



**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
Manajemen Dapur	8321102139	Mata Kuliah Wajib Program Studi	T=2	P=0	ECTS=3.18	2	10 Februari 2025
OTORISASI	Pengembang RPS		Koordinator RMK			Koordinator Program Studi	
	Mauren Gita Miranti, S.Pd., M.Pd.; Andika Kuncoro Widagdo, M.Pd.; Aulia Bayu Yushila, S.TP., M.T.; Hidayatun Muyasyaroh, S.Pi., M.T.P.		Mauren Gita Miranti, S.Pd., M.Pd.			Dr. Hj. Sri Handajani, S.Pd., M.Kes.	

<b>Model Pembelajaran</b>	Case Study
---------------------------	------------

<b>Capaian Pembelajaran (CP)</b>	<b>CPL-PRODI yang dibebankan pada MK</b>	
	<b>CPL-2</b>	Menunjukkan karakter tangguh, kolaboratif, adaptif, inovatif, inklusif, belajar sepanjang hayat, dan berjiwa kewirausahaan
	<b>CPL-3</b>	Mengembangkan pemikiran logis, kritis, sistematis, dan kreatif dalam melakukan pekerjaan yang spesifik di bidang keahliannya serta sesuai dengan standar kompetensi kerja bidang yang bersangkutan
	<b>CPL-8</b>	Mampu memahami konsep-konsep ilmu dalam bidang tata boga
	<b>Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)</b>	
	<b>CPMK - 1</b>	Mampu menerapkan konsep dasar manajemen dapur dalam pengelolaan sumber daya dan operasional dapur secara efektif (C3)
	<b>CPMK - 2</b>	Menganalisis sistem pengadaan bahan makanan untuk memastikan efisiensi dan keberlanjutan dalam operasional dapur (C4)
	<b>CPMK - 3</b>	Mengevaluasi prosedur keamanan pangan dan sanitasi dapur untuk memastikan kepatuhan terhadap standar kesehatan dan keselamatan (C5)
	<b>CPMK - 4</b>	Merancang dan menciptakan menu inovatif yang mempertimbangkan preferensi konsumen dan tren kuliner terkini (C6)
	<b>CPMK - 5</b>	Menerapkan teknik manajemen waktu dan penjadwalan dalam operasi dapur untuk meningkatkan produktivitas (C3)
	<b>CPMK - 6</b>	Menganalisis dan mengevaluasi kinerja tim dapur untuk meningkatkan kolaborasi dan efisiensi kerja (C4, C5)
	<b>CPMK - 7</b>	Menciptakan strategi adaptasi terhadap perubahan dalam industri kuliner, termasuk teknologi baru dan peraturan pemerintah (C6)
	<b>CPMK - 8</b>	Menerapkan prinsip-prinsip kewirausahaan dalam mengelola dapur, termasuk inovasi dalam pemasaran dan pengelolaan biaya (C3)
<b>CPMK - 9</b>	Menganalisis feedback dari pelanggan untuk meningkatkan kualitas produk dan layanan dapur (C4)	
<b>CPMK - 10</b>	Menciptakan sistem pelaporan dan monitoring yang efektif untuk manajemen dapur yang berkelanjutan (C6)	

**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		✓	

**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																	

**Deskripsi Singkat MK** Materi kuliah ini terdiri dari konsep dasar tentang dapur komersial dan peralatan produksi pada usaha jasa boga, meliputi konsep dasar, perencanaan dapur profesional, tata letak ( layout dapur), sumber panas, peralatan produksi, dan material; mengimplementasikan akumulasi kemampuan dalam memproduksi makanan, melakukan asesmen, dan analisis.

