



**Universitas Negeri Surabaya**  
**Fakultas Teknik**  
**Program Studi S1 Pendidikan Tata Boga**

Kode Dokumen

**RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER**

<b>MATA KULIAH (MK)</b>	<b>KODE</b>	<b>Rumpun MK</b>	<b>BOBOT (sks)</b>	<b>SEMESTER</b>	<b>Tgl Penyusunan</b>		
Cake dan Pastry	8321102082		T=1 P=1 ECTS=3.18	4	4 Juli 2024		
<b>OTORISASI</b>	<b>Pengembang RPS</b>		<b>Koordinator RMK</b>		<b>Koordinator Program Studi</b>		
	.....		.....		Dr. Hj. Sri Handajani, S.Pd., M.Kes.		
<b>Model Pembelajaran</b>	Case Study						
<b>Capaian Pembelajaran (CP)</b>	CPL-PRODI yang dibebankan pada MK						
	Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)						
	Matrik CPL - CPMK						
		CPMK					
<b>Deskripsi Singkat MK</b>	pengkajian konsep dan penerapan produk kue western komersil di industri jasa boga. Pembahasan meliputi konsep dasar cake dan pastry, peralatan pembuatan adonan dari produk cake dan pastry, bahan pokok dan tambahan serta fungsinya dalam pembuatan adonan dari produk cake dan pastry, teknik dan prosedur pembuatan adonan batter, biscuit, cake, dan pastry menggunakan berbagai bentuk pembelajaran berupa kuliah, demonstrasi, diskusi kelompok, perancangan, praktik secara berkelompok menggunakan model pembelajaran berbasis masalah dan diakhiri dengan uji kompetensi.						
	<b>Pustaka</b>	<b>Utama :</b> 1. Annonimous. 2003. The Essence of Modern Bakery and Pastry Delicious. Jakarta:Trans. 2. Chung, Roy . 2002. US. Wheat Associates . Thailand. (Tidak dipublikasikan) 3. Crawford, Rick Douglas. 2014. Opening and Operating a Retail Bakery . New Jersey: John Wiley & Sons. 4. Gisslan, Wayne. 2005 . Proffessional Baking (Fourth Edition) . New York: John Wiley and Sons. 5. Harvey Lang, Jennifer. 1988 . Larousse Gastronomique. New York: Publishers, Inc. 6. Hawkins, Kathryn. 2012. Bread making: Self Sufficiency . London: New Holland Publishers Ltd. 7. Jeanne Himich Freeland, Graves and Peckham, Gladys. 1987 . Foundations of Food Preparation. New York:Macmillan Publishing Co. 8. Mc. Williams, Margaret. 1985 . Food Fundamentals . New York:John Wiley and Sons. 9. Masi, Noble. 2011. Baking Fundamentals . New York: Prentice Hall: Pearson 10. . The Culinary Institute of America. 2014. In the Hands of a Bakers . New Jersey: John Wiley & Sons. 11. . US. Wheat Association. 1983 . Pedoman Pembuatan Roti dan Kue . Jakarta: Djambatan 12. . Buku Ajar Bakery dan Pastry.  <b>Pendukung :</b>					
<b>Dosen Pengampu</b>	Dra. Lucia Tri Pangesthi, M.Pd. Nugrahani Astuti, S.Pd., M.Pd. Annisa Nur'aini, S.Pd., M.Pd.						
<b>Mg Ke-</b>	<b>Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)</b>	<b>Penilaian</b>		<b>Bantuk Pembelajaran, Metode Pembelajaran, Penugasan Mahasiswa, [ Estimasi Waktu ]</b>		<b>Materi Pembelajaran [ Pustaka ]</b>	<b>Bobot Penilaian (%)</b>
		<b>Indikator</b>	<b>Kriteria &amp; Bentuk</b>	<b>Luring (offline)</b>	<b>Daring (online)</b>		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)

