

	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	Mata Kuliah Wajib Program Studi	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.			SRI HANDAJANI												
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)																	
	CPMK - 1	Mampu memahami konsep etiket makan, keperluan menata meja, menata meja makan, teknik dan model pelayanan makanan dan layanan kamar, dan jamuan makan yang berorientasi pada standar operasional prosedur secara cerdas dan mandiri dengan mengacu pada tujuan pembelajaran dan memanfaatkan sumber belajar																
	CPMK - 2	Mampu menyusun menu, merencanakan peralatan makan menata meja makan dan melayankan makanan dan minum berdasarkan set menu untuk berbagai kesempatan yang mengacu pada standar operasional prosedur industri jasa boga secara cerdas, bertanggung jawab, mandiri maupun bekerja dalam tim, jujur dan peduli dengan mengacu pada tujuan pembelajaran dan memanfaatkan sumber belajar.																
	CPMK - 3	Memiliki moral, etika dan kepribadian yang baik di dalam mempelajari konsep tata hidang dan penerapannya pada proses produksi menu western populer di industri jasa boga secara cerdas, jujur, komunikatif, bertanggung jawab secara mandiri maupun bekerjasama dalam tim atas pekerjaan/tugas secara profesional dibidangnya sesuai dengan prosedur yang berlaku dengan penuh percaya diri namun tetap memperhatikan pendapat orang lain dan kepekaan sosial																
	Matrik CPL - CPMK																	
		CPMK	CPL-2	CPL-3	CPL-8													
		CPMK-1	✓															
		CPMK-2		✓														
		CPMK-3			✓													
	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								✓	✓	✓	✓					
Deskripsi Singkat MK	Pada mata kuliah ini mahasiswa belajar tentang konsep dan penerapan menata meja makan sesuai menu dan pelayanannya berdasar standar operasional prosedur untuk berbagai kesempatan jamuan makan dalam hubungannya dengan kebudayaan bangsa yang berlaku secara internasional. Orientasi materi meliputi: konsep dasar tata hidang, etiket makan, keperluan tata hidang, menata meja, teknik dan model pelayanan makanan dan minuman, layanan makanan dan minuman di kamar tamu (room service), dan jamuan makan. PBM dilakukan dengan menggunakan berbagai bentuk pembelajaran berupa kuliah, demonstrasi, perancangan, praktik dan menggunakan berbagai metode pembelajaran berupa case study, diskusi kelompok, dan praktik secara berkelompok dan diakhiri dengan uji kompetensi.																	
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. Kleinsteuber, Asti. 1997. Table Manners. Jakarta: Primamedia Pustaka. 5. Kotschevar, H. Lendal, Withrow, Diane. 2007. Management By Menu. America: John Wiley & Sons 6. Lilicarp, Dennis R and Cousins, John A. 1990. Food and Beverage Service. London: Hodder and Stoughton 7. Pendit, 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 (%)
		Indikator	Kriteria & Bentuk	Luring (offline)	Daring (online)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
1	orientasi ata kuliah	1.1.1. Menganalisis konsep dasar tata hidang 2.1.2. Menganalisis manfaat tata hidang 3.1.3. Mengidentifikasi aspek-aspek tata hidang	Kriteria: 1.1. ketepatan argumen, kedalaman analisis, kuantitas partisipasi, kualitas pertanyaan, penggunaan Bahasa, sikap 2.2. Rubrik penilaian tes tertulis 3. Bentuk Penilaian: Aktifitas partisipasi, Hasil Tes tertulis, Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Penilaian Portofolio	• Studi kasus, Diskusi dalam kelompok • Tugas 1: Menganalisis warna • Tugas-2: Mengidentifikasi industri jasa boga di Surabaya 2 X 50	Vinesa (Synchronous, Asynchronous) 2 x 50	Materi: Konsep dasar tata hidang Pustaka: Goodman Jr, Raymond J.2002. F & B Service Management. Jakarta: Erlangga Materi: struktur organisasi di industri jasa boga Pustaka: Faye, Kinder. Green, Nancy R.Harris, Natholin. 1984: Meals Management. New York: Mac Millan Publishing Co. Materi: klasifikasi industri jasa boga Pustaka: Lilicarp, Dennis R and Cousins, John A. 1990. Food and Beverage Service. London: Hodder and Stoughton	9%

