



**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
Matematika Kuliner	8321102181		T=2	P=0	ECTS=3.18	1	5 Desember 2024
OTORISASI	Pengembang RPS		Koordinator RMK			Koordinator Program Studi	
	Annisa Nur Aini, S.Pd., M.Pd		Annisa Nur Aini, S.Pd., 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-6	Mampu merancang, melaksanakan, menganalisis dan mengimplementasikan hasil penelitian dalam bidang pendidikan Tata Boga
	CPL-8	Mampu memahami konsep-konsep ilmu dalam bidang tata boga
	Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)	
	CPMK - 1	Mampu memahami konsep matematika dasar yang diterapkan pada bidang kuliner
	CPMK - 2	Mampu memahami konsep satuan ukuran yang digunakan pada bidang kuliner
	CPMK - 3	Mampu memahami konsep satuan ukuran matrik yang digunakan pada bidang kuliner
	CPMK - 4	Mampu memahami konsep dasar satuan ukuran yang digunakan pada bidang kuliner
	CPMK - 5	Mampu mengonversi ukuran Campuran Berat dan Volume Konversi Lanjutan antara Berat dan Volume
	CPMK - 6	Mampu menelaah persen hasil
	CPMK - 7	Mampu menganalisis Finding Cost
	CPMK - 8	Mampu menganalisis Edible Portion
	CPMK - 9	Mampu menetapkan biaya resep
CPMK - 10	Mampu mengonversi ukuran resep	
CPMK - 11	UTS	
CPMK - 12	UAS	
Matrik CPL - CPMK		

CPMK	CPL-2	CPL-3	CPL-6	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	✓	✓	✓	✓

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																✓

Deskripsi Singkat MK Mata kuliah Matematika Kuliner dirancang untuk memberikan pemahaman mendalam tentang aplikasi konsep-konsep matematika dalam bidang kuliner. Mahasiswa akan mempelajari prinsip-prinsip dasar matematika yang relevan dengan tata boga dan bagaimana menerapkannya dalam perencanaan, produksi, dan penyajian makanan. Materi yang akan dibahas meliputi pengukuran dan konversi, proporsi dan rasio, perhitungan biaya dalam konteks kuliner. Pembelajaran menerapkan project base method dan model pembelajaran kooperatif.

Pustaka

Utama :

- Blocker, Linda., Hill, Julie. 2016. Culinary Math : Fourth Edition. John Wiley & Sons, Inc : New Jersey.
- Dreesen, Laura., Michael Nothnagel, and Susan Wysocki. 2011. Math for the professional kitchen. John Wiley & Sons, Inc : New Jersey.
- Campbell, Lisa. 2009. Kitchen Math : Everyday Math Skills. NWT Literacy Council

Pendukung :

Dosen Pengampu Aulia Bayu Yushila, S.T.P., M.T.
Aji Fajar Ramadhani, S.Pi., M.T.P.
Annisa Nur'aini, S.Pd., M.Pd.
Rendra Lebdoyono, S.T.P., M.Sc.

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	Mampu memahami konsep dasar matematika pada bidang kuliner	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mengidentifikasi nilai tempat dari bilangan bulat 2. Mengidentifikasi jenis-jenis pecahan 3. Mengkonversi bilangan bulat menjadi pecahan 4. Mengubah pecahan biasa menjadi pecahan campuran 5. Mengubah pecahan campuran menjadi pecahan biasa 6. Memecahkan masalah pecahan 7. Identifikasi empat nilai tempat pertama di sebelah kanan titik desimal 8. Memecahkan masalah desimal 9. Mengubah pecahan menjadi desimal dan desimal menjadi pecahan 10. Mengubah persen menjadi desimal atau pecahan dan desimal atau pecahan menjadi persen 11. Membulatkan angka yang diberikan berdasarkan situasi 	<p>Kriteria: Penilaian aktivitas mahasiswa: kuantitas partisipasi, ketepatan argumen, penggunaan bahasa, sikap</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	Diskusi kelompok terkait konsep matematika dasar pada bidang kuliner dan tanya jawab 2x50	Asinkronus : Eksplorasi materi terkait penggunaan matematika dasar pada bidang kuliner 2x50	<p>Materi: Dasar-dasar matematika, bilangan bulat, bilangan pecahan dan bilangan desimal</p> <p>Pustaka: <i>Blocker, Linda., Hill, Julie. 2016. Culinary Math : Fourth Edition. John Wiley & Sons, Inc : New Jersey.</i></p>	5%
---	--	---	---	---	---	--	----

