

	Universitas Negeri Surabaya Fakultas Teknik Program Studi S1 Pariwisata					Kode Dokumen																									
	RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER																														
MATA KULIAH (MK)	KODE	Rumpun MK	BOBOT (sks)		SEMESTER	Tgl Penyusunan																									
Manajemen F & B Product	9320703097		T=1	P=2	ECTS=4.77	3 17 Oktober 2026																									
OTORISASI	Pengembang RPS		Koordinator RMK		Koordinator Program Studi																										
					NURUL FARIKHATIR RIZKIYAH																										
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-5	Menguasai teori, hukum, etika, dan regulasi dalam pengelolaan destinasi, perjalanan wisata, konvensi dan acara, serta hospitaliti yang berwawasan kewirausahaan, berbasis potensi lokal, dan berprinsip pariwisata berkelanjutan																													
	CPL-6	Menguasai metode perencanaan, pengembangan, dan evaluasi produk/jasa pariwisata yang mengintegrasikan potensi lokal, teknologi informasi komunikasi, dan prinsip pariwisata keberlanjutan																													
	Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)																														
	CPMK - 1	Mahasiswa mampu menganalisis konsep, ruang lingkup, fungsi, kedudukan, karakteristik, dan klasifikasi produk food and beverage Indonesia, Western, Asia, Bakery, dan Pastry dalam industri hospitality dan pariwisata dengan mempertimbangkan potensi pangan lokal, kebutuhan wisatawan, standar industri, etika, regulasi, kewirausahaan, dan prinsip pariwisata berkelanjutan																													
	CPMK - 2	Mahasiswa mampu menganalisis hubungan antara bahan dan fungsi bahan, teknik pengolahan, karakteristik mutu, kualitas, penyajian, serta tren produk food and beverage Indonesia, Western, Asia, Bakery, dan Pastry secara logis, kritis, sistematis, dan kreatif berdasarkan karakteristik produk, hasil kajian, sumber informasi digital, dan standar kompetensi kerja bidang F&B.																													
	CPMK - 3	Mahasiswa mampu menerapkan metode perencanaan, pengembangan, produksi, penyajian, dan evaluasi produk food and beverage melalui praktikum dan Project-Based Learning dengan mengintegrasikan resep standar, teknik pengolahan, kebutuhan wisatawan, potensi bahan pangan lokal, teknologi informasi dan komunikasi, nilai tambah produk, efisiensi sumber daya, dan prinsip pariwisata berkelanjutan.																													
	CPMK - 4	Mahasiswa mampu menerapkan perilaku kerja yang tangguh, kolaboratif, adaptif, inovatif, inklusif, mandiri dalam belajar, dan berjiwa kewirausahaan selama praktikum dan pengembangan proyek F&B melalui pelaksanaan tanggung jawab individu dan kelompok, penyelesaian kendala, penerimaan dan pemanfaatan umpan balik, pencarian sumber belajar, pengembangan ide produk, serta pertimbangan nilai dan peluang usaha.																													
	Matrik CPL - CPMK																														
		<table border="1"> <tr> <th>CPMK</th> <th>CPL-2</th> <th>CPL-3</th> <th>CPL-5</th> <th>CPL-6</th> </tr> <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> </table>					CPMK	CPL-2	CPL-3	CPL-5	CPL-6	CPMK-1			✓		CPMK-2		✓			CPMK-3				✓	CPMK-4	✓			
	CPMK	CPL-2	CPL-3	CPL-5	CPL-6																										
	CPMK-1			✓																											
	CPMK-2		✓																												
CPMK-3				✓																											
CPMK-4	✓																														
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></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	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											✓				✓																																																																																								
Deskripsi Singkat MK	Mata kuliah Manajemen Food and Beverage membekali mahasiswa S1 Pariwisata dengan kemampuan memahami konsep dan ruang lingkup food and beverage dalam industri hospitality, menganalisis bahan, teknik pengolahan, karakteristik, kualitas, dan penyajian makanan dan minuman Indonesia, Western, Asia, serta Bakery dan Pastry, hingga menerapkan prosedur pengolahan dan penyajian serta membuat konsep produk food and beverage yang populer, sesuai standar industri, kebutuhan wisatawan, dan prinsip keberlanjutan. Pembelajaran dilaksanakan berbasis Outcome-Based Education (OBE) melalui Project-Based Learning (PjBL), dengan penilaian produk/proyek sekurang-kurangnya 50% dari total penilaian. Mahasiswa dilatih untuk memahami, menganalisis, mengolah, menyajikan, dan mempresentasikan produk serta konsep F&B dengan memanfaatkan sumber informasi dan media digital untuk mengidentifikasi tren serta menganalisis kebutuhan dan preferensi wisatawan. Mata kuliah ini mengintegrasikan prinsip Sustainable Development Goals (SDGs), yaitu SDG 2 (Zero Hunger) melalui penerapan standar resep, porsi, dan mutu gizi yang mendukung ketahanan pangan; SDG 8 (Decent Work and Economic Growth) melalui pengenalan peluang kewirausahaan F&B dan pengembangan produk populer yang memiliki nilai ekonomi; SDG 12 (Responsible Consumption and Production) melalui pengurangan food waste dan efisiensi penggunaan bahan																																																																																																						
Pustaka	Utama :		1. Murdijati, Gardjito dan Salfarino, Ryan. 2013. Bumbu, Penyedap, dan Penyerta Masakan Indonesia. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama 2. Gisslen, Wayne (2018) — Professional Cooking (9th ed.). Wiley. 3. Gisslen, Wayne (2021) — Professional Baking (8th ed.). Wiley. 4. Lockwood, A., Pantelidis, I.S., Ashton, M., & Davis, B. (2026). Food and Beverage Management (7th ed.). Routledge. 5. Gardjito, M., Djuwardi, A., & Harmayani, E. (2013). Pangan Nusantara: Karakteristik dan Prospek untuk Percepatan Diversifikasi Pangan. Jakarta: Kencana Prenada Media Group. 6. Hidayati, L., Chisbiyah, L. A., & A'yun, N. Q. (2025). Gastronomi Asia Timur. Deepublish.																																																																																																				
	Pendukung :																																																																																																						
Dosen Pengampu	Nurul Farikhatir Rizkiyah, M.Pd 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, ruang lingkup, fungsi, dan kedudukan food and beverage dalam industri hospitality dan pariwisata.	1. Menjelaskan kontrak perkuliahan, capaian pembelajaran, dan sistem penilaian mata kuliah. 2. Memahami gambaran umum Team-Based Project yang dikerjakan sepanjang semester. 3. Memahami definisi dan ruang lingkup manajemen food and beverage. 4. Mengidentifikasi fungsi F&B dalam industri hospitality dan pariwisata. 5. Mengidentifikasi kedudukan F&B dalam rantai layanan pariwisata (destinasi, akomodasi, dan atraksi) 6. Mengidentifikasi jenis-jenis usaha F&B (restoran, hotel, katering, kafe, dan usaha kuliner wisata) 7. Mengidentifikasi pengelompokan hidangan mulai dari Makanan Indonesia, Asia, Western, Bakery dan Pastry.	Kriteria: rubrik penilaian Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif, Tes	Diskusi, Ceramah, Tanya Jawab		Materi: F&B Product Pustaka: <i>Gisslen, Wayne (2018) — Professional Cooking (9th ed.). Wiley.</i>	5%
2	Mampu memahami konsep, karakteristik, dan klasifikasi produk pastry	1. Memahami pengertian dan ruang lingkup bakery dan pastry. 2. Mengidentifikasi klasifikasi produk bakery (roti, cake, cookies). 3. Mengidentifikasi klasifikasi produk pastry (puff pastry, choux, shortcrust). 4. Mengidentifikasi kedudukan bakery dan pastry dalam industri hotel dan restoran. 5. Menganalisis tren produk bakery dan pastry dalam pariwisata 6. Menganalisis potensi inovasi bakery dan pastry berbasis pangan lokal	Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif, Tes	Diskusi, Ceramah, Tanya Jawab		Materi: Bakery Pastry Pustaka: <i>Gisslen, Wayne (2021) — Professional Baking (8th ed.). Wiley.</i>	5%

