

	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																																																																																																																																																																																																			
Tata Hidang	99999440603061		T=3	P=0	ECTS=4.77	4	27 April 2023																																																																																																																																																																																																			
OTORISASI	Pengembang RPS		Koordinator RMK			Koordinator Program Studi																																																																																																																																																																																																				
	Dra. Lucia Tri Pangesthi, M.Pd.		Dra. Lucia Tri Pangesthi, M.Pd			LILIS SULANDARI																																																																																																																																																																																																				
Model Pembelajaran	Project Based Learning																																																																																																																																																																																																									
Capaian Pembelajaran (CP)	CPL-PRODI yang dibebankan pada MK																																																																																																																																																																																																									
	CPL-2	Menunjukkan karakter tangguh, kolaboratif, adaptif, inovatif, inklusif, belajar sepanjang hayat, dan berjiwa kewirausahaan																																																																																																																																																																																																								
	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-8	Mampu menunjukkan kinerja profesional di dunia kerja/industri, melakukan riset, menyusun dan mempublikasikan karya ilmiah																																																																																																																																																																																																								
	Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)																																																																																																																																																																																																									
	CPMK - 1	Mampu memahami konsep dasar Tata Hidang di industri jasa boga																																																																																																																																																																																																								
	CPMK - 2	Mampu memahami konsep etiket makan pada jamuan makan sit down meal dan standing meal sesuai standar operasional prosedur																																																																																																																																																																																																								
	CPMK - 3	Mampu memahami konsep keperluan Tata Hidang																																																																																																																																																																																																								
	CPMK - 4	Mampu memahami konsep keperluan Tata Hidang (Menu)																																																																																																																																																																																																								
	CPMK - 5	Mampu memahami konsep menata meja makan sesuai menu berdasarkan SOP																																																																																																																																																																																																								
	CPMK - 6	Mampu memahami konsep teknik pelayanan makanan dan minuman sesuai menu dan ketentuan Standar Operasional Prosedur (SOP)																																																																																																																																																																																																								
	CPMK - 7	Mampu memahami konsep model pelayanan makanan sesuai menu dan ketentuan Standar Operasional Prosedur (SOP)																																																																																																																																																																																																								
	CPMK - 8	Mampu memahami konsep pelayanan makanan dan minuman di kamar tamu (room service)																																																																																																																																																																																																								
	CPMK - 9	Mampu memahami konsep jamuan makan untuk berbagai kesempatan																																																																																																																																																																																																								
	Matrik CPL - CPMK																																																																																																																																																																																																									
		<table border="1"> <thead> <tr> <th>CPMK</th> <th>CPL-2</th> <th>CPL-3</th> <th>CPL-8</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>CPMK-1</td><td></td><td>✓</td><td></td></tr> <tr><td>CPMK-2</td><td></td><td>✓</td><td></td></tr> <tr><td>CPMK-3</td><td></td><td>✓</td><td></td></tr> <tr><td>CPMK-4</td><td></td><td>✓</td><td></td></tr> <tr><td>CPMK-5</td><td>✓</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>CPMK-6</td><td></td><td></td><td>✓</td></tr> <tr><td>CPMK-7</td><td></td><td></td><td>✓</td></tr> <tr><td>CPMK-8</td><td></td><td></td><td>✓</td></tr> <tr><td>CPMK-9</td><td></td><td></td><td>✓</td></tr> </tbody> </table>						CPMK	CPL-2	CPL-3	CPL-8	CPMK-1		✓		CPMK-2		✓		CPMK-3		✓		CPMK-4		✓		CPMK-5	✓			CPMK-6			✓	CPMK-7			✓	CPMK-8			✓	CPMK-9			✓																																																																																																																																																											
	CPMK	CPL-2	CPL-3	CPL-8																																																																																																																																																																																																						
	CPMK-1		✓																																																																																																																																																																																																							
	CPMK-2		✓																																																																																																																																																																																																							
	CPMK-3		✓																																																																																																																																																																																																							
CPMK-4		✓																																																																																																																																																																																																								
CPMK-5	✓																																																																																																																																																																																																									
CPMK-6			✓																																																																																																																																																																																																							
CPMK-7			✓																																																																																																																																																																																																							
CPMK-8			✓																																																																																																																																																																																																							
CPMK-9			✓																																																																																																																																																																																																							
Matrik CPMK pada Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)																																																																																																																																																																																																										
	<table border="1"> <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> <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> <tr><td>CPMK-8</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-9</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-6									✓	✓	✓						CPMK-7												✓					CPMK-8													✓				CPMK-9														✓	✓	✓
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-8													✓																																																																																																																																																																																													
CPMK-9														✓	✓	✓																																																																																																																																																																																										