1	Mampu memahami konsep dasar kue kontinental komersial di industri jasa boga	1. Menguraikan kronologis sejarah perkembangan bakery & Pastry, 2. Mendeskripsikan definisi cake dan pastry 3. Mengklasifikasi jenis-jenis adonan 4. Mengidentifikasi ciri-ciri setiap jenis adonan 5. Menggambarkan struktur organisasi dapur bakery dan pastry.	<b>Kriteria:</b> Nilai penuh diperoleh apabila mengerjakan semua soal dengan benar	1. Ceramah dengan pertemuan secara sinkronus (daring) melalui platform Zoom (Milik pribadi, berkapasitas 100 org, durasi waktu tidak terbatas) 2. Diskusi 3. Tanya jawab 4. Penugasan mengerjakan LKM: Konsep dasar cake dan pastry, yang dibagikan dalam grup Whatsapp Cake dan Pastry 2019 Kelas A dan Kelas B 5. Membaca modul: Konsep dasar cake dan pastry yang dibagikan dalam grup Whatsapp Cake dan Pastry 2019 Kelas A dan Kelas B 3 X 50			0%
2	Mampu mengoperasikan peralatan produksi cake dan pastry	1. Mendefinisikan pengertian peralatan cake dan pastry 2. Mengklasifikasi-jenis-jenis peralatan cake dan pastry 3. Menjelaskan fungsi peralatan bakery dan pastry 4. Menjelaskan cara mengoperasikan peralatan cake dan pastry	<b>Kriteria:</b> Nilai penuh diperoleh apabila mengerjakan semua soal dengan benar	1. Ceramah dengan pertemuan secara sinkronus (daring) melalui platform Zoom (Milik pribadi, berkapasitas 100 org, durasi waktu tidak terbatas) 2. Diskusi 3. Tanya jawab 4. Penugasan mengerjakan LKM tentang identifikasi peralatan pembuatan kue kontinental yg dibagikan melalui grup Whatsapp Cake dan Pastry kelas A dan B 5. Membaca modul: Peralatan cake dan pastry yg dibagikan melalui grup Whatsapp Cake dan Pastry kelas A dan B 3 X 50			0%

3	Mampu memahami bahan pokok adonan	<p>1. Merdeskripsi kan pengertian bahan pokok 2. Mengklasifikasikan bahan pokok berdasarkan fungsi (bahan pembentuk kerangka kue, bahan pengempuk, bahan pemberi rasa, bahan pengembang) bahan pemberi rasa, bahan pengembang) 3. Menyebutkan jenis-jenis bahan pokok adonan 4. Menyebutkan fungsi bahan pokok adonan 5. Menjelaskan cara penyimpanan bahan pokok adonan</p>	<p><b>Kriteria:</b> Nilai penuh diperoleh apabila mengerjakan semua soal dengan benar</p>	<p>1. Ceramah dengan pertemuan secara sinkronus (daring) melalui platform Zoom (Milik pribadi, berkapasitas 100 org, durasi waktu tidak terbatas) 2. Diskusi 3. Tanya jawab 4. Penugasan mengerjakan LKM: identifikasi bahan dalam berbagai adonan kue kontinental yang dibagikan dalam grup whatsapp cake dan patry Kelas A dan B 3 X 50</p>		0%
4	Mampu memahami bahan tambahan adonan	<p>1. Menjelaskan pengertian bahan tambahan, 2. Mengklasifikasi kan bahan tambahan adonan (bahan pengisi, bahan penutup/topping, bahan perasa dan aroma, bahan pewarna, bahan pengembang, bahan pengemulsi, bahan pengempuk) 3. Menyebutkan jenis-jenis bahan tambahan adonan 4. Menyebutkan fungsi bahan tambahan adonan 5. Menjelaskan cara penyimpanan bahan tambahan</p>	<p><b>Kriteria:</b> Nilai penuh diperoleh apabila mengerjakan semua soal dengan benar</p>	<p>1. Ceramah dengan pertemuan secara sinkronus (daring) melalui platform Zoom (Milik pribadi, berkapasitas 100 org, durasi waktu tidak terbatas) 2. Diskusi 3. Tanya jawab 4. Penugasan mengerjakan LKM: identifikasi bahan dalam berbagai adonan kue kontinental yang dibagikan pada Whatsapp grup Cake dan Pastry kelas A dan B 5. Membaca modul: identifikasi bahan dalam berbagai adonan kue kontinental yang dibagikan pada Whatsapp grup Cake dan Pastry kelas A dan B 3 X 50</p>		0%