3	Mampu menganalisis bahan, fungsi bahan, teknik pengolahan, kualitas, dan penyajian produk bakery dan pastry.	1.Menganalisis bahan utama dan fungsinya dalam produk bakery (tepung, ragi, lemak, telur, gula). 2.Menganalisis prinsip dasar teknik pengolahan bakery 3.Menganalisis pengaruh proporsi bahan terhadap tekstur dan kualitas produk 4.Menganalisis standar kualitas produk bakery 5.Menganalisis teknik penyajian dan dekorasi produk bakery dan pastry 6.Mengevaluasi kesesuaian produk dengan standar hospitality	Kriteria: rubrik penilaian Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif, Tes	Diskusi, Ceramah		Materi: Bakery Pustaka: <i>Gisslen, Wayne (2021) — Professional Baking (8th ed.). Wiley.</i>	5%
4	Mampu mengolah dan menyajikan produk bakery dan pastry sesuai resep standar, teknik pengolahan, dan standar kualitas.	1.Menyiapkan bahan dan alat sesuai resep standar bakery/pastry. 2.Menerapkan teknik pengolahan bakery/pastry sesuai prosedur 3.Menghasilkan produk bakery/pastry sesuai standar kualitas. 4.Menyajikan produk bakery/pastry sesuai standar hospitality 5.Menerapkan prinsip kebersihan dan keselamatan kerja selama praktikum 6.Mengevaluasi hasil olahan sendiri dan kelompok lain secara objektif	Kriteria: rubrik penilaian praktikum Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Praktikum Terbimbing		Materi: Recipe Bakery Pastry Pustaka: <i>Gisslen, Wayne (2021) — Professional Baking (8th ed.). Wiley.</i>	5%
5	Mampu mengolah dan menyajikan produk bakery dan pastry sesuai resep standar, teknik pengolahan, dan standar kualitas.	1.Menyiapkan bahan dan alat sesuai resep standar bakery/pastry. 2.Menerapkan teknik pengolahan bakery/pastry sesuai prosedur 3.Menghasilkan produk bakery/pastry sesuai standar kualitas. 4.Menyajikan produk bakery/pastry sesuai standar hospitality 5.Menerapkan prinsip kebersihan dan keselamatan kerja selama praktikum 6.Mengevaluasi hasil olahan sendiri dan kelompok lain secara objektif	Kriteria: rubrik penilaian praktikum Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Praktikum Terbimbing		Materi: Recipe Bakery Pastry Pustaka: <i>Gisslen, Wayne (2021) — Professional Baking (8th ed.). Wiley.</i>	5%

