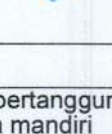
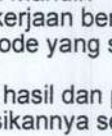
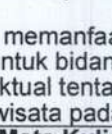


	RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER	Kode/No : rps.1/27/12/2025
	PROGRAM SARJANA TERAPAN	Tanggal : 27 desember 2025
	MANAJEMEN TATA HIDANGAN	Revisi : 02
	POLITEKNIK PARIWISATA BATAM	Halaman : 10

Nama Mata Kuliah	: pengantar kuliner	Kode Mata Kuliah	: 3PKR1
Semester	: IV (empat)	Rumpun Mata Kuliah	: Mata Kuliah Keilmuan dan Keterampilan
Bobot (sks)	: 2 sks	Koordinator Bidang Ilmu	: Siska Amelia Maldin, M.Pd.
Dosen Pengampu	: Dr. Rezki Alhamdi, M.MPar	Koordinator Mata Kuliah	: Siska Amelia Maldin, M.Pd.

Proses	Penanggung jawab			Tanggal
	Nama	Jabatan	Tanda Tangan	
1. Perumusan	Dr. Rezki Alhamdi, M.M. Par	Koordinator Mata Kuliah		Desember 2025
2. Pemeriksaan	Rezki Alhamdi, M.M. Par	Kaprodi F&B		Desember 2025
3. Persetujuan	Dr. Rezki Alhamdi, M.MPar	Wadir I		Desember 2025
4. Penetapan	Siska Amelia Maldin, M.Pd.	Direktur		Desember 2025
5. Pengendalian	Wahyudi Ilham, S.I.Kom.,MM.Par	SPMI		Desember 2025

CPL S-9 (10%)	Mampu menunjukkan sikap bertanggungjawab atas pekerjaan dibidang keahliannya secara mandiri
CPL KU-1 (10%)	Mampu menyelesaikan pekerjaan berlingkup luas dan menganalisis data dengan beragam metode yang sesuai, baik yang belum maupun yang sudah baku
CPL KU-4 (10%)	Mampu menyusun laporan hasil dan proses kerja secara akurat dan sah serta mengomunikasikannya secara efektif kepada pihak lain yang membutuhkan
CPL KK-6 (50%)	Mampu menggunakan dan memanfaatkan teknologi informasi dan komunikasi yang relevan untuk bidang pekerjaannya
CPL P-17 (20%)	Menguasai pengetahuan faktual tentang wawasan terkini tentang bisnis perhotelan dan pariwisata pada umumnya.
Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)	
CPMK 1	Mampu menggunakan istilah dasar dalam dunia kuliner untuk menyampaikan informasi secara lisan dan tulisan, baik dalam konteks dapur maupun pelayanan makanan.
CPMK 2	Mampu menunjukkan kinerja yang mandiri dan bermutu dalam menyiapkan, menyajikan, serta menjelaskan hidangan sesuai standar industri kuliner.
CPMK 3	Mampu memahami dan menerapkan nilai-nilai budaya, kebersihan, serta etika profesional dalam praktik kuliner.
CPMK 4	Mampu menyusun laporan kegiatan praktik kuliner atau proyek akhir yang berkaitan dengan pengantar kuliner secara sistematis dan relevan.
Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)	
1. Pengenalan Diri dan Dunia Kuliner	Mampu memperkenalkan diri dan menjelaskan motivasi belajar serta peran dasar profesi di bidang kuliner secara lisan dan tulisan
2. Istilah Dasar Kuliner	Mampu memahami dan menggunakan istilah atau kosakata umum dalam dunia kuliner yang berkaitan dengan bahan, alat, dan teknik memasak
3. Pengenalan Peralatan Dapur dan Fungsinya	Mampu mengidentifikasi, menggunakan, dan merawat peralatan dapur sesuai dengan fungsinya secara aman dan efisien
4. Pengenalan Bahan Makanan	Mampu mengenal berbagai jenis bahan makanan, teknik penyimpanan, dan pengolahan awal yang tepat