5	Mampu memahami konsep batter	<p>1. Menjelaskan pengertian batter 2. Mengklasifikasikan adonan batter 3. Mengidentifikasi komponen batter 4. Menjelaskan prosedur pembuatan batter 5. Menjelaskan cara penyajian aneka produk batter</p>	<p><b>Kriteria:</b> Nilai penuh diperoleh apabila mengerjakan semua soal dengan benar</p>	<p>1. Ceramah dengan pertemuan secara sinkronus (daring) melalui platform Zoom (Milik pribadi, berkapasitas 100 org, durasi waktu tidak terbatas) 2. Diskusi 3. Tanya jawab 4. Penugasan mengerjakan LKM: adonan batter yang dibagikan pada whatsapp grup Cake dan pastry kelas A dan B 5. Membaca modul: adonan batter yang dibagikan pada whatsapp grup Cake dan pastry kelas A dan B 3 X 50</p>		0%
6	Mampu mengolah aneka produk batter	<p>1. Menyiapkan bahan batter 2. Menyiapkan peralatan pembuat adonan batter 3. Mengolah aneka produk adonan batter 4. Menyajikan aneka produk batter</p>	<p><b>Kriteria:</b> Nilai penuh diperoleh apabila melaksanakan prosedur pembuatan aneka produk dari adonan batter dengan benar</p>	<p>1. Presentasi terkait LKM: adonan batter dengan pertemuan secara sinkronus (daring) melalui platform Zoom (Milik pribadi, berkapasitas 100 org, durasi waktu tidak terbatas) 2. Model pembelajaran langsung untuk melakukan praktik adonan batter: - Melakukan kegiatan memilih bahan pembuat produk batter - Melakukan kegiatan memilih peralatan pembuat produk batter - Membuat produk batter - Membuat laporan praktik batter dengan pertemuan secara asinkronus 3 X 50</p>		0%

7	Mampu memahami konsep biscuit	<p>1. Mendiskripsikan biscuit 2. Mengklasifikasikan biscuit 3. Mengidentifikasi kan komponen biscuit 4. Menjelaskan teknik pembuatan biscuit 5. Menjelaskan prosedur pembuatan biscuit</p>	<p><b>Kriteria:</b> Nilai penuh diperoleh apabila mengerjakan semua soal dengan benar</p>	<p>1. Ceramah dengan pertemuan secara sinkronus (daring) melalui platform Zoom (Milik pribadi, berkapasitas 100 org, durasi waktu tidak terbatas) 2. Diskusi 3. Tanya jawab 4. Penugasan mengerjakan LKM: adonan biscuit yang dibagikan pada whatsapp grup Cake dan pastry kelas A dan B 5. Membaca modul: adonan biscuit yang dibagikan pada whatsapp grup Cake dan pastry kelas A dan B 3 X 50</p>		0%
8	Ujian Tengah Semester		<p><b>Kriteria:</b> 1.No 2.Indikator 3.Skor 4.Rubrik 5.A 6.Menentukan resep cake 7.10 8.Terdapat resep cake lengkap, bergambar dan disertai alamat situs 9.7.5 10.Terdapat resep cake lengkap, tidak bergambar tetapi disertai alamat situs 11.5 12.Terdapat resep cake lengkap, bergambar tetapi tanpa disertai alamat situs 13.B 14.1 15.Mengidentifikasi komponen terigu 16.7,5 17.Terdapat penjelasan jenis terigu dan kadar protein dari jenis terigu yg digunakan 18.5 19.Terdapat penjelasan jenis terigu dengan ciri-ciri selain kadar protein dari jenis terigu yg digunakan 20.2,5 21.Terdapat penjelasan jenis terigu dari jenis terigu yg digunakan 22.2 23.Mengidentifikasi komponen terigu</p>	<p>Pelaksanaan dilakukan dengan mengadakan pertemuan sinkronus melalui platform zoom dan dilanjutkan membagikan soal UTS pada whatsapp grup Cake dan Pastry kelas A dan B. Hasil ujian dikirim ke email dosen sesuai dengan batas waktu yang telah ditetapkan dalam petunjuk pengerjaan soal UTS. 3 X 50</p>		0%