2	Mampu memahami konsep matematika dasar yang diterapkan pada bidang kuliner	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mengidentifikasi nilai tempat dari bilangan bulat 2. Mengidentifikasi jenis-jenis pecahan 3. Mengkonversi bilangan bulat menjadi pecahan 4. Mengubah pecahan biasa menjadi pecahan campuran 5. Mengubah pecahan campuran menjadi pecahan biasa 6. Memecahkan masalah pecahan 7. Identifikasi empat nilai tempat pertama di sebelah kanan titik desimal 8. Memecahkan masalah desimal 9. Mengubah pecahan menjadi desimal dan desimal menjadi pecahan 10. Mengubah persen menjadi desimal atau pecahan dan desimal atau pecahan menjadi persen 11. Membulatkan angka yang diberikan berdasarkan situasi 12. Memecahkan masalah kata untuk bagian, keseluruhan, atau, persen 	<p>Kriteria: Penilaian aktivitas mahasiswa: kuantitas partisipasi, ketepatan argumen, penggunaan bahasa, sikap</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	Diskusi kelompok terkait konsep matematika dasar pada bidang kuliner dan tanya jawab 2x50	Asinkronus : Eksplorasi materi terkait penggunaan matematika dasar pada bidang kuliner 2x50	<p>Materi: Dasar-dasar Matematika, bilangan bulat, bilangan pecahan dan bilangan desimal</p> <p>Pustaka: <i>Blocker, Linda., Hill, Julie. 2016. Culinary Math : Fourth Edition. John Wiley & Sons, Inc : New Jersey.</i></p>	5%
---	--	--	---	---	---	--	----

3	Mampu memahami konsep satuan ukuran yang digunakan pada bidang kuliner	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menjelaskan sistem pengukuran, alat dan singkatan satuan ukuran yang paling umum digunakan di dapur profesional 2. Mengidentifikasi perbedaan volume dan berat 3. Mengidentifikasi perbedaan fluid ounce dan ounce 4. Menjelaskan teknik pengukuran volume dan berat 5. Mengidentifikasi persamaan ukuran volume 6. Mengidentifikasi persamaan ukuran berat 	<p>Kriteria: Penilaian aktivitas mahasiswa: kuantitas partisipasi, ketepatan argumen, penggunaan bahasa, sikap</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	Presentasi dan diskusi kelompok terkait konsep satuan ukuran pada bidang kuliner dan tanya jawab 2x50	Asinkronus : Eksplorasi materi dan contoh penggunaan satuan ukuran pada bidang kuliner 2x50	<p>Materi: Satuan ukuran pengukuran</p> <p>Pustaka: <i>Blocker, Linda., Hill, Julie. 2016. Culinary Math : Fourth Edition. John Wiley & Sons, Inc : New Jersey.</i></p>	5%
4	memahami konsep satuan ukuran matrik yang digunakan pada bidang kuliner	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menjelaskan sistem metrik dan keunggulannya 2. Mengidentifikasi situasi dalam layanan makanan di mana sistem metrik dapat digunakan 	<p>Kriteria: Penilaian aktivitas mahasiswa: kuantitas partisipasi, ketepatan argumen, penggunaan bahasa, sikap</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	Presentasi dan diskusi kelompok terkait konsep satuan ukuran metrik pada bidang kuliner dan tanya jawab 2x50	Asinkronus : Eksplorasi materi dan contoh penggunaan satuan ukuran metrik pada bidang kuliner 2X50	<p>Materi: Ukuran metrik; Massa, Volume dan waktu</p> <p>Pustaka: <i>Dreesen, Laura., Michael Nothnagel, and Susan Wysocki. 2011. Math for the professional kitchen. John Wiley & Sons, Inc : New Jersey.</i></p>	5%
5	memahami konsep dasar satuan ukuran yang digunakan pada bidang kuliner	Mengkonversi satuan ukuran dalam berat dan dalam volume	<p>Kriteria: 1.1. Penilaian aktivitas mahasiswa: kuantitas partisipasi, ketepatan argumen, penggunaan bahasa, sikap.</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	Diskusi kelompok terkait kasus-kasus yang relevan, dan tanya jawab 2x50	Asinkronus: Eksplorasi materi terkait penggunaan satuan ukuran dalam berat dan volume pada bidang kuliner 2X50	<p>Materi: Konversi satuan ukuran dalam berat dan dalam volume</p> <p>Pustaka: <i>Dreesen, Laura., Michael Nothnagel, and Susan Wysocki. 2011. Math for the professional kitchen. John Wiley & Sons, Inc : New Jersey.</i></p>	5%
6	Mampu mengonversi ukuran Campuran Berat dan Volume Konversi Lanjutan antara Berat dan Volume	Mengkonversi ukuran campuran berat dan volume	<p>Kriteria: 1.1. Penilaian aktivitas mahasiswa: kuantitas partisipasi, ketepatan argumen, penggunaan bahasa, sikap.</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	Diskusi kelompok terkait kasus-kasus yang relevan, dan tanya jawab 2x50	Asinkronus: Eksplorasi materi terkait konversi ukuran campuran berat dan volume konversi lanjutan antara berat dan volume 2x50	<p>Materi: Konversi ukuran campuran berat dan volume</p> <p>Pustaka: <i>Campbell, Lisa. 2009. Kitchen Math : Everyday Math Skills. NWT Literacy Council</i></p>	5%

