



**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
Dasar Boga	8321103009		T=3 P=0 ECTS=4.77	1	22 Juli 2024
OTORISASI	Pengembang RPS		Koordinator RMK		Koordinator Program Studi
	Dra. Lucia Tri Pangesthi, M.Pd; Febriani Lukitasari, M.Pd.; Nurul Farikhatir Rizkiyah, M.Pd.			Dr. Hj. Sri Handajani, S.Pd., M.Kes.

Model Pembelajaran	Case Study
--------------------	------------

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 memahami konsep-konsep ilmu dalam bidang tata boga
	Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)	
	CPMK - 1	Mampu menjelaskan konsep dasar makanan
	CPMK - 2	Mampu menjelaskan dan menerapkan standar performance grooming
	CPMK - 3	Mampu menganalisis persiapan alat dan bahan dalam pengelolaan dasar makanan
	CPMK - 4	Mampu menganalisis jenis-jenis potongan sayuran, ikan dan ayam dalam penerapan pengolahan dan penyajian hidangan
	CPMK - 5	Mampu membuat berbagai jenis-jenis potongan sayuran, ikan dan ayam dalam penerapan pengolahan dan penyajian hidangan
	CPMK - 6	Mampu menganalisis jenis-jenis stock berdasarkan bahan dasar yang digunakan dan fungsi dalam suatu hidangan
	CPMK - 7	Mampu membuat jenis-jenis stock berdasarkan bahan dasar yang digunakan dan fungsi dalam suatu hidangan
	CPMK - 8	Ujian Tengah Semester (UTS)
	CPMK - 9	Mampu membedakan saus dasar dan turunan dalam pengolahan dan penyajian makanan
	CPMK - 10	Mampu membuat saus dasar dan turunan dalam pengolahan dan penyajian makanan
	CPMK - 11	Mampu membedakan jenis-jenis hidangan telur dalam pengolahan dan penyajian makanan untuk breakfast
	CPMK - 12	Mampu membuat jenis-jenis hidangan telur dalam pengolahan dan penyajian makanan untuk breakfast
	CPMK - 13	Mampu memahami dan menganalisis jenis bumbu-bumbu dasar (putih, merah, kuning, orange dan hitam) dalam hidangan makanan
	CPMK - 14	Mampu memahami dan menganalisis berbagai macam jenis teknik pengolahan makanan (Moist heat dan Dry Heat) dalam proses pengolahan dan penyajian makanan
	CPMK - 15	Mampu membuat berbagai macam jenis hidangan sehari-sehari yang terdiri dari (karbohidrat, lauk nabati, lauk hewani, dan sayuran) dengan menerapkan teknik pengolahan makanan (Moist heat dan Dry Heat) dan jenis bumbu-bumbu dasar dalam proses pengolahan dan penyajian makanan
CPMK - 16	Ujian Akhir Semester (UAS)	
Matrik CPL - CPMK		

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-10			✓
CPMK-11			✓
CPMK-12			✓
CPMK-13			✓
CPMK-14			✓
CPMK-15			✓
CPMK-16			✓

Matrik CPMK pada Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)

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-10										✓						
CPMK-11											✓					
CPMK-12												✓				
CPMK-13													✓			
CPMK-14														✓		
CPMK-15															✓	
CPMK-16																✓

Deskripsi Singkat MK

Pada mata kuliah ini mahasiswa mempelajari tentang pemahaman dan penguasaan terkait dengan dasar-dasar pengelolaan makanan. Pembahasan meliputi konsep dasar tentang makanan, hubungan makanan dengan kehidupan manusia, standar performance grooming, persiapan bahan dan alat, perlakuan awal pada bahan makanan meliputi (jenis-jenis potongan sayuran, ikan, ayam, pembuatan kaldu, sauce dasar panas dan sauce dasar dingin, olahan telur untuk hidangan breakfast, bumbu-bumbu dasar dan teknik penerapan memasak) pada industri jasa boga. Bentuk pembelajaran berupa kuliah, demonstrasi, perancangan, praktik dan menggunakan berbagai metode pembelajaran berupa diskusi kelompok dan case study.

