



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																																
Tata Hidang	8321102143		T=2	P=0	ECTS=3.18	2	13 Juni 2022																																
OTORISASI	Pengembang RPS		Koordinator RMK			Koordinator Program Studi																																	
	Dra. Lucia Tri Pangesthi, M.Pd.		Dra. Lucia Tri Pangesthi, M.Pd.			Dr. Hj. Sri Handajani, S.Pd., M.Kes.																																	
Model Pembelajaran	Project Based Learning																																						
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-8	Mampu memahami konsep-konsep ilmu dalam bidang tata boga																																					
	Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)																																						
	Matrik CPL - CPMK																																						
	<table border="1" style="margin: auto;"> <tr> <td style="width: 25%;">CPMK</td> <td style="width: 25%;">CPL-2</td> <td style="width: 25%;">CPL-3</td> <td style="width: 25%;">CPL-8</td> </tr> </table>							CPMK	CPL-2	CPL-3	CPL-8																												
CPMK	CPL-2	CPL-3	CPL-8																																				
Deskripsi Singkat MK	Matrik CPMK pada Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)																																						
	<table border="1" style="margin: auto;"> <tr> <td rowspan="2" style="width: 10%;">CPMK</td> <td colspan="16" style="text-align: center;">Minggu Ke</td> </tr> <tr> <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>							CPMK	Minggu Ke																1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
CPMK	Minggu Ke																																						
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16																							
Pustaka	Utama :																																						
	1. Goodman Jr, Raymond J.2002. F & B Service Management. Jakarta: Erlangga																																						
	Pendukung :																																						
1. Faye, Kinder. Green, Nancy R.Harris, Natholin. 1984: Meals Management. New York: Mac Millan Publishing Co. 2. Jeanne Himich Freeland, Graves and Peckham, Gladys. 1987. Foundations of Food Preparation. New York:Macmillan Pub.Co. 3. Kazarian, Edward A. 1983. Foodservice Facilities Planning. New York: AVI Publishing, Inc. 4. Kleinstauber, Asti. 1997. Table Manners. Jakarta: Primamedia Pustaka. 5. Kotschevar, H. Lendal, Withrow, Diane. 2007. Management By Menu. America: John Wilrey & Sons 6. Lilicarp, Dennis R and Cousins, John A. 1990. Food and Beverage Service. London: Hodder and Stoughton 7. Pendiit, I.N.R. 2004. Table Mannner Dinning Etiquette dan Etiket dalam Jamuan. Yogyakarta: Graha Ilmu 8. Strianese, Anthony J. 2002. Dining Room and Banquet Management. Singapore: ITP Co. 9. Suyono, R.P. 2004. Etiket Jamuan Makan dan Komunikasi. Jakarta: Grasindo.																																							
Dosen Pengampu	Dra. Lucia Tri Pangesthi, M.Pd. Andika Kuncoro Widagdo, 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 (%)																																
				Luring (offline)	Daring (online)																																		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)																																

1		<p>1.1.1. Mendeskripsikan konsep dasar tata hidang</p> <p>2.1.2. Menjelaskan manfaat tata hidang</p> <p>3.1.3. Mengidentifikasi aspek-aspek tata hidang</p> <p>4.1.4. Menyusun struktur organisasi di industri jasa boga</p> <p>5.1.5. Mengklasifikasikan industri jasa boga</p>	<p>Kriteria:</p> <p>1. Soal no. 1 memiliki bobot 10 jika jawaban benar</p> <p>2. Soal no. 2 memiliki bobot 50 jika jawaban benar</p> <p>3. Soal no. 3 memiliki bobot 40 jika jawaban benar</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Tes</p>	<p>• Studi kasus, Diskusi dalam kelompok</p> <p>• Tugas 1: Menganalisis warna</p> <p>• Tugas-2: Mengidentifikasi industri jasa boga di Surabaya 3 X 50</p>	<p>Vinesa (Synchronous, Asynchronous) 3 x 50</p>	<p>Materi: Konsep dasar tata hidang</p> <p>Pustaka: <i>Goodman Jr, Raymond J. 2002. F & B Service Management. Jakarta: Erlangga</i></p> <hr/> <p>Materi: struktur organisasi di industri jasa boga</p> <p>Pustaka: <i>Faye, Kinder. Green, Nancy R. Harris, Natholin. 1984: Meals Management. New York: Mac Millan Publishing Co.</i></p> <hr/> <p>Materi: klasifikasi industri jasa boga</p> <p>Pustaka: <i>Lilicarp, Dennis R and Cousins, John A. 1990. Food and Beverage Service. London: Hodder and Stoughton</i></p>	10%
2		<p>1.2.1 Menjelaskan sejarah etiket makan</p> <p>2.2.2 Mendefinisikan etiket makan</p> <p>3.2.3 Menyusun tata cara makan dengan jamuan makan formal dan informal sesuai standar operasional prosedur</p> <p>4.2.4 Menjelaskan tata cara makan aneka hidangan dalam set menu kontinental</p>	<p>Kriteria: Rubrik Penilaian</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Tes</p>	<p>• Studi kasus, Diskusi dalam kelompok</p> <p>• Tugas-2: Menganalisis video table manner 3 x 50</p>	<p>Vinesa (Synchronous, Asynchronous) 3 x 50</p>	<p>Materi: sejarah etiket makan</p> <p>Pustaka: <i>Kleinstauber, Asti. 1997. Table Manners. Jakarta: Primamedia Pustaka.</i></p> <hr/> <p>Materi: tata cara makan dengan jamuan makan formal dan informal sesuai standar operasional prosedur</p> <p>Pustaka: <i>Kleinstauber, Asti. 1997. Table Manners. Jakarta: Primamedia Pustaka.</i></p> <hr/> <p>Materi: tata cara makan aneka hidangan dalam set menu kontinental</p> <p>Pustaka: <i>Suyono, R.P. 2004. Etiket Jamuan Makan dan Komunikasi. Jakarta: Grasindo.</i></p>	5%