Deskripsi Singkat MK		Mata kuliah ini merupakan pengkajian dan pemahaman konsep dan penerapan menata mejamakan dan pelayanannya untuk berbagai kesempatan jamuan makan dalam hubungannyadengan kebudayaan bangsa yang berlaku secara internasional. Pembahasan diawali dari konsep tatahidang, etiket makan, menata meja, teknik dan model pelayanan makanan danlayanan kamar, dan jamuan makan. PBM dilakukan dengan menerapkan pendekatan konstruktivistik dan praktiksecara berkelompok dan diakhiri dengan uji kompetensi.					
Pustaka		Utama :					
		1. Faye, Kinder. Green, Nancy R. Harris, Natholin. 1984. Meals Management. New York: Mac Millan Publishing Co. 2. Goodman Jr, Raymond J. 2002. F & B Service Management. Jakarta: Erlangga. 3. Harvey Lang, Jennifer. 1988. Larousse Gastronomique. New York: Publishers, Inc. 4. Jeanne Himich Freeland, Graves and Peckham, Gladys. 1987. Foundations of Food Preparation. New York: MacmillanPub. Co. 5. Kazarian, Edward A. 1983. Foodservice Facilities Planning. New York: AVI Publishing, Inc. 6. Kleinsteuber, Asti. 1997. TableManners. Jakarta: Primamedia Pustaka 7. Lilicarp,Dennis R and Cousins, John A. 1990. Foodand Beverage Service. London: Hodder and Stoughton 8. Pendit, I. N. R. 2004. Table Manner Dinning Etiquette dan Etiket dalam Jamuan. Yogyakarta: Graha Ilmu 9. Strianese,Anthony J. 2002. Dining Room andBanquet Management. Singapore: ITP Co. 10. Suyono, R. P. 2004. Etiket Jamuan Makan danKomunikasi . Jakarta: Grasindo 11. Kotschevar, H. Lendal, Withrow, Diane. 2007. Management By Menu . America: John Wilrey & Sons					
		Pendukung :					
Dosen Pengampu		Dra. Lucia Tri Pangesthi, M.Pd. Ila Huda Puspita Dewi, S.Pd., MM.Par. Gorry' Aina, S.Pd., M.Kes.					
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	Mampu memahami konsep dasar Tata Hidang di industri jasa boga	1. Menguraikan konsep dasar tata hidangan. 2. Menjelaskan manfaat tata hidangan 3. Mengidentifikasi aspek-aspek tata hidangan 4. Menggambarkan struktur organisasi departemen F & B di industri jasa boga restoran 5. Mengklasifikasikan industri jasa boga restoran	Kriteria: Jawaban benar dinilai 100, jawaban salah dinilai 0 Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif	1. Ceramah 2. Tanya jawab 3. Diskusi terkait LKM: Konsep dasar Tata Hidang (Model Pembelajaran Kooperatif) 4. Membaca modul: Konsep dasar Tata Hidang 3 X 50		Materi: Konsep dasar tata Hidang Pustaka: <i>Lilicarp,Dennis R and Cousins, John A. 1990. Foodand Beverage Service . London: Hodder and Stoughton</i>	0%