Pustaka

Utama :

1. Kristiastuti, D, Sulandari, L dan Winarni, A. 2011. Buku Pegangan Kuliah Mahasiswa Dasar Tata Laksana Boga. Surabaya: Unesa University Press.
2. Allan, Cameron. 1978. Food and Cooking. Singapore: Federal Publishing.
3. Freeland-Graves, Janne Himmich & Pecham, Gladys. 1987. Foundation of Food Preparation. New York: Macmillan Pub Co.
4. Soedarmono, Poerwo. 1991. Ilmu Gizi. Jakarta: Dian Rakyat.
5. Gisslen, Wayne. 2011. Professional Cooking Seventh Edition. United States of America
6. The Culinary Institute of America. 2011. The Professional Chef.

Pendukung :

Dosen Pengampu		DWI KRISTIASTUTI SUWARDIAH Dra. Lucia Tri Pangesthi, M.Pd. Dr. Hj. Sri Handajani, S.Pd., M.Kes. Ita Fatkhur Romadhoni, S.Pd., M.Pd. Febriani Lukitasari, S.Pd., M.Pd. Nurul Farikhatir Rizkiyah, 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	Memahami Konsep-konsep dasar makanan	Mampu memahami konsep-konsep dasar makanan	Kriteria: Konsep-konsep dasar makanan berdasarkan kriteria dan letak geografis dari suatu negara Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Tes	Kuliah dan Diskusi kelompok 2 jam		Materi: Konsep Dasar Makanan Pustaka: <i>Kristiasuti, D, Sulandari, L dan Winarni, A. 2011. Buku Pegangan Kuliah Mahasiswa Dasar Tata Laksana Boga. Surabaya: Unesa University Press.</i>	5%
2	Performance Grooming	Standar Performance Grooming	Kriteria: Performance Grooming berkaitan dengan kelengkapan atribut dalam pengolahan hidangan makanan dan kebersihan diri Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Penilaian Portofolio	Kuliah dan Studi Kasus 2 jam		Materi: Performance Grooming Pustaka: <i>Gisslen, Wayne. 2011. Professional Cooking Seventh Edition. United States of America</i>	5%
3	Mampu menganalisis persiapan alat dan bahan dalam pengelolaan dasar makanan	1.1. Mampu menganalisis persiapan alat yang digunakan dalam pengelolaan dasar makanan 2.2. Mampu menganalisis persiapan bahan yang digunakan dalam pengelolaan dasar makanan 3.3. Mampu menganalisis kesiapan diri dalam pengelolaan dasar makanan	Kriteria: 1.1. Alat yang digunakan dalam pengelolaan dasar makanan 2.2. Bahan yang digunakan dalam pengelolaan dasar makanan 3.3. Kesiapan diri dalam pengelolaan dasar makanan Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Tes	Kuliah, diskusi kelompok dan studi kasus		Materi: Persiapan alat dan bahan dalam pengelolaan dasar makanan Pustaka: <i>Allan, Cameron. 1978. Food and Cooking. Singapore: Federal Publishing.</i>	5%
4	Mampu menganalisis jenis-jenis potongan sayuran, ikan dan ayam dalam penerapan pengolahan dan penyajian hidangan	1.1. Memahami dan menganalisis jenis-jenis potongan sayur 2.2. Memahami dan menganalisis jenis-jenis potongan ikan 3.3. Memahami dan menganalisis jenis-jenis potongan ayam	Kriteria: 1.1. Karakteristik hasil jenis potongan sayur untuk makanan 2.2. Karakteristik hasil jenis potongan ikan untuk makanan 3.3. Karakteristik hasil jenis potongan ayam untuk makanan Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Kuliah, diskusi kelompok dan case study		Materi: Jenis-jenis potongan sayuran, ikan dan ayam Pustaka: <i>The Culinary Institute of America. 2011. The Professional Chef.</i>	5%

