



**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>																																									
Pengelolaan Makanan Oriental II	8321102058		T=2	P=0	ECTS=3.18	0	29 November 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>Matrik CPMK pada Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)</b>																																															
		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 10%;"></td> <td colspan="15" style="text-align: center;">Minggu Ke</td> </tr> <tr> <td style="width: 10%;"></td> <td style="width: 5%;">1</td> <td style="width: 5%;">2</td> <td style="width: 5%;">3</td> <td style="width: 5%;">4</td> <td style="width: 5%;">5</td> <td style="width: 5%;">6</td> <td style="width: 5%;">7</td> <td style="width: 5%;">8</td> <td style="width: 5%;">9</td> <td style="width: 5%;">10</td> <td style="width: 5%;">11</td> <td style="width: 5%;">12</td> <td style="width: 5%;">13</td> <td style="width: 5%;">14</td> <td style="width: 5%;">15</td> <td style="width: 5%;">16</td> </tr> </table>															Minggu Ke																1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
	Minggu Ke																																															
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16																																
<b>Deskripsi Singkat MK</b>	Menguasai pengetahuan dan keterampilan tentang konsep dasar hidangan oriental populer dan komersial untuk skalaindustri yang meliputi, jenis menu, resep, proses persiapan, pengolahan, penyajian, dan tata cara makan dari negara-negara yang berada di benua Asia. Proses pembelajaran menyesuaikan dengan kurikulum yang berlaku. Strategi pembelajaran dilakukan dengan menerapkan pendekatan konstruktivistik, kegiatan pembelajaran diberikan secara teori, praktek, dan pemberian tugas secara individu dan kelompok. Evaluasi dilakukan dengan membuat laporan tertulis, membuat porto folio, tes tulis, dan tes kinerja.																																															
<b>Pustaka</b>	<b>Utama :</b>																																															
	1. <ul style="list-style-type: none"> <li>· Gwenda L, Hyman. 1993. Cuisines of Southeast Asia. New York: John Willey &amp; Sons Inc.</li> <li>· Ling, Kong Foong. 2007. The Asian Kitchen. Singapore: Periplus Editions (HK) Ltd.</li> <li>· Purcer, Jan dan Joshi, Ajoy. 2003. Indian Cooking. Singapore: Lansdowne Publishing Pty. Ltd.</li> <li>· Richard, Hosking. 2000. A Dictionary of Japanese Food. Ingredients &amp; Culture. Singapore: Tuttle Publishing.</li> <li>· Rowe, Silvena. 2011. Orient Express. London: Hutchinson.</li> <li>· Solomon, Charmaine. 2013. The Complete Asian Cookbook. London: Hardie Grant Books.</li> <li>· Sy, Sufi. 2010. Sedap Sehat dari Dapur Oriental. Dipilih dari Lima Negara di Asia. Jakarta: Dian Rakyat.</li> <li>· The Sultans's Kitchen A Turkish Cookbook. 1999. Boston: Periplus Solomon's Charmaine.</li> </ul>																																															
	<b>Pendukung :</b>																																															
<b>Dosen Pengampu</b>	Dra. Veni Indrawati, M.Kes. Dra. Niken Purwidiani, M.Pd.																																															
<b>Mg Ke-</b>	<b>Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)</b>	<b>Penilaian</b>		<b>Bantuan 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	Mahasiswa mampu memahami konsep dasar hidangan oriental populer dan komersial	a. Menjelaskan pola menu hidangan Oriental b. Mengidentifikasi faktor-faktor yang mempengaruhi hidangan Oriental c. Mengidentifikasi menu hidangan Oriental yang populer dan komersial	<b>Kriteria:</b> 1.- Soal no 1 bobot 40 jika sesuai dengan kunci jawaban 2.- Soal no 2 bobot 30 jika sesuai dengan kunci jawaban 3. Soal no 3 bobot 30 jika sesuai dengan kunci jawaban	Presentasi, mencari sumber pustaka dan referensi lain, diskusi dan refleksi 2 X 50			0%