7	Mampu mengonversi ukuran Campuran Berat dan Volume Konversi Lanjutan antara Berat dan Volume	1.Memahami dan menjelaskan persen hasil (yield percent) 2.Menerapkan persen hasil (yield percent)	Kriteria: 1.1. Penilaian aktivitas mahasiswa: kuantitas partisipasi, ketepatan argumen, penggunaan bahasa, sikap. Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Diskusi kelompok terkait kasus-kasus yang relevan, dan tanya jawab 2x50	Asinkronus: Eksplorasi materi terkait penerapan persen hasil (yield percent) pada bidang kuliner 2x50	Materi: Persen hasil Pustaka: <i>Campbell, Lisa. 2009. Kitchen Math : Everyday Math Skills. NWT Literacy Council</i>	5%
8	UTS	Mahasiswa mampu mengerjakan tes tulis dari materi pertemuan 1 -7	Kriteria: ujian tulis Bentuk Penilaian : Tes	Tes tertulis 2x50	Asinkronus: Eksplorasi materi 1-7 2X50	Materi: Materi 1-3 Pustaka: <i>Blocker, Linda., Hill, Julie. 2016. Culinary Math : Fourth Edition. John Wiley & Sons, Inc : New Jersey.</i> Materi: Materi 4-5 Pustaka: <i>Dreesen, Laura., Michael Nothnagel, and Susan Wysocki. 2011. Math for the professional kitchen. John Wiley & Sons, Inc : New Jersey.</i> Materi: Materi 6-7 Pustaka: <i>Campbell, Lisa. 2009. Kitchen Math : Everyday Math Skills. NWT Literacy Council</i>	10%
9	Mampu menelaah finding cost	1.Menjelaskan pengertian persen hasil 2.Menjelaskan penggunaan persen hasil	Kriteria: 1.1. Penilaian aktivitas mahasiswa: kuantitas partisipasi, ketepatan argumen, penggunaan bahasa, sikap. Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Diskusi kelompok terkait kasus-kasus yang relevan, dan tanya jawab 2x50	Asinkronus: Eksplorasi materi terkait penggunaan persen hasil pada bidang kuliner	Materi: Persen hasil dan penggunaannya Pustaka: <i>Blocker, Linda., Hill, Julie. 2016. Culinary Math : Fourth Edition. John Wiley & Sons, Inc : New Jersey.</i>	5%

