



**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															
Pengelolaan Makanan Kontinental		8321103055			T=3	P=0	ECTS=4.77	3	13 Januari 2026															
OTORISASI		Pengembang RPS			Koordinator RMK			Koordinator Program Studi																
		.....			.....			SRI HANDAJANI																
Model Pembelajaran	Case Study																							
Capaian Pembelajaran (CP)	CPL-PRODI yang dibebankan pada MK																							
	Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)																							
	Matrik CPL - CPMK																							
		CPMK																						
	Matrik CPMK pada Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)																							
Deskripsi Singkat MK	CPMK																							
	Minggu Ke																							
		1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16																						
Pustaka		Utama :																						
		1. Carson, Byrta. 1980. Haw You Plan And prepare Meals. USA:Mc. Graw Hill Inc. 2. Caserani, Kinton.1982. Understanding Cooking. Hongkong: Wing King Tong 3. Gisslen, Wayne. 1983. Professional Cooking. Canada: John Wilrey & Sons 4. Harvey Lang, Jennifer. 1988. Larousse Gastronomique. New York Publishers, Inc 5. Kotschevar, H Lendal, Withrow, Diane. 2007. Management By Menu. American: John Wiley & Sons 6. Lau Sackett, Jeclyn Pestka . 2011. Profesional Garde Manger A Globe Perspective. Consulting Author Wyne Gislen. Hoboken, New Jersey: John Wiley & Sons, Inc 7. Mc. Williams, Margareth. 1985. Food Fundamentals. New York: Macmillan Publishing Co. 8. Pauli, Eugen.1989. Classical Cooking The Modern Way. New York: Van Nostrand Reinhold 9. Robert Garlough, Angus Campbell. 2012. Modern Garde Manger. United State Of Amerika: Delmar Cengage Learning 10. Robert Wemischner. 2010. The Dessert Architecct. United State Of Amerika: Delmar Cengage Learning 11. Winarni Astriati. 1994. Pengelolaan Hidangan Kontinental. Surabaya: Upress IKIP.																						
		Pendukung :																						
Dosen Pengampu		Dra. Veni Indrawati, M.Kes. Dra. Lucia Tri Pangesthi, 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	Mampu memahami konsep dasar makanan kontinental	<p>1. Menjelaskan sejarah perkembangan makanan kontinental          2. Menjelaskan pola menu makanan kontinental 3.          Menjelaskan car menyusun menu4.          Menjelaskan teknik penulisan menu makanan kontinental</p>	<p><b>Kriteria:</b></p> <p>1.soal nomor 1:          2.memiliki bobot 10 jika. 100% dijawab dengan benar          3.memiliki bobot 5, jika 50% dijawab denagn benar          4.memiliki bobot 0, jika 100% dijawab salah          5.2. soal nomor 2:          6.memiliki bobot 30 jika. 100% dijawab dengan benar          7.memiliki bobot 15, jika 50% dijawab denagn benar          8.memiliki bobot 0, jika 100% dijawab salah          9.3. soal nomor 3:          10.memiliki bobot 30 jika. 100% dijawab dengan benar          11.memiliki bobot 20, jika 50% dijawab denagn benar          12.memiliki bobot 0, jika 100% dijawab salah          13.4. soal nomor 4:          14.memiliki bobot 30 jika. 100% dijawab dengan benar          15.memiliki bobot 15, jika 50% dijawab denagn benar          16.memiliki bobot 0, jika 100% dijawab salah</p>	<p>Ceramah,diskusi, tanya jawab, pemberian tugas, Mengerjakan LKM: sejarah perkembangan makanan kontinental 3 X 50</p>			0%
---	---	---	--	--	--	--	----