5	Mampu membuat berbagai jenis-jenis potongan sayuran, ikan dan ayam dalam penerapan pengolahan dan penyajian hidangan	<p>1.1. Mampu membuat berbagai jenis-jenis potongan sayuran dalam penerapan pengolahan dan penyajian hidangan</p> <p>2.2. Mampu membuat berbagai jenis-jenis potongan ikan dalam penerapan pengolahan dan penyajian hidangan</p> <p>3.3. Mampu membuat berbagai jenis-jenis potongan ayam dalam penerapan pengolahan dan penyajian hidangan</p>	<p>Kriteria:</p> <p>1.1. Membuat jenis potongan sayuran</p> <p>2.2. Membuat jenis potongan ikan</p> <p>3.3. Membuat jenis potongan ayam</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	Demonstrasi dan Praktikum		<p>Materi: Jenis-jenis potongan sayuran, ikan dan ayam</p> <p>Pustaka: <i>Gisslen, Wayne. 2011. Professional Cooking Seventh Edition. United States of America</i></p> <hr/> <p>Materi: Jenis-jenis potongan sayuran, ikan dan ayam</p> <p>Pustaka: <i>The Culinary Institute of America. 2011. The Professional Chef.</i></p>	5%
6	Mampu menganalisis jenis-jenis stock berdasarkan bahan dasar yang digunakan dan fungsi dalam suatu hidangan	<p>1.1. Memahami dan menganalisis Kaldu Putih (White Stock) dari Tulang Ayam</p> <p>2.2. Memahami dan menganalisis Kaldu Coklat (Brown Stock) dari Tulang sapi</p>	<p>Kriteria:</p> <p>1. White Stock dari tulang ayam</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	Kuliah, diskusi kelompok dan case study		<p>Materi: Stock (Kaldu)</p> <p>Pustaka: <i>Freeland-Graves, Janne Himmich & Pecham, Gladys. 1987. Foundation of Food Preparation. New York: Macmillan Pub Co.</i></p>	5%
7	Mampu membuat jenis-jenis stock berdasarkan bahan dasar yang digunakan dan fungsi dalam suatu hidangan	<p>1.1. Membuat jenis kaldu putih (white stock) dari tulang ayam</p> <p>2.2. Membuat jenis kaldu coklat (brown stock) dari tulang sapi</p>	<p>Kriteria:</p> <p>1.1. Persiapan, pengolahan dan karakteristik hasil dari white stock</p> <p>2.2. Persiapan, pengolahan dan karakteristik hasil dari brown stock</p> <p>Bentuk Penilaian : Tes</p>	Demonstrasi dan Praktikum		<p>Materi: Stock (Kaldu)</p> <p>Pustaka: <i>Allan, Cameron. 1978. Food and Cooking. Singapore: Federal Publishing.</i></p> <hr/> <p>Materi: Stock (Kaldu)</p> <p>Pustaka: <i>Gisslen, Wayne. 2011. Professional Cooking Seventh Edition. United States of America</i></p>	5%