3	Mampu menerapkan etiket makan pada jamuan makan formal	<p>1.3.1 Menyusun tata cara makan dengan jamuan makan formal dan informal sesuai standar operasional prosedur</p> <p>2.3.2 . Memilih peralatan untuk keperluan menata meja makan sesuai menu breakfast dan ketentuan SOP.</p> <p>3.3.3 . Menata hidangan pada alat saji yang tepat.</p> <p>4.3.4 Menata meja sesuai set menu breakfast dan ketentuan SOP.</p> <p>5.3.5 menerapkan etiket makan sesuai SOP</p>	<p>Kriteria: Rubrik penilaian unjuk kerja</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Praktik / Unjuk Kerja, Tes</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Praktek Laboratorium • Problem Based Learning, Diskusi dalam kelompok • Tugas-3: Membuat laporan portofolio table manner berdasarkan menu 3 x 50 	Vinesa (Synchronous, Asynchronous) 3 x 50	<p>Materi: menerapkan etiket makan pada jamuan makan formal</p> <p>Pustaka: <i>Kleinsteuber, Asti. 1997. Table Manners. Jakarta: Primamedia Pustaka.</i></p> <hr/> <p>Materi: menerapkan etiket makan pada jamuan makan formal</p> <p>Pustaka: <i>Pendit, I.N.R. 2004. Table Manner Dinning Etiquette dan Etiket dalam Jamuan. Yogyakarta: Graha Ilmu</i></p> <hr/> <p>Materi: menerapkan etiket makan pada jamuan makan formal</p> <p>Pustaka: <i>Suyono, R.P. 2004. Etiket Jamuan Makan dan Komunikasi. Jakarta: Grasindo.</i></p>	10%
---	--	---	--	--	--	--	-----

4	Mampu mengidentifikasi keperluan tata hidang	<p>1.4.1 Mengidentifikasi keperluan Tata Hidang</p> <p>2.4.2 Menjelaskan keperluan Tata Hidang</p> <p>3.4.3 Menjelaskan fungsi keperluan Tata Hidang</p>	<p>Kriteria: Rubrik Penilaian</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Tes</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Studi kasus, Diskusi dalam kelompok • Tugas-4: Mengidentifikasi tableware berdasarkan menu dan Membuat kartu menu 3 x 50 	Vinesa (Synchronous, Asynchronous) 3 x 50	<p>Materi: Mengidentifikasi keperluan tata hidang</p> <p>Pustaka: <i>Goodman Jr, Raymond J.2002. F & B Service Management. Jakarta: Erlangga</i></p> <hr/> <p>Materi: Mengidentifikasi keperluan tata hidang</p> <p>Pustaka: <i>Kazarian, Edward A. 1983. Foodservice Facilities Planning. New York: AVI Publishing, Inc.</i></p> <hr/> <p>Materi: Mengidentifikasi keperluan tata hidang</p> <p>Pustaka: <i>Kotschevar, H. Lendal, Withrow, Diane. 2007. Management By Menu. America: John Wilrey & Sons</i></p> <hr/> <p>Materi: Mengidentifikasi keperluan tata hidang</p> <p>Pustaka: <i>Lilicarp, Dennis R and Cousins, John A. 1990. Food and Beverage Service. London: Hodder and Stoughton</i></p> <hr/> <p>Materi: Mengidentifikasi keperluan tata hidang</p> <p>Pustaka: <i>Strianese, Anthony J. 2002. Dining Room and Banquet Management. Singapore: ITP Co.</i></p>	5%
---	--	--	---	---	--	--	----