2	CPL 8: Mampu menganalisis tata cara makan sesuai sifat jamuan makan	1.2.1 Menjelaskan sejarah etiket makan 2.2.2. Menganalisis konsep etiket jamuan makan 3.2.3. Menganalisis manfaat etiket jamuan makan 4.2.4. Menganalisis tata cara jamuan makan berdasarkan sifat jamuan makan sesuai standar operasional prosedur 5.2.5. Menganalisis tata cara makan aneka hidangan dalam set menu Western	Kriteria: 1.1. ketepatan argumen, kedalaman analisis, kuantitas partisipasi, kualitas pertanyaan, penggunaan Bahasa, sikap 2.2. Rubrik penilaian tes tertulis Penilaian: Aktifitas partisipasi, Hasil Tes tertulis, Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Penilaian Portofolio	• Presentasi dosen dan diskusi terkait sejarah etiket jamuan makan, deskripsi etiket jamuan makan, tata cara jamuan makan sesuai SOP dan penerapannya sesuai menu Western. • Tugas-1: Menganalisis video table manner 3 x 50	• Asynchronous: mempelajari bahan bacaan dan PPT mengenai sejarah etiket jamuan makan, deskripsi etiket jamuan makan, tata cara jamuan makan sesuai SOP dan penerapannya sesuai menu Western 3 x 50	Materi: sejarah etiket makan Pustaka: <i>Kleinsteuher, Asti. 1997. Table Manners. Jakarta: Primamedia Pustaka.</i> Materi: tata cara makan dengan jamuan makan formal dan informal sesuai standar operasional prosedur Pustaka: <i>Kleinsteuher, Asti. 1997. Table Manners. Jakarta: Primamedia Pustaka.</i> Materi: tata cara makan aneka hidangan dalam set menu kontinental Pustaka: <i>Suyono, R.P. 2004. Etiket Jamuan Makan dan Komunikasi. Jakarta: Grasindo.</i>	5%
3	CPL 8: Mampu merancang keperluan tata hidang (ruangan, perabot dan peralatan)	1.3.1. Mengidentifikasi keperluan Tata Hidang 2.3.2. Mengidentifikasi ruangan untuk keperluan menata meja sesuai SOP 3.3.3. Mengidentifikasi perabot untuk keperluan menata meja sesuai SOP 4.3.5. Menganalisis fungsi perabot tata hidang. 5.3.6. Menganalisis fungsi peralatan tata hidang	Kriteria: 1.1. ketepatan argumen, kedalaman analisis, kuantitas partisipasi, kualitas pertanyaan, penggunaan Bahasa, sikap 2.2. Rubrik penilaian tes tertulis 3. Bentuk Penilaian: Aktifitas partisipasi, Hasil Tes tertulis, Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Penilaian Portofolio	• Presentasi dosen dan diskusi terkait keperluan tata hidang (ruangan, perabot dan peralatan tata hidang), fungsi perabot dan peralatan tata hidang. • Tugas-1: Merancang kebutuhan perabot dan peralatan sesuai set menu 2 x 50	• Asynchronous: mempelajari bahan bacaan dan PPT mengenai keperluan tata hidang (ruangan, perabot dan peralatan tata hidang), fungsi perabot dan peralatan tata hidang. 2 x 50	Materi: menerapkan etiket makan pada jamuan makan formal Pustaka: <i>Kleinsteuher, Asti. 1997. Table Manners. Jakarta: Primamedia Pustaka.</i> Materi: menerapkan etiket makan pada jamuan makan formal Pustaka: <i>Pendit, I.N.R. 2004. Table Manner Dinning Etiquette dan Etiket dalam Jamuan. Yogyakarta: Graha Ilmu</i> Materi: menerapkan etiket makan pada jamuan makan formal Pustaka: <i>Suyono, R.P. 2004. Etiket Jamuan Makan dan Komunikasi. Jakarta: Grasindo.</i>	5%

