



Universitas Negeri Surabaya
Fakultas Teknik
Program Studi S1 Pendidikan Tata Boga

Kode Dokumen

RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER

MATA KULIAH (MK)	KODE	Rumpun MK	BOBOT (sks)	SEMESTER	Tgl Penyusunan																																																																																																					
Bahasa Inggris II	8321102005		T=2 P=0 ECTS=3.18	6	29 September 2024																																																																																																					
OTORISASI	Pengembang RPS		Koordinator RMK		Koordinator Program Studi																																																																																																					
		Dr. Hj. Sri Handajani, S.Pd., M.Kes.																																																																																																					
Model Pembelajaran	Case Study																																																																																																									
Capaian Pembelajaran (CP)	CPL-PRODI yang dibebankan pada MK																																																																																																									
	CPL-6	Mampu merancang, melaksanakan, menganalisis dan mengimplementasikan hasil penelitian dalam bidang pendidikan Tata Boga																																																																																																								
	CPL-9	Mampu mengaplikasikan prinsip-prinsip pengetahuan adaptif dan normatif yang menunjang bidang pendidikan tata boga																																																																																																								
	Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)																																																																																																									
	CPMK - 1	Mahasiswa memiliki pengetahuan mengenai kosakata, terminology, tata bahasa dunia kuliner dalam konteks bahasa inggris																																																																																																								
	CPMK - 2	Mahasiswa meningkatkan sikap (attitude) sensitifnya terhadap aspek-aspek di sekitar kehidupannya baik yang ditumbuhkan karena proses pembelajaran maupun lingkungan kehidupan keluarga atau masyarakat secara luas.																																																																																																								
	CPMK - 3	Mahasiswa mampu meningkatkan keterampilan dalam berbahasa inggris baik secara verbal ataupun non-verbal yang dicapai melalui pembelajaran yang terukur dilandasi oleh pengetahuan (knowledge) atau pemahaman (know-how) yang dimiliki dalam menghasilkan produk atau unjuk kerja yang dapat dinilai secara kualitatif maupun kuantitatif																																																																																																								
	CPMK - 4	Mahasiswa memiliki pemahaman tentang penggunaan Bahasa Inggris dalam lingkup kuliner, mahasiswa memiliki pengetahuan tentang keterampilan berbahasa Inggris dalam lingkup kuliner, mahasiswa memiliki kemampuan berkomunikasi Bahasa Inggris secara verbal dan non verbal yang berhubungan dengan aplikasi kuliner																																																																																																								
	Matrik CPL - CPMK																																																																																																									
		<table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th>CPMK</th> <th>CPL-6</th> <th>CPL-9</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>CPMK-1</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>CPMK-2</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>CPMK-3</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>CPMK-4</td><td></td><td></td></tr> </tbody> </table>					CPMK	CPL-6	CPL-9	CPMK-1			CPMK-2			CPMK-3			CPMK-4																																																																																							
CPMK	CPL-6	CPL-9																																																																																																								
CPMK-1																																																																																																										
CPMK-2																																																																																																										
CPMK-3																																																																																																										
CPMK-4																																																																																																										
Matrik CPMK pada Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)																																																																																																										
	<table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <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> </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	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	MataKuliah ini memberikan pemahaman dan membahas penggunaan Bahasa Inggris dilingkup kuliner melalui empat keterampilan berbahasa yaitu berbicara (speaking), mendengarkan (listening), membaca (reading), menulis (writing), mengajarkan dasar-dasar kemampuan membaca dan memahami teks serta bagaimanamenulis komposisi dalam Bahasa Inggris.																																																																																																									
Pustaka	Utama :	<ol style="list-style-type: none"> Davis, Bernard and Sally, Stone. 1991. Food and Beverage Management. London: Butterworth Heinemann. Glaiser, Robyn. 1987. Catering: Toward a Career. Longmann Chesire. John, Pass. 1988. Australian Handbook of Commercial Catering. The Macmillan Company of Australia Pty LTD.: TOEFL Praparation, Singapore. Additional material : book 19s related toculinary 																																																																																																								
	Pendukung :	<ol style="list-style-type: none"> Artikel-artikel yang relevan dengan topik pembelajaran 																																																																																																								