5	Mampu menganalisis konsep menata meja makan sesuai menu dengan berpedoman pada standar operasional prosedur	<p>1.5.1 Mendefinisikan menata meja makan</p> <p>2.5.2 Menjelaskan pedoman menata meja makan berdasarkan SOP</p> <p>3.5.3 Menggambar lay-out tata meja makan sesuai menu berpedoman SOP</p> <p>4.5.4 Menjelaskan model cover dasar menata meja makan</p> <p>5.5.5 Menjelaskan prosedur menata meja makan berdasarkan SOP</p>	<p>Kriteria: Rubrik Penilaian</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Tes</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Studi kasus • Diskusi dalam kelompok • Tugas-5: Menggambar layout tata meja makan sesuai set menu berpedoman pada SOP 3 x 50 	Vinesa (Synchronous, Asynchronous) 3 x 50	<p>Materi: Konsep menata meja makan sesuai menu dengan berpedoman pada standar operasional prosedur</p> <p>Pustaka: <i>Goodman Jr, Raymond J.2002. F & B Service Management. Jakarta: Erlangga</i></p> <hr/> <p>Materi: Konsep menata meja makan sesuai menu dengan berpedoman pada standar operasional prosedur</p> <p>Pustaka: <i>Jeanne Himich Freeland, Graves and Peckham, Gladys. 1987. Foundations of Food Preparation. New York:Macmillan Pub.Co.</i></p> <hr/> <p>Materi: Konsep menata meja makan sesuai menu dengan berpedoman pada standar operasional prosedur</p> <p>Pustaka: <i>Kotschevar, H. Lendal, Withrow, Diane. 2007. Management By Menu. America: John Wilrey & Sons</i></p> <hr/> <p>Materi: Konsep menata meja makan sesuai menu dengan berpedoman pada standar operasional prosedur</p> <p>Pustaka: <i>Strianese, Anthony J. 2002. Dining Room and Banquet Management. Singapore: ITP Co.</i></p>	5%
6	Mampu menerapkan menata meja makan sesuai jenis table set-up dengan berpedoman pada standar operasional prosedur	<p>1.6.1 mendemonstrasikan menata meja sesuai jenis table set-up</p> <p>2.6.2 Menyiapkan perabot</p> <p>3.6.3 Memilih peralatan sesuai jenis table set-up</p> <p>4.6.4 Menata meja sesuai jenis table set-up</p>	<p>Kriteria: Rubrik penilaian unjuk kerja</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Praktik / Unjuk Kerja, Tes</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Praktek Laboratorium • Problem Based Learning, Diskusi dalam kelompok • Tugas-6: Membuat laporan portofolio menata meja sesuai jenis table set-up (2) 3 x 50 	Vinesa (Synchronous, Asynchronous) (2) 3 x 50	<p>Materi: Menerapkan menata meja makan sesuai jenis table set-up dengan berpedoman pada standar operasional prosedur</p> <p>Pustaka: <i>Goodman Jr, Raymond J.2002. F & B</i></p>	10%

Service
Management.
Jakarta:
Erlangga

Materi:
Menerapkan
menata meja
makan sesuai
jenis table set-
up dengan
berpedoman
pada standar
operasional
prosedur
Pustaka:
Kazarian,
Edward A.
1983.
Foodservice
Facilities
Planning. New
York: AVI
Publishing, Inc.

Materi:
Menerapkan
menata meja
makan sesuai
jenis table set-
up dengan
berpedoman
pada standar
operasional
prosedur
Pustaka:
Kleinstauber,
Asti. 1997.
Table Manners.
Jakarta:
Primamedia
Pustaka.

Materi:
Menerapkan
menata meja
makan sesuai
jenis table set-
up dengan
berpedoman
pada standar
operasional
prosedur
Pustaka:
Kotschevar, H.
Lendal,
Withrow, Diane.
2007.
Management
By Menu.
America: John
Wilrey & Sons

Materi:
Menerapkan
menata meja
makan sesuai
jenis table set-
up dengan
berpedoman
pada standar
operasional
prosedur
Pustaka:
Lilicarp, Dennis
R and Cousins,
John A. 1990.
Food and
Beverage
Service.
London: Hodder
and Stoughton

Materi:
Menerapkan
menata meja
makan sesuai
jenis table set-

					<p>up dengan berpedoman pada standar operasional prosedur</p> <p>Pustaka: <i>Pendit, I.N.R. 2004. Table Manner Dinning Etiquette dan Etiket dalam Jamuan. Yogyakarta: Graha Ilmu</i></p> <hr/> <p>Materi: Menerapkan menata meja makan sesuai jenis table set-up dengan berpedoman pada standar operasional prosedur</p> <p>Pustaka: <i>Strianese, Anthony J. 2002. Dining Room and Banquet Management. Singapore: ITP Co.</i></p>	
--	--	--	--	--	---	--

7	Mampu menganalisis model dan teknik pelayanan makanan	<p>1.7.1 Menjelaskan sejarah model pelayanan</p> <p>2.7.2 Mendefinisikan model pelayanan makanan dan minuman</p> <p>3.7.3 Mengklasifikasikan model pelayanan makanan dan minuman</p> <p>4.7.4 Mengidentifikasi ciri-ciri model pelayanan makanan dan minuman</p> <p>5.7.5 Menyusun prosedur pelayanan makanan dan minuman sesuai menu dan ketentuan SOP</p> <p>6.7.6 Menganalisis kelebihan dan kekurangan model pelayanan makanan</p> <p>7.7.7 Mendefinisikan teknik pelayanan makanan dan minuman</p> <p>8.7.8 Mengidentifikasi perlengkapan pelayanan makanan</p> <p>9.7.9 Menjelaskan teknik dasar pelayanan makanan dan minuman</p> <p>10.7.10 Menjelaskan persyaratan pelayan makanan (pramusaji)</p>	<p>Kriteria: Rubrik Penilaian</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Tes</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Studi kasus • Diskusi dalam kelompok • Tugas-7: <p>1. Menganalisis video model pelayanan makanan dan minuman berpedoman pada SOP</p> <p>2. Menganalisis video pelayanan makanan dan minuman berdasarkan kualifikasi pramusaji 3 x 50</p>	Vinesa (Synchronous, Asynchronous) 3 x 50	<p>Materi: Model dan teknik pelayanan makanan</p> <p>Pustaka: <i>Goodman Jr, Raymond J.2002. F & B Service Management. Jakarta: Erlangga</i></p> <hr/> <p>Materi: Model dan teknik pelayanan makanan</p> <p>Pustaka: <i>Jeanne Himich Freeland, Graves and Peckham, Gladys. 1987. Foundations of Food Preparation. New York:Macmillan Pub.Co.</i></p> <hr/> <p>Materi: Model dan teknik pelayanan makanan</p> <p>Pustaka: <i>Kotschevar, H. Lendal, Withrow, Diane. 2007. Management By Menu. America: John Wilrey & Sons</i></p> <hr/> <p>Materi: Model dan teknik pelayanan makanan</p> <p>Pustaka: <i>Strianese, Anthony J. 2002. Dining Room and Banquet Management. Singapore: ITP Co.</i></p>	5%
8		Mampu menguasai materi pertemuan 1 hingga 7	<p>Kriteria: Rubrik Penilaian Ujian Tengah Semester</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Tes</p>	Secara langsung dan mandiri 2 x 50	Vinesa (Synchronous, Asynchronous) 2 x 50	<p>Materi: Materi pertemuan 1 hingga 7</p> <p>Pustaka: <i>Goodman Jr, Raymond J.2002. F & B Service Management. Jakarta: Erlangga</i></p> <hr/> <p>Materi: Materi pertemuan 1 hingga 7</p> <p>Pustaka: <i>Faye, Kinder. Green, Nancy R.Harris, Natholin. 1984: Meals Management. New York: Mac Millan Publishing Co.</i></p> <hr/> <p>Materi: Materi pertemuan 1 hingga 7</p>	0%