24.10  
25.Terdapat penjelasan komponen terigu secara lengkap disertai alasannya  
26.7,5  
27.Terdapat penjelasan komponen terigu secara tidak lengkap disertai alasannya  
28.5  
29.Terdapat penjelasan komponen terigu secara lengkap tanpa disertai alasannya  
30.2,5  
31.Terdapat penjelasan komponen terigu secara tidak lengkap tanpa disertai alasannya  
32.3  
33.Mengidentifikasi jenis gula  
34.10  
35.Terdapat identifikasi jenis gula dengan alasan pemilihannya secara tepat  
36.7,5  
37.Terdapat identifikasi jenis gula dengan alasan pemilihannya yang kurang tepat  
38.5  
39.Terdapat identifikasi jenis gula tanpa diberikan alasan pemilihannya  
40.2,5  
41.Terdapat alasan pemilihan dari jenis gula tanpa menyebutkan jenis gulanya  
42.4  
43.Mengidentifikasi sifat gula berdasarkan perannya dalam adonan  
44.10  
45.Terdapat sifat-sifat gula sesuai dengan jenis adonan secara lengkap disertai penjelasannya  
46.7,5  
47.Terdapat sifat-sifat gula sesuai dengan jenis adonan mencapai 75% disertai penjelasannya  
48.5  
49.Terdapat sifat-sifat gula sesuai dengan jenis adonan mencapai 50% disertai penjelasannya  
50.2,5  
51.Terdapat sifat-sifat gula sesuai dengan jenis adonan mencapai 25% disertai penjelasannya  
52.5

53. Menjelaskan cara penyimpanan gula  
54.5  
55. Terdapat cara menyimpan gula dikaitkan dengan sifat-sifatnya  
56.2,5  
57. Terdapat cara menyimpan gula tanpa dikaitkan dengan sifat-sifatnya  
58.6  
59. Mengidentifikasi jenis shortening  
60.10  
61. Terdapat identifikasi jenis shortening disertai alasannya yang tepat  
62.7,5  
63. Terdapat identifikasi jenis shortening disertai alasannya yang kurang tepat  
64.5  
65. Terdapat identifikasi jenis shortening disertai alasannya yang tidak tepat  
66.2,5  
67. Terdapat identifikasi jenis shortening tanpa disertai alasannya yang benar  
68.7  
69. Menjelaskan bagian telur dan perannya dalam pembuatan adonan  
70.10  
71. Terdapat penjelasan bagian telur dan perannya dalam pembuatan adonan dengan tepat  
72.7,5  
73. Terdapat penjelasan bagian telur dan perannya dalam pembuatan adonan namun kurang tepat  
74.5  
75. Terdapat penjelasan peran telur dalam pembuatan adonan secara tepat  
76.2,5  
77. Terdapat penjelasan bagian telur dalam pembuatan adonan secara tepat tanpa penjelasan perannya dalam pembuatan adonan  
78.8  
79. Menjelaskan cara penyimpanan telur disertai alasannya  
80.7,5  
81. Terdapat penjelasan cara penyimpanan telur dengan alasannya yang tepat  
82.5

			<p>83.Terdapat penjelasan cara penyimpanan telur dengan alasannya yang kurang tepat 84.2,5</p> <p>85.Terdapat penjelasan cara penyimpanan telur tanpa disertai dengan alasannya 86.9</p> <p>87.Menjelaskan hubungan masa simpan telur terkait fungsinya dalam adonan disertai contoh adonannya 88.10</p> <p>89.Terdapat penjelasan hubungan masa simpan telur terkait fungsinya dalam adonan disertai contohnya yang tepat 90.7,5</p> <p>91.Terdapat penjelasan hubungan masa simpan telur terkait fungsinya dalam adonan disertai contohnya yang kurang tepat 92.5</p> <p>93.Terdapat penjelasan hubungan masa simpan telur terkait fungsinya dalam adonan tanpa disertai contoh nya 94.2,5</p> <p>95.Terdapat penjelasan contoh adonan yang tepat 96.10</p> <p>97.Memilih bahan pengembang kimia disertai alasannya 98.10</p> <p>99.Terdapat penjelasan pilihan jenis bahan pengembang kimia disertai alasan yang tepat 100.7,5</p> <p>101.Terdapat penjelasan pilihan jenis bahan pengembang kimia disertai alasan yang kurang tepat 102.5</p> <p>103.Terdapat penjelasan pilihan jenis bahan pengembang kimia tanpa disertai alasan 104.2,5</p> <p>105.Terdapat penjelasan alasan pemilihan bahan pengembang kimia yang kurang tepat</p>			
--	--	--	--	--	--	--