2	Mampu memahami konsep etiket makan pada jamuan makan sit down meal dan standing meal sesuai standar operasional prosedur	.1. Menjelaskan sejarah etiket makan. 2. Mendefinisikan etiket makan. 3. Menyusun tata cara makan dengan jamuan makan sit down meal dan standing meal sesuai standar operasional prosedur 4. Menjelaskan tata cara makan aneka hidangan dalam set menu kontinental	Kriteria: Jawaban benar memiliki skor 100, untuk yang salah mendapat skor 0 Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Tes	1. Ceramah 2. Tanyajawab 3. Diskusi terkait LKM tentang etiket makan (Model Pembelajaran Berbasis Masalah) 4. Membaca modul: Etiket Makan 3 X 50		Materi: Etiket Makan Pustaka: <i>Suyono, R. P. 2004. Etiket Jamuan Makan danKomunikasi . Jakarta: Grasindo</i>	0%
3	Mampu memahami konsep etiket makan pada jamuan makan sit down meal dan standing meal sesuai standar operasional prosedur	.1. Menjelaskan sejarah etiket makan. 2. Mendefinisikan etiket makan. 3. Menyusun tata cara makan dengan jamuan makan sit down meal dan standing meal sesuai standar operasional prosedur 4. Menjelaskan tata cara makan aneka hidangan dalam set menu kontinental	Kriteria: Jawaban benar memiliki skor 100, untuk yang salah mendapat skor 0 Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Tes	1. Ceramah 2. Tanyajawab 3. Diskusi terkait LKM tentang etiket makan (Model Pembelajaran Berbasis Masalah) 4. Membaca modul: Etiket Makan 3 X 50		Materi: Etiket Makan Pustaka: <i>Suyono, R. P. 2004. Etiket Jamuan Makan danKomunikasi . Jakarta: Grasindo</i>	0%
4	Mampu memahami konsep keperluan Tata Hidang (Menu)	1. Menjelaskan deskripsi menu 2. Membedakan jenis-jenis menu berdasarkan klasifikasinya 3. Menentukan desain dalam menyusun menu	Kriteria: Jawaban benar dinilai 100, jawaban salah 0 Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	1. Ceramah 2. Tanya jawab 3. Diskusi terkait LKM: Menu 4. Membaca modul: Menu 3 X 50		Materi: Menu Pustaka: <i>Goodman Jr, Raymond J. 2002. F& B Service Management . Jakarta: Erlangga.</i>	0%

