

|                                                                                   |                                      |           |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|-----------|
|  | <b>POLITEKNIK PARIWISATA BATAM</b>   | Kode/No : |
|                                                                                   | <b>RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER</b> | Tanggal : |
|                                                                                   | <b>PROGRAM SARJANA TERAPAN</b>       | Revisi :  |
|                                                                                   | <b>MANAJEMEN KULINER</b>             | Halaman : |

|                  |                           |                         |                         |
|------------------|---------------------------|-------------------------|-------------------------|
| Nama Mata Kuliah | : Pengantar Kuliner       | Kode Mata Kuliah        | : 3COT11                |
| Semester         | : 4 (empat)               | Rumpun Mata Kuliah      | : Wajib Program Studi   |
| Bobot (sks)      | : 2                       | Koordinator Bidang Ilmu | : Rezki Alhamdi, M.MPar |
| Dosen Pengampu   | : Hendra Syaiful.M.Tr.Par | Koordinator Mata Kuliah | : Rezki Alhamdi, M.MPar |

| Proses          | Penanggung jawab                |                     |                                                                                       | Tanggal |
|-----------------|---------------------------------|---------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------|
|                 | Nama                            | Jabatan             | Tanda Tangan                                                                          |         |
| 1. Perumusan    | Hendra Syaiful.M.Tr.Par         | Dosen               |    |         |
| 2. Pemeriksaan  | Rezki Alhamdi, M.MPar           | Ketua Program Studi |     |         |
| 3. Persetujuan  | Dr. Agung Edy Wibowo, SE., M.Si | Wakil Direktur I    |    |         |
| 4. Penetapan    | Siska Amalia Maldin.M.Pd        | Direktur            |  |         |
| 5. Pengendalian | Wahyudi Ilham, MM.Par           | SPMI                |  |         |

| Capaian Pembelajaran | CPL-PRODI (%) yang Dibebankan pada MK                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                      | <ol style="list-style-type: none"> <li><b>CPL 1 (50%) Mampu Mengidentifikasi, mendefinisikan prosedur hygiene, kesehatan dan keselamatan kerja.</b></li> <li><b>CPL 2 (25%) Mampu menganalisis kebutuhan gizi, merancang menu, mengolah produk bergizi bagi berbagai kelompok usia dan penderita berbagai penyakit;</b></li> <li><b>CPL 3 (25%) Mampu merancang, membuat, mempresentasikan, mengevaluasi masakan nusantara, oriental, continental, middle east.</b></li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                      | Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|                      | <ol style="list-style-type: none"> <li>CPMK 1 Mampu menunjukkan sikap dan perilaku yang bertanggungjawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri serta mengaplikasikan kinerja yang bermutu dan terukur</li> <li>CPMK 2 Mampu menerapkan pemikiran logis, kritis, inovatif, bermutu, dan terukur dalam melakukan pekerjaan yang spesifik di bidang kuliner serta sesuai dengan standar kompetensi kerja bidang kuliner;</li> <li>CPMK 3 Mampu membuat, menjelaskan dan menampilkan produk kuliner baik oriental maupun continental secara umum sesuai standar resep, kualitas produk dan kebersihan produk</li> <li>CPMK 4 Mampu menguasai konsep teoretis fungsi manajemen perencanaan, pelaksanaan, pengarahan, pemantauan, evaluasi, dan pengendalian dalam pengolahan masakan;</li> </ol> |
|                      | Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|                      | <ol style="list-style-type: none"> <li>Sub-CPMK1 mengetahui sejarah kitchen, Struktur organisasi di Kitchen dan Kitchen section</li> <li>Sub-CPMK2 Identification how to do <i>Mise en Place</i>, <i>Basic White stock</i></li> <li>Sub-CPMK 3 Identification what is Basic cutting method, Basic Cooking method</li> <li>Sub-CPMK4 Prepare and Production Dessert continental</li> <li>Sub-CPMK5 Identification basic Sauce</li> <li>Sub-CPMK6 Prepare and Production Appetizer, soup, Main course</li> <li>Sub-CPMK7 Identification asian dessert</li> <li>Sub-CPMK8 Prepare and Production western, asian and indonesian breakfast</li> <li>Sub-CPMK9 Mid test</li> <li>Sub-CPMK10 Identification Flow Product( market list, cost</li> </ol>                                                           |