2	Mampu memahami bumbu dapur, terminologi dan satuan ukuran dalam dapur kontinental	.1. Mendefinisikan pengertian bumbu kontinental 2 .Mengidentifikasi jenis-jenis bumbu kontinental 3. Menjelaskan pengertian terminologi dapur kontinental 4. Menyebutkan fungsi terminologi dapur kontinental 5 .Menjelaskan satuan ukuran dapur kontinental 6. Mengklasifikasikan satuan ukuran dapur kontinental	<b>Kriteria:</b> 1.1. soal nomor 1: 2.memiliki bobot 10 jika 100% dijawab dengan benar 3.memiliki bobot 5, jika 50% dijawab dengan benar 4.memiliki bobot 0, jika 100% dijawab salah 5.2. soal nomor 2: 6.memiliki bobot 20 jika. 100% dijawab dengan benar 7.memiliki bobot 10, jika 50% dijawab dengan benar 8.memiliki bobot 0, jika 100% dijawab salah 9.3. soal nomor 3: 10.memiliki bobot 10 jika. 100% dijawab dengan benar 11.memiliki bobot 5, jika 50% dijawab denagn benar 12.memiliki bobot 0, jika 100% dijawab salah 13.4. soal nomor 4: 14.memiliki bobot 20 jika. 100% dijawab dengan benar 15.memiliki bobot 10, jika 50% dijawab dengan benar 16.memiliki bobot 0, jika 100% dijawab salah 17.5. soal nomor 5: 18.memiliki bobot 10 jika. 100% dijawab dengan benar 19.memiliki bobot 5, jika 50% dijawab dengan benar 20.memiliki bobot 0, jika 100% dijawab salah 21.6. soal nomor 6: 22.memiliki bobot 30 jika. 100% dijawab dengan benar 23.memiliki bobot 15, jika 50% dijawab dengan benar 24.memiliki bobot 0, jika 100% dijawab salah	diskusi, tanya jawab, pemberian tugas, kooperatif 3 X 50			0%
---	---	--	---	--	--	--	----

3	Mampu menguasai dan memahami saus kontinental	<p>1. Menjelaskan pengertian sauce 2. Menguraikan komponen sauce 3. Mendeskripsikan klasifikasi sauce 4. Menjelaskan teknik pembuatan sauce5. Menjelaskan kriteria sauce</p>	<p><b>Kriteria:</b></p> <p>1.1. soal nomor 1: 2.memiliki bobot 10 jika 100% dijawab dengan benar 3.memiliki bobot 5, jika 50% dijawab dengan benar 4.memiliki bobot 0, jika 100% dijawab salah 5.2. soal nomor 2: 6.memiliki bobot 20 jika. 100% dijawab dengan benar 7.memiliki bobot 10, jika 50% dijawab dengan benar 8.memiliki bobot 0, jika 100% dijawab salah 9.3. soal nomor 3: 10.memiliki bobot 20 jika. 100% dijawab dengan benar 11.memiliki bobot 10, jika 50% dijawab dengan benar 12.memiliki bobot 0, jika 100% dijawab salah 13.4. soal nomor 4: 14.memiliki bobot 40 jika. 100% dijawab dengan benar 15.memiliki bobot 20, jika 50% dijawab dengan benar 16.memiliki bobot 0, jika 100% dijawab salah 17.5. soal nomor 5: 18.memiliki bobot 10 jika. 100% dijawab dengan benar 19.memiliki bobot 5, jika 50% dijawab dengan benar 20.memiliki bobot 0, jika 100% dijawab salah</p>	<p>Kooperatif, diskusi, tanya jawab, pemberian tugas 3 X 50</p>				0%
---	---	--	--	---	--	--	--	----