Pustaka:
*Jeanne Himich
Freeland,
Graves and
Peckham,
Gladys. 1987.
Foundations of
Food
Preparation.
New
York:Macmillan
Pub.Co.*

Materi: Materi
pertemuan 1
hingga 7
Pustaka:
*Kazarian,
Edward A.
1983.
Foodservice
Facilities
Planning. New
York: AVI
Publishing, Inc.*

Materi: Materi
pertemuan 1
hingga 7
Pustaka:
*Kleinstauber,
Asti. 1997.
Table Manners.
Jakarta:
Primamedia
Pustaka.*

Materi: Materi
pertemuan 1
hingga 7
Pustaka:
*Kotschevar, H.
Lendal,
Withrow, Diane.
2007.
Management
By Menu.
America: John
Wilrey & Sons*

Materi: Materi
pertemuan 1
hingga 7
Pustaka:
*Lilicarp, Dennis
R and Cousins,
John A. 1990.
Food and
Beverage
Service.
London: Hodder
and Stoughton*

Materi: Materi
pertemuan 1
hingga 7
Pustaka:
*Pendit, I.N.R.
2004. Table
Manner
Dinning
Etiquette dan
Etiket dalam
Jamuan.
Yogyakarta:
Graha Ilmu*

Materi: Materi
pertemuan 1
hingga 7
Pustaka:
*Pendit, I.N.R.
2004. Table
Manner
Dinning
Etiquette dan*

						<p><i>Etiket dalam Jamuan.</i> Yogyakarta: Graha Ilmu</p> <p>Materi: Materi pertemuan 1 hingga 7 Pustaka: <i>Strianese, Anthony J. 2002. Dining Room and Banquet Management. Singapore: ITP Co.</i></p> <p>Materi: Materi pertemuan 1 hingga 7 Pustaka: <i>Suyono, R.P. 2004. Etiket Jamuan Makan dan Komunikasi. Jakarta: Grasindo.</i></p>	
9	Mampu menganalisis prosedur pelayanan makanan dan minuman (sequence of service) sesuai menu dengan berpedoman pada standar operasional prosedur	<p>1.8.1. Mendefinisikan prosedur pelayanan makanan dan minuman (sequence of service)</p> <p>2.8.2. Mengidentifikasi prosedur pelayanan makanan dan minuman (sequence of service)</p> <p>3.8.3. Menganalisis prosedur pelayanan makanan dan minuman (sequence of service)</p>	<p>Kriteria: Rubrik Penilaian</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif, Tes</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Studi kasus • Diskusi dalam kelompok • Tugas-8: Menganalisis video prosedur pelayanan makanan dan minuman (sequence of service) Berdasarkan SOP 3 x 50 	Vinesa (Synchronous, Asynchronous) 3 x 50	<p>Materi: Menganalisis prosedur pelayanan makanan dan minuman (sequence of service) sesuai menu dengan berpedoman pada standar operasional prosedur Pustaka: <i>Goodman Jr, Raymond J.2002. F & B Service Management. Jakarta: Erlangga</i></p> <p>Materi: Menganalisis prosedur pelayanan makanan dan minuman (sequence of service) sesuai menu dengan berpedoman pada standar operasional prosedur Pustaka: <i>Faye, Kinder. Green, Nancy R.Harris, Natholin. 1984: Meals Management. New York: Mac Millan Publishing Co.</i></p> <p>Materi: Menganalisis prosedur pelayanan makanan dan minuman (sequence of service) sesuai menu dengan berpedoman pada standar operasional prosedur Pustaka:</p>	5%