9	Mampu mengolah aneka produk biscuit	1. Menyiapkan bahan biscuit 2. Menyiapkan peralatan pembuat adonan biscuit 3. Mengolah aneka produk adonan biscuit 4. Menyajikan aneka produk biscuit	<b>Kriteria:</b> Nilai penuh diperoleh apabila melaksanakan prosedur pembuatan aneka produk dari adonan biscuit dengan benar	1. Presentasi terkait LKM: adonan biscuit dengan pertemuan secara sinkronus (daring) melalui platform Zoom (Milik pribadi, berkapasitas 100 org, durasi waktu tidak terbatas) 2. Model pembelajaran langsung untuk melakukan praktik adonan biscuit : - Melakukan kegiatan memilih bahan pembuat produk biscuit - Melakukan kegiatan memilih peralatan pembuat produk biscuit - Membuat produk biscuit - Membuat laporan praktik biscuit dengan pertemuan secara asinkronus 3 X 50			0%
10	Mampu memahami konsep cake	1. Mendeskripsikan pengertian cake 2. Mengklasifikasikan cake 3. Mengidentifikasi kan komponen cake 4. Menjelaskan teknik pembuatan cake 5. Menjelaskan prosedur pembuatan cake berdasarkan	<b>Kriteria:</b> Nilai penuh diperoleh apabila mengerjakan semua soal dengan benar	1. Ceramah dengan pertemuan secara sinkronus (daring) melalui platform Zoom (Milik pribadi, berkapasitas 100 org, durasi waktu tidak terbatas) 2. Diskusi 3. Tanya jawab 4. Penugasan mengerjakan LKM: adonan cake yang dibagikan pada whatsapp grup cake dan Pastry kelas A dan B 5. Membaca modul: adonan cake yang dibagikan pada whatsapp grup cake dan Pastry kelas A dan B 3 X 50			0%

11	Mampu mengolah aneka produk swiss roll, chiffon cake, lapis surabaya	<p>1. Menyiapkan bahan swiss roll, chiffon cake, lapis surabaya</p> <p>2. Menyiapkan peralatan pembuat adonan swiss roll, chiffon cake lapis surabaya</p> <p>3. Mengolah aneka produk adonan swiss roll, chiffon cake, lapis surabaya</p> <p>4. Menyajikan aneka produk swiss roll, chiffon cake, lapis surabaya</p>	<p><b>Kriteria:</b>          Nilai penuh diperoleh apabila melaksanakan prosedur pembuatan swiss roll, chiffon cake, lapis surabaya dengan benar</p>	<p>1. Presentasi terkait LKM: adonan cake (swiss roll, chiffon cake, lapis surabaya) dengan pertemuan secara sinkronus (daring) melalui platform Zoom (Milik pribadi, berkapasitas 100 org, durasi waktu tidak terbatas)</p> <p>2. Model pembelajaran langsung untuk melakukan praktik adonan cake : - Melakukan kegiatan memilih bahan pembuat produk swiss roll, chiffon cake, lapis surabaya - Melakukan kegiatan memilih peralatan pembuat produk swiss roll, chiffon cake, lapis surabaya - Membuat produk swiss roll, chiffon cake, lapis surabaya - Membuat laporan praktik swiss roll, chiffon cake, lapis surabaya dengan pertemuan secara asinkronus 3 X 50</p>		0%
----	--	--	--	---	--	----