4	Mampu memahami konsep dasar appetizer	<p>1. Menjelaskan pengertian appetizer2. Klasifikasikan appetizer3. Menyebutkan jenis-jenis cold appetizer 4. Menyebutkan komponen dari jenis-jenis cold appetizer 3 .Menjelaskan teknik pembuatan jenis-jenis 4. Menjelaskan penyajian cold appetizer</p>	<p><b>Kriteria:</b></p> <p>1..1. soal nomor 1: 2.memiliki bobot 10 jika 100% dijawab dengan benar 3.memiliki bobot 5, jika 50% dijawab dengan benar 4.memiliki bobot 0, jika 100% dijawab salah 5.2. soal nomor 2: 6.memiliki bobot 20 jika. 100% dijawab dengan benar 7.memiliki bobot 10, jika 50% dijawab dengan benar 8.memiliki bobot 0, jika 100% dijawab salah 9.3. soal nomor 3: 10.memiliki bobot 10 jika. 100% dijawab dengan benar 11.memiliki bobot 5, jika 50% dijawab dengan benar 12.memiliki bobot 0, jika 100% dijawab salah 13.4. soal nomor 4: 14.memiliki bobot 20 jika. 100% dijawab dengan benar 15.memiliki bobot 10, jika 50% dijawab dengan benar 16.memiliki bobot 0, jika 100% dijawab salah 17.5. soal nomor 5: 18.memiliki bobot 30 jika. 100% dijawab dengan benar 19.memiliki bobot 15, jika 50% dijawab dengan benar 20.memiliki bobot 0, jika 100% dijawab salah 21.6. soal nomor 6: 22.memiliki bobot 10 jika. 100% dijawab dengan benar 23.memiliki bobot 5, jika 50% dijawab dengan benar 24.memiliki bobot 0, jika 100% dijawab salah</p>	<p>Kooperatif, diskusi, tanya jawab, pemberian tugas 3 X 50</p>			0%
---	---------------------------------------	--	--	---	--	--	----

5	Mampu memahami konsep dasar appetizer	<p>1. Menjelaskan pengertian appetizer          2.Mengklasifikasikan appetizer3.          Menyebutkan jenis-jenis appetizer4.          Menyebutkan komponen dari jenis-jenis cold appetizer5.          Menjelaskan teknik pembuatan jenis-jenis cold appetizer6.          Menjelaskan penyajian cold appetizer</p>	<p><b>Kriteria:</b></p> <p>1.1. soal nomor 1:          2.memiliki bobot 10 jika 100% dijawab dengan benar          3.memiliki bobot 5, jika 50% dijawab dengan benar          4.memiliki bobot 0, jika 100% dijawab salah          5.2. soal nomor 2:          6.memiliki bobot 20 jika. 100% dijawab dengan benar          7.memiliki bobot 10, jika 50% dijawab dengan benar          8.memiliki bobot 0, jika 100% dijawab salah          9.3. soal nomor 3:          10.memiliki bobot 10 jika. 100% dijawab dengan benar          11.memiliki bobot 5, jika 50% dijawab dengan benar          12.memiliki bobot 0, jika 100% dijawab salah          13.4. soal nomor 4:          14.memiliki bobot 20 jika. 100% dijawab dengan benar          15.memiliki bobot 10, jika 50% dijawab dengan benar          16.memiliki bobot 0, jika 100% dijawab salah          17.5. soal nomor 5:          18.memiliki bobot 30 jika. 100% dijawab dengan benar          19.memiliki bobot 15, jika 50% dijawab dengan benar          20.memiliki bobot 0, jika 100% dijawab salah          21.6. soal nomor 6:          22.memiliki bobot 10 jika. 100% dijawab dengan benar          23.memiliki bobot 5, jika 50% dijawab dengan benar          24.memiliki bobot 0, jika 100% dijawab salah</p>	<p>Kooperatif, diskusi, tanya jawab, pemberian tugas 3 X 50</p>			0%
---	---------------------------------------	--	--	---	--	--	----