6	Mampu memahami konsep dan karakteristik makanan Indonesia berdasarkan wilayah, budaya, dan bahan pangan.	1. Memahami konsep dasar dan filosofi makanan Indonesia 2. Mengidentifikasi keragaman kuliner Nusantara berdasarkan wilayah geografis. 3. Memahami pengaruh budaya dan sejarah terhadap kuliner Indonesia 4. Mengidentifikasi kelompok bahan pangan lokal utama pada masing-masing wilayah 5. Menklasifikasikan hidangan Indonesia (makanan pokok, lauk-pauk, kudapan, minuman). 6. Menganalisis potensi makanan Indonesia sebagai daya tarik wisata kuliner (culinary tourism).	Kriteria: rubrik penilaian Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Ceramah, Diskusi, Tanya Jawab		Materi: Hidangan Nusantara Pustaka: Gardjito, M., Djuwardi, A., & Harmayani, E. (2013). <i>Pangan Nusantara: Karakteristik dan Prospek untuk Percepatan Diversifikasi Pangan</i> . Jakarta: Kencana Prenada Media Group.	0%
7	Mampu menganalisis karakteristik bahan, teknik pengolahan, kualitas, dan penyajian makanan Indonesia (bagian bahan dan teknik pengolahan)	1. Menganalisis karakteristik bahan pangan dan bumbu khas makanan Indonesia. 2. Menganalisis fungsi bumbu dan rempah dalam pembentukan cita rasa makanan Indonesia 3. Mengidentifikasi teknik pengolahan makanan Indonesia secara umum 4. Menganalisis keterkaitan teknik pengolahan dengan karakteristik hidangan pada berbagai wilayah 5. Mengaitkan pemanfaatan bahan pangan lokal dengan prinsip keberlanjutan pangan 6. Menganalisis peluang inovasi bahan dan teknik pengolahan makanan Indonesia untuk wisatawan	Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Diskusi, Ceramah, Tanya Jawab		Materi: Hidangan Nusantara Pustaka: Gardjito, M., Djuwardi, A., & Harmayani, E. (2013). <i>Pangan Nusantara: Karakteristik dan Prospek untuk Percepatan Diversifikasi Pangan</i> . Jakarta: Kencana Prenada Media Group.	0%