4	Mampu mengidentifikasi keperluan tata hidang	1.4.1. Menganalisis konsep menu 2.4.2. Menganalisis fungsi menu 3.4.3. Mengklasifikasikan jenis menu berdasarkan pola distribusi waktu makan 4.4.4. Membedakan jenis-jenis menu breakfast 5.4.5. Membedakan jenis menu berdasarkan pemberian harga 6.4.6. Membedakan jenis menu berdasarkan penawaran di restoran 7.4.7. Mengidentifikasi desain menu restoran	Kriteria: 1.1. ketepatan argumen, kedalaman analisis, kuantitas partisipasi, kualitas pertanyaan, penggunaan Bahasa, sikap 2.2. Rubrik penilaian tes tertulis 3. Bentuk Penilaian: Aktifitas partisipasi, Hasil Tes tertulis, Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	• Studi kasus, Diskusi dalam kelompok • Tugas-4: Mengidentifikasi tableware berdasarkan menu dan Membuat kartu menu 3 x 50	Vinesa (Synchronous, Asynchronous) 3 x 50	Materi: Mengidentifikasi keperluan tata hidang Pustaka: <i>Goodman Jr, Raymond J. 2002. F & B Service Management. Jakarta: Erlangga</i> Materi: Mengidentifikasi keperluan tata hidang Pustaka: <i>Kazarian, Edward A. 1983. Foodservice Facilities Planning. New York: AVI Publishing, Inc.</i> Materi: Mengidentifikasi keperluan tata hidang Pustaka: <i>Kotschevar, H. Lendal, Withrow, Diane. 2007. Management By Menu. America: John Wilrey & Sons</i> Materi: Mengidentifikasi keperluan tata hidang Pustaka: <i>Lilicarp, Dennis R and Cousins, John A. 1990. Food and Beverage Service. London: Hodder and Stoughton</i> Materi: Mengidentifikasi keperluan tata hidang Pustaka: <i>Strianese, Anthony J. 2002. Dining Room and Banquet Management. Singapore: ITP Co.</i>	7%
---	--	---	--	--	--	---	----

5	Mampu menganalisis konsep menata meja makan sesuai menu dengan berpedoman pada standar operasional prosedur	1.5.1 Mendefinisikan menata meja makan 2.5.2 Menjelaskan pedoman menata meja makan berdasarkan SOP 3.5.3 Menggambar lay-out tata meja makan sesuai menu berpedoman SOP 4.5.4 Menjelaskan model cover dasar menata meja makan 5.5.5 Menjelaskan prosedur menata meja makan berdasarkan SOP	Kriteria: Rubrik Penilaian Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Penilaian Portofolio	• 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	Materi: Konsep menata meja makan sesuai menu dengan berpedoman pada standar operasional prosedur Pustaka: <i>Goodman Jr, Raymond J.2002. F & B Service Management. Jakarta: Erlangga</i> Materi: Konsep menata meja makan sesuai menu dengan berpedoman pada standar operasional prosedur Pustaka: <i>Jeanne Himich Freeland, Graves and Peckham, Gladys. 1987. Foundations of Food Preparation. New York:Macmillan Pub.Co.</i> Materi: Konsep menata meja makan sesuai menu dengan berpedoman pada standar operasional prosedur Pustaka: <i>Kotschevar, H. Lendal, Withrow, Diane. 2007. Management By Menu. America: John Wilrey & Sons</i> Materi: Konsep menata meja makan sesuai menu dengan berpedoman pada standar operasional prosedur Pustaka: <i>Strianese, Anthony J. 2002. Dining Room and Banquet Management. Singapore: ITP Co.</i>	8%
6	Mampu menerapkan menata meja makan sesuai jenis table set-up dengan berpedoman pada standar operasional prosedur	1.6.1 mendemonstrasikan menata meja sesuai jenis table set-up 2.6.2 Menyiapkan perabot 3.6.3 Memilih peralatan sesuai jenis table set-up 4.6.4 Menata meja sesuai jenis table set-up	Kriteria: Rubrik penilaian unjuk kerja Bentuk Penilaian : Praktik / Unjuk Kerja	• 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	Materi: Menerapkan menata meja makan sesuai jenis table set-up dengan berpedoman pada standar operasional prosedur Pustaka: <i>Goodman Jr, Raymond J.2002. F & B Service</i>	5%