6	Mampu memahami jenis-jenis hot appetizer	1. Menjelaskan jenis-jenis hot appetizer 2. Mengidentifikasi komponen bahan hot appetizer3. Menjelaskan teknik pembuatan hot appetizer 3. Menjelaskan penyajian hot appetizer	<b>Kriteria:</b> 1.1. soal nomor 1: 2.memiliki bobot 10 jika 100% dijawab dengan benar 3.memiliki bobot 5, jika 50% dijawab dengan benar 4.memiliki bobot 0, jika 100% dijawab salah 5.2. soal nomor 2: 6.memiliki bobot 30 jika 100% dijawab dengan benar 7.memiliki bobot 15, jika 50% dijawab dengan benar 8.memiliki bobot 0, jika 100% dijawab salah 9.3. soal nomor 3: 10.memiliki bobot 40 jika 100% dijawab dengan benar 11.memiliki bobot 20, jika 50% dijawab dengan benar 12.memiliki bobot 0, jika 100% dijawab salah 13.4. soal nomor 4: 14.memiliki bobot 20 jika 100% dijawab dengan benar 15.memiliki bobot 10, jika 50% dijawab dengan benar 16.memiliki bobot 0, jika 100% dijawab salah	Kooperatif, diskusi, tanya jawab, pemberian tugas 3 X 50			0%
7	Terampil mengolah dan menyajikan saus dan jenis-jenis appetizer	1. Menjelaskan prosedur pembuatan saus induk 2. Menjelaskan prosedur pembuatan cold 3. Menyiapkan bahan produk cold appetizer dan saus induk4. Menyiapkan alat produk cold appetizer dan saus induk5. Mengolah produk cold appetizer dan saus induk6. Menyajikan produk cold appetizer dan saus induk	<b>Kriteria:</b> 1.Membuat rencana kerja tertulis dengan benar memiliki bobot 10 2.Merencanakan dan menyiapkan bahan dan alat dengan benar memiliki bobot 10 3.Membuat adonan dengan prosedur yang benar memiliki bobot 50 4.Menyajikan hasil dengan mutu yang baik memiliki bobot 30	Pembelajaran langsung, demomonstrasi, pemberian tugas 3 X 50			0%
8	Terampil mengolah dan menyajikan saus dan jenis-jenis appetizer	1. Menjelaskan prosedur pembuatan saus induk 2. Menjelaskan prosedur pembuatan hot appetizer 3.Menyiapkan bahan produk hot appetizer dan saus induk4. Menyiapkan alat pembuatan produk hot appetizer dan saus induk 5. Mengolah produk saus induk 5. Mengolah produk hot appetizer 6. Mengevaluasi hasil jadi saus induk, dan hot appetizer	<b>Kriteria:</b> 1.Membuat rencana kerja tertulis dengan benar memiliki bobot 10 2.Merencanakan dan menyiapkan bahan dan alat dengan benar memiliki bobot 10 3.Membuat adonan dengan prosedur yang benar memiliki bobot 50 4.Menyajikan hasil dengan mutu yang baik memiliki bobot 30	Pembelajaran langsung, demomonstrasi, pemberian tugas 3 X 50			0%
9	Ujian Akhir Semester			3 X 50			0%

10	Mampu memahami main course dari bahan pokok daging dan poultry	<p>1. Menjelaskan pengertian main course 2. Menyebukan komponen main course dari daging dan poultry 3. Menjelaskan mutu bahan main course dari daging dan poultry 4. Menjelaskan teknik persiapan main course dari daging dan poultry 5. Menjelaskan teknik pengolahan main course dari daging dan poultry 6. Menggambarkan penyajian main course dari daging dan poultry</p>	<p><b>Kriteria:</b></p> <p>1.1. soal nomor 1: 2.memiliki bobot 10 jika 100% dijawab dengan benar 3.memiliki bobot 5, jika 50% dijawab dengan benar 4.memiliki bobot 0, jika 100% dijawab salah 5.2. soal nomor 2: 6.memiliki bobot 10 jika. 100% dijawab dengan benar 7.memiliki bobot 5, jika 50% dijawab dengan benar 8.memiliki bobot 0, jika 100% dijawab salah 9.3. soal nomor 3: 10.memiliki bobot 15 jika. 100% dijawab dengan benar 11.memiliki bobot 7,5, jika 50% dijawab dengan benar 12.memiliki bobot 0, jika 100% dijawab salah 13.4. soal nomor 4: 14.memiliki bobot 20 jika. 100% dijawab dengan benar 15.memiliki bobot 10, jika 50% dijawab dengan benar 16.memiliki bobot 0, jika 100% dijawab salah 17.5. soal nomor 5: 18.memiliki bobot 25 jika. 100% dijawab dengan benar 19.memiliki bobot 12,5, jika 50% dijawab dengan benar 20.memiliki bobot 0, jika 100% dijawab salah 21.6. soal nomor 6: 22.memiliki bobot 15 jika. 100% dijawab dengan benar 23.memiliki bobot 7,5, jika 50% dijawab dengan benar 24.memiliki bobot 0, jika 100% dijawab salah</p>	<p>Kooperatif, diskusi, tanya jawab, pemberian tugas 3 X 50</p>			0%
----	--	---	--	---	--	--	----