5	Mampu memahami konsep menata meja makan sesuai menu berdasarkan SOP	1. Mendefinisikan menata meja makan. 2. Menjelaskan pedoman menata meja makan berdasarkan SOP. 3. Menggambar tata meja makan sesuai menu berdasarkan SOP 4. Menjelaskan model cover dasar menata meja makan. 5. Menjelaskan prosedur menata meja makan berdasarkan SOP.	Kriteria: jawaban benar diberi skor 100, jawaban salah dinilai 0 Bentuk Penilaian : Praktik / Unjuk Kerja	1. Ceramah 2. Tanya jawab 3. Diskusi terkait LKM: Menata meja makan (model pembelajaran berbasis masalah) 4. Membaca modul: Menata Meja 3 X 50		Materi: Konsep menata meja makan (table setting) Pustaka: <i>Strianese, Anthony J. 2002. Dining Room and Banquet Management. Singapore: ITP Co.</i>	0%
6	Mampu memahami konsep menata meja makan sesuai menu berdasarkan SOP	1. Mendefinisikan menata meja makan. 2. Menjelaskan pedoman menata meja makan berdasarkan SOP. 3. Menggambar tata meja makan sesuai menu berdasarkan SOP 4. Menjelaskan model cover dasar menata meja makan. 5. Menjelaskan prosedur menata meja makan berdasarkan SOP.	Kriteria: jawaban benar diberi skor 100, jawaban salah dinilai 0 Bentuk Penilaian : Praktik / Unjuk Kerja	1. Ceramah 2. Tanya jawab 3. Diskusi terkait LKM: Menata meja makan (model pembelajaran berbasis masalah) 4. Membaca modul: Menata Meja 3 X 50		Materi: Konsep menata meja makan (table setting) Pustaka: <i>Strianese, Anthony J. 2002. Dining Room and Banquet Management. Singapore: ITP Co.</i>	0%
7	Mampu memahami konsep menata meja makan sesuai menu berdasarkan SOP	1. Mendefinisikan menata meja makan. 2. Menjelaskan pedoman menata meja makan berdasarkan SOP. 3. Menggambar tata meja makan sesuai menu berdasarkan SOP 4. Menjelaskan model cover dasar menata meja makan. 5. Menjelaskan prosedur menata meja makan berdasarkan SOP.	Kriteria: jawaban benar diberi skor 100, jawaban salah dinilai 0 Bentuk Penilaian : Praktik / Unjuk Kerja	1. Ceramah 2. Tanya jawab 3. Diskusi terkait LKM: Menata meja makan (model pembelajaran berbasis masalah) 4. Membaca modul: Menata Meja 3 X 50		Materi: Konsep menata meja makan (table setting) Pustaka: <i>Strianese, Anthony J. 2002. Dining Room and Banquet Management. Singapore: ITP Co.</i>	7%
8	UJIAN TENGAH SEMESTER	1. Mendefinisikan menata meja makan. 2. Menjelaskan pedoman menata meja makan berdasarkan SOP. 3. Menggambar tata meja makan sesuai menu berdasarkan SOP 4. Menjelaskan model cover dasar menata meja makan. 5. Menjelaskan prosedur menata meja makan berdasarkan SOP.	Kriteria: jawaban benar diberi skor 100, jawaban salah dinilai 0 Bentuk Penilaian : Praktik / Unjuk Kerja	Tes 3 X 50		Materi: Konsep menata meja makan (table setting) Pustaka: <i>Strianese, Anthony J. 2002. Dining Room and Banquet Management. Singapore: ITP Co.</i>	10%
9	Mampu memahami konsep teknik pelayanan makanan dan minuman sesuai menu dan ketentuan SOP	1. Menjelaskan pengertian room service. 2. Menggambarkan struktur organisasi room service. 3. Mengidentifikasi perlengkapan room service. 4. Menyusun prosedur kerja pelayanan room service berdasarkan SOP.	Kriteria: Jawaban benar diberi skor 100, jawaban salah diberi skor 0 Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Tes	1. Ceramah 2. Tanya jawab 3. Diskusi terkait LKM: Room service (model pembelajaran kooperatif) 4. Membaca modul: Room service 3 X 50		Materi: Konsep pelayanan makanan dan minuman di kamar tamu (room service) Pustaka: <i>Strianese, Anthony J. 2002. Dining Room and Banquet Management. Singapore: ITP Co.</i>	8%
10	Mampu memahami konsep teknik pelayanan makanan dan minuman sesuai menu dan ketentuan SOP	1. Menjelaskan pengertian room service. 2. Menggambarkan struktur organisasi room service. 3. Mengidentifikasi perlengkapan room service. 4. Menyusun prosedur kerja pelayanan room service berdasarkan SOP.	Kriteria: Jawaban benar diberi skor 100, jawaban salah diberi skor 0 Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Tes	1. Ceramah 2. Tanya jawab 3. Diskusi terkait LKM: Room service (model pembelajaran kooperatif) 4. Membaca modul: Room service 3 X 50		Materi: Konsep pelayanan makanan dan minuman di kamar tamu (room service) Pustaka: <i>Strianese, Anthony J. 2002. Dining Room and Banquet Management. Singapore: ITP Co.</i>	10%