							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- up dengan berpedoman pada standar
--	--	--	--	--	--	--	--

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

7	Mampu menganalisis model dan teknik pelayanan makanan	1.7.1 Menjelaskan sejarah model pelayanan 2.7.2 Mendefinisikan model pelayanan makanan dan minuman 3.7.3 Mengklasifikasikan model pelayanan makanan dan minuman 4.7.4 Mengidentifikasi ciri-ciri model pelayanan makanan dan minuman 5.7.5 Menyusun prosedur pelayanan makanan dan minuman sesuai menu dan ketentuan SOP 6.7.6 Menganalisis kelebihan dan kekurangan model pelayanan makanan 7.7.7 Mendefinisikan teknik pelayanan makanan dan minuman 8.7.8 Mengidentifikasi perlengkapan pelayanan makanan 9.7.9 Menjelaskan teknik dasar pelayanan makanan dan minuman 10.7.10 Menjelaskan persyaratan pelayan makanan (pramusaji)	Kriteria: Rubrik Penilaian Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Penilaian Portofolio	• Studi kasus • Diskusi dalam kelompok • Tugas-7: 1. Menganalisis video model pelayanan makanan dan minuman berpedoman pada SOP 2. Menganalisis video pelayanan makanan dan minuman berdasarkan kualifikasi pramusaji 3 x 50	Vinesa (Synchronous, Asynchronous) 3 x 50	Materi: Model dan teknik pelayanan makanan Pustaka: <i>Goodman Jr, Raymond J.2002. F & B Service Management. Jakarta: Erlangga</i> Materi: Model dan teknik pelayanan makanan Pustaka: <i>Jeanne Himich Freeland, Graves and Peckham, Gladys. 1987. Foundations of Food Preparation. New York:Macmillan Pub.Co.</i> Materi: Model dan teknik pelayanan makanan Pustaka: <i>Kotschevar, H. Lendal, Withrow, Diane. 2007. Management By Menu. America: John Wilrey & Sons</i> Materi: Model dan teknik pelayanan makanan Pustaka: <i>Strianese, Anthony J. 2002. Dining Room and Banquet Management. Singapore: ITP Co.</i>	5%
8	Ujian UTS	Mampu menguasai materi pertemuan 1 hingga 7	Kriteria: Rubrik Penilaian Ujian Tengah Semester Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Penilaian Portofolio, Tes	Secara langsung dan mandiri 2 x 50	Vinesa (Synchronous, Asynchronous) 2 x 50	Materi: Materi pertemuan 1 hingga 7 Pustaka: <i>Goodman Jr, Raymond J.2002. F & B Service Management. Jakarta: Erlangga</i> Materi: Materi pertemuan 1 hingga 7 Pustaka: <i>Faye, Kinder. Green, Nancy R.Harris, Natholin. 1984: Meals Management. New York: Mac Millan Publishing Co.</i> Materi: Materi pertemuan 1 hingga 7 Pustaka:	0%