8	Mampu mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sesuai resep standar, teknik pengolahan, dan standar kualitas	1. Menyiapkan bahan dan alat sesuai resep standar makanan Indonesia 2. Menerapkan teknik pengolahan makanan Indonesia sesuai prosedur 3. Menghasilkan produk makanan Indonesia sesuai standar kualitas (rasa, tekstur, aroma). 4. Menyajikan produk makanan Indonesia sesuai standar penyajian hospitality. 5. Menerapkan prinsip kebersihan dan keselamatan kerja selama praktikum 6. Mengevaluasi hasil olahan sendiri dan kelompok lain secara objektif 7. Mengidentifikasi potensi bahan pangan lokal sebagai ide awal konsep produk proyek	Kriteria: rubrik penilaian praktikum Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Praktikum Terbimbing		Materi: Resep-resep Hidangan Nusantara Pustaka: <i>Gardjito, M., Djuwardi, A., & Harmayani, E. (2013). Pangan Nusantara: Karakteristik dan Prospek untuk Percepatan Diversifikasi Pangan. Jakarta: Kencana Prenada Media Group.</i>	10%
9	Mampu memahami konsep, karakteristik, dan struktur menu makanan Western	1. Konsep dasar dan sejarah singkat masakan Western 2. Mengidentifikasi karakteristik umum makanan Western 3. Struktur menu Western (appetizer, soup, main course, dessert). 4. Mengidentifikasi kelompok hidangan dalam struktur menu Western 5. Mengidentifikasi kedudukan makanan Western dalam industri hotel dan restoran. 6. Menganalisis relevansi makanan Western dengan kebutuhan wisatawan mancanegara dan domestik	Kriteria: rubrik penilaian Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif	Diskusi, Ceramah, Tanya Jawab		Materi: Menu and Recipes Pustaka: <i>Gisslen, Wayne (2021) — Professional Baking (8th ed.). Wiley.</i>	5%

10	Mampu menganalisis bahan dan teknik pengolahan makanan Western berdasarkan karakteristik hidangan	1. Menganalisis bahan utama pada masing-masing kelompok hidangan Western 2. Mengidentifikasi teknik pengolahan dasar makanan Western (boiling, grilling, sauteing, baking). 3. Menganalisis keterkaitan teknik pengolahan dengan karakteristik hidangan 4. Menganalisis penggunaan saus dasar (mother sauces) dalam masakan Western 5. Mengidentifikasi peluang adaptasi bahan pangan lokal dalam pengolahan hidangan Western 6. Menganalisis peluang kewirausahaan pengembangan produk Western berbahan lokal (SDG 8).	Kriteria: rubrik penilaian Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif	Diskusi, Ceramah, Tanya Jawab		Materi: Menu Pustaka: <i>Gisslen, Wayne (2021) — Professional Baking (8th ed.). Wiley.</i>	5%
11	Mampu mengolah dan menyajikan makanan Western sesuai resep standar, teknik pengolahan, dan standar kualitas	1. Menyiapkan bahan dan alat sesuai resep standar makanan Western. 2. Menerapkan teknik pengolahan makanan Western sesuai prosedur 3. Menghasilkan produk makanan Western sesuai standar kualitas 4. Menyajikan produk makanan Western sesuai standar plating hospitality 5. Menerapkan prinsip kebersihan dan keselamatan kerja selama praktikum 6. Mengevaluasi hasil olahan sendiri dan kelompok lain secara objektif 7. Menganalisis produk F&B eksisting di pasar dan tren sebagai bahan pengembangan konsep proyek	Kriteria: Rubrik penilaian praktikum	Diskusi, Ceramah, Tanya Jawab		Materi: Resep-resep hidangan makanan Western Pustaka: <i>Gisslen, Wayne (2018) — Professional Cooking (9th ed.). Wiley.</i>	10%