11	Mampu memahami konsep teknik pelayanan makanan dan minuman sesuai menu dan ketentuan SOP	1. Menjelaskan pengertian room service. 2. Menggambarkan struktur organisasi room service. 3. Mengidentifikasi perlengkapan room service. 4. Menyusun prosedur kerja pelayanan room service berdasarkan SOP.	Kriteria: Jawaban benar diberi skor 100, jawaban salah diberi skor 0 Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Tes	1. Ceramah 2. Tanya jawab 3. Diskusi terkait LKM: Room service (model pembelajaran kooperatif) 4. Membaca modul: Room service 3 X 50		Materi: Konsep pelayanan makanan dan minuman di kamar tamu (room service) Pustaka: Strianese, Anthony J. 2002. Dining Room and Banquet Management. Singapore: ITP Co.	10%
12	1. Terampil melayani makanan dan minuman sesuai menu makan pagi internasional berdasarkan SOP model pelayanan makanan dan minuman 2. Terampil menerapkan etiket makan dalam pelaksanaan aktifitas makan pagi secara sitdown meal sesuai standar operasional prosedur	1. Memilih peralatan untuk keperluan menata meja makan sesuai menu makan pagi internasional. 2. Menata hidangan pada alat saji yang tepat. 3. Menata meja sesuai set menu makan pagi internasional dan ketentuan SOP. 4. Melayankan makanan sesuai set menu dan ketentuan SOP. 5. Mempraktekan cara mengkonsumsi makanan sesuai ketentuan etiket makan.	Kriteria: 1. Membuat rencana kerja tertulis dengan benar memiliki bobot 10 Merencanakan dan menyiapkan bahan dan alat dengan benar memiliki bobot 15 Menata meja dengan prosedur yang benar memiliki bobot 25 2. Melayankan makanan dan minuman dengan benar memiliki bobot 25 3. Menerapkan table manner dengan benar 15 Bentuk Penilaian : Praktik / Unjuk Kerja	1. Presentasi terkait LKM: Model pelayanan makanan dan table manner 2. Model pembelajaran langsung untuk melakukan praktik Model pelayanan makanan dan table manner 3 X 50		Materi: Table setting Pustaka: Strianese, Anthony J. 2002. Dining Room and Banquet Management. Singapore: ITP Co.	10%
13	1. Terampil melayani makanan dan minuman sesuai menu makan pagi internasional berdasarkan SOP model pelayanan makanan dan minuman 2. Terampil menerapkan etiket makan dalam pelaksanaan aktifitas makan pagi secara sitdown meal sesuai standar operasional prosedur	1. Memilih peralatan untuk keperluan menata meja makan sesuai menu makan pagi internasional. 2. Menata hidangan pada alat saji yang tepat. 3. Menata meja sesuai set menu makan pagi internasional dan ketentuan SOP. 4. Melayankan makanan sesuai set menu dan ketentuan SOP. 5. Mempraktekan cara mengkonsumsi makanan sesuai ketentuan etiket makan.	Kriteria: 1. Membuat rencana kerja tertulis dengan benar memiliki bobot 10 Merencanakan dan menyiapkan bahan dan alat dengan benar memiliki bobot 15 Menata meja dengan prosedur yang benar memiliki bobot 25 2. Melayankan makanan dan minuman dengan benar memiliki bobot 25 3. Menerapkan table manner dengan benar 15 Bentuk Penilaian : Praktik / Unjuk Kerja	1. Presentasi terkait LKM: Model pelayanan makanan dan table manner 2. Model pembelajaran langsung untuk melakukan praktik Model pelayanan makanan dan table manner 3 X 50		Materi: Table setting Pustaka: Strianese, Anthony J. 2002. Dining Room and Banquet Management. Singapore: ITP Co.	10%
14	1. Terampil melayani makanan dan minuman sesuai menu makan siang internasional berdasarkan SOP model pelayanan makanan dan minuman 2. Terampil menerapkan etiket makan dalam pelaksanaan aktifitas makan pagi secara sitdown meal sesuai standar operasional prosedur	1. Memilih peralatan untuk keperluan menata meja makan sesuai menu makan siang internasional. 2. Menata hidangan pada alat saji yang tepat. 3. Menata meja sesuai set menu makan siang internasional dan ketentuan SOP. 4. Melayankan makanan sesuai set menu makan siang dan ketentuan SOP. 5. Mempraktekan cara mengkonsumsi makanan sesuai ketentuan etiket makan.	Kriteria: 1. Membuat rencana kerja tertulis dengan benar memiliki bobot 10 2. Merencanakan dan menyiapkan bahan dan alat dengan benar memiliki bobot 15 3. Menata meja dengan prosedur yang benar memiliki bobot 25 4. Melayankan makanan dan minuman dengan benar memiliki bobot 25 5. Menerapkan table manner dengan benar 15 6. Menginventarisasi seluruh keperluan tata hidang memiliki bobot 10 Bentuk Penilaian : Praktik / Unjuk Kerja	1. Presentasi terkait LKM: Model pelayanan makanan dan table manner 2. Model pembelajaran langsung untuk melakukan praktik Model pelayanan makanan dan table manner 3 X 50		Materi: Table setting Pustaka: Strianese, Anthony J. 2002. Dining Room and Banquet Management. Singapore: ITP Co.	10%