**Pustaka**

**Utama :**

1. Anonimus. 1980. Mengenal Barang . Jakarta: Kantor Pusat DJBC
2. Beumer, BJM. 1980. Pengetahuan Bahan . Jakarta: Bharata karya Aksara.
3. Birchfield, John C. 2008. Design and Layout of Foodservice Facilities . Hoboken, New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.
4. Hillman. Howard. 2003. The New Kitchen Science . New York: Houghton Mifflin Company 215 Park Avenue South
5. Katsigris, Costas & Thomas, Chris. 2009. Design and Equipment for Restaurants and Foodservice A Management View . THIRD EDITION. Hoboken, New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.
6. Kotschevar, Lendal H & Terrel, Margaret E. 1986. Food Service Planning, Layout and Equipment . New York: John Willey & Sons.
7. Peet, Louise Jenison; Pickett, Marry S. & Arnold, Mildred G. 1979. Household Equipment. New York: John Willey & Sons
8. Trotter, Charlie; Wareing, Marcus; Hill, Shaun; Hall, Lyn. Knife In The Kitchen . New York: 375 Hudson Street, New York, 10014

**Pendukung :**

**Dosen Pengampu** Mauren Gita Miranti, S.Pd., M.Pd.  
Andika Kuncoro Widagdo, M.Pd.  
Aulia Bayu Yushila, S.TP., M.T.  
Hidayatun Muyasyaroh, S.Pi., M.T.P.

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	Mampu memahami konsep dasar dapur boga secara cerdas (smart), jujur, dan bertanggung jawab.	1. Menjelaskan pengertian dapur boga komersial, manfaat mempelajari pengetahuan DPP, ruang lingkup DPP, permasalahan dalam penggunaan peralatan dapur. 2. Menjelaskan hal-hal berkaitan dengan keselamatan/keamanan dapur. 3. Menjelaskan faktor-faktor penting yang harus diperhatikan dalam pemilihan peralatan dapur.	<b>Kriteria:</b> 1. Identifikasi dapur industri jasa boga (nilai 20) 2. Identifikasi komponen dapur dan peralatan yang dimiliki atau digunakan (nilai 30) 3. Pembahasan dan penulisan laporan (50)  <b>Bentuk Penilaian :</b> Aktifitas Partisipatif	Async: mempelajari bahan bacaan dan PPT mengenai konsep dasar dapur boga  Penugasan: Mahasiswa diminta mengidentifikasi jenis-jenis dapur komersial 2 X 50	Bentuk: Contextual presentation & discussion	<b>Materi:</b> konsep dasar dapur boga <b>Pustaka:</b> Hillman. Howard. 2003. The New Kitchen Science . New York: Houghton Mifflin Company 215 Park Avenue South	2%
2	Mampu memahami konsep dasar dapur boga secara cerdas (smart), jujur, dan bertanggung jawab.	1. Menjelaskan bentuk-bentuk dapur boga komersial 2. Mengungkapkan definisi ergonomi dan ruang lingkungnya dengan secara benar. 3. Menjelaskan syarat dapur komersial ditinjau dari aspek fisik dan non-fisik 4. Menganalisis kondisi lab boga ditinjau dari aspek kewanaman dan kesehatan	<b>Kriteria:</b> Skor maksimal 100  <b>Bentuk Penilaian :</b> Aktifitas Partisipatif	Async: mempelajari bahan bacaan dan PPT mengenai konsep perencanaan dapur komersial  Penugasan: Mahasiswa diminta menganalisis konsep perencanaan dapur komersial 2 X 50	Bentuk: presentasi dosen dan diskusi  Metode: STAD 2 x 50 menit 2 x 50	<b>Materi:</b> konsep dasar dapur boga <b>Pustaka:</b> Hillman. Howard. 2003. The New Kitchen Science . New York: Houghton Mifflin Company 215 Park Avenue South	2%

