



**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 Profesi	8321102145		T=2 P=0 ECTS=3.18	4	22 November 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																																														
	Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)																																														
	Matrik CPL - CPMK																																														
		CPMK																																													
Deskripsi Singkat MK	Matrik CPMK pada Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)																																														
		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 10%;">CPMK</td> <td colspan="15" style="text-align: center;">Minggu Ke</td> </tr> <tr> <td></td> <td style="width: 3%;">1</td> <td style="width: 3%;">2</td> <td style="width: 3%;">3</td> <td style="width: 3%;">4</td> <td style="width: 3%;">5</td> <td style="width: 3%;">6</td> <td style="width: 3%;">7</td> <td style="width: 3%;">8</td> <td style="width: 3%;">9</td> <td style="width: 3%;">10</td> <td style="width: 3%;">11</td> <td style="width: 3%;">12</td> <td style="width: 3%;">13</td> <td style="width: 3%;">14</td> <td style="width: 3%;">15</td> <td style="width: 3%;">16</td> </tr> </table>														CPMK	Minggu Ke																1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
CPMK	Minggu Ke																																														
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16																															
Deskripsi Singkat MK	Mata Kuliah ini mempelajari tentang penggunaan tenses dan memahami text book dalam bidang fashion berdasarkan main idea dan supporting idea. Melatihkan berkomunikasi yang mengacu pada speaking dan writing, berkaitan dengan personal information, memahami dan menganalisis advertising yang berkaitan dengan job opportunity, pembuatan application letter, penyusunan curriculum vitae, dan interview, dalam bentuk simulasi, presentasi dan role playing.																																														
Pustaka	Utama :																																														
	<ol style="list-style-type: none"> 1. > 2. Granger, Michele M. 2015. <i>The Fashion Industry and its Careers: An Introduction</i>. New York & London: Bloomsbury Publishing.. 3. Reilly, Andrew, 2014. <i>Key Concept for the Fashion Industry (Understanding Fashion)</i>. New York & London: Bloomsbury Publishing. 4. Rosita, Nur, 2019, English for Professional and Creative Industry, Yogyakarta: Noktah. 5. Ward, Mary E, 2016, English for The Fashion Industry- Express Series, UK: Oxford University Press. 6. White, Tamiko. 2018. <i>Careers in the Fashion Industry</i>. White Noise Showroom, USA 																																														
	Pendukung :																																														
Dosen Pengampu	Mauren Gita Miranti, S.Pd., M.Pd. HANIF NAUFAL AHMI 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	Students are able to understand vocabulary, terminology, grammar in English culinary world context.	<ol style="list-style-type: none"> 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 kuliner dalam kalimat 		Discussion, presentation and Drill. 2 X 50			0%
2	Students are able to understand vocabulary, terminology, grammar in English culinary world context.	<ol style="list-style-type: none"> 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 kuliner dalam kalimat 		Discussion, presentation and Drill. 2 X 50			0%
3	Equipment and Metric Measurement	<ol style="list-style-type: none"> 1. Gain awareness of some typical equipment used in the catering kitchen 2. Recognize the use of each item of equipment 3. Adjust and calculate imperial quantities into the metric equivalents. 		Discussion, presentation and exercise. 2 X 50			0%
4	Menu and Recipe	<ol style="list-style-type: none"> 1. Students present menu classifications 2. Students can arrange menus based on the type of food business 3. Students can arrange recipes 		V-learning, presentation, and exercises. 2 X 50			0%
5	Menu and Recipe	<ol style="list-style-type: none"> 1. Students present menu classifications 2. Students can arrange menus based on the type of food business 3. Students can arrange recipes 		V-learning, presentation, and exercise. 2 X 50			0%

6	Methode of cooking	1.Students realize the existence of traditionally used cooking methods and techniques relevant to a chef's experiences 2.Distinguishing between dry and moist heat methods of cookery		V-learning, worksheet, presentastion. 2 X 50			0%
7	Methode of cooking	1.Students realize the existence of traditionally used cooking methods and techniques relevant to a chef's experiences 2.Distinguishing between dry and moist heat methods of cookery		V-learning, worksheet, presentastion. 2 X 50			0%
8	Midterm	Students can answer the questions correctly and honestly.		Written test 2 X 50			0%
9	Sanitize and Hygiene	1. Students can adopt a responsible, positive attitude toward personal cleanliness. 2. Develop guidelines for the hygienic handling and storage of commodities and equipment in the kitchen. 3. Explore ways of preventing food contamination.		Discussion, presentation and exercises. 2 X 50			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		V-Learning, presentation and exercise. 2 X 50			0%
11	Career Pathway	1. Personal skill 2. Job seeking 3. Interview procedures		Discussion, presentation/role play and exercises. 2 X 50			0%
12	Staff and organization's Hotel and Restaurant	1. Student can explain the type of hotel and restaurant organization 2. Student can explain the type of hotel and restaurant staff		v-learning, Discussion, presentation/role play and exercises. 2 X 50			0%
13	Staff and organization's Hotel and Restaurant	1. Student can explain the type of hotel and restaurant organization 2. Student can explain the type of hotel and restaurant staff		v-learning, Discussion, presentation/role play and exercises. 2 X 50			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		v-learning, Discussion, presentation and exercises. 2 X 50			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		v-learning Discussion, presentation and exercises. 2 X 50			0%
16	Final exam	Students can answer the questions correctly and honestly.		Written test 2 X 50			0%

Rekap Persentase Evaluasi : Case Study

No	Evaluasi	Persentase
		0%

Catatan

1. **Capaian Pembelajaran Lulusan Prodi (CPL - Prodi)** adalah kemampuan yang dimiliki oleh setiap lulusan prodi yang merupakan internalisasi dari sikap, penguasaan pengetahuan dan ketrampilan sesuai dengan jenjang 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. **Kriteria Penilaian** adalah patokan yang digunakan sebagai ukuran atau tolok ukur ketercapaian pembelajaran dalam penilaian berdasarkan indikator-indikator yang telah ditetapkan. Kriteria penilaian merupakan pedoman bagi penilai agar penilaian konsisten dan tidak bias. Kriteria 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.