10	Mampu menganalisis Finding Cost	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menentukan biaya porsi yang dapat dimakan dan sebagai biaya pembelian 2. Menghitung biaya porsi yang dapat dimakan ketika biaya yang dibeli diberikan untuk suatu bahan 3. Menghitung biaya total dengan menggunakan biaya porsi yang dapat dimakan 	<p>Kriteria: 1.1. Penilaian aktivitas mahasiswa: kuantitas partisipasi, ketepatan argumen, penggunaan bahasa, sikap.</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	Diskusi kelompok terkait kasus-kasus yang relevan, dan tanya jawab 2x50	Asinkronus: Eksplorasi materi terkait penerapan biaya porsi, biaya pembelian dan biaya total 2x50	<p>Materi: Biaya porsi dan Biaya Total</p> <p>Pustaka: <i>Dreesen, Laura., Michael Nothnagel, and Susan Wysocki. 2011. Math for the professional kitchen. John Wiley & Sons, Inc : New Jersey.</i></p>	5%
11	Mampu menganalisis Edible Portion	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menjelaskan definisi edible portion 2. Menentukan biaya porsi yang dapat dimakan dan sebagai biaya pembelian 3. Menghitung biaya porsi yang dapat dimakan ketika biaya yang dibeli diberikan untuk suatu bahan 	<p>Kriteria: 1.1. Penilaian aktivitas mahasiswa: kuantitas partisipasi, ketepatan argumen, penggunaan bahasa, sikap.</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	Diskusi kelompok terkait kasus-kasus yang relevan, dan tanya jawab 2x50	Asinkronus: Eksplorasi materi terkait edible portion dalam bidang kuliner 2x50	<p>Materi: Penerapan edible portion, biaya porsi</p> <p>Pustaka: <i>Blocker, Linda., Hill, Julie. 2016. Culinary Math : Fourth Edition. John Wiley & Sons, Inc : New Jersey.</i></p>	5%
12	Mampu menetapkan biaya resep	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menjelaskan biaya resep dan penggunaannya 2. Menghitung biaya untuk menghasilkan resep yang diberikan dan biaya per porsi 3. Mengidentifikasi unsur-unsur formulir biaya makanan 4. Menghitung perkiraan harga jual makanan 	<p>Kriteria: 1.1. Penilaian aktivitas mahasiswa: kuantitas partisipasi, ketepatan argumen, penggunaan bahasa, sikap.</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	Diskusi kelompok terkait kasus-kasus yang relevan, dan tanya jawab 2x50	Asinkronus: Eksplorasi materi terkait menghitung konversi resep untuk membuat jumlah yang diinginkan 2x50	<p>Materi: Biaya resep dan penggunaannya</p> <p>Pustaka: <i>Blocker, Linda., Hill, Julie. 2016. Culinary Math : Fourth Edition. John Wiley & Sons, Inc : New Jersey.</i></p> <hr/> <p>Materi: Harga jual makanan</p> <p>Pustaka: <i>Dreesen, Laura., Michael Nothnagel, and Susan Wysocki. 2011. Math for the professional kitchen. John Wiley & Sons, Inc : New Jersey.</i></p>	5%