3	Memiliki kemampuan mengidentifikasi faktor-faktor penting dalam me-layout sebagai dasar dalam membuat sketsa layout kitchen (main kitchen dan pastry & bakery kitchen).	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Memahami ketentuan yang harus diperhatikan dalam tata letak/lay out dapur komersial.</li> <li>2. Menentukan luas ruang dapur komersial</li> <li>3. Mengidentifikasi pusat-pusat kegiatan dalam setiap bagian dapur industri boga</li> <li>4. Menetapkan arus kerja dan ruang gerak yang diharapkan</li> <li>5. Mendesain lay out dapur boga</li> </ol>	<p><b>Kriteria:</b> Skor maksimal 100</p> <p><b>Bentuk Penilaian :</b> Aktifitas Partisipatif</p>	<p>Async: memperelajari bahan bacaan dan PPT mengenai paham faktor-faktor penting dalam me-layout sebagai dasar dalam membuat sketsa layout kitchen (main kitchen dan pastry &amp; bakery kitchen)</p> <p>Penugasan: Mahasiswa diminta membuat perencanaan dapur dengan mendesain sketsa dapur dengan perbandingan 1:100 2 X 50</p>	<p>Bentuk: presentasi dosen dan diskusi</p> <p>Metode: STAD 2 x 50 menit 2 x 50</p>	<p><b>Materi:</b> sketsa layout kitchen (main kitchen dan pastry &amp; bakery kitchen)</p> <p><b>Pustaka:</b> <i>Birchfield, John C. 2008. Design and Layout of Foodservice Facilities . Hoboken, New Jersey: John Wiley &amp; Sons, Inc.</i></p>	3%
4	Memiliki kemampuan mengidentifikasi peralatan produksi (persiapan, pengolahan, penyajian) dan prinsip dasar seleksi equipment sebagai acuan menentukan peralatan produksi sesuai kebutuhan secara mandiri dan bertanggung jawab.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mengidentifikasi kitchen equipment dan utensil (persiapan, pengolahan, penyajian) sesuai seksinya.</li> <li>2. Menjelaskan prinsip dasar seleksi equipment dan utensil</li> </ol>	<p><b>Kriteria:</b> Sistematika laporan</p> <p><b>Bentuk Penilaian :</b> Aktifitas Partisipatif</p>	<p>Pembelajaran daring, ceramah, diskusi, explore kitchen equipment dan memberi kesempatan mhsw observasi, analisis, dan menuliskan laporannya.</p> <p>Penugasan: Mahasiswa diminta untuk mengidentifikasi utensil dan equipment dapur berdasarkan dapur restoran 2 X 50</p>	<p>Presentasi hasil laporan yang telah dibuat 2 x 50</p>	<p><b>Materi:</b> peralatan produksi (persiapan, pengolahan, penyajian) dan prinsip dasar seleksi equipment</p> <p><b>Pustaka:</b> <i>Katsigris, Costas &amp; Thomas, Chris. 2009. Design and Equipment for Restaurants and Foodservice A Management View . THIRD EDITION. Hoboken, New Jersey: John Wiley &amp; Sons, Inc.</i></p>	3%
5	Memiliki kemampuan mengidentifikasi peralatan produksi (persiapan, pengolahan, penyajian) dan prinsip dasar seleksi equipment sebagai acuan menentukan peralatan produksi sesuai kebutuhan secara mandiri dan bertanggung jawab.	Mengidentifikasi kitchen equipment dan utensil (persiapan, pengolahan, penyajian) sesuai seksinya.	<p><b>Kriteria:</b> Sistematika laporan</p> <p><b>Bentuk Penilaian :</b> Aktifitas Partisipatif</p>	<p>Async: memperelajari bahan bacaan dan PPT mengenai sumber panas (gas dan listrik), sbg acuan dalam mengolah makanan yang dikaitkan dg jenis &amp; bahan peralatan</p> <p>Penugasan: Mahasiswa diminta untuk menghitung kebutuhan listrik sesuai dengan LKM yang diberikan 2 X 50</p>	<p>Presentasi hasil laporan yang telah dibuat 2 x 50</p>	<p><b>Materi:</b> peralatan produksi (persiapan, pengolahan, penyajian) dan prinsip dasar seleksi equipment</p> <p><b>Pustaka:</b> <i>Katsigris, Costas &amp; Thomas, Chris. 2009. Design and Equipment for Restaurants and Foodservice A Management View . THIRD EDITION. Hoboken, New Jersey: John Wiley &amp; Sons, Inc.</i></p>	5%
6	Memiliki keahlian dalam menggunakan peralatan produksi	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Memilih alat pemotong dan pengupas yang tepat untuk sayuran</li> <li>2. Memotong dan mengupas sayuran dengan alat dan teknik yang tepat</li> <li>3. Memilih alat fillet yang tepat untuk ikan dan unggas</li> <li>4. Memfillet ikan dan unggas dengan alat dan teknik yang tepat</li> </ol>	<p><b>Kriteria:</b> Skor maksimal 100 (laporan, video praktek penggunaan peralatan)</p> <p><b>Bentuk Penilaian :</b> Aktifitas Partisipatif</p>	<p>Pembelajaran daring, diskusi, pengerjaan LKM, penyelesaian masalah, penyusunan laporan dan Ketepatan, kedalaman analisis dan aktivitas mahasiswa 2 X 50</p>	<p>Snowball throwing 2 x 50</p>	<p><b>Materi:</b> peralatan produksi</p> <p><b>Pustaka:</b> <i>Peet, Louise Jenison; Pickett, Marry S. &amp; Arnold, Mildred G. 1979. Household Equipment. New York: John Willey &amp; Sons</i></p>	5%