5. Teknik Dasar Memasak
Mampu menjelaskan dan mempraktikkan teknik dasar memasak seperti merebus, menggoreng, menumis, memanggang, dan mengukus
6. Sanitasi, Higiene, dan Keamanan Pangan
Mampu menerapkan prinsip sanitasi, higiene, dan keamanan pangan dalam seluruh proses pengolahan makanan
7. Pengantar Gizi dan Nutrisi
Mampu memahami prinsip dasar gizi dan menyusun menu sederhana yang bernilai gizi seimbang
8. Pengenalan Masakan Nusantara dan Internasional
Mampu mengenali ciri khas dan teknik pengolahan dasar masakan tradisional Indonesia dan beberapa masakan internasional
9. Perencanaan Menu Sederhana
Mampu merancang menu harian atau mingguan berdasarkan jenis hidangan, nilai gizi, dan ketersediaan bahan
10. Penyajian dan Plating Dasar
Mampu menyajikan hidangan dengan tampilan menarik, memperhatikan estetika dan keseimbangan porsi
11. Pembuatan Makanan Penutup dan Minuman
Mampu membuat makanan penutup dan minuman sederhana sebagai pelengkap sajian utama.
12. Simulasi Kerja Tim di Dapur
Mampu bekerja secara kolaboratif dalam simulasi kegiatan dapur produksi kecil, mulai dari persiapan hingga penyajian
13. Penulisan Laporan Praktik Kuliner
Mampu menyusun laporan kegiatan praktik memasak secara runtut, logis, dan sesuai format yang ditentukan
14. Presentasi Proyek Akhir
Mampu mempresentasikan hasil proyek akhir (menu atau hidangan pilihan) secara sistematis dan menarik

	Su b- C P M K 1	Su b- CP M K 2	Su b- CP M K 3	Su b- CP M K 4	Su b- C P M K 5	Su b- CP M K 6	Su b- CP M K 7	Su b- CP M K 8	Su b- CP M K 9	Su b- CP M K 10	Su b- CP M K 11	Su b- CP M K 12	Su b- CP M K 13	Su b- CP M K 14	Su b- CP M K 15	Su b- CP M K 16
CPMK1	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
CPMK2	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
CPMK3	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
CPMK4	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√

**Deskripsi Singkat
Mata Kuliah**

Mata kuliah ini bertujuan untuk membekali mahasiswa dengan pengetahuan dasar dan keterampilan awal dalam bidang kuliner yang aplikatif di lingkungan kerja dapur profesional. Fokus utama mencakup pengenalan dunia kuliner, penggunaan peralatan dapur, klasifikasi bahan makanan, teknik dasar memasak, serta prinsip sanitasi, higiene, dan keamanan pangan. Mahasiswa juga akan mempelajari dasar-dasar gizi, perencanaan menu sederhana, serta mengenal berbagai jenis masakan nusantara dan internasional. Melalui praktik dasar dan simulasi kerja di dapur, mahasiswa diharapkan mampu memahami alur kerja produksi makanan dan membangun dasar kompetensi untuk studi lanjutan di bidang kuliner dan tata boga.

**Bahan Kajian
Materi
Pembelajaran**

1. RPS, Kontrak Perkuliahan & Pendahuluan Pengantar Kuliner
2. Kitchen Section
3. Kitchen Standar Grooming
4. Culinary Cutting Method
5. Culinary Cooking Methods
6. Stocks & Roux
7. Mother Sauce I
8. Mother Sauces II
9. Pasta I
10. Pasta II (Finishing)
11. Fish & Chips
12. Making Fish & Chips
13. Practical Making Pumpkin Kue Lumpur
14. Practical Making Mayonnaise & Tartar Sauce

References

Utama:

Pendukung:

	1. Chapman, Rebecca. 2008. English for email. Oxford: Oxford University Press 2. Leo, Sutanto. 2014. English for Hotel Supervisory and Managerial Communication. Bandung: Dian Cipta	1. Thomson, Kenneth. 2007. English for meeting. Oxford: Oxford University Press 2. Wallwork, Adrian. 2014. Email and Commercial Correspondence. New York: Springer 3. Wallwork, Adrian. 2014. Test Your Personality. New York: Springer
Media Pembelajaran	Software:	Hardware:
	1. Windows 2. Ms. Office 3. Canva 4. Ms. Outlook 5. Gmail	• Handout • Buku referensi • PC/Laptop • Proyektor

Pertemuan	Sub-CPMK	Penilaian		Bentuk /Metode Pembelajaran; Penugasan; [Estimasi Waktu]		Type of Learning Objective Materials (LOM)	Materi Pembelajaran [Pustaka]	Tugas	Bobot Penilaian (%)
		Indicators	Criteria	Synchronous	Asynchronous				
-1	-2	-3	-4	-5	-6	-7	-8	-9	-10
1	Mampu menjelaskan berbagai jenis restoran, termasuk ciri khas dan layanan yang ditawarkan oleh restoran cepat saji, fine dining, dan restoran etnik.	Memahami dan menjelaskan Restaurant Types	Criteria: Mampu mengidentifikasi dengan tepat berbagai jenis restoran, termasuk ciri khas, konsep layanan, dan target pasar. Non-test task: Diskusi kelompok dan role play tentang karakteristik berbagai jenis restoran (fast food, fine dining, cafe, dll.).	Metode: - Kuliah - Diskusi [TM 2x (2x45)]	Metode: - Belajar mandiri - Forum diskusi di LMS	Teks: - Slide - Presentasi	Jenis-jenis restoran dan ciri khasnya dalam dunia kuliner (fast food, fine dining, casual dining, dll)	Simulasi peran staf dapur dan layanan, pentingnya komunikasi tim	0%
	Mampu menyebutkan dan menjelaskan struktur organisasi staf dapur dan layanan serta pentingnya kerja tim.	Memahami dan menjelaskan Hotel and Restaurant Staff	Criteria: Memahami secara mendalam peran dan tanggung jawab staf dapur dan layanan serta pentingnya kerja sama tim dalam operasional restoran. Non-test task: Diskusi dan simulasi peran staf dapur dan layanan dalam pengelolaan restoran.	Metode: - Kuliah - Diskusi [TM 2x (2x45)]	Metode: - Belajar mandiri - Forum diskusi di LMS	Teks: - Slide - Presentasi	Peran dan tanggung jawab staf dapur dan layanan di restoran	Menyusun dan mempresentasikan informasi layanan restoran, termasuk penjelasan menu, spesial hari itu, dan gaya pelayanan yang digunakan.	3%; CPL 5-3%
3	Menjelaskan informasi dasar tentang menu, jenis layanan makanan, dan komposisi menu.	Memahami dan menjelaskan ekspresi kebahasaan dalam Restaurant service information	Criteria: Mampu menjelaskan informasi menu dan layanan kepada tamu secara jelas, sopan, dan profesional. Non-test task: Diskusi tentang elemen komunikasi dan ekspresi layanan dalam menyampaikan informasi menu.	Metode: - Kuliah - Diskusi [TM 2x (2x45)]	Metode: - Belajar mandiri - Forum diskusi di LMS	Teks: - Slide - Presentasi	Penyusunan dan praktik menu layanan makanan dan minuman	Menyusun dan mensimulasikan penangan reservasi khusus, seperti permintaan diet khusus, alergi makanan, atau acara pribadi.	3%; CPL 5-3%
	Mampu menjelaskan kebutuhan diet khusus dan peran pelayan makanan dalam	Memahami dan membuat dialogue tentang Dealing with Special Reservation	Criteria: Mampu menangani permintaan khusus pelanggan (alergi, diet, preferensi khusus) secara profesional dan	Metode: - Kuliah - Diskusi - Praktikum [TM 2x (2x45)]	Metode: - Belajar mandiri - Forum diskusi di LMS	Teks: - Slide - Presentasi	Simulasi penanganan reservasi dan permintaan khusus	Mendesain dan menjelaskan proses menyiapkan meja atau nampan sarapan sesuai	3%; CPL 5-3%