Dosen Pengampu		Mauren Gita Miranti, 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	Students are able to understand vocabulary, terminology, grammar in Englishculinar world context.	1.1. Pengetahuan dan pemahaman mahasiswa mengenai kosakata, terminology, tata bahasa dalam konteks kuliner 2.2. Kemampuan mahasiswa dalam mengaplikasikan terminology, tata bahasa dan kosakata yang berkaitan dengan culiner dalam kalimat	Kriteria: 1.Nilai A jika mahasiswa sangat aktif dalam bertanya, menjawab dan memberikan respon 2.Nilai B jika mahasiswa aktif dalam bertanya, menjawab dan memberikan respon 3.Nilai C jika mahasiswa cukup aktif dalam bertanya, menjawab dan memberikan respon 4.Nilai D jika mahasiswa tidak aktif dalam bertanya, menjawab dan memberikan respon Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif	Discussion, presentation and Drill. 2 X 50	- -	Materi: Artikel tentang kuliner Pustaka: <i>Artikel-artikel yang relevan dengan topik pembelajaran</i>	5%
2	Students are able to understand vocabulary, terminology, grammar in English culinar world context.	1.Pengetahuan dan pemahaman mahasiswa mengenai kosakata, terminology, tata bahasa dalam konteks kuliner 2.Kemampuan mahasiswa dalam mengaplikasikan terminology, tata bahasa dan kosakata yang berkaitan dengan culiner dalam kalimat	Kriteria: 1.Nilai A jika mahasiswa dapat menginterpretasikan Artikel ilmiah bidang kuliner dengan sangat baik 2.Nilai B jika mahasiswa dapat menginterpretasikan Artikel ilmiah bidang kuliner dengan baik 3.Nilai C jika mahasiswa dapat menginterpretasikan Artikel ilmiah bidang kuliner dengan cukup baik Bentuk Penilaian : Penilaian Portofolio	Discussion, presentation and Drill. 2 X 50		Materi: bacaan mengenai bidang kuliner Pustaka: <i>Artikel-artikel yang relevan dengan topik pembelajaran</i>	5%
3	Equipment and Metric Measurement	1.Gain awares of some typical equipment used in catering kitchen 2.Recognise the use of each item of equipment 3.Adjust and calculate imperial quantities into the metric equivalent.		2 X 50			0%
4	Menu and Recipe	1.Students present menu classifications 2.Students can arrange menus based on the type of food business 3.Students can arrange recipes	Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Tes	V-learning, presentation and excercise. 2 X 50		Materi: menu dan resep Pustaka: <i>Glaiser, Robyn. 1987. Catering: Toward a Career. LongmannCheshire.</i>	0%
5	Menu and Recipe	1.Students present menu classifications 2.Students can arrange menus based on the type of food business 3.Students can arrange recipes	Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Tes	STAD 2 X 50		Materi: menu dan resep Pustaka: <i>Glaiser, Robyn. 1987. Catering: Toward a Career. LongmannCheshire.</i>	0%

6	Methodes of Cooking	1.Students relise the exictance of traditionally used cooking methods and techniques relevant to a chef's experiences 2.Distinguishing between dry and moist heat mehods of cookery	Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Tes	worksheet, presentastion 2 X 50		Materi: metode memasak Pustaka: <i>Glaiser, Robyn. 1987. Catering: Toward a Career. LongmannChesire.</i>	0%
7	Methodes of Cooking	1.Students relise the exictance of traditionally used cooking methods and techniques relevant to a chef's experiences 2.Distinguishing between dry and moist heat mehods of cookery	Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Tes	worksheet, presentastion 2 X 50		Materi: metode memasak Pustaka: <i>Glaiser, Robyn. 1987. Catering: Toward a Career. LongmannChesire.</i>	0%
8	Mid test	Students can answer the questions correctly and honestly.		Writing test 2 X 50		Materi: materi 4-7 Pustaka: <i>Glaiser, Robyn. 1987. Catering: Toward a Career. LongmannChesire.</i> Materi: materi 4-7 Pustaka: <i>John, Pass. 1988. Australian Handbook of Commercial Catering. The Macmillan Company of Australia Pty LTD.</i>	0%
9	Sanitasi Hygiene	1.Students can adopt a resposable, psitive attitude toward personal clean-liness. 2.Develop guidlines for the hygienic handling and storage of commodities and equipment in the kitchen. 3.Explore ways of preventing food contamination.	Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif	Discussion, presentation and excercise. 2 X 50		Materi: personal higiene Pustaka: <i>John, Pass. 1988. Australian Handbook of Commercial Catering. The Macmillan Company of Australia Pty LTD.</i> Materi: Sanitasi dan higiene Pustaka: <i>Glaiser, Robyn. 1987. Catering: Toward a Career. LongmannChesire.</i>	0%
10	Food Presentation	1.Appreciate how the aesthetic appeal of food can affect its acceptability 2.Distinguishing between a garnish and decoration and become aware of simple techniques used in students preparation 3.Develop an understanding of those factors that collectively contribute to a well presented article	Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Tes	presentation and excercise. 2 X 50		Materi: foood presentation Pustaka: <i>Davis, Bernard and Sally, Stone. 1991. Food and Beverage Management. London:Butterworth Heinemann.</i> Materi: Garnish Pustaka: <i>Glaiser, Robyn. 1987. Catering: Toward a Career. LongmannChesire.</i>	0%