7	Memiliki pemahaman tentang sumber panas (gas dan listrik), sebagai acuan dalam mengolah makanan yang dikaitkan dengan jenis & bahan peralatan pengolahan serta bahan makanan	Menjelaskan macam-macam sumber panasMenjelaskan tindakan pencegahan kecelakaan listrik dan gasMenghitung biaya penggunaan listrik dan gas.	<b>Kriteria:</b> Skor maksimal 100  <b>Bentuk Penilaian :</b> Aktifitas Partisipasif	Pembelajaran daring, ceramah, membaca modul, diskusi mengerjakan LKM, Presentasi 2 X 50		<b>Materi:</b> peralatan pengolahan serta bahan makanan <b>Pustaka:</b> <i>Katsigris, Costas &amp; Thomas, Chris. 2009. Design and Equipment for Restaurants and Foodservice A Management View . THIRD EDITION. Hoboken, New Jersey: John Wiley &amp; Sons, Inc.</i>	2%
8	UTS	Mahasiswa mampu menjawab soal dengan tepat	<b>Kriteria:</b> Skor maksimal 100  <b>Bentuk Penilaian :</b> Tes	Tes tertulis 2 X 50		<b>Materi:</b> UTS <b>Pustaka:</b> <i>Hillman. Howard. 2003. The New Kitchen Science . New York: Houghton Mifflin Company 215 Park Avenue South</i>  <b>Materi:</b> UTS <b>Pustaka:</b> <i>Kotschevar, Lendal H &amp; Terrel, Margaret E. 1986. Food Service Planning, Layout and Equipment . New York: John Willey &amp; Sons.</i>  <b>Materi:</b> UTS <b>Pustaka:</b> <i>Katsigris, Costas &amp; Thomas, Chris. 2009. Design and Equipment for Restaurants and Foodservice A Management View . THIRD EDITION. Hoboken, New Jersey: John Wiley &amp; Sons, Inc.</i>	30%
9	Menjelaskan karakteristik bahan dasar peralatan dan cara perawatan alat dapur berbahan logam	Menjelaskan macam-macam logam yang digunakan untuk peralatan dapur (besi, baja, stainless-steel, aluminium, dan tembaga, nekel, dll)	<b>Kriteria:</b> Skor maksimal 100  <b>Bentuk Penilaian :</b> Aktifitas Partisipasif	ceramah, membaca modul, diskusi mengerjakan LKM, presentasi hasil dikusi 2 X 50	Async: memperelajari bahan bacaan dan PPT mengenai Food Comodities dan Storing  Penugasan: Mahasiswa diminta Menyusun laporan penyimpanan bahan pangan menurut sifatnya secara tepat dan benar	<b>Materi:</b> karakteristik bahan dasar peralatan dan cara perawatan alat dapur <b>Pustaka:</b> <i>Beumer, B.J.M. 1980. Pengetahuan Bahan . Jakarta: Bharata karya Aksara.</i>	3%