15	1. Terampil melayani makanan dan minuman sesuai menu makan siang internasional berdasarkan SOP model pelayanan makanan dan minuman 2. Terampil menerapkan etiket makan dalam pelaksanaan aktifitas makan pagi secara sitdown meal sesuai standar operasional prosedur	1. Memilih peralatan untuk keperluan menata meja makan sesuai menu makan siang internasional. 2. Menata hidangan pada alat saji yang tepat. 3. Menata meja sesuai set menu makan siang internasional dan ketentuan SOP. 4. Melayankan makanan sesuai set menu makan siang dan ketentuan SOP. 5. Mempraktekan cara mengkonsumsi makanan sesuai ketentuan etiket makan.	Kriteria: 1. Membuat rencana kerja tertulis dengan benar memiliki bobot 10 2. Merencanakan dan menyiapkan bahan dan alat dengan benar memiliki bobot 15 3. Menata meja dengan prosedur yang benar memiliki bobot 25 4. Melayankan makanan dan minuman dengan benar memiliki bobot 25 5. Menerapkan table manner dengan benar 15 6. Menginventarisasi seluruh keperluan tata hidang memiliki bobot 10 Bentuk Penilaian : Penilaian Portofolio	1. Presentasi terkait LKM: Model pelayanan makanan dan table manner 2. Model pembelajaran langsung untuk melakukan praktik Model pelayanan makanan dan table manner 3 X 50	Materi: Table setting Pustaka: <i>Strianese, Anthony J. 2002. Dining Room and Banquet Management. Singapore: ITP Co.</i>	10%
16	USS dan Ujian Kompetensi untuk mengukur kemampuan menerapkan konsep menata meja makan dan melayankan makanan dan minuman sesuai set menu	1. Memilih peralatan untuk keperluan menata meja makan sesuai menu makan siang internasional. 2. Menata meja sesuai set menu internasional dan ketentuan SOP. 3. Melayankan makanan sesuai set menu g dan ketentuan SOP.	Kriteria: Mengikuti instrumen essay dan uji kinerja Bentuk Penilaian : Tes	1. Ujian praktik mandiri 3 X 50	Materi: Food Service Pustaka: <i>Strianese, Anthony J. 2002. Dining Room and Banquet Management. Singapore: ITP Co.</i>	15%

Rekap Persentase Evaluasi : Project Based Learning

No	Evaluasi	Persentase
1.	Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	14%
2.	Penilaian Portofolio	10%
3.	Praktik / Unjuk Kerja	47%
4.	Tes	29%
		100%

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 studinya 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 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.

RPS ini telah divalidasi pada tanggal 15 Oktober 2024

Koordinator Program Studi D4 Tata Boga

UPM Program Studi D4 Tata Boga



LILIS SULANDARI
NIDN 0020027407



NIDN 0021046405

VALID

VALID