11	Mampu memahami main course dari bahan pokok daging dan poultry	<p>1. Menjelaskan pengertian main course 2. Menyebutkan komponen main course dari daging dan poultry 3. Menjelaskan mutu bahan main course dari daging dan poultry4. Menjelaskan teknik persiapan main course dari daging dan poultry5. Menjelaskan teknik pengolahan main course dari daging dan poultry6. Menggarkan penyajian main course dari daging dan poultry</p>	<p><b>Kriteria:</b></p> <p>1.soal nomor 1: 2.memiliki bobot 10 jika 100% dijawab dengan benar 3.memiliki bobot 5, jika 50% dijawab dengan benar 4.memiliki bobot 0, jika 100% dijawab salah 5.2. soal nomor 2: 6.memiliki bobot 10 jika. 100% dijawab dengan benar 7.memiliki bobot 5, jika 50% dijawab dengan benar 8.memiliki bobot 0, jika 100% dijawab salah 9.3. soal nomor 3: 10.memiliki bobot 15 jika. 100% dijawab dengan benar 11.memiliki bobot 7,5, jika 50% dijawab dengan benar 12.memiliki bobot 0, jika 100% dijawab salah 13.4. soal nomor 4: 14.memiliki bobot 20 jika. 100% dijawab dengan benar 15.memiliki bobot 10, jika 50% dijawab dengan benar 16.memiliki bobot 0, jika 100% dijawab salah 17.5. soal nomor 5: 18.memiliki bobot 25 jika. 100% dijawab dengan benar 19.memiliki bobot 12,5, jika 50% dijawab dengan benar 20.memiliki bobot 0, jika 100% dijawab salah 21.6. soal nomor 6: 22.memiliki bobot 15 jika. 100% dijawab dengan benar 23.memiliki bobot 7,5, jika 50% dijawab dengan benar 24.memiliki bobot 0, jika 100% dijawab salah</p>	<p>Kooperatif, diskusi, tanya jawab, pemberian tugas 3 X 50</p>			0%
----	--	--	---	---	--	--	----

12	Mampu memahami main course dari bahan pokok ikan/seafood dan egg	1. Menyebutkan komponen main course dari ikan/seafood dan egg 2. Menjelaskan mutu bahan main course ikan/seafood dan egg3. Menjelaskan teknik persiapan main course dari ikan/seafood dan egg4. Menjelaskan teknik pengolahan main course dari ikan/seafood dan egg5. Menggambarkan penyajian main course dari ikan/seafood dan egg	<b>Kriteria:</b> 1.Membuat rencana kerja tertulis dengan benar memiliki bobot 10 2.Merencanakan dan menyiapkan bahan dan alat dengan benar memiliki bobot 10 3.Membuat adonan dengan prosedur yang benar memiliki bobot 50 4.Menyajikan hasil dengan mutu yang baik memiliki bobot 30	Kooperatif, diskusi, tanya jawab, pemberian tugas 3 X 50				0%	
13	Mampu memahami pelengkap main course	1. Menjelaskan pengertian pelengkap main course (kentang, pasta, sayuran) 2. Mengidentifikasi jenis-jenis pelengkap main course (kentang, pasta, sayuran) 3. Menjelaskan persiapan pelengkap main course (kentang, pasta, sayuran) course (kentang, pasta, sayuran) 4. Menjelaskan teknik pengolahan pelengkap main course (kentang, pasta, sayuran) 5. Menjelaskan teknik penyajian pelengkap main course (kentang, pasta, sayuran)	<b>Kriteria:</b> 1.1. soal nomor 1: 2.memiliki bobot 10 jika 100% dijawab dengan benar 3.memiliki bobot 5, jika 50% dijawab dengan benar 4.memiliki bobot 0, jika 100% dijawab salah 5.2. soal nomor 2: 6.memiliki bobot 10 jika. 100% dijawab dengan benar 7.memiliki bobot 5, jika 50% dijawab dengan benar 8.memiliki bobot 0, jika 100% dijawab salah 9.3. soal nomor 3: 10.memiliki bobot 15 jika. 100% dijawab dengan benar 11.memiliki bobot 7,5 jika 50% dijawab dengan benar 12.memiliki bobot 0, jika 100% dijawab salah 13.4. soal nomor 4: 14.memiliki bobot 20 jika. 100% dijawab dengan benar 15.memiliki bobot 10, jika 50% dijawab dengan benar 16.memiliki bobot 0, jika 100% dijawab salah 17.5. soal nomor 5: 18.memiliki bobot 25 jika. 100% dijawab dengan benar 19.memiliki bobot 12,5 jika 50% dijawab dengan benar 20.memiliki bobot 0, jika 100% dijawab salah	Kooperatif, diskusi, tanya jawab, pemberian tugas 3 X 50					0%