						<p><i>Kotschevar, H. Lendal, Withrow, Diane. 2007. Management By Menu. America: John Wilrey & Sons</i></p> <p>Materi: Menganalisis prosedur pelayanan makanan dan minuman (sequence of service) sesuai menu dengan berpedoman pada standar operasional prosedur</p> <p>Pustaka: <i>Lilicarp, Dennis R and Cousins, John A. 1990. Food and Beverage Service. London: Hodder and Stoughton</i></p> <p>Materi: Menganalisis prosedur pelayanan makanan dan minuman (sequence of service) sesuai menu dengan berpedoman pada standar operasional prosedur</p> <p>Pustaka: <i>Pendit, I.N.R. 2004. Table Mannner Dinning Etiquette dan Etiket dalam Jamuan. Yogyakarta: Graha Ilmu</i></p>	
10	Mampu menerapkan prosedur pelayanan makanan dan minuman (sequence of service) sesuai menu dengan berpedoman pada standar operasional prosedur	<p>1.9.1 mendemonstrasikan prosedur pelayanan makanan dan minuman (sequence of service) sesuai menu dengan berpedoman pada standar operasional prosedur</p> <p>2.9.2 Menyiapkan perabot</p> <p>3.9.3 Memilih peralatan perlengkapan pelayanan makanan</p> <p>4.9.4 melayankan makanan dan minuman (sequence of service) sesuai menu dengan berpedoman pada standar operasional prosedur</p>	<p>Kriteria: Rubrik penilaian unjuk kerja</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Praktik / Unjuk Kerja, Tes</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Praktek Laboratorium • Problem Based Learning, Diskusi dalam kelompok • Tugas-9: Membuat laporan portofolio prosedur pelayanan makanan dan minuman sesuai set menu berdasarkan SOP (2) 3 x 50 	Vinesa (Synchronous, Asynchronous) (2) 3 x 50	<p>Materi: Menerapkan prosedur pelayanan makanan dan minuman (sequence of service) sesuai menu dengan berpedoman pada standar operasional prosedur</p> <p>Pustaka: <i>Goodman Jr, Raymond J.2002. F & B Service Management. Jakarta: Erlangga</i></p> <p>Materi: Menerapkan prosedur pelayanan makanan dan minuman (sequence of service) sesuai menu dengan berpedoman</p>	10%

pada standar operasional prosedur
Pustaka:
Kazarian, Edward A. 1983. Foodservice Facilities Planning. New York: AVI Publishing, Inc.

Materi:
Menerapkan prosedur pelayanan makanan dan minuman (sequence of service) sesuai menu dengan berpedoman pada standar operasional prosedur
Pustaka:
Kleinstauber, Asti. 1997. Table Manners. Jakarta: Primamedia Pustaka.

Materi:
Menerapkan prosedur pelayanan makanan dan minuman (sequence of service) sesuai menu dengan berpedoman pada standar operasional prosedur
Pustaka:
Kotschevar, H. Lendal, Withrow, Diane. 2007. Management By Menu. America: John Wilrey & Sons

Materi:
Menerapkan prosedur pelayanan makanan dan minuman (sequence of service) sesuai menu dengan berpedoman pada standar operasional prosedur
Pustaka:
Lilicarp, Dennis R and Cousins, John A. 1990. Food and Beverage Service. London: Hodder and Stoughton

Materi:
Menerapkan prosedur pelayanan makanan dan minuman (sequence of service) sesuai menu dengan

						berpedoman pada standar operasional prosedur Pustaka: <i>Pendit, I.N.R. 2004. Table Manner Dinning Etiquette dan Etiket dalam Jamuan. Yogyakarta: Graha Ilmu</i>	
						Materi: Menerapkan prosedur pelayanan makanan dan minuman (sequence of service) sesuai menu dengan berpedoman pada standar operasional prosedur Pustaka: <i>Strianese, Anthony J. 2002. Dining Room and Banquet Management. Singapore: ITP Co.</i>	
11	Mampu menerapkan menata meja makan berdasarkan menu breakfast dengan berpedoman pada standar operasional prosedur (SOP) pelayanan makanan dan minuman dan tata cara makan yang berlaku secara internasional	1.10.1 Memilih peralatan untuk keperluan menata meja makan sesuai menu breakfast dan ketentuan SOP 2.10.2 Menata hidangan pada alat saji yang tepat 3.10.3 Menata meja sesuai set menu breakfast dan ketentuan SOP 4.10.4 Melayankan makanan dan minuman sesuai menu breakfast berpedoman pada SOP	Kriteria: Rubrik penilaian unjuk kerja Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Praktik / Unjuk Kerja, Tes	<ul style="list-style-type: none"> • Praktek Laboratorium • Problem Based Learning, Diskusi dalam kelompok • Tugas-10: Membuat laporan portofolio praktik menata meja untuk breakfast dan pelayanan makanan dan minuman berdasarkan menu breakfast (2) 3 x 50 	Vinesa (Synchronous, Asynchronous) (2) 3 x 50	Materi: Menerapkan menata meja makan berdasarkan menu breakfast dengan berpedoman pada standar operasional prosedur (SOP) pelayanan makanan dan minuman dan tata cara makan yang berlaku secara internasional Pustaka: <i>Goodman Jr, Raymond J.2002. F & B Service Management. Jakarta: Erlangga</i>	10%
						Materi: Menerapkan menata meja makan berdasarkan menu breakfast dengan berpedoman pada standar operasional prosedur (SOP) pelayanan makanan dan minuman dan tata cara makan yang berlaku secara internasional Pustaka: <i>Kazarian, Edward A. 1983. Foodservice Facilities Planning. New</i>	

York: AVI
Publishing, Inc.