8	Ujian Tengah Semester (UTS)	<ol style="list-style-type: none"> 1.1. Konsep dasar makanan 2.2. Standar Performance Grooming 3.3. Alat dan Bahan dalam dasar pengelolaan makanan 4.4. Jenis potongan sayuran, ikan dan ayam 5.5. Jenis kaldu (stock) 	<p>Kriteria: Memahami dan menganalisis terkait dengan konsep dasar makanan, standar performance grooming, alat dan bahan, jenis potongan bahan makanan dan jenis kaldu yang digunakan dalam pengolahan dan penyajian makanan</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Tes</p>		Case Study	<p>Materi: UTS Pustaka: <i>Gisslen, Wayne. 2011. Professional Cooking Seventh Edition. United States of America</i></p> <p>Materi: UTS Pustaka: <i>The Culinary Institute of America. 2011. The Professional Chef.</i></p> <p>Materi: UTS Pustaka: <i>Soedarmo, Poerwo. 1991. Ilmu Gizi. Jakarta: Dian Rakyat.</i></p>	10%
9	Mampu membedakan saus dasar dan turunan dalam pengolahan dan penyajian makanan	<ol style="list-style-type: none"> 1.1. Memahami dan menganalisis Hot Sauce 2.2. Memahami dan menganalisis Cold Sauce 	<p>Kriteria: Memahami dan menganalisis pengertian, fungsi dan karakteristik hasil dari hot dan cold sauce</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	Kuliah, Diskusi Kelompok dan Case Study		<p>Materi: Sauce Dasar Pustaka: <i>Allan, Cameron. 1978. Food and Cooking. Singapore: Federal Publishing.</i></p>	5%
10	Mampu membuat saus dasar dan turunan dalam pengolahan dan penyajian makanan	<ol style="list-style-type: none"> 1.1. Menyiapkan, membuat dan menyajikan Hot Sauce 2.2. Menyiapkan, membuat dan menyajikan Cold Sauce 	<p>Kriteria: 1.1. Karakteristik hasil (rasa, warna, aroma, tekstur) dari hot sauce berupa veloutte sauce, bechamel sauce, tomato sauce, espagnole sauce dan holandaise 2.2. Karakteristik hasil (rasa, warna, aroma, tekstur) dari cold sauce berupa mayonaisse sauce dan french dressing</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	Demonstrasi dan Praktikum		<p>Materi: Sauce Dasar Pustaka: <i>Gisslen, Wayne. 2011. Professional Cooking Seventh Edition. United States of America</i></p> <p>Materi: Teknik pembuatan sauce dasar Pustaka: <i>The Culinary Institute of America. 2011. The Professional Chef.</i></p>	5%
11	Mampu membedakan jenis-jenis hidangan telur dalam pengolahan dan penyajian makanan untuk breakfast	<ol style="list-style-type: none"> 1.1. Definisi telur 2.2. Karakteristik telur yang baik 3.3. Jenis-jenis olahan telur untuk hidangan breakfast 	<p>Kriteria: Jenis-jenis hidangan breakfast yang berbahan utama telur (egg dishes)</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	Kuliah, diskusi kelompok dan case study		<p>Materi: Hidangan breakfast dari olahan telur Pustaka: <i>Soedarmo, Poerwo. 1991. Ilmu Gizi. Jakarta: Dian Rakyat.</i></p>	5%

12	Mampu membuat jenis-jenis hidangan telur dalam pengolahan dan penyajian makanan untuk breakfast	<p>1.1. Mempersiapkan, membuat dan menyajikan hidangan telur berupa fried egg (Sunny Side Up, Turn Over Easy, Turn Hard Over, Omellete, Scramble egg)</p> <p>2.2. Mempersiapkan, membuat dan menyajikan hidangan telur berupa boiled egg (Boiled egg soft, medium dan hard, serta Poached Egg)</p>	<p>Kriteria:</p> <p>1.1. Karakteristik hasil Fried Egg</p> <p>2.2. Karakteristik hasil Boiled Egg</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Portofolio</p>	Demonstrasi dan Praktikum		<p>Materi: Olahan Telur (Egg Dishes)</p> <p>Pustaka: <i>Soedarmo, Poerwo. 1991. Ilmu Gizi. Jakarta: Dian Rakyat.</i></p>	5%
13	Mampu memahami dan menganalisis jenis bumbu-bumbu dasar (putih, merah, kuning, orange dan hitam) dalam hidangan makanan	<p>1.1. Memahami dan menganalisis bumbu dasar putih</p> <p>2.2. Memahami dan menganalisis bumbu dasar merah</p> <p>3.3. Memahami dan menganalisis bumbu dasar kuning</p> <p>4.4. Memahami dan menganalisis bumbu dasar orange</p> <p>5.5. 1. Memahami dan menganalisis bumbu dasar hitam</p>	<p>Kriteria:</p> <p>1.1. Karakteristik hasil bumbu dasar putih</p> <p>2.2. Karakteristik hasil bumbu dasar merah</p> <p>3.3. Karakteristik hasil bumbu dasar kuning</p> <p>4.4. Karakteristik hasil bumbu dasar orange</p> <p>5.5. Karakteristik hasil bumbu dasar hitam</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Penilaian Portofolio</p>	Kuliah, Diskusi kelompok dan Case Study		<p>Materi: Sauce Dasar</p> <p>Pustaka: <i>Gisslen, Wayne. 2011. Professional Cooking Seventh Edition. United States of America</i></p>	5%
14	Mampu memahami dan menganalisis berbagai macam jenis teknik pengolahan makanan (Moist heat dan Dry Heat) dalam proses pengolahan dan penyajian makanan	1. Memahami dan menganalisis teknik memasak panas kering (dry heat)	<p>Kriteria:</p> <p>1.1. Teknik memasak panas kering (dry heat) dalam pengolahan makanan</p> <p>2.2. Teknik memasak panas basah (moist heat) dalam pengolahan makanan</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Tes</p>	Kuliah, Diskusi Kelompok dan Case Study		<p>Materi: Teknik dasar memasak</p> <p>Pustaka: <i>The Culinary Institute of America. 2011. The Professional Chef.</i></p>	5%