14	Trampil mengolah dan menyajikan main course dan pelengkapnya	1. Menjelaskan prosedur pembuatan main course dan pelengkapnya2. Menjelaskan bahan pembuatan main course dan pelengkapnya3. Menyiapkan alat pembuatan main course dan pelengkapnya4. Mengolah produk main course dan pelengkapnya5. Menyajikan produk main course dan pelengkapnya	<b>Kriteria:</b> 1.Membuat rencana kerja tertulis dengan benar memiliki bobot 10 2.Merencanakan dan menyiapkan bahan dan alat dengan benar memiliki bobot 10 3.Membuat adonan dengan prosedur yang benar memiliki bobot 50 4.Menyajikan hasil dengan mutu yang baik memiliki bobot 30	Kooperatif, diskusi, tanya jawab, pemberian tugas 3 X 50				0%
15	Mampu memahami dessert	. 1. Menjelaskan pengertian dessert2. Mengklasifikasikan jenis-jenis produk dessert 3. Mengidentifikasi bahan-bahan produk dessert 4. Menjelaskan teknik pengolahan dessert5. Menjelaskan teknik penyajian dessert	<b>Kriteria:</b> 1.1. soal nomor 1: 2.memiliki bobot 10 jika 100% dijawab dengan benar 3.memiliki bobot 5, jika 50% dijawab dengan benar 4.memiliki bobot 0, jika 100% dijawab salah 5.2. soal nomor 2: 6.memiliki bobot 20 jika. 100% dijawab dengan benar 7.memiliki bobot 10, jika 50% dijawab dengan benar 8.memiliki bobot 0, jika 100% dijawab salah 9.3. soal nomor 3: 10.memiliki bobot 25 jika. 100% dijawab dengan benar 11.memiliki bobot 12,5, jika 50% dijawab dengan benar 12.memiliki bobot 0, jika 100% dijawab salah 13.4. soal nomor 4: 14.memiliki bobot 30 jika. 100% dijawab dengan benar 15.memiliki bobot 15, jika 50% dijawab dengan benar 16.memiliki bobot 0, jika 100% dijawab salah 17.5. soal nomor 5: 18.memiliki bobot 15 jika. 100% dijawab dengan benar 19.memiliki bobot 7,5, jika 50% dijawab dengan benar 20.memiliki bobot 0, jika 100% dijawab salah	Kooperatif, diskusi, tanya jawab, pemberian tugas 3 X 50				0%

16	Trampil mengolah dan menyajikan dessert	1. Menjelaskan prosedur pembuatan dessert 2. Menyiapkan bahan-bahan pembuat dessert 3. Menyiapkan alat-alat pembuat dessert 4. Mengolah produk dessert 5. Menyajikan produk dessert 6. Mengevaluasi hasil jadi produk dessert	<b>Kriteria:</b> 1. Membuat rencana kerja tertulis dengan benar memiliki bobot 10 2. Merencanakan dan menyiapkan bahan dan alat dengan benar memiliki bobot 10 3. Membuat adonan dengan prosedur yang benar memiliki bobot 50 4. Menyajikan hasil dengan mutu yang baik memiliki bobot 30	Pembelajaran langsung, demomonstrasi, pemberian tugas 6 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-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 proposisional dengan tingkat kesulitan pencapaian sub-CPMK tsb., dan totalnya 100%.
12. TM= Tatap Muka, PT= Penugasan terstruktur, BM= Belajar mandiri.