|                                                                                   |                                      |           |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|-----------|
|  | <b>POLITEKNIK PARIWISATA BATAM</b>   | Kode/No : |
|                                                                                   | <b>RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER</b> | Tanggal : |
|                                                                                   | <b>PROGRAM SARJANA TERAPAN</b>       | Revisi :  |
|                                                                                   | <b>MANAJEMEN KULINER</b>             | Halaman : |

|                  |                           |                         |                         |
|------------------|---------------------------|-------------------------|-------------------------|
| Nama Mata Kuliah | : Pengantar Kuliner       | Kode Mata Kuliah        | : 3COT11                |
| Semester         | : 4 (empat)               | Rumpun Mata Kuliah      | : Wajib Program Studi   |
| Bobot (sks)      | : 2                       | Koordinator Bidang Ilmu | : Rezki Alhamdi, M.MPar |
| Dosen Pengampu   | : Hendra Syaiful.M.Tr.Par | Koordinator Mata Kuliah | : Rezki Alhamdi, M.MPar |

| Proses          | Penanggung jawab                |                     |              | Tanggal |
|-----------------|---------------------------------|---------------------|--------------|---------|
|                 | Nama                            | Jabatan             | Tanda Tangan |         |
| 1. Perumusan    | Hendra Syaiful.M.Tr.Par         | Dosen               |              |         |
| 2. Pemeriksaan  | Rezki Alhamdi, M.MPar           | Ketua Program Studi |              |         |
| 3. Persetujuan  | Dr. Agung Edy Wibowo, SE., M.Si | Wakil Direktur I    |              |         |
| 4. Penetapan    | Siska Amalia Maldin.M.Pd        | Direktur            |              |         |
| 5. Pengendalian | Wahyudi Ilham, MM.Par           | SPMI                |              |         |

| Capaian Pembelajaran | CPL-PRODI (%) yang Dibebankan pada MK                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                      | <ol style="list-style-type: none"> <li><b>CPL 1 (50%) Mampu Mengidentifikasi, mendefinisikan</b> prosedur hygiene, kesehatan dan keselamatan kerja. .</li> <li><b>CPL 2 (25%) Mampu menganalisis</b> kebutuhan gizi, merancang menu, mengolah produk bergizi bagi berbagai kelompok usia dan penderita berbagai penyakit;.</li> <li><b>CPL 3 (25%) Mampu merancang, membuat, mempresentasikan, mengevaluasi</b> masakan nusantara, oriental, continental, middle east.</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|                      | Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                      | <ol style="list-style-type: none"> <li>CPMK 1 Mampu menunjukan sikap dan perilaku yang bertanggungjawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri serta mengaplikasikan kinerja yang bermutu dan terukur</li> <li>CPMK 2 Mampu menerapkan pemikiran logis, kritis, inovatif, bermutu, dan terukur dalam melakukan pekerjaan yang spesifik di bidang kuliner serta sesuai dengan standar kompetensi kerja bidang kuliner;</li> <li>CPMK 3 Mampu membuat, menjelaskan dan menampilkan produk kuliner baik oriental maupun continental secara umum sesuai standar resep, kualitas produk dan kebersihan produk</li> <li>CPMK 4 Mampu menguasai konsep teoretis fungsi manajemen perencanaan, pelaksanaan, pengarahan, pemantauan, evaluasi, dan pengendalian dalam pengolahan masakan;</li> </ol> |
|                      | Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                      | <ol style="list-style-type: none"> <li>Sub-CPMK1 mengetahui sejarah kitchen, Struktur organisasi di Kitchen dan Kitchen section</li> <li>Sub-CPMK2 Identification how to do <i>Mise en Place</i>, <i>Basic White stock</i></li> <li>Sub-CPMK 3 Identification what is Basic cutting method, Basic Cooking method</li> <li>Sub-CPMK4 Prepare and Production Dessert continental</li> <li>Sub-CPMK5 Identification basic Sauce</li> <li>Sub-CPMK6 Prepare and Production Appetizer, soup, Main course</li> <li>Sub-CPMK7 Identification asian dessert</li> <li>Sub-CPMK8 Prepare and Production western, asian and indonesian breakfast</li> <li>Sub-CPMK9 Mid test</li> <li>Sub-CPMK10 Identification Flow Product( market list, cost</li> </ol>                                                          |