2	Mahasiswa mampu menguasai pengetahuan dan keterampilan tentang hidangan populer dan komersial dari wilayah Asia Barat Daya: Turki dan negara-negara Arab	a. Mendiskusikan karakteristik hidangan dari negara Turki Negara-negara Arab b. Menjelaskan pengolahan makanan c. Menjelaskan pola menu dari negara Turki Negara-negara Arab Terampil mengolah makanan yang populer dan komersial dari negara Turki Negara-negara Arab dengan menerapkan POAC serta memperhatikan K3 (Kesehatan dan Keselamatan Kerja)	<b>Kriteria:</b> 1.- Soal no 1 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban 2.- Soal no 2 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban 3.- Soal no 3 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban 4.- Soal no 4 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban 5.- Soal no 5 bobot 100 jika sesuai dengan prosedur 6.- Soal no 6 bobot 100 jika sesuai dengan prosedur	Hidangan dari wilayah Asia Barat Daya 8 X 50			0%
3	Mahasiswa mampu menguasai pengetahuan dan keterampilan tentang hidangan populer dan komersial dari wilayah Asia Barat Daya: Turki dan negara-negara Arab	a. Mendiskusikan karakteristik hidangan dari negara Turki Negara-negara Arab b. Menjelaskan pengolahan makanan c. Menjelaskan pola menu dari negara Turki Negara-negara Arab Terampil mengolah makanan yang populer dan komersial dari negara Turki Negara-negara Arab dengan menerapkan POAC serta memperhatikan K3 (Kesehatan dan Keselamatan Kerja)	<b>Kriteria:</b> 1.- Soal no 1 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban 2.- Soal no 2 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban 3.- Soal no 3 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban 4.- Soal no 4 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban 5.- Soal no 5 bobot 100 jika sesuai dengan prosedur 6.- Soal no 6 bobot 100 jika sesuai dengan prosedur	Hidangan dari wilayah Asia Barat Daya 8 X 50			0%

4	Mahasiswa mampu menguasai pengetahuan dan keterampilan tentang hidangan hidangan populer dan komersial dari wilayah Asia Barat Daya: Turki dan negara-negara Arab	a. Mendiskusikan karakteristik hidangan dari negara Turki Negara-negara Arab b. Menjelaskan pengolahan makanan c. Menjelaskan pola menu dari negara Turki Negara-negara Arab Terampil mengolah makanan yang populer dan komersial dari negara Turki Negara-negara Arab dengan menerapkan POAC serta memperhatikan K3 (Kesehatan dan Keselamatan Kerja)	<b>Kriteria:</b> 1.- Soal no 1 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban 2.- Soal no 2 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban 3.- Soal no 3 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban 4.- Soal no 4 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban 5.- Soal no 5 bobot 100 jika sesuai dengan prosedur 6.- Soal no 6 bobot 100 jika sesuai dengan prosedur	Hidangan dari wilayah Asia Barat Daya 8 X 50			0%
5	Mahasiswa mampu menguasai pengetahuan dan keterampilan tentang hidangan populer dan komersial dari wilayah Asia Barat Selatan: India Pakistan, Bangladesh, dan Srilanka	a. Mendiskusikan karakteristik hidangan dari negara India, Pakistan, Bangladesh, dan Srilanka. b. Menjelaskan pola menu dari negara India, Pakistan, Bangladesh, dan Srilanka c. Terampil mengolah makanan yang populer dan komersial dari negara India, Pakistan, Bangladesh, dan Srilanka dengan menerapkan POAC serta memperhatikan K3 (Kesehatan dan Keselamatan Kerja)	<b>Kriteria:</b> 1.- Soal no 1 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban 2.- Soal no 2 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban 3.- Soal no 3 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban 4.- Soal no 4 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban 5.- Soal no 5 bobot 100 jika sesuai dengan prosedur 6.- Soal no 5 bobot 100 jika sesuai dengan prosedur 7.- Soal no 6 bobot 100 jika laporan, media, dan tampilan sesuai dengan ketentuan	Presentasi, mencari sumber pustaka dan referensi lain, pemberian tugas, dan praktik 6 X 50			0%