12	Mampu mengolah aneka produk fruit cake, chocolate cake, cheese cake	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Menyiapkan bahan fruit cake, chocolate cake, cheese cake</li> <li>2. Menyiapkan peralatan pembuat adonan fruit cake, chocolate cake, cheese cake</li> <li>3. Mengolah aneka produk adonan fruit cake, chocolate cake, cheese cake</li> <li>4. Menyajikan aneka produk fruit cake, chocolate cake, cheese cake</li> </ol>	<p><b>Kriteria:</b>          Nilai penuh diperoleh apabila melaksanakan prosedur pembuatan fruit cake, chocolate cake, cheese cake dengan benar</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Presentasi terkait LKM: adonan cake dengan pertemuan secara sinkronus (daring) melalui platform Zoom (Milik pribadi, berkapasitas 100 org, durasi waktu tidak terbatas)</li> <li>2. Model pembelajaran langsung untuk melakukan praktik adonan cake : - Melakukan kegiatan memilih bahan pembuat produk cake - Melakukan kegiatan memilih peralatan pembuat produk cake - Membuat produk cake - Membuat laporan praktik cake dengan pertemuan asinkronus. 3 X 50</li> </ol>		0%
13	Mampu memahami konsep pastry	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mendeskripsikan pengertian pastry</li> <li>2. Mengklasifikasikan pastry</li> <li>3. Mengidentifikasi komponen pastry</li> <li>4. Menjelaskan teknik pembuatan pastry</li> <li>5. Menjelaskan prosedur pembuatan pastry</li> </ol>	<p><b>Kriteria:</b>          Nilai penuh diperoleh apabila mengerjakan semua soal dengan benar</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ceramah dengan pertemuan secara sinkronus (daring) melalui platform Zoom (Milik pribadi, berkapasitas 100 org, durasi waktu tidak terbatas)</li> <li>2. Diskusi</li> <li>3. Tanya jawab</li> <li>4. Penugasan mengerjakan LKM: adonan pastry yang dibagikan pada whatsapp grup Cake dan Pastry kelas A dan B</li> <li>5. Membaca modul: adonan pastry yang dibagikan pada whatsapp grup Cake dan Pastry kelas A dan B 3 X 50</li> </ol>		0%

14	Mampu mengolah aneka produk short crust pastry, choux paste	<p>1. Menyiapkan bahan short crust pastry dan choux paste</p> <p>2. Menyiapkan peralatan pembuat adonan short crust pastry dan choux paste</p> <p>3. Mengolah aneka produk adonan short crust pastry dan choux paste</p> <p>4. Menyajikan aneka produk short crust pastry dan choux paste</p>	<p><b>Kriteria:</b></p> <p>Nilai penuh diperoleh apabila melaksanakan prosedur pembuatan aneka produk dari adonan short crust pastry dan choux paste dengan benar</p>	<p>1. Presentasi terkait LKM: adonan pastry dengan pertemuan secara sinkronus (daring) melalui platform Zoom (Milik pribadi, berkapasitas 100 org, durasi waktu tidak terbatas)</p> <p>2. Model pembelajaran langsung untuk melakukan praktik short crust pastry dan choux paste : - Melakukan kegiatan memilih bahan short crust pastry dan choux paste - Melakukan kegiatan memilih peralatan pembuat short crust pastry dan choux paste - Membuat produk short crust pastry - Membuat laporan praktik short crust pastry yang dilakukan secara asinkronus.</p> <p>3 X 50</p>		0%
----	---	---	---	---	--	----

15	Mampu mengolah aneka produk puff pastry	1. Menyiapkan bahan puff pastry 2. Menyiapkan peralatan pembuat adonan puff pastry 3. Mengolah aneka produk adonan puff pastry 4. Menyajikan aneka produk puff pastry	<b>Kriteria:</b> Nilai penuh diperoleh apabila melaksanakan prosedur pembuatan aneka produk dari adonan puff pastry dengan benar	1. Presentasi terkait LKM: adonan pastry dengan pertemuan secara sinkronus (daring) melalui platform Zoom (Milik pribadi, berkapasitas 100 org, durasi waktu tidak terbatas) 2. Model pembelajaran langsung untuk melakukan praktik puff pastry : - Melakukan kegiatan memilih bahan puff pastry - Melakukan kegiatan memilih peralatan pembuat puff pastry - Membuat produk choux paste - Membuat laporan praktik choux paste yang dilakukan secara asinkronus 3 X 50			0%
16	Ujian Akhir Semester			Pelaksanaan dilakukan dengan mengadakan pertemuan sinkronus melalui platform zoom dan dilanjutkan membagikan soal US pada whatsapp grup Cake dan Pastry kelas A dan B. Hasil ujian dikirim ke email dosen sesuai dengan batas waktu yang telah ditetapkan dalam petunjuk pengerjaan soal US. 3 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 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.