[illegible]

| Pertemuan | Sub-CPMK                                                                                                     | Penilaian                                                                                              |                                                                                                                                                                                                 | Bentuk /Metode Pembelajaran;<br>Penugasan;<br>[Estimasi Waktu]                                                  |                                                                                                                                                                  | Type of Learning<br>Objective Materials<br>(LOM)                                | Materi<br>Pembelajaran<br>[Pustaka] | Tugas | Bobot<br>Penilaian<br>(%) |
|-----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|-------|---------------------------|
|           |                                                                                                              | Indicators                                                                                             | Criteria                                                                                                                                                                                        | Synchronous                                                                                                     | Asynchronous                                                                                                                                                     |                                                                                 |                                     |       |                           |
| -1        | -2                                                                                                           | -3                                                                                                     | -4                                                                                                                                                                                              | -5                                                                                                              | -6                                                                                                                                                               | -7                                                                              | -8                                  | -9    | -10                       |
| 1         | Kontrak mperkuliahan<br>14 minggu ke<br>depan.Mampu<br>memahami dan<br>menjelaskan<br>pengetahuan area dapur | Menjelaskan area<br>dapur                                                                              | <b>Criteria:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ketepatan dalam Menjelaskan ruang lingkup kerja dasar dapur</li> </ul>                                                                  | <b>Metode:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Kuliah</li> <li>Diskusi</li> <li>TM 1x (1x130)</li> </ul> | <b>Metode:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Belajar mandiri</li> <li>E-Learning</li> <li>Diskusi melalui forum</li> <li>Presentasi kelompok</li> </ul> | <b>Teks:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Slide Presentasi</li> </ul> | 1, 2, a, b                          | -     | 1%                        |
|           |                                                                                                              |                                                                                                        | <b>Non-test task:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Diskusi kelompok tentang pembelajaran pengetahuan area dapur</li> <li>Bentuk Kelompok diskusi tentang pengetahuan dapur</li> </ul> |                                                                                                                 |                                                                                                                                                                  |                                                                                 |                                     |       |                           |
| 2         | Mampu mempelajari dan memahami dasar pengelolaan makanan Dasar teknik teknik memotong                        | Menjelaskan metode teknik memotong                                                                     | <b>Criteria:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ketepatan dalam Mengaplikasikan cara memotong yang standart pada teknik masakan.memotong</li> </ul>                                     | <b>Metode:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Kuliah</li> <li>Diskusi</li> <li>TM 4x (4x60)</li> </ul>  | <b>Metode:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Belajar mandiri</li> <li>E-Learning</li> <li>Diskusi melalui forum</li> </ul>                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>Slide Presentasi</li> </ul>              | 1, 2, a, b, d                       | --    | 5%                        |
|           |                                                                                                              |                                                                                                        | <b>Non-test task:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Diskusi tentang hasil potongan yang dihasilkan</li> <li>Bentuk kelompok dan menganalisa memotong yang di buat</li> </ul>           |                                                                                                                 |                                                                                                                                                                  |                                                                                 |                                     |       |                           |
| 3         | Mampu mempelajari dan memahami dasar pengelolaan makanan teknik memasak                                      | Menjelaskan metode teknik memotong                                                                     | <b>Criteria:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ketepatan dalam memasak</li> </ul>                                                                                                      | <b>Metode:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>TM 4x (4x170)</li> </ul>                                  | <b>Metode:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Belajar mandiri</li> <li>E-Learning</li> <li>Forum grup diskusi</li> </ul>                                 |                                                                                 | 1, 2, b, c, d                       |       | 1 %                       |
|           |                                                                                                              |                                                                                                        | <b>Non-test task:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>diskusi tentang teknik memasak</li> </ul>                                                                                          |                                                                                                                 |                                                                                                                                                                  |                                                                                 |                                     |       |                           |
| 4         | Mampu memahami basic sauce                                                                                   | Menjelaskan bahan baku produk dan metode pembuatan basic sauce serta mendiskusikan dalam bentuk produk | <b>Criteria:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ketepatan dalam Mengaplikasikan standard recipe dalam bentuk basic sauce mempertimbangkan beberapa kriteria tertentu</li> </ul>         | <b>Metode:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Kuliah</li> <li>TM 4x (4x170)</li> </ul>                  | <b>Metode:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Belajar mandiri</li> <li>E-Learning</li> <li>Diskusi melalui forum</li> </ul>                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>Slide Presentasi</li> </ul>              |                                     |       |                           |
|           |                                                                                                              |                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                 |                                                                                                                                                                  |                                                                                 |                                     |       |                           |

| Pertemuan | Sub-CPMK