Pertemuan	Sub-CPMK	Penilaian		Bentuk /Metode Pembelajaran;		Type of Learning Objective Materials (LOM)	Materi Pembelajaran [Pustaka]	Tugas	Bobot Penilaian (%)
		Indicators	Criteria	Synchronous	Asynchronous				
-1	-2	-3	-4	-5	-6	-7	-8	-9	-10
	memenuhi permintaan pelanggan	Cases	elis: Non-test task: Simulasi role play: penanganan permintaan khusus pelanggan.					(diet, alergi, acara)	standar penyajian restoran.
	Mampu menjelaskan dasar-dasar etiket layanan dan pengaturan tempat duduk di restoran	Memahami dan membuat dialogue tentang Guests Seating and Taking Orders	Mampu menggunakan dan menjelaskan istilah umum dalam pelayanan makanan, serta menyesuaikan ekspresi pelayanan berdasarkan konteks. Non-test task: Diskusi tentang ekspresi umum yang digunakan saat menyambut tamu dan mengambil pesanan.	Metode: • Kuliah • Diskusi • Praktikum [TM 2x (2x45)]	Metode: • Belajar mandiri • Forum diskusi di LMS	Teks: • Slide Presentasi	Teknik pengaturan tempat duduk tamu dan prosedur pengambilan pesanan di restoran	Mendesain tata letak meja makan malam formal dan menjelaskan pemilihan serta penggunaan alat makan yang sesuai.	3%: CPL 5-3%
5									
	Mampu menjelaskan dan mendemonstrasikan penyajian makanan sesuai standar restoran	Memahami dan membuat dialogue tentang Food Serving	Criteria: Memahami dan menjelaskan elemen penting dalam penyajian makanan secara estetik, higienis, dan sesuai prosedur. Non-test task: Diskusi kosakata dan prosedur dalam penyajian makanan serta standar penyajian profesional.	Metode: • Kuliah • Diskusi • Praktikum [TM 2x (2x45)]	Metode: • Belajar mandiri • Forum diskusi di LMS	Teks: • Slide Presentasi	Diskusi dan praktik teknik penyajian makanan dan minuman sesuai standar restoran	Menyusun alur dan melakukan simulasi penyajian makanan dan minuman sesuai dengan prosedur pelayanan restoran.	3%: CPL 5-3%
6									
7	Mampu menjelaskan proses penyajian sarapan dan prinsip penyusunan tray service	Memahami dan membuat dialogue tentang proses menyiapkan meja sarapan atau nampan dalam bahasa Inggris, termasuk pemilihan peralatan dan penyajian makanan yang tepat.	Mampu memilih peralatan makan yang tepat dan menyajikan makanan dengan tata letak sesuai standar. Non-test task: Diskusi tentang pemilihan peralatan dan penyusunan nampan/meja sarapan.	Metode: • Kuliah • Diskusi • Praktikum [TM 2x (2x45)]	Metode: • Belajar mandiri • Forum diskusi di LMS	Teks: • Slide Presentasi	Proses persiapan sarapan: tata letak meja, pemilihan peralatan, dan penyajian	Menjelaskan dan mempraktikkan proses menyiapkan nampan/meja sarapan, termasuk pemilihan peralatan makan dan penataan makanan.	3%: CPL 5-3%
8	Menjelaskan	Memahami dan	Criteria:	Metode:	Metode:		Simulasi	Merancang dan melakukan	

