobot 20 3.Merencanakan dan melakukan prosedur/langkah kerja dgn baik memiliki bobot 40. 4.Menyajikan hidangan dgn baik memiliki bobot 20. Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Praktek dan Presentasi, 3 X 50		Materi: Nasi bungkus Pustaka: <i>Lalu Wacana. 1986. Makanan, Wujud, Variasi, dan Fungsinya serta Cara Penyajiannya Daerah Nusa Tenggara Barat</i>	5%
3	Membuat aneka bubur beras dari berbagai daerah	Mampu membuat dan menyajikan : aneka bubur.	Kriteria: 1.Merencanakan dan menyiapkan alat dgn baik memiliki bobot 20. 2.Merencanakan dan menyiapkan bahan dgn baik memiliki bobot 20 3.Merencanakan dan melakukan prosedur/langkah kerja dgn baik memiliki bobot 40. 4.Menyajikan hidangan dgn baik memiliki bobot 20. Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Praktik / Unjuk Kerja	Praktek dan presentasi 3 X 50		Materi: Olahan bungkus daun Pustaka: <i>Sri Owen. 1990. Indonesian Food and Cookery . Jakarta: Indah Grafika.</i>	5%

4	Mengolah bumbu dasar	1.Membuat bumbu dasar 2.Membuat bumbu-bumbu berbagai masakan populer	Kriteria: 1.Merencanakan dan menyiapkan alat dgn baik memiliki bobot 20. 2.Merencanakan dan menyiapkan bahan dgn baik memiliki bobot 20 3.Merencanakan dan melakukan prosedur/langkah kerja dgn baik memiliki bobot 40. 4.Menyajikan hidangan dgn baik memiliki bobot 20. Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Praktek dan Presentasi 3 X 50		Materi: Bumbu dasar Pustaka: Yetti Herayati.1986. <i>Makanan, Wujud, Variasi, dan Fungsinya serta Cara Penyajiannya Pada Orang Sunda Daerah Jawa Barat</i>	5%
5	Mampu mengolah berbagai soto Indonesia	Memiliki keterampilan membuat aneka soto dari berbagai daerah dan kondimennya	Kriteria: 1.Merencanakan dan menyiapkan alat dgn baik memiliki bobot 20. 2.Merencanakan dan menyiapkan bahan dgn baik memiliki bobot 20 3.Merencanakan dan melakukan prosedur/langkah kerja dgn baik memiliki bobot 40. 4.Menyajikan hidangan dgn baik memiliki bobot 20. Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Praktik / Unjuk Kerja	Praktek dan Presentasi 3 X 50		Materi: Aneka olahan soto Pustaka: Dwi Kristiastuti, 2018 , <i>Hand Out Bahan Ajar Pengelolaan Makanan Indonesia. Tidak dipublikasikan</i>	15%
6	Mampu mengolah berbagai gulai Indonesia	Memiliki keterampilan membuat aneka gulai	Kriteria: 1.Merencanakan dan menyiapkan alat dgn baik memiliki bobot 20. 2.Merencanakan dan menyiapkan bahan dgn baik memiliki bobot 20 3.Merencanakan dan melakukan prosedur/langkah kerja dgn baik memiliki bobot 40. 4.Menyajikan hidangan dgn baik memiliki bobot 20. Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Diskusi, presentasi, latihan 3 X 50		Materi: Anela gulai Pustaka: Yetti Herayati.1986. <i>Makanan, Wujud, Variasi, dan Fungsinya serta Cara Penyajiannya Pada Orang Sunda Daerah Jawa Barat</i>	5%
7	Mampu mengolah dan menyajikan hidangan selada Indonesia	Mampu membuat salada Indonesia	Kriteria: 1.Merencanakan dan menyiapkan alat dgn baik memiliki bobot 20. 2.Merencanakan dan menyiapkan bahan dgn baik memiliki bobot 20 3.Merencanakan dan melakukan prosedur/langkah kerja dgn baik memiliki bobot 40. 4.Menyajikan hidangan dgn baik memiliki bobot 20. Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Penilaian Portofolio, Penilaian Praktikum	Pembelajaran langsung 3 X 50		Materi: Selada Indonesia Pustaka: Yetti Herayati.1986. <i>Makanan, Wujud, Variasi, dan Fungsinya serta Cara Penyajiannya Pada Orang Sunda Daerah Jawa Barat</i>	5%
8	Mampu memaparkan progres hasil kerja proyek	Mempresentasikan progres hasil kerja proyek	Kriteria: Mampu memaparkan progres hasil kerja proyek dengan benar sesuai dengan masukan Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Tes	Presentasi dan diskusi 3 X 50		Materi: Presentasi hasil kerja proyek Pustaka: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Proyek Inventarisasi dan Dokumentasi Kebudayaan Daerah.	5%