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

						Jamuan. Yogyakarta: Graha Ilmu Materi: Materi pertemuan 1 hingga 7 Pustaka: Strianese, Anthony J. 2002. <i>Dining Room and Banquet Management</i>. Singapore: ITP Co. Materi: Materi pertemuan 1 hingga 7 Pustaka: Suyono, R.P. 2004. <i>Etiket Jamuan Makan dan Komunikasi</i>. Jakarta: Grasindo.	
9	Mampu menganalisis prosedur pelayanan makanan dan minuman (sequence of service) sesuai menu dengan berpedoman pada standar operasional prosedur	1.8.1. Mendefinisikan prosedur pelayanan makanan dan minuman (sequence of service) 2.8.2. Mengidentifikasi prosedur pelayanan makanan dan minuman (sequence of service) 3.8.3. Menganalisis prosedur pelayanan makanan dan minuman (sequence of service)	Kriteria: Rubrik Penilaian Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	• 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	Materi: Menganalisis prosedur pelayanan makanan dan minuman (sequence of service) sesuai menu dengan berpedoman pada standar operasional prosedur Pustaka: Goodman Jr, Raymond J.2002. <i>F & B Service Management</i>. Jakarta: Erlangga Materi: Menganalisis prosedur pelayanan makanan dan minuman (sequence of service) sesuai menu dengan berpedoman pada standar operasional prosedur Pustaka: Faye, Kinder. Green, Nancy R.Harris, Natholin. 1984: <i>Meals Management</i>. New York: Mac Millan Publishing Co. Materi: Menganalisis prosedur pelayanan makanan dan minuman (sequence of service) sesuai menu dengan berpedoman pada standar operasional prosedur Pustaka: Kotschevar, H. Lendal,	10%

						<i>Withrow, Diane. 2007. Management By Menu. America: John Wilrey & Sons</i> Materi: Menganalisis prosedur pelayanan makanan dan minuman (sequence of service) sesuai menu dengan berpedoman pada standar operasional prosedur Pustaka: <i>Lilicarp, Dennis R and Cousins, John A. 1990. Food and Beverage Service. London: Hodder and Stoughton</i> Materi: Menganalisis prosedur pelayanan makanan dan minuman (sequence of service) sesuai menu dengan berpedoman pada standar operasional prosedur Pustaka: <i>Pendit, I.N.R. 2004. Table Mannner Dinning Etiquette dan Etiket dalam Jamuan. Yogyakarta: Graha Ilmu</i>	
10	Mampu menerapkan prosedur pelayanan makanan dan minuman (sequence of service) sesuai menu dengan berpedoman pada standar operasional prosedur	1.9.1 mendemonstrasikan prosedur pelayanan makanan dan minuman (sequence of service) sesuai menu dengan berpedoman pada standar operasional prosedur 2.9.2 Menyiapkan perabot 3.9.3 Memilih peralatan perlengkapan pelayanan makanan 4.9.4 melayankan makanan dan minuman (sequence of service) sesuai menu dengan berpedoman pada standar operasional prosedur	Kriteria: Rubrik penilaian unjuk kerja Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	• 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	Materi: Menerapkan 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> Materi: Menerapkan prosedur pelayanan makanan dan minuman (sequence of service) sesuai menu dengan berpedoman pada standar operasional prosedur Pustaka:	11%

							Kazarian, Edward A. 1983. <i>Foodservice Facilities Planning</i>. New York: AVI Publishing, Inc. Materi: Menerapkan prosedur pelayanan makanan dan minuman (sequence of service) sesuai menu dengan berpedoman pada standar operasional prosedur Pustaka: <i>Kleinsteuber, Asti. 1997. Table Manners.</i> Jakarta: Primamedia Pustaka. Materi: Menerapkan prosedur pelayanan makanan dan minuman (sequence of service) sesuai menu dengan berpedoman pada standar operasional prosedur Pustaka: <i>Kotschevar, H. Lendal, Withrow, Diane.</i> 2007. <i>Management By Menu.</i> America: John Wilrey & Sons Materi: Menerapkan prosedur pelayanan makanan dan minuman (sequence of service) sesuai menu dengan berpedoman pada standar operasional prosedur Pustaka: <i>Lilicarp, Dennis R and Cousins, John A. 1990. Food and Beverage Service.</i> 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 Mannner 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 : Penilaian Portofolio, Praktik / Unjuk Kerja	• 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> 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 York: AVI Publishing, Inc.</i> Materi: Menerapkan	5%