Materi:

Menerapkan menata meja makan berdasarkan menu breakfast dengan berpedoman pada standar operasional prosedur (SOP) pelayanan makanan dan minuman dan tata cara makan yang berlaku secara internasional

Pustaka:

Kleinstauber, Asti. 1997. Table Manners. Jakarta: Primamedia Pustaka.

Materi:

Menerapkan menata meja makan berdasarkan menu breakfast dengan berpedoman pada standar operasional prosedur (SOP) pelayanan makanan dan minuman dan tata cara makan yang berlaku secara internasional

Pustaka:

Kotschevar, H. Lendal, Withrow, Diane. 2007. Management By Menu. America: John Wilrey & Sons

Materi:

Menerapkan menata meja makan berdasarkan menu breakfast dengan berpedoman pada standar operasional prosedur (SOP) pelayanan makanan dan minuman dan tata cara makan yang berlaku secara internasional

Pustaka:

Lilicarp, Dennis R and Cousins, John A. 1990. Food and Beverage Service. London: Hodder and Stoughton

Materi:

Menerapkan menata meja makan berdasarkan

						<p>menu breakfast dengan berpedoman pada standar operasional prosedur (SOP) pelayanan makanan dan minuman dan tata cara makan yang berlaku secara internasional</p> <p>Pustaka: Pendit, I.N.R. 2004. <i>Table Manner Dinning Etiquette dan Etiket dalam Jamuan</i>. Yogyakarta: Graha Ilmu</p> <hr/> <p>Materi: Menerapkan menata meja makan berdasarkan menu breakfast dengan berpedoman pada standar operasional prosedur (SOP) pelayanan makanan dan minuman dan tata cara makan yang berlaku secara internasional</p> <p>Pustaka: Strianese, Anthony J. 2002. <i>Dining Room and Banquet Management</i>. Singapore: ITP Co.</p>	
12	Mampu menerapkan menata meja makan berdasarkan menu lunch disesuaikan dengan standar operasional prosedur (SOP) pelayanan makanan dan minuman dan tata cara makan yang berlaku secara internasional	<p>1.11.1 Memilih peralatan untuk keperluan menata meja makan sesuai menu lunch dan ketentuan SOP</p> <p>2.11.2 Menata hidangan pada alat saji yang tepat</p> <p>3.11.3 Menata meja sesuai set menu lunch dan ketentuan SOP</p> <p>4.11.4 Melayankan makanan dan minuman sesuai menu lunch berpedoman pada SOP</p>	<p>Kriteria: Rubrik penilaian unjuk kerja</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Praktik / Unjuk Kerja, Tes</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Praktek Laboratorium • Problem Based Learning, Diskusi dalam kelompok • Tugas-11: Membuat laporan portofolio praktik menata meja untuk lunch dan pelayanan makanan dan minuman berdasarkan menu lunch (2) 3 x 50 	Vinesa (Synchronous, Asynchronous) (2) 3 x 50	<p>Materi: Menerapkan menata meja makan berdasarkan menu lunch disesuaikan dengan standar operasional prosedur (SOP) pelayanan makanan dan minuman dan tata cara makan yang berlaku secara internasional</p> <p>Pustaka: Goodman Jr, Raymond J.2002. <i>F & B Service Management</i>. Jakarta: Erlangga</p> <hr/> <p>Materi: menerapkan menata meja makan berdasarkan menu lunch disesuaikan dengan standar operasional prosedur (SOP) pelayanan makanan dan</p>	10%

minuman dan tata cara makan yang berlaku secara internasional
Pustaka:
Kazarian, Edward A. 1983. Foodservice Facilities Planning. New York: AVI Publishing, Inc.

Materi:
menerapkan menata meja makan berdasarkan menu lunch disesuaikan dengan standar operasional prosedur (SOP) pelayanan makanan dan minuman dan tata cara makan yang berlaku secara internasional

Pustaka:
Kleinstauber, Asti. 1997. Table Manners. Jakarta: Primamedia Pustaka.

Materi:
menerapkan menata meja makan berdasarkan menu lunch disesuaikan dengan standar operasional prosedur (SOP) pelayanan makanan dan minuman dan tata cara makan yang berlaku secara internasional

Pustaka:
Kotschevar, H. Lendal, Withrow, Diane. 2007. Management By Menu. America: John Wilrey & Sons

Materi:
menerapkan menata meja makan berdasarkan menu lunch disesuaikan dengan standar operasional prosedur (SOP) pelayanan makanan dan minuman dan tata cara makan yang berlaku secara internasional