Pertemuan	Sub-CPMK	Penilaian		Bentuk /Metode Pembelajaran:		Type of Learning Objective (LOM)	Materi Pembelajaran [Pustaka]	Tugas	Bobot Penilaian (%)
		Indicators	Criteria	Synchronous	Asynchronous				
-1	-2	-3	-4	-5	-6	-7	-8	-9	-10
	pengaturan meja makan malam formal dan pemilihan alat makan yang sesuai	membuat dialogue tentang Dinner Table Set-Up	Mampu menyusun dan menjelaskan pengaturan meja makan malam formal dan penggunaannya sesuai jenis hidangan. Non-test task: Diskusi dan role play: simulasi penyusunan dinner table formal dan peralatan makannya.	- Kuliah - Diskusi - Praktikum [TM 2x (2x45)]	- Belajar mandiri - Forum diskusi di LMS	Teks: Slide Presentasi	pengaturan meja makan malam formal dan penggunaan alat makan yang tepat	simulasi penyusunan meja makan malam elegan beserta penjelasan fungsi alat makan untuk tiap hidangan.	3%: CPL 5-3%
Ujian Tengah Semester (%) – Pengumpulan Tugas UTS (30%) CPL S9-3%; CPL Kk6 – 22%; CPL P17-5%									
	Menjelaskan bahan dan metode dasar memasak (boiling, grilling, sautéing)	Memahami dan membuat dialogue tentang Explaining the Main Course and Desserts	Mampu menjelaskan bahan dan metode memasak serta penyalinan makanan secara logis dan menarik. Non-test task: Diskusi dan simulasi presentasi menu makanan (main course & dessert).	Metode: - Kuliah - Diskusi - Praktikum [TM 2x (2x45)]	Metode: - Belajar mandiri - Forum diskusi di LMS	Teks: Slide Presentasi	Penyusunan dan presentasi menu makanan utama dan hidangan penutup.	. Membuat presentasi tentang rekomendasi makanan dan minuman non-alkohol (pairing) serta menjelaskan alasan pilihannya berdasarkan karakter makanan.	3%: CPL 5-3%
10									
	Mengelaskan pentingnya pairing makanan dan minuman non-alkohol	Memahami dan merekomendasikan apertif dan anggur yang sesuai dengan menu dalam bahasa Inggris, serta memahami dasar-dasar pairing makanan dan minuman.	Criteria: Mampu merekomendasikan makanan dan minuman non-alkohol secara tepat berdasarkan prinsip pairing. Non-test task: Diskusi pairing makanan dan minuman (contoh: menu dengan teh, kopi, jus).	Metode: - Kuliah - Diskusi - Praktikum [TM 2x (2x45)]	Metode: - Belajar mandiri - Forum diskusi di LMS	Teks: Slide Presentasi	Diskusi dan teknik pairing makanan dengan minuman non-alkohol (mocktail, jus, teh/kopi)	Mensimulasikan penanganan keluhan pelanggan terkait layanan makanan dengan pendekatan profesional, solutif, dan etis.	3%: CPL 5-3%
11									
	Menangani keluhan pelanggan secara profesional dalam pelayanan makanan	Memahami dan membuat dialogue tentang Handling Complaints	Criteria: Mampu menangani keluhan pelanggan secara sopan, empatik, dan solutif dalam layanan makanan. Non-test task: Diskusi studi kasus dan role play penanganan keluhan pelanggan.	Metode: - Kuliah - Diskusi - Praktikum [TM 2x (2x45)]	Metode: - Belajar mandiri - Forum diskusi di LMS	Teks: Slide Presentasi	Teknik penanganan keluhan pelanggan secara profesional dan solutif	Melakukan simulasi pelayanan bar non-alkohol (mocktail, jus, teh/kopi) menggunakan istilah dan prosedur yang tepat..	3%: CPL 5-3%
12									
13	Memberikan pelayanan	Memahami dan	Criteria: Mampu menangani keluhan pelanggan secara sopan, empatik, dan solutif dalam layanan makanan. Non-test task: Diskusi studi kasus dan role play penanganan keluhan pelanggan.	Metode: - Kuliah - Diskusi - Praktikum [TM 2x (2x45)]	Metode: - Belajar mandiri - Forum diskusi di LMS	Teks: Slide Presentasi	Simulasi layanan	Merancang dan	