6	Mahasiswa mampu menguasai pengetahuan dan keterampilan tentang hidangan populer dan komersial dari wilayah Asia Barat Selatan: India, Pakistan, Bangladesh, dan Srilanka	a. Mendiskusikan karakteristik hidangan dari negara India, Pakistan, Bangladesh, dan Srilanka. b. Menjelaskan pola menu dari negara India, Pakistan, Bangladesh, dan Srilanka c. Terampil mengolah makanan yang populer dan komersial dari negara India, Pakistan, Bangladesh, dan Srilanka dengan menerapkan POAC serta memperhatikan K3 (Kesehatan dan Keselamatan Kerja	<b>Kriteria:</b> 1.- Soal no 1 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban 2.- Soal no 2 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban 3.- Soal no 3 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban 4.- Soal no 4 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban 5.- Soal no 5 bobot 100 jika sesuai dengan prosedur 6.- Soal no 5 bobot 100 jika sesuai dengan prosedur 7.- Soal no 6 bobot 100 jika laporan, media, dan tampilan sesuai dengan ketentuan	Presentasi, mencari sumber pustaka dan referensi lain, pemberian tugas, dan praktik 6 X 50		0%
7	Mahasiswa mampu menguasai pengetahuan dan keterampilan tentang hidangan populer dan komersial dari wilayah Asia Barat Selatan: India, Pakistan, Bangladesh, dan Srilanka	a. Mendiskusikan karakteristik hidangan dari negara India, Pakistan, Bangladesh, dan Srilanka. b. Menjelaskan pola menu dari negara India, Pakistan, Bangladesh, dan Srilanka c. Terampil mengolah makanan yang populer dan komersial dari negara India, Pakistan, Bangladesh, dan Srilanka dengan menerapkan POAC serta memperhatikan K3 (Kesehatan dan Keselamatan Kerja	<b>Kriteria:</b> 1.- Soal no 1 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban 2.- Soal no 2 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban 3.- Soal no 3 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban 4.- Soal no 4 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban 5.- Soal no 5 bobot 100 jika sesuai dengan prosedur 6.- Soal no 5 bobot 100 jika sesuai dengan prosedur 7.- Soal no 6 bobot 100 jika laporan, media, dan tampilan sesuai dengan ketentuan	Presentasi, mencari sumber pustaka dan referensi lain, pemberian tugas, dan praktik 6 X 50		0%

8	Mahasiswa mampu menguasai pengetahuan dan keterampilan tentang hidangan populer dan komersial dari wilayah Asia Barat Selatan: India, Pakistan, Bangladesh, dan Srilanka	a. Mendiskusikan karakteristik hidangan dari negara India, Pakistan, Bangladesh, dan Srilanka. b. Menjelaskan pola menu dari negara India, Pakistan, Bangladesh, dan Srilanka c. Terampil mengolah makanan yang populer dan komersial dari negara India, Pakistan, Bangladesh, dan Srilanka dengan menerapkan POAC serta memperhatikan K3 (Kesehatan dan Keselamatan Kerja)	<b>Kriteria:</b> 1.- Soal no 1 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban 2.- Soal no 2 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban 3.- Soal no 3 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban 4.- Soal no 4 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban 5.- Soal no 5 bobot 100 jika sesuai dengan prosedur 6.- Soal no 5 bobot 100 jika sesuai dengan prosedur 7.- Soal no 6 bobot 100 jika laporan, media, dan tampilan sesuai dengan ketentuan	Presentasi, mencari sumber pustaka dan referensi lain, pemberian tugas, dan praktik 6 X 50		0%