9	Mampu mengolah hidangan dari ikan, kerang, udang, dan cumi	Mampu membuat dan menyajikan hidangan dari ikan, kerang, udang, dan cumi	Kriteria: 1. Skor 100 untuk jawaban benar 2. Skor 0 untuk jawaban salah Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Pembelajaran daring 3 X 50		Materi: Olahan ikan Pustaka: Tuty Latief. 1991. <i>Resep Masakan Daerah</i> . Surabaya: PT. Bina Ilmu.	5%
10	Mampu meracik bumbu dasar masakan Indonesia	Mampu menentukan jenis bumbu dasar masakan Indonesia Mampu mengidentifikasi komponen bahan bumbu dasar Mampu membuat bumbu dasar masakan Indonesia	Kriteria: 1. Merencanakan dan menyiapkan alat dgn baik memiliki bobot 20. 2. Merencanakan dan menyiapkan bahan dgn baik memiliki bobot 20 3. Merencanakan dan melakukan prosedur/langkah kerja dgn baik memiliki bobot 40. 4. Menyajikan hidangan dgn baik memiliki bobot 20. Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Penilaian Praktikum	Pembelajaran daring 3 X 50		Materi: Bumbu dasar Pustaka: Sri Owen. 1990. <i>Indonesian Food and Cookery</i> . Jakarta: Indah Grafika.	5%
11	Mengolah hidangan dari daging	Menentukan dan mempersiapkan bahan berbagai hidangan dari daging Menentukan dan menyiapkan bumbu berbagai hidangan dari daging Mengolah berbagai hidangan dari daging Menyajikan hidangan dari daging	Kriteria: 1. Jawaban benar skor 100 2. Jawaban salah skor 0 Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Praktik / Unjuk Kerja	Pembelajaran daring 3 X 50		Materi: Hidangan daging Pustaka: Depdikbud. Koentjaraningrat, 2000. <i>Manusia dan Kebudayaan di Indonesia</i> . Jakarta	5%
12	Mengolah hidangan dari unggas	Menentukan dan menyiapkan bahan untuk hidangan unggas Indonesia Menentukan dan menyiapkan bumbu untuk hidangan unggas Mengolah hidangan unggas Indonesia Menyajikan hidangan unggas Indonesia	Kriteria: 1. Merencanakan dan menyiapkan alat dgn baik memiliki bobot 20. 2. Merencanakan dan menyiapkan bahan dgn baik memiliki bobot 20 3. Merencanakan dan melakukan prosedur/langkah kerja dgn baik memiliki bobot 40. 4. Menyajikan hidangan dgn baik memiliki bobot 20. Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Pembelajaran daring 3 X 50		Materi: Olahan unggas Pustaka: Tuty Latief. 1991. <i>Resep Masakan Daerah</i> . Surabaya: PT. Bina Ilmu.	5%
13	Mengolah hidangan dari unggas	Menentukan dan menyiapkan bahan untuk hidangan unggas Indonesia Menentukan dan menyiapkan bumbu untuk hidangan unggas Mengolah hidangan unggas Indonesia Menyajikan hidangan unggas Indonesia	Kriteria: 1. Merencanakan dan menyiapkan alat dgn baik memiliki bobot 20. 2. Merencanakan dan menyiapkan bahan dgn baik memiliki bobot 20 3. Merencanakan dan melakukan prosedur/langkah kerja dgn baik memiliki bobot 40. 4. Menyajikan hidangan dgn baik memiliki bobot 20. Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Pembelajaran langsung 3 X 50		Materi: Olahan unggas Pustaka: Syarifudin dkk. 1992. <i>Makanan: Wujud, Variasi dan Fungsinya Serta Cara Penyajiannya Daerah Kalimantan Selatan</i>	5%

14	Mengolah Lauk Kering Indonesia	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menentukan dan menyiapkan bahan berbagai lauk kering Indonesia 2. Membuat berbagai hidangan lauk kering Indonesia 3. Menentukan dan menyiapkan bumbu berbagai lauk kering Indonesia 4. Menyajikan berbagai hidangan lauk kering Indonesia 	<p>Kriteria:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Merencanakan dan menyiapkan alat dgn baik memiliki bobot 20. 2. Merencanakan dan menyiapkan bahan dgn baik memiliki bobot 20 3. Merencanakan dan melakukan prosedur/langkah kerja dgn baik memiliki bobot 40. 4. Menyajikan hidangan dgn baik memiliki bobot 20. <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	Pembelajaran langsung 3 X 50		<p>Materi: Lauk Pauk Indonesia Pustaka: <i>Tuty Latief. 1991. Resep Masakan Daerah . Surabaya: PT. Bina Ilmu.</i></p>	5%
15	Mengolah Lauk Kering Indonesia	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menentukan dan menyiapkan bahan berbagai lauk kering Indonesia 2. Menentukan dan menyiapkan bumbu berbagai lauk kering Indonesia 3. Membuat berbagai hidangan lauk kering Indonesia 	<p>Kriteria:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Merencanakan dan menyiapkan alat dgn baik memiliki bobot 20. 2. Merencanakan dan menyiapkan bahan dgn baik memiliki bobot 20 3. Merencanakan dan melakukan prosedur/langkah kerja dgn baik memiliki bobot 40. 4. Menyajikan hidangan dgn baik memiliki bobot 20. <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Penilaian Portofolio, Penilaian Praktikum</p>	Pembelajaran langsung 3 X 50		<p>Materi: Lauk kering Pustaka: <i>Lalu Wacana. 1986. Makanan, Wujud, Variasi, dan Fungsinya serta Cara Penyajiannya Daerah Nusa Tenggara Barat</i></p>	5%
16	Mampu mempresentasikan hasil produk makanan Indonesia	Mempresentasikan hasil produk makanan Indonesia	<p>Kriteria: Mampu mempresentasikan hasil produk sesuai dengan masukan</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	Presentasi dan diskusi 3 x 50		<p>Materi: Presentasi Pustaka: <i>Sri Owen. 1990. Indonesian Food and Cookery . Jakarta: Indah Grafika.</i></p>	15%

Rekap Persentase Evaluasi : Case Study

No	Evaluasi	Persentase
1.	Aktifitas Partisipasif	7.5%
2.	Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	68.34%
3.	Penilaian Portofolio	3.34%
4.	Penilaian Praktikum	5.84%
5.	Praktik / Unjuk Kerja	12.5%
6.	Tes	2.5%
		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-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.