15	Mampu membuat berbagai macam jenis hidangan sehari-sehari yang terdiri dari (karbohidrat, lauk nabati, lauk hewani, dan sayuran) dengan menerapkan teknik pengolahan makanan (Moist heat dan Dry Heat) dan jenis bumbu-bumbu dasar dalam proses pengolahan dan penyajian makanan	<p>1.1. Teknik pengolahan makanan panas kering (dry heat) dan penerapan bumbu dasar dalam hidangan (karbohidrat, lauk nabati, lauk hewani dan sayuran)</p> <p>2.2. Teknik pengolahan makanan panas basah (moist heat) dan penerapan bumbu dasar dalam hidangan (karbohidrat, lauk nabati, lauk hewani dan sayuran)</p>	<p>Kriteria:</p> <p>1.1. Karakteristik hasil (rasa, warna, tekstur dan aroma) dalam teknik pengolahan makanan panas kering (dry heat) dan penerapan bumbu dasar dalam hidangan (karbohidrat, lauk nabati, lauk hewani dan sayuran)</p> <p>2.2. Karakteristik hasil (rasa, warna, tekstur dan aroma) dalam teknik pengolahan makanan panas basah (moist heat) dan penerapan bumbu dasar dalam hidangan (karbohidrat, lauk nabati, lauk hewani dan sayuran)</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Tes</p>	Demonstrasi dan Praktikum		<p>Materi: Penerapan teknik memasak dan bumbu dasar dalam hidangan sepinggan</p> <p>Pustaka: <i>The Culinary Institute of America. 2011. The Professional Chef.</i></p>	5%
16	Ujian Akhir Semester (UAS)	<p>1.1. Memahami, menganalisis dan membuat olahan telur untuk hidangan breakfast</p> <p>2.2. Memahami, menganalisis dan membuat bumbu dasar dalam hidangan sepinggan</p> <p>3.3. Memahami, menganalisis dan menerapkan teknik pengolahan pada hidangan sepinggan</p>	<p>Kriteria:</p> <p>1.1. Karakteristik hasil olahan telur untuk hidangan breakfast</p> <p>2.2. Karakteristik hasil penerapan bumbu dasar dalam hidangan sepinggan</p> <p>3.3. Karakteristik hasil penerapan teknik pengolahan memasak dalam hidangan sepinggan</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Portofolio, Tes</p>	Tes		<p>Materi: Dasar-dasar boga</p> <p>Pustaka: <i>The Culinary Institute of America. 2011. The Professional Chef.</i></p> <p>Materi: Ujian Akhir Semester</p> <p>Pustaka: <i>Gisslen, Wayne. 2011. Professional Cooking Seventh Edition. United States of America</i></p>	20%

Rekap Persentase Evaluasi : Case Study

No	Evaluasi	Persentase
1.	Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	50%
2.	Penilaian Portofolio	20%
3.	Tes	30%
		100%

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=Titik Muka, PT=Penugasan terstruktur, BM=Belajar mandiri.

RPS ini telah divalidasi pada tanggal 6 Desember 2024

Koordinator Program Studi S1
Pendidikan Tata Boga



Dr. Hj. Sri Handajani, S.Pd.,
M.Kes.
NIDN 0010027105

UPM Program Studi S1
Pendidikan Tata Boga



Mauren Gita Miranti, S.Pd.,
M.Pd.
NIDN 0012038901

File PDF ini digenerate pada tanggal 22 Februari 2025 Jam 02:07 menggunakan aplikasi RPS-OBE SiDia Unesa