10	Menjelaskan karakteristik bahan dasar peralatan dan cara perawatan alat dapur berbahan logam	Menjelaskan macam-macam logam yang digunakan untuk peralatan dapur (besi, baja, stainless-steel, aluminium, dan tembaga, nekel, dll)	<b>Kriteria:</b> Skor maksimal 100 <b>Bentuk Penilaian :</b> Aktifitas Partisipasif	ceramah, membaca modul, diskusi mengerjakan LKM, presentasi hasil diskusi 2 X 50	Async: memperelajari bahan bacaan dan PPT mengenai Food Comodities dan Storing  Penugasan: Mahasiswa diminta Menyusun laporan penyimpanan bahan pangan menurut sifatnya secara tepat dan benar	<b>Materi:</b> karakteristik bahan dasar peralatan dan cara perawatan alat dapur <b>Pustaka:</b> <i>Beumer, BJM. 1980. Pengetahuan Bahan . Jakarta: Bharata karya Aksara.</i>	5%
11	Memiliki keahlian dalam memilih dan menggunakan sumber panas, serta memilih dan menggunakan peralatan pengolahan berbahan material logam dan non-logam	Mampu memilih dan menggunakan sumber panas sesuai dengan karakteristik peralatan pengolahan dan karakteristik bahan makanan	<b>Kriteria:</b> Skor maksimal 100 <b>Bentuk Penilaian :</b> Aktifitas Partisipasif	Penugasan: Mahasiswa diminta mencari dan menginterpretasikan form purchasing, SR, ML, faktur, dan BEO 2 X 50	Memperelajari bahan bacaan dan PPT mengenai manajemen inventory dan stock  Bentuk: presentasi dosen dan diskusi  Metode: STAD 2 x 50 menit 2 x 50	<b>Materi:</b> peralatan pengolahan berbahan material logam dan non-logam <b>Pustaka:</b> <i>Beumer, BJM. 1980. Pengetahuan Bahan . Jakarta: Bharata karya Aksara.</i>	5%
12	Memiliki penguasaan pengoperasian dan perawatan portable electric food appliances (PEFA)	1. Menjelaskan pengertian portable electric food appliances (PEFA) 2. Menjelaskan jenis portable electric food appliances(PEFA) dan komponen pokoknya 3. Mengoperasikan dan merawat portable electric food appliances (PEFA)	<b>Kriteria:</b> Skor maksimal 100 <b>Bentuk Penilaian :</b> Aktifitas Partisipasif	Penugasan: Mahasiswa diminta mengidentifikasi SOP penggunaan PEFA yang ada di dapur industry komersial 2 X 50	Memperelajari bahan bacaan dan PPT mengenai pengoperasian dan perawatan portable electric food appliances (PEFA)  Bentuk: presentasi dosen dan diskusi  Metode: STAD 2 x 50 menit 2 x 50	<b>Materi:</b> pengoperasian dan perawatan portable electric food appliances (PEFA) <b>Pustaka:</b> <i>Peet, Louise Jenison; Pickett, Marry S. &amp; Arnold, Mildred G. 1979. Household Equipment. New York: John Willey &amp; Sons</i>	5%
13	Menguasai jenis dan komponen utamanya; cara pengoperasian serta cara perawatan large equipment (range, oven, range with oven, china range)	Menjelaskan pengertian komponen large equipment (range, oven, range with oven, china range)	<b>Kriteria:</b> Skor maksimal 100 <b>Bentuk Penilaian :</b> Aktifitas Partisipasif	2 X 50	Memperelajari bahan bacaan dan PPT mengenai Penanganan terhadap berbagai masalah didapur  Bentuk: presentasi dosen dan diskusi  Metode: STAD 2 x 50	<b>Materi:</b> pengoperasian dan perawatan large equipment (range, oven, range with oven, china range) <b>Pustaka:</b> <i>Kotschevar, Lendal H &amp; Terrel, Margaret E. 1986. Food Service Planning, Layout and Equipment . New York: John Willey &amp; Sons.</i>	5%
14	Menguasai jenis dan komponen utamanya; cara pengoperasian serta cara perawatan large equipment; dough mixer, proofing, baking oven	Menjelaskan jenis dan komponen utama; cara pengoperasian serta cara perawatan large equipment; dough mixer, proofing, baking oven	<b>Kriteria:</b> Skor maksimal 100 <b>Bentuk Penilaian :</b> Aktifitas Partisipasif	Pembelajaran daring, diskusi, mengerjakan LKM, membaca modul, tanya jawab, dan presentasi hasil diskusi 2 X 50		<b>Materi:</b> cara pengoperasian serta cara perawatan large equipment <b>Pustaka:</b> <i>Peet, Louise Jenison; Pickett, Marry S. &amp; Arnold, Mildred G. 1979. Household Equipment. New York: John Willey &amp; Sons</i>	3%