Pertemuan	Sub-CPMK	Penilaian		Bentuk /Metode Pembelajaran; Penugasan; [Estimasi Waktu]		Type of Learning Objective Materials (LOM)	Materi Pembelajaran [Pustaka]	Tugas	Bobot Penilaian (%)
		Indicators	Criteria	Synchronous	Asynchronous				
-1	-2	-3	-4	-5	-6	-7	-8	-9	-10
	dasar bar non-alkohol (mocktail, kopi, teh)	membuat dialogue tentang At the Bar	Mampu memahami istilah dan proses dalam layanan minuman non-alkohol (mocktail, teh, kopi). Non-test task: Diskusi dan simulasi pelayanan minuman di bar non-alkohol	- Kuliah - Diskusi - Praktikum [TM 2x (2x45)]	- Belajar mandiri - Forum diskusi di LMS	Teks: Slide Presentasi	bar non-alkohol dan istilah terkait penyajian minuman	mempraktikkan layanan banquet: pengaturan tempat duduk, perencanaan menu, dan alur acara makanan.	3%: CPL 5-3%
	Mampu merancang dan melaksanakan acara jamuan sederhana (banquet)	Memahami dan membuat Banqueting	Mampu merancang dan menjelaskan layanan tamu dalam konteks jamuan (banquet), termasuk pengaliran ruang dan menu. Non-test task: Diskusi dan simulasi layanan banquet sederhana.	Metode: - Kuliah - Diskusi - Praktikum [TM 2x (2x45)]	Metode: - Belajar mandiri - Forum diskusi di LMS	Teks: Slide Presentasi	Diskusi dan praktik layanan banquet: pengaturan kursi, menu, dan jalannya acara	Melakukan simulasi wawancara kerja antara manajer dan calon staf dapur, serta mengevaluasi keterampilan dan kesesuaian terhadap budaya kerja restoran.	3%: CPL 5-3%
14									
	Melakukan wawancara kerja simulatif sebagai staf kuliner dan memahami etika profesi	Memahami dan membuat tentang wawancara dalam bahasa Inggris dengan calon karyawan secara efektif, serta menilai keterampilan dan kesesuaian mereka dengan budaya kerja restoran atau hotel.	Mampu melakukan simulasi wawancara kerja dan mengevaluasi kesesuaian staf berdasarkan etika kerja dan budaya organisasi kuliner. Non-test task: Simulasi wawancara kerja dalam dunia kuliner: role play sebagai pewawancara dan calon staf.	Metode: - Kuliah - Diskusi - Praktikum [TM 2x (2x45)]	Metode: - Belajar mandiri - Forum diskusi di LMS	Teks: Slide Presentasi	Simulasi wawancara kerja staf kuliner dan evaluasi kecocokan dengan budaya kerja	Menyusun dan mempraktikkan alur penyambutan tamu dan pengambilan pesanan secara sopan, profesional, dan sesuai standar layanan makanan	3%: CPL 5-3%
15									

Ujian Tengah Semester (%) – Pengumpulan Tugas UTS (30%) CPL S9-3%; CPL KU1 – 2%; CPL KU4 – 3%; CPL KK6 – 17%; CPL P17-5%