13	Mampu mengonversi ukuran resep	<p>1.Menghitung faktor konversi resep untuk membuat jumlah yang diinginkan dari resep tertentu</p> <p>2.Menghitung jumlah bahan baku yang dibutuhkan agar dapat digunakan pada resep yang dikonversi</p> <p>3.Mengkonversi besaran yang sulit diukur menjadi besaran yang lebih mudah diukur</p>	<p>Kriteria: 1.1. Penilaian aktivitas mahasiswa: kuantitas partisipasi, ketepatan argumen, penggunaan bahasa, sikap.</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	Diskusi kelompok terkait kasus-kasus yang relevan, dan tanya jawab 2x50	Eksplorasi materi terkait mengkonversi ukuran resep 2x50	<p>Materi: Faktor konversi resep untuk membuat jumlah yang diinginkan dari resep tertentu</p> <p>Pustaka: <i>Blocker, Linda., Hill, Julie. 2016. Culinary Math : Fourth Edition. John Wiley & Sons, Inc : New Jersey.</i></p> <hr/> <p>Materi: Konversi satuan ukuran</p> <p>Pustaka: <i>Dreesen, Laura., Michael Nothnagel, and Susan Wysocki. 2011. Math for the professional kitchen. John Wiley & Sons, Inc : New Jersey.</i></p>	5%
14	Mampu mengonversi ukuran resep	<p>1.Menghitung faktor konversi resep untuk membuat jumlah yang diinginkan dari resep tertentu</p> <p>2.Menghitung jumlah bahan baku yang dibutuhkan agar dapat digunakan pada resep yang dikonversi</p> <p>3.Mengkonversi besaran yang sulit diukur menjadi besaran yang lebih mudah diukur</p>	<p>Kriteria: 1.1. Penilaian aktivitas mahasiswa: kuantitas partisipasi, ketepatan argumen, penggunaan bahasa, sikap.</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	Diskusi kelompok terkait kasus-kasus yang relevan, dan tanya jawab 2x50	Eksplorasi materi terkait mengkonversi ukuran resep 2x50	<p>Materi: Faktor konversi resep untuk membuat jumlah yang diinginkan dari resep tertentu</p> <p>Pustaka: <i>Blocker, Linda., Hill, Julie. 2016. Culinary Math : Fourth Edition. John Wiley & Sons, Inc : New Jersey.</i></p> <hr/> <p>Materi: Konversi satuan ukuran</p> <p>Pustaka: <i>Dreesen, Laura., Michael Nothnagel, and Susan Wysocki. 2011. Math for the professional kitchen. John Wiley & Sons, Inc : New Jersey.</i></p>	5%

15	Mampu mengonversi ukuran resep	<p>1.Menghitung faktor konversi resep untuk membuat jumlah yang diinginkan dari resep tertentu</p> <p>2.Menghitung jumlah bahan baku yang dibutuhkan agar dapat digunakan pada resep yang dikonversi</p> <p>3.Mengkonversi besaran yang sulit diukur menjadi besaran yang lebih mudah diukur</p>	<p>Kriteria: 1.1. Penilaian aktivitas mahasiswa: kuantitas partisipasi, ketepatan argumen, penggunaan bahasa, sikap.</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	Diskusi kelompok terkait kasus-kasus yang relevan, dan tanya jawab 2x50	Eksplorasi materi terkait mengkonversi ukuran resep 2x50	<p>Materi: Faktor konversi resep untuk membuat jumlah yang diinginkan dari resep tertentu</p> <p>Pustaka: <i>Blocker, Linda., Hill, Julie. 2016. Culinary Math : Fourth Edition. John Wiley & Sons, Inc : New Jersey.</i></p> <p>Materi: Konversi satuan ukuran</p> <p>Pustaka: <i>Dreesen, Laura., Michael Nothnagel, and Susan Wysocki. 2011. Math for the professional kitchen. John Wiley & Sons, Inc : New Jersey.</i></p>	5%
16	UAS	Pemahaman materi pertemuan 9-15	<p>Kriteria: ujian tulis</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Tes</p>	1x50	2x50	<p>Materi: Materi 9-12</p> <p>Pustaka: <i>Blocker, Linda., Hill, Julie. 2016. Culinary Math : Fourth Edition. John Wiley & Sons, Inc : New Jersey.</i></p> <p>Materi: Materi 13-14</p> <p>Pustaka: <i>Dreesen, Laura., Michael Nothnagel, and Susan Wysocki. 2011. Math for the professional kitchen. John Wiley & Sons, Inc : New Jersey.</i></p> <p>Materi: Materi 15</p> <p>Pustaka: <i>Campbell, Lisa. 2009. Kitchen Math : Everyday Math Skills. NWT Literacy Council</i></p>	20%

Rekap Persentase Evaluasi : Case Study

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

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

RPS ini telah divalidasi pada tanggal 20 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 18 Januari 2025 Jam 14:55 menggunakan aplikasi RPS-OBE SiDia Unesa