12	Mampu memahami konsep dan karakteristik makanan Asia Timur, Asia Tenggara, dan Asia Selatan.	1.Konsep dasar kuliner Asia dan keragamannya. 2.Mengidentifikasi karakteristik makanan Asia Timur (Tiongkok, Jepang, Korea). 3.Mengidentifikasi karakteristik makanan Asia Tenggara 4.Mengidentifikasi karakteristik makanan Asia Selatan 5.Menganalisis pengaruh budaya dan geografis terhadap kuliner Asia 6.Menganalisis potensi kuliner Asia sebagai daya tarik wisata	Kriteria: rubrik penilaian Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif	Diskusi, Tanya Jawab, Ceramah		Materi: Gastronomi Asia Pustaka: <i>Hidayati, L., Chisbiyah, L. A., & A'yun, N. Q. (2025). Gastronomi Asia Timur. Deepublish.</i>	5%
13	Mampu menganalisis bahan, teknik pengolahan, kualitas, dan penyajian makanan Asia berdasarkan karakteristik kulineranya	1.Menganalisis bahan dan bumbu khas kuliner Asia Timur, Tenggara, dan Selatan 2.Mengidentifikasi teknik pengolahan khas kuliner Asia (steaming, stir-frying, fermentasi, dsb) 3.Menganalisis karakteristik cita rasa kuliner Asia 4.Menganalisis standar kualitas dan penyajian makanan Asia. 5.Mengevaluasi kesesuaian penyajian dengan standar hospitality 6.Menganalisis tren kuliner Asia dalam industri pariwisata	Kriteria: rubrik penilaian Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif	Diskusi, Tanya Jawab, Ceramah		Materi: Gastronomi Asia Pustaka: <i>Hidayati, L., Chisbiyah, L. A., & A'yun, N. Q. (2025). Gastronomi Asia Timur. Deepublish.</i>	5%
14	Mampu mengolah dan menyajikan makanan Asia sesuai resep standar, teknik pengolahan, dan standar kualitas	1.Menyiapkan bahan dan alat sesuai resep standar makanan Asia 2.Menerapkan teknik pengolahan makanan Asia sesuai prosedur 3.Menghasilkan produk makanan Asia sesuai standar kualitas 4.Menyajikan produk makanan Asia sesuai standar hospitality 5.Menerapkan prinsip kebersihan dan keselamatan kerja selama praktikum. 6.Mengevaluasi hasil olahan sendiri dan kelompok lain secara objektif	Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Praktik Terbimbing		Materi: Resep-resep Hidangan Asia Pustaka: <i>Hidayati, L., Chisbiyah, L. A., & A'yun, N. Q. (2025). Gastronomi Asia Timur. Deepublish.</i>	10%

15	Mampu mempresentasikan konsep food and beverage berdasarkan karakteristik produk, potensi bahan pangan lokal, kebutuhan wisatawan, standar industri hospitality, dan prinsip keberlanjutan	1. Menyusun laporan akhir konsep produk F&B secara sistematis 2. Mengidentifikasi karakteristik dan keunggulan produk yang dikembangkan. 3. Menganalisis pemanfaatan bahan pangan lokal dalam konsep produk 4. Mengaitkan kesesuaian konsep produk dengan kebutuhan dan pengalaman wisatawan 5. Mengintegrasikan prinsip keberlanjutan (SDG 2, 8, 12, 13) dalam konsep produk. 6. Mempresentasikan konsep produk secara komunikatif dan mempertahankan gagasan melalui tanya jawab	Kriteria: rubrik penilaian Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Diskusi Project Kelompok		Materi: F&B Product Pustaka: Lockwood, A., Pantelidis, I.S., Ashton, M., & Davis, B. (2026). <i>Food and Beverage Management</i> (7th ed.). Routledge.	5%
16	UAS	1. Tes 2. Project	Kriteria: 1. rubrik penilaian tes 2. rubrik penilaian project Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Tes	Ujian Tulis dan Project		Materi: F&B Product Pustaka: Lockwood, A., Pantelidis, I.S., Ashton, M., & Davis, B. (2026). <i>Food and Beverage Management</i> (7th ed.). Routledge.	10%

Rekap Persentase Evaluasi : Project Based Learning

No	Evaluasi	Persentase
1.	Aktifitas Partisipatif	27.5%
2.	Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	40%
3.	Tes	12.5%
		80%

Catatan

- Capaian Pembelajaran Lulusan Prodi (CPL - Prodi)** adalah kemampuan yang dimiliki oleh setiap lulusan prodi yang merupakan internalisasi dari sikap, penguasaan pengetahuan dan ketrampilan sesuai dengan jenjang prodinya yang diperoleh melalui proses pembelajaran.
- CPL yang dibebankan pada mata kuliah** adalah beberapa capaian pembelajaran lulusan program studi (CPL-Prodi) yang digunakan untuk pembentukan/pengembangan sebuah mata kuliah yang terdiri dari aspek sikap, ketrampilan umum, ketrampilan khusus dan pengetahuan.
- CP Mata kuliah (CPMK)** adalah kemampuan yang dijabarkan secara spesifik dari CPL yang dibebankan pada mata kuliah, dan bersifat spesifik terhadap bahan kajian atau materi pembelajaran mata kuliah tersebut.
- Sub-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.

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.