11	Career Pathways	1.Career pathways that are open to the potential school intending to join the food service industry 2.Procedures involved in applying for a job and assemble a personal resume statement 3.Job interview	Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif	Discussion, presentation/role play and excercise. 2 X 50		Materi: jenjang karir dalam bidang kuliner Pustaka: <i>Glaiser, Robyn. 1987. Catering: Toward a Career. LongmannChesire.</i>	0%
12	Staff and organisation's Hotel and Restaurant	1.Student can explain the type of hotem and restaurant organisation 2.Student can explain the type of hotem and restaurant stuff		Discussion, presentation/role play and excercise. 2 X 50		Materi: kitchen brigade Pustaka: <i>Davis, Bernard and Sally,Stone. 1991.Food and Beverage Management. London:Butterworth Heinemann.</i>	0%
13	Staff and organisation's Hotel and Restaurant	1.Student can explain the type of hotem and restaurant organisation 2.Student can explain the type of hotem and restaurant stuff	Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Tes	Discussion, presentation/role play and excercise. 2 X 50		Materi: kitchen brigade Pustaka: <i>Glaiser, Robyn. 1987. Catering: Toward a Career. LongmannChesire.</i>	0%
14	Making thesis	Students can make scientific writings in English which include:1. Make an introduction2. Determination of the main idea3. Make a discussion4. Make conclusions5. Make an abstracts	Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Portofolio	Discussion, presentation and excercise. 2 X 50		Materi: artikel ilmiah dalam bidang kuliner Pustaka: <i>Artikel-artikel yang relevan dengan topik pembelajaran</i>	0%
15	Making thesis	Students can make scientific writings in English which include:1. Make an introduction2. Determination of the main idea3. Make a discussion4. Make conclusions5. Make an abstracts	Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif	Discussion, presentation and excercise. 2 X 50		Materi: artikel ilmiah dalam bidang kuliner Pustaka: <i>Artikel-artikel yang relevan dengan topik pembelajaran</i>	0%
16	Final Exam	Students can answer the questions correctly and honestly.		Writing test 2 X 50		Materi: materi 3-7 Pustaka: <i>Davis, Bernard and Sally,Stone. 1991.Food and Beverage Management. London:Butterworth Heinemann.</i> Materi: materi 8-12 Pustaka: <i>Glaiser, Robyn. 1987. Catering: Toward a Career. LongmannChesire.</i> Materi: materi 4-7 Pustaka: <i>John, Pass. 1988. Australian Handbook of Commercial Catering.The Macmillan Company of Australia Pty LTD.</i>	0%

Rekap Persentase Evaluasi : Case Study

No	Evaluasi	Persentase
1.	Aktifitas Partisipasif	5%
2.	Penilaian Portofolio	5%
		10%

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 studinya yang diperoleh melalui proses pembelajaran.
2. **CPL yang dibebankan pada mata kuliah** adalah beberapa capaian pembelajaran lulusan program studi (CPL-Prodi) yang digunakan untuk pembentukan/pengembangan sebuah mata kuliah yang terdiri dari aspek sikap, ketrampilan umum, ketrampilan khusus dan pengetahuan.
3. **CP Mata kuliah (CPMK)** adalah kemampuan yang dijabarkan secara spesifik dari CPL yang dibebankan pada mata kuliah, dan bersifat spesifik terhadap bahan kajian atau materi pembelajaran mata kuliah tersebut.
4. **Sub-CPMK Mata kuliah (Sub-CPMK)** adalah kemampuan yang dijabarkan secara spesifik dari CPMK yang dapat diukur atau diamati dan merupakan kemampuan akhir yang direncanakan pada tiap tahap pembelajaran, dan bersifat spesifik terhadap materi pembelajaran mata kuliah tersebut.
5. **Indikator penilaian** kemampuan dalam proses maupun hasil belajar mahasiswa adalah pernyataan spesifik dan terukur yang mengidentifikasi kemampuan atau kinerja hasil belajar mahasiswa yang disertai bukti-bukti.
6. **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.