15	Memiliki penguasaan terhadap jenis, cara penggunaan dan pemeliharaan large equipment (tilting pan, rice cooker gas, steamer, salamander) dan large equipment (freezer refrigerator, dan dishwasher)	1. Menjelaskan komponen tilting pan, rice cooker gas, steamer, salamander 2. Cara penggunaan dan cara perawatan freezer & refrigerator, dishwasher	<b>Kriteria:</b> Skor maksimal 100 <b>Bentuk Penilaian :</b> Aktifitas Partisipatif	Mengerjakan LKM, tanya jawab, dan presentasi hasil diskusi penyelesaian LKM 2 X 50		<b>Materi:</b> cara penggunaan dan pemeliharaan large equipment <b>Pustaka:</b> <i>Peet, Louise Jenison; Pickett, Marry S. &amp; Arnold, Mildred G. 1979. Household Equipment. New York: John Willey &amp; Sons</i>	2%
16	UAS	Mahasiswa mampu mengerjakan dan menjawab soal dengan tepat.	<b>Kriteria:</b> Skor maksimal 100 <b>Bentuk Penilaian :</b> Penilaian Portofolio	Tes tertulis 2 X 50		<b>Materi:</b> 15 <b>Pustaka:</b> <b>Materi:</b> Layout dapur industri <b>Pustaka:</b> <i>Kotschevar, Lendal H &amp; Terrel, Margaret E. 1986. Food Service Planning, Layout and Equipment . New York: John Willey &amp; Sons.</i> <b>Materi:</b> Layout dapur industri <b>Pustaka:</b> <i>Kotschevar, Lendal H &amp; Terrel, Margaret E. 1986. Food Service Planning, Layout and Equipment . New York: John Willey &amp; Sons.</i>	20%

#### Rekap Persentase Evaluasi : Case Study

No	Evaluasi	Persentase
1.	Aktifitas Partisipatif	50%
2.	Penilaian Portofolio	20%
3.	Tes	30%
		100%

#### 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 studinya 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.
- Materi Pembelajaran** adalah rincian atau uraian dari bahan kajian yg dapat disajikan dalam bentuk beberapa pokok dan sub-pokok bahasan.
- Bobot penilaian** adalah prosentasi penilaian terhadap setiap pencapaian sub-CPMK yang besarnya proposional dengan tingkat kesulitan pencapaian sub-CPMK tsb., dan totalnya 100%.
- TM=Tatap Muka, PT=Penugasan terstruktur, BM=Belajar mandiri.