							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>Kleinsteuber, Asti. 1997. Table Manners. Jakarta: Primamedia Pustaka.</i> 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>Kotschevar, H. Lendal, Withrow, Diane. 2007. Management By Menu. America: John Wilrey & Sons</i> 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>Lilicarp, Dennis R and Cousins, John A. 1990. Food and Beverage Service. London: Hodder and Stoughton</i> 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>Pendit, I.N.R. 2004. Table Mannner Dinning Etiquette dan Etiket dalam Jamuan. Yogyakarta: Graha Ilmu</i> 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>Strianese, Anthony J. 2002. Dining Room and Banquet Management. Singapore: ITP Co.</i>	
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	1.11.1 Memilih peralatan untuk keperluan menata meja makan sesuai menu lunch dan ketentuan SOP 2.11.2 Menata hidangan pada alat saji yang tepat 3.11.3 Menata meja sesuai set menu lunch dan ketentuan SOP 4.11.4 Melayankan makanan dan minuman sesuai menu lunch berpedoman pada SOP	Kriteria: Rubrik penilaian unjuk kerja Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Penilaian Portofolio, Praktik / Unjuk Kerja	• 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	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: <i>Goodman Jr, Raymond J.2002. F & B Service Management. Jakarta: Erlangga</i> 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: <i>Kazarian, Edward A.</i>	10%

							1983. <i>Foodservice Facilities Planning.</i> 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: <i>Kleinsteuber, Asti. 1997. Table Manners. Jakarta: Primamedia Pustaka.</i> 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: <i>Kotschevar, H. Lendal, Withrow, Diane. 2007. Management By Menu. America: John Wilrey & Sons</i> 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: <i>Lilicarp, Dennis R and Cousins, John A. 1990. Food and Beverage Service. London: Hodder and Stoughton</i> 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: <i>Pendit, I.N.R. 2004. Table Mannner Dinning Etiquette dan Etiket dalam Jamuan. Yogyakarta: Graha Ilmu</i> 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: <i>Strianese, Anthony J. 2002. Dining Room and Banquet Management. Singapore: ITP Co.</i>	
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	1.12. 1 Memilih peralatan untuk keperluan menata meja makan sesuai menu dinner dan ketentuan SOP 2.12. 2 Menata hidangan pada alat saji yang tepat 3.12. 3 Menata meja sesuai set menu dinner dan ketentuan SOP 4.12.4 Melayankan makanan dan minuman sesuai menu lunch berpedoman pada SOP	Kriteria: Rubrik penilaian unjuk kerja Bentuk Penilaian : Penilaian Portofolio, Praktik / Unjuk Kerja	• 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	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: <i>Goodman Jr, Raymond J.2002. F & B Service Management. Jakarta: Erlangga</i> Materi: menerapkan menata meja makan berdasarkan menu lunch disesuaikan dengan standar operasional prosedur (SOP) pelayanan makanan dan minuman dan tata cara	5%

							makan yang berlaku secara internasional Pustaka: <i>Kazarian, Edward A. 1983. Foodservice Facilities Planning. New York: AVI Publishing, Inc.</i> 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: <i>Kleinsteinuber, Asti. 1997. Table Manners. Jakarta: Primamedia Pustaka.</i> 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: <i>Kotschevar, H. Lendal, Withrow, Diane. 2007. Management By Menu. America: John Wilrey & Sons</i> 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: <i>Lilicarp, Dennis R and Cousins, John A. 1990. Food and Beverage Service. London: Hodder</i>
--	--	--	--	--	--	--	---

						and Stoughton 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: <i>Pendit, I.N.R.</i> <i>2004. Table</i> <i>Mannner</i> <i>Dinning</i> <i>Etiquette dan</i> <i>Etiket dalam</i> <i>Jamuan.</i> <i>Yogyakarta:</i> <i>Graha Ilmu</i> 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: <i>Strianese,</i> <i>Anthony J.</i> <i>2002. Dining</i> <i>Room and</i> <i>Banquet</i> <i>Management.</i> <i>Singapore: ITP</i> <i>Co.</i>	
--	--	--	--	--	--	---	--