9	Ujian Tengah Semester / Ujian Sub Sumatif			2 X 50		0%
10	Mahasiswa mampu menguasai pengetahuan dan keterampilan tentang hidangan populer dan komersial dari wilayah Asia Timur: China, Korea, dan Jepang	a. Mendiskusikan karakteristik hidangan dari negara China, Korea, dan Jepang. b. Menjelaskan pola menu dari negara China, Korea, dan Jepang Terampil mengolah makanan dari negara China, Korea, dan Jepang dengan menerapkan POAC serta memperhatikan K3 (Kesehatan dan Keselamatan Kerja)	<b>Kriteria:</b> 1.- Soal no 1 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban 2.- Soal no 2 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban 3.- Soal no 3 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban 4.- Soal no 4 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban 5.- Soal no 5 bobot 100 jika sesuai dengan prosedur 6.- Soal no 6 bobot 100 jika sesuai dengan prosedur	Presentasi, mencari sumber pustaka dan referensi lain, pemberian tugas, dan praktik 4 X 50		0%
11	Mahasiswa mampu menguasai pengetahuan dan keterampilan tentang hidangan populer dan komersial dari wilayah Asia Timur: China, Korea, dan Jepang	a. Mendiskusikan karakteristik hidangan dari negara China, Korea, dan Jepang. b. Menjelaskan pola menu dari negara China, Korea, dan Jepang Terampil mengolah makanan dari negara China, Korea, dan Jepang dengan menerapkan POAC serta memperhatikan K3 (Kesehatan dan Keselamatan Kerja)	<b>Kriteria:</b> 1.- Soal no 1 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban 2.- Soal no 2 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban 3.- Soal no 3 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban 4.- Soal no 4 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban 5.- Soal no 5 bobot 100 jika sesuai dengan prosedur 6.- Soal no 6 bobot 100 jika sesuai dengan prosedur	Presentasi, mencari sumber pustaka dan referensi lain, pemberian tugas, dan praktik 4 X 50		0%

12	Mahasiswa mampu menguasai pengetahuan dan keterampilan tentang hidangan populer dan komersial dari wilayah Asia Timur: China, Korea, dan Jepang	a. Mendiskusikan karakteristik hidangan dari negara China, Korea, dan Jepang. b. Menjelaskan pola menu dari negara China, Korea, dan Jepang Terampil mengolah makanan dari negara China, Korea, dan Jepang dengan menerapkan POAC serta memperhatikan K3 (Kesehatan dan Keselamatan Kerja)	<b>Kriteria:</b> 1.- Soal no 1 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban 2.- Soal no 2 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban 3.- Soal no 3 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban 4.- Soal no 4 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban 5.- Soal no 5 bobot 100 jika sesuai dengan prosedur 6.- Soal no 6 bobot 100 jika sesuai dengan prosedur	Presentasi, mencari sumber pustaka dan referensi lain, pemberian tugas, dan praktik 4 X 50		0%