Pustaka:
Lilicarp, Dennis R and Cousins, John A. 1990. Food and Beverage

						<p><i>Service.</i> <i>London: Hodder and Stoughton</i></p> <p>Materi: menerapkan menata meja makan berdasarkan menu lunch disesuaikan dengan standar operasional prosedur (SOP) pelayanan makanan dan minuman dan tata cara makan yang berlaku secara internasional</p> <p>Pustaka: <i>Pendit, I.N.R. 2004. Table Manner Dinning Etiquette dan Etiket dalam Jamuan. Yogyakarta: Graha Ilmu</i></p> <p>Materi: menerapkan menata meja makan berdasarkan menu lunch disesuaikan dengan standar operasional prosedur (SOP) pelayanan makanan dan minuman dan tata cara makan yang berlaku secara internasional</p> <p>Pustaka: <i>Strianese, Anthony J. 2002. Dining Room and Banquet Management. Singapore: ITP Co.</i></p>	
13	Mampu menerapkan menata meja makan berdasarkan menu dinner disesuaikan dengan standar operasional prosedur (SOP) pelayanan makanan dan minuman dan tata cara makan yang berlaku secara internasional	<p>1.12. 1 Memilih peralatan untuk keperluan menata meja makan sesuai menu dinner dan ketentuan SOP</p> <p>2.12. 2 Menata hidangan pada alat saji yang tepat</p> <p>3.12. 3 Menata meja sesuai set menu dinner dan ketentuan SOP</p> <p>4.12.4 Melayankan makanan dan minuman sesuai menu lunch berpedoman pada SOP</p>	<p>Kriteria: Rubrik penilaian unjuk kerja</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Praktik / Unjuk Kerja, Tes</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Praktek Laboratorium • Problem Based Learning, Diskusi dalam kelompok • Tugas-12: Membuat laporan portofolio praktik menata meja untuk dinner dan pelayanan makanan dan minuman berdasarkan menu dinner (2) 3 x 50 	Vinesa (Synchronous, Asynchronous) (2) 3 x 50	<p>Materi: Menerapkan menata meja makan berdasarkan menu lunch disesuaikan dengan standar operasional prosedur (SOP) pelayanan makanan dan minuman dan tata cara makan yang berlaku secara internasional</p> <p>Pustaka: <i>Goodman Jr, Raymond J.2002. F & B Service Management. Jakarta: Erlangga</i></p> <p>Materi: menerapkan menata meja</p>	10%

makan berdasarkan menu lunch disesuaikan dengan standar operasional prosedur (SOP) pelayanan makanan dan minuman dan tata cara makan yang berlaku secara internasional
Pustaka:
Kazarian, Edward A. 1983. Foodservice Facilities Planning. New York: AVI Publishing, Inc.

Materi:
menerapkan menata meja makan berdasarkan menu lunch disesuaikan dengan standar operasional prosedur (SOP) pelayanan makanan dan minuman dan tata cara makan yang berlaku secara internasional

Pustaka:
Kleinstauber, Asti. 1997. Table Manners. Jakarta: Primamedia Pustaka.

Materi:
menerapkan menata meja makan berdasarkan menu lunch disesuaikan dengan standar operasional prosedur (SOP) pelayanan makanan dan minuman dan tata cara makan yang berlaku secara internasional

Pustaka:
Kotschevar, H. Lendal, Withrow, Diane. 2007. Management By Menu. America: John Wilrey & Sons

Materi:
menerapkan menata meja makan berdasarkan menu lunch disesuaikan dengan standar operasional prosedur (SOP) pelayanan makanan dan minuman dan tata cara

						<p>makan yang berlaku secara internasional</p> <p>Pustaka: <i>Lilicarp, Dennis R and Cousins, John A. 1990. Food and Beverage Service. London: Hodder and Stoughton</i></p> <hr/> <p>Materi: menerapkan menata meja makan berdasarkan menu lunch disesuaikan dengan standar operasional prosedur (SOP) pelayanan makanan dan minuman dan tata cara makan yang berlaku secara internasional</p> <p>Pustaka: <i>Pendit, I.N.R. 2004. Table Manner Dinning Etiquette dan Etiket dalam Jamuan. Yogyakarta: Graha Ilmu</i></p> <hr/> <p>Materi: menerapkan menata meja makan berdasarkan menu lunch disesuaikan dengan standar operasional prosedur (SOP) pelayanan makanan dan minuman dan tata cara makan yang berlaku secara internasional</p> <p>Pustaka: <i>Strianese, Anthony J. 2002. Dining Room and Banquet Management. Singapore: ITP Co.</i></p>
--	--	--	--	--	--	--

14	Mampu memahami konsep jamuan makan untuk berbagai kesempatan	<p>1.13.1 Menjelaskan pengertian jamuan makan</p> <p>2.13.2 Mengklasifikasikan jamuan makan berdasarkan sifat</p> <p>3.13.3 Membedakan ciri-ciri jamuan makan</p> <p>4.13.4 Mengidentifikasi perlengkapan jamuan makan</p> <p>5.13.5 Menjelaskan prosedur penyelenggaraan jamuan makan</p>	<p>Kriteria: Rubrik Penilaian</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Tes</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Studi kasus, Diskusi dalam kelompok • Tugas-13: Membuat rancangan proposal jamuan makan dg tema tertentu yg bersifat formal atau informal 3 x 50 	Vinesa (Synchronous, Asynchronous) 3 x 50	<p>Materi: Konsep jamuan makan untuk berbagai kesempatan Pustaka: <i>Goodman Jr, Raymond J.2002. F & B Service Management. Jakarta: Erlangga</i></p> <p>Materi: Konsep jamuan makan untuk berbagai kesempatan Pustaka: <i>Kotschevar, H. Lendal, Withrow, Diane. 2007. Management By Menu. America: John Wilrey & Sons</i></p> <p>Materi: Konsep jamuan makan untuk berbagai kesempatan Pustaka: <i>Lilicarp, Dennis R and Cousins, John A. 1990. Food and Beverage Service. London: Hodder and Stoughton</i></p> <p>Materi: Konsep jamuan makan untuk berbagai kesempatan Pustaka: <i>Strianese, Anthony J. 2002. Dining Room and Banquet Management. Singapore: ITP Co.</i></p>	10%
15	Mampu menganalisis layanan makanan dan minuman di kamar tamu (room service)	<p>1.14.1 Menjelaskan pengertian room service</p> <p>2.14.2 Menggambarkan struktur organisasi room service</p> <p>3.14.3 Mengidentifikasi perlengkapan room service</p> <p>4.14.4 Menyusun prosedur kerja pelayanan room service berdasarkan SOP</p>	<p>Kriteria: Rubrik penilaian unjuk kerja</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Praktik / Unjuk Kerja, Tes</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Studi kasus • Diskusi dalam kelompok • Tugas-14: Menganalisis video prosedur layanan di room service (2) 3 x 50 	Vinesa (Synchronous, Asynchronous) (2) 3 x 50	<p>Materi: Layanan makanan dan minuman di kamar tamu (room service) Pustaka: <i>Goodman Jr, Raymond J.2002. F & B Service Management. Jakarta: Erlangga</i></p> <p>Materi: Layanan makanan dan minuman di kamar tamu (room service) Pustaka: <i>Faye, Kinder. Green, Nancy R.Harris, Natholin. 1984: Meals Management. New York: Mac Millan Publishing Co.</i></p> <p>Materi:</p>	10%