Rubrik Penilaian

Bentuk Evaluasi	Capaian Pembelajaran (%)	Instrumen Penilaian	Tagihan (Bukti)	Bobot Penilaian (%)
Latihan pengenalan jenis-jenis masakan dan hidangan dari berbagai daerah	Sub CPMK4-3%; CPL KK6-3%	Umpan balik hasil tugas dalam diskusi sinkronus	File hasil pelaksanaan tugas ke dalam LMS	2
Latihan pengenalan profesi dalam dunia kuliner (chef, baker, dsb)	Sub CPMK4-3%; CPL KK6-3%	Umpan balik hasil tugas dalam diskusi sinkronus	File hasil pelaksanaan tugas ke dalam LMS	2
Latihan mengenal alat-alat dapur dasar dan fungsinya	Sub CPMK4-3%; CPL KK6-3%	Umpan balik hasil tugas dalam diskusi sinkronus	File hasil pelaksanaan tugas ke dalam LMS	2
Latihan pengenalan teknik memasak dasar (merebus, menggoreng, mengukus, dsb)	Sub CPMK4-3%; CPL KK6-3%	Umpan balik hasil tugas dalam diskusi sinkronus	File hasil pelaksanaan tugas ke dalam LMS	2
Latihan menyusun menu sederhana berdasarkan prinsip gizi seimbang	Sub CPMK4-3%; CPL KK6-3%	Umpan balik hasil tugas dalam diskusi sinkronus	File hasil pelaksanaan tugas ke dalam LMS	2
Latihan mengenal bahan pangan lokal dan musiman	Sub CPMK4-3%; CPL KK6-3%	Umpan balik hasil tugas dalam diskusi sinkronus	File hasil pelaksanaan tugas ke dalam LMS	2
Latihan pengenalan standar kebersihan dan sanitasi dapur	Sub CPMK4-3%; CPL KK6-3%	Umpan balik hasil tugas dalam diskusi sinkronus	File hasil pelaksanaan tugas ke dalam LMS	2
Latihan mengenal klasifikasi bahan makanan (protein, karbohidrat, lemak, dsb)	Sub CPMK4-3%; CPL KK6-3%	Umpan balik hasil tugas dalam diskusi sinkronus	File hasil pelaksanaan tugas ke dalam LMS	2
Ujian Tengah Semester				30%
Latihan merancang hidangan pembuka, utama, dan penutup	Sub CPMK4-3%; CPL KK6-3%	Umpan balik hasil tugas dalam diskusi sinkronus	File hasil pelaksanaan tugas ke dalam LMS	2
Latihan mengenal perbedaan kuliner tradisional dan modern	Sub CPMK4-3%; CPL KK6-3%	Umpan balik hasil tugas dalam diskusi sinkronus	File hasil pelaksanaan tugas ke dalam LMS	2
Latihan pengenalan minuman non-alkohol populer dalam dunia kuliner	Sub CPMK4-3%; CPL KK6-3%	Umpan balik hasil tugas dalam diskusi sinkronus	File hasil pelaksanaan tugas ke dalam LMS	2
Latihan pengenalan cara mengatasi keluhan pelanggan dalam pelayanan kuliner	Sub CPMK4-3%; CPL KK6-3%	Umpan balik hasil tugas dalam diskusi sinkronus	File hasil pelaksanaan tugas ke dalam LMS	2
Latihan dasar-dasar dialog tentang Perencanaan Acara Banquet dalam bahasa Mandarin	Sub CPMK4-3%; CPL KK6-3%	Umpan balik hasil tugas dalam diskusi sinkronus	File hasil pelaksanaan tugas ke dalam LMS	2

Latihan mengenal peran dapur dan tim dalam penyelenggaraan acara makan besar	Sub CPMK4-3%; CPL KK6-3%	Umpun balik hasil tugas dalam diskusi sinkronus	File hasil pelaksanaan tugas praktikum diunggah ke dalam LMS	2
Latihan pengenalan proses kerja di industri jasa boga	Sub CPMK4-3%; CPL KK6-3%	Umpun balik hasil tugas dalam diskusi sinkronus	File hasil pelaksanaan tugas praktikum diunggah ke dalam LMS	
Ujian Akhir Semester	Sub CPMK4-2%; CPL KK6-2% CPL P-17-2%	Terampil	UAS Secara Offline dan Absensi Kelas	40
Total				100