13	Mahasiswa mampu menguasai pengetahuan dan keterampilan tentang hidangan populer dan komersial dari wilayah Asia Tenggara: Malaysia, Singapura, Brunei Darussalam, Philipina, Thailand, Vietnam, Kamboja, Laos dan Myanmar.	a. Mendiskusikan karakteristik hidangan dari negara Malaysia, Singapura, Brunei Darussalam, Philipina, Thailand, Vietnam, Kamboja, Laos dan Myanmar. b. Menjelaskan pola menu dari negara Malaysia, Singapura, Brunei Darussalam, Philipina, Thailand, Vietnam, Kamboja, Laos dan Myanmar Terampil mengolah makanan populer dan komersial dari negara Malaysia, Singapura, Brunei Darussalam, Philipina, Thailand, Vietnam, Kamboja, Laos dan Myanmar dengan menerapkan POAC serta memperhatikan K3 (Kesehatan dan Keselamatan Kerja)	<b>Kriteria:</b> 1.- Soal no 1 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban 2.- Soal no 2 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban 3.- Soal no 3 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban 4.- Soal no 4 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban 5.- Soal no 5 bobot 100 jika sesuai dengan prosedur 6.- Soal no 5 bobot 100 jika sesuai dengan prosedur 7.- Soal no 6 bobot 100 jika laporan, media, dan tampilan sesuai dengan ketentuan	Presentasi, mencari sumber pustaka dan referensi lain, pemberian tugas, dan praktik 6 X 50		0%

14	Mahasiswa mampu menguasai pengetahuan dan keterampilan tentang hidangan populer dan komersial dari wilayah Asia Tenggara: Malaysia, Singapura, Brunei Darussalam, Philipina, Thailand, Vietnam, Kamboja, Laos dan Myanmar.	a. Mendiskusikan karakteristik hidangan dari negara Malaysia, Singapura, Brunei Darussalam, Philipina, Thailand, Vietnam, Kamboja, Laos dan Myanmar b. Menjelaskan pola menu dari negara Malaysia, Singapura, Brunei Darussalam, Philipina, Thailand, Vietnam, Kamboja, Laos dan Myanmar Terampil mengolah makanan populer dan komersial dari negara Malaysia, Singapura, Brunei Darussalam, Philipina, Thailand, Vietnam, Kamboja, Laos dan Myanmar dengan menerapkan POAC serta memperhatikan K3 (Kesehatan dan Keselamatan Kerja)	<b>Kriteria:</b> 1.- Soal no 1 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban 2.- Soal no 2 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban 3.- Soal no 3 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban 4.- Soal no 4 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban 5.- Soal no 5 bobot 100 jika sesuai dengan prosedur 6.- Soal no 5 bobot 100 jika sesuai dengan prosedur 7.- Soal no 6 bobot 100 jika laporan, media, dan tampilan sesuai dengan ketentuan	Presentasi, mencari sumber pustaka dan referensi lain, pemberian tugas, dan praktik 6 X 50		0%
15	Mahasiswa mampu menguasai pengetahuan dan keterampilan tentang hidangan populer dan komersial dari wilayah Asia Tenggara: Malaysia, Singapura, Brunei Darussalam, Philipina, Thailand, Vietnam, Kamboja, Laos dan Myanmar.	a. Mendiskusikan karakteristik hidangan dari negara Malaysia, Singapura, Brunei Darussalam, Philipina, Thailand, Vietnam, Kamboja, Laos dan Myanmar b. Menjelaskan pola menu dari negara Malaysia, Singapura, Brunei Darussalam, Philipina, Thailand, Vietnam, Kamboja, Laos dan Myanmar Terampil mengolah makanan populer dan komersial dari negara Malaysia, Singapura, Brunei Darussalam, Philipina, Thailand, Vietnam, Kamboja, Laos dan Myanmar dengan menerapkan POAC serta memperhatikan K3 (Kesehatan dan Keselamatan Kerja)	<b>Kriteria:</b> 1.- Soal no 1 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban 2.- Soal no 2 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban 3.- Soal no 3 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban 4.- Soal no 4 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban 5.- Soal no 5 bobot 100 jika sesuai dengan prosedur 6.- Soal no 5 bobot 100 jika sesuai dengan prosedur 7.- Soal no 6 bobot 100 jika laporan, media, dan tampilan sesuai dengan ketentuan	Presentasi, mencari sumber pustaka dan referensi lain, pemberian tugas, dan praktik 6 X 50		0%
16	UAS			2 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 proposional dengan tingkat kesulitan pencapaian sub-CPMK tsb., dan totalnya 100%.
12. TM=Tatap Muka, PT=Penugasan terstruktur, BM=Belajar mandiri.