						<p>Layanan makanan dan minuman di kamar tamu (room service) Pustaka: <i>Jeanne Himich Freeland, Graves and Peckham, Gladys. 1987. Foundations of Food Preparation. New York:Macmillan Pub.Co.</i></p> <p>Materi: Layanan makanan dan minuman di kamar tamu (room service) Pustaka: <i>Kazarian, Edward A. 1983. Foodservice Facilities Planning. New York: AVI Publishing, Inc.</i></p> <p>Materi: Layanan makanan dan minuman di kamar tamu (room service) Pustaka: <i>Kotschevar, H. Lenda, Withrow, Diane. 2007. Management By Menu. America: John Wilrey & Sons</i></p> <p>Materi: Layanan makanan dan minuman di kamar tamu (room service) Pustaka: <i>Lilicarp, Dennis R and Cousins, John A. 1990. Food and Beverage Service. London: Hodder and Stoughton</i></p> <p>Materi: Layanan makanan dan minuman di kamar tamu (room service) Pustaka: <i>Strianese, Anthony J. 2002. Dining Room and Banquet Management. Singapore: ITP Co.</i></p>	
16	Mampu memahami seluruh materi yang telah dipelajari mulai pertemuan 1 hingga 15	Mampu menguasai materi pertemuan 1 hingga 15	Kriteria: Rubrik Penilaian Ujian Akhir Semester Bentuk Penilaian :	Secara langsung dan mandiri 2 x 50	Vinesa (Synchronous, Asynchronous) 2 x 50	Materi: Materi pertemuan 1 hingga 15 Pustaka: <i>Goodman Jr,</i>	0%

Aktifitas
Partisipatif, Tes

Raymond
J.2002. *F & B
Service
Management.*
Jakarta:
Erlangga

Materi: Materi
pertemuan 1
hingga 15
Pustaka: *Faye,
Kinder. Green,
Nancy R.Harris,
Natholin. 1984:
Meals
Management.
New York: Mac
Millan
Publishing Co.*

Materi: Materi
pertemuan 1
hingga 15
Pustaka:
*Jeanne Himich
Freeland,
Graves and
Peckham,
Gladys. 1987.
Foundations of
Food
Preparation.
New
York:Macmillan
Pub.Co.*

Materi: Materi
pertemuan 1
hingga 15
Pustaka:
*Kazarian,
Edward A.
1983.
Foodservice
Facilities
Planning. New
York: AVI
Publishing, Inc.*

Materi: Materi
pertemuan 1
hingga 15
Pustaka:
*Kleinstauber,
Asti. 1997.
Table Manners.
Jakarta:
Primamedia
Pustaka.*

Materi: Materi
pertemuan 1
hingga 15
Pustaka:
*Kotschevar, H.
Lendal,
Withrow, Diane.
2007.
Management
By Menu.
America: John
Wilrey & Sons*

Materi: Materi
pertemuan 1
hingga 15
Pustaka:
*Lilicarp, Dennis
R and Cousins,
John A. 1990.
Food and
Beverage
Service.
London: Hodder
and Stoughton*

						<p>Materi: Materi pertemuan 1 hingga 15 Pustaka: <i>Pendit, I.N.R. 2004. Table Manner Dinning Etiquette dan Etiket dalam Jamuan. Yogyakarta: Graha Ilmu</i></p> <p>Materi: Materi pertemuan 1 hingga 15 Pustaka: <i>Strianese, Anthony J. 2002. Dining Room and Banquet Management. Singapore: ITP Co.</i></p> <p>Materi: Materi pertemuan 1 hingga 15 Pustaka: <i>Suyono, R.P. 2004. Etiket Jamuan Makan dan Komunikasi. Jakarta: Grasindo.</i></p>
--	--	--	--	--	--	--

Rekap Persentase Evaluasi : Project Based Learning

No	Evaluasi	Persentase
1.	Aktifitas Partisipasif	44.15%
2.	Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	5%
3.	Praktik / Unjuk Kerja	21.65%
4.	Tes	44.15%
		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 prodinya 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 dibebankan 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 dibebankan 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.