14	Mampu memahami konsep jamuan makan untuk berbagai kesempatan	1.13. 1 Menjelaskan pengertian jamuan makan 2.13.2 Mengklasifikasikan jamuan makan berdasarkan sifat 3.13.3 Membedakan ciri-ciri jamuan makan 4.13.4 Mengidentifikasi perlengkapan jamuan makan 5.13.5 Menjelaskan prosedur penyelenggaraan jamuan makan	Kriteria: Rubrik Penilaian Bentuk Penilaian : Penilaian Portofolio, Praktik / Unjuk Kerja	• 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	Materi: Konsep jamuan makan untuk berbagai kesempatan Pustaka: <i>Goodman Jr, Raymond J.2002. F & B Service Management. Jakarta: Erlangga</i> Materi: Konsep jamuan makan untuk berbagai kesempatan Pustaka: <i>Kotschevar, H. Lendal, Withrow, Diane. 2007. Management By Menu. America: John Wilrey & Sons</i> 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> Materi: Konsep jamuan makan untuk berbagai kesempatan Pustaka: <i>Strianese, Anthony J. 2002. Dining Room and Banquet Management. Singapore: ITP Co.</i>	10%
15	Mampu menganalisis layanan makanan dan minuman di kamar tamu (room service)	1.14.1 Menjelaskan pengertian room service 2.14.2 Menggambarkan struktur organisasi room service 3.14.3 Mengidentifikasi perlengkapan room service 4.14.4 Menyusun prosedur kerja pelayanan room service berdasarkan SOP	Kriteria: Rubrik penilaian unjuk kerja Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Penilaian Portofolio, Praktik / Unjuk Kerja	• 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	Materi: Layanan makanan dan minuman di kamar tamu (room service) Pustaka: <i>Goodman Jr, Raymond J.2002. F & B Service Management. Jakarta: Erlangga</i> 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> Materi:	5%

						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> 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> Materi: Layanan makanan dan minuman di kamar tamu (room service) Pustaka: <i>Kotschevar, H. Lendal, Withrow, Diane. 2007. Management By Menu. America: John Wilrey & Sons</i> 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> 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>	
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 : Penilaian Hasil Project / Penilaian	Secara langsung dan mandiri 2 x 50	Vinesa (Synchronous, Asynchronous) 2 x 50	Materi: Materi pertemuan 1 hingga 15 Pustaka: <i>Goodman Jr, Raymond J. 2002. F & B</i>	0%

			Produk, Penilaian Portofolio, Praktik / Unjuk Kerja			<i>Service Management.</i> Jakarta: Erlangga Materi: Materi pertemuan 1 hingga 15 Pustaka: <i>Faye, Kinder. Green, Nancy R.Harris, Natholin. 1984: Meals Management. New York: Mac Millan Publishing Co.</i> Materi: Materi pertemuan 1 hingga 15 Pustaka: <i>Jeanne Himich Freeland, Graves and Peckham, Gladys. 1987. Foundations of Food Preparation. New York:Macmillan Pub.Co.</i> Materi: Materi pertemuan 1 hingga 15 Pustaka: <i>Kazarian, Edward A. 1983. Foodservice Facilities Planning. New York: AVI Publishing, Inc.</i> Materi: Materi pertemuan 1 hingga 15 Pustaka: <i>Kleinstauber, Asti. 1997. Table Manners. Jakarta: Primamedia Pustaka.</i> Materi: Materi pertemuan 1 hingga 15 Pustaka: <i>Kotschevar, H. Lendal, Withrow, Diane. 2007. Management By Menu. America: John Wilrey & Sons</i> Materi: Materi pertemuan 1 hingga 15 Pustaka: <i>Lilicarp, Dennis R and Cousins, John A. 1990. Food and Beverage Service. London: Hodder and Stoughton</i> Materi: Materi pertemuan 1 hingga 15
--	--	--	--	--	--	--

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

Rekap Persentase Evaluasi : Project Based Learning

No	Evaluasi	Persentase
1.	Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	49%
2.	Penilaian Portofolio	31%
3.	Praktik / Unjuk Kerja	20%
		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 dijabarkan 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 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.
- 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.

Koordinator Program Studi S1
Pendidikan Tata Boga



SRI HANDAJANI
NIDN 0010027105

UPM Program Studi S1
Pendidikan Tata Boga



NIDN 0012038901

File PDF ini digenerate pada tanggal 9 Januari 2026 Jam 11:53 menggunakan aplikasi RPS-OBE SiDia Unesa

