

1. Atisah Sipahelut, Petrussumadi, 1991. Dasar-Dasar Disain.Jakarta : Depdikbud
2. Elaine Mac Gregor. 1988 Wedding Cakes. London : Merchust Limited
3. Wilton. 2012. Cake Decoration. New Jersey
4. Lily T Erwin. Dekorasi Lipat Daun untuk Jamuan Pesta Oleh: Gramedia Pustaka
5. Djufriah, Shindo, Mucshin. (2006).Ikebana Seni Merangkai Bunga Gaya Jepang: PT. Grasindo
6. Wahyudi, Lusy. (2008). Panduan Merangkai Bunga. Jakarta: PT.Gramedia Pustaka Utama.
7. Aminuddin, Lia. (1991). Membuat dan Merangkai Bunga Kering. Jakarta: PT. Gramedia Apriani Vena
8. Agromedia, R. 2009. Buku Pintar Budi Daya Tanaman Buah Unggul Indonesia. Jakarta. Agromedia
9. Satuho, S., 1994. Penanganan dan Pengolahan Buah. Penebar Swadaya. Jakarta Setyawan, Budi. 2015
10. FAO. The State of Food and Agriculture 2019 ; Moving Forward on Food Loss and Waste Reduction 2019
11. Seni Lipatan Daun sebagai Wadah Antarana. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama. Fadhlhi, A. (2013)

Dosen Pengampu Dra. Dwi Kristiastuti Suwardiah, M.Pd.
Dr. Hj. Sri Handajani, S.Pd., M.Kes.

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 menganalisis konsep dasar seni kuliner, prinsip dan unsur desain serta implementasinya	Dapat menjelaskan Konsep seni kuliner/ bogaMenguasai konsep berbagai seni kuliner	Kriteria: Sangat baik jika menjawab dengan benar	• Project Based Learning, Diskusi dalam kelompok • Tugas 1: Menganalisis dekorasi boga sesuai unsur dan prinsip desain 2 X 50	Vinesa (Synchronous, Asynchronous) 2 x 50		0%
2	Mahasiswa menguasai konsep tentang unsur dan prinsip desainMahasiswa menguasai tentang implementasi konsep tentang prinsip dan unsur desain pada seni kuliner	Dapat menjelaskan dan memahami tentang konsep prinsip dan unsur desainDapat mengimplementasikan konsep tersebut pada seni kuliner	Kriteria: Nilai sangat baik jika jawaban dijawab dengan benar	Diskusi dan pembelajaran langsung, latihan 2 X 50	Vinesa (Synchronous, Asynchronous) 2 x 50		0%
3	1. Mahasiswa memahami konsep seni merangkai bunga2. Mahasiswa mampu merangkai bunga dengan baik sesuai dengan model yang ditunjukkan	1. Mahasiswa dapat menerangkan tentang konsep seni merangkai bunga2. Mahasiswa dapat mempraktekan merangkai bunga dengan baik sesuai dengan model yang ditugaskan	Kriteria: Sangat baik jika jawaban benar semua	Pembelajaran langsung/ praktek 2 X 50	Vinesa (Synchronous, Asynchronous) 2 x 50		0%
4	Mahasiswa dapat membuat garnish	1. Mampu memilih dan menentukan bahan dan alat untuk garnish2. Mampu membuat garnish	Kriteria: Sangat baik jika hasilnya sesuai kriteria yg telah ditentukan	Pembelajaran langsung 2 X 50	Vinesa (Synchronous, Asynchronous) 2 x 50		0%
5	Mampu mengukir buah	1. Menjelaskan Pengertian mengukir buah2. Menjelaskan peralatan mengukir buah3. Menjelaskan syarat-syarat bahan - bahan yang dapat diukir4. Menjelaskan teknik/langkah-langkah mengukir buah	Kriteria: Sangat baik, baik, dan kurang	Pembelajaran langsung, demonstrasi 2 X 50	Vinesa (Synchronous, Asynchronous) 2 x 50		0%
6	Dapat membuat wadah sajian hidangan dengan hiasan lipatan daun	Mahasiswa mampu menjelaskan syarat bahan dan alat untuk membuat wadah dengan hiasan lipatan daunMahasiswa menguasai teknik membuat lipatan daunMahasiswa dapat menjelaskan kriteria hasil praktek yang baik	Kriteria: sangat baik, baik, dan kurang	Pembelajaran langsung 2 X 50	Vinesa (Synchronous, Asynchronous) 2 x 50		0%
7	Mahasiswa dapat menyusun parcel hantaran	1. Dapat menjelaskan syarat-syarat parcel hantaran2. Dapat mempraktekan cara menyusun hantaran sebagai parcel3. Dapat menentukan kriteria hasil praktek	Kriteria: Sangat baik, baik, Kurang	pembelajaran langsung 2 X 50	Vinesa (Synchronous, Asynchronous) 2 x 50		0%
8	Ujian Tengah Semester		Kriteria: A-B-C-D-E	2 X 50	Vinesa (Synchronous, Asynchronous) 2 x 50		0%

9	Menguasai konsep dekorasi kue			2 X 50	Vinesa (Synchronous, Asynchronous) 2 x 50		0%
10	Dapat membuat hiasan dasar dekorasi kue			2 X 50	Vinesa (Synchronous, Asynchronous) 2 x 50		0%
11	Terampil membuat food model dari clay			2 X 50	Vinesa (Synchronous, Asynchronous) 2 x 50		0%
12	Dapat membuat 5 macam food model dari clay			2 X 50	Vinesa (Synchronous, Asynchronous) 2 x 50		0%
13	Mampu mengevaluasi hasil praktek			2 X 50	Vinesa (Synchronous, Asynchronous) 2 x 50		0%
14	Mampu melakukan Evaluasi hasil praktek			2 X 50	Vinesa (Synchronous, Asynchronous) 2 x 50		0%
15	Mampu melakukan evaluasi hasil praktek			2 X 50	Vinesa (Synchronous, Asynchronous) 2 x 50		0%
16					Vinesa (Synchronous, Asynchronous) 2 x 50		0%

Rekap Persentase Evaluasi : Project Based Learning

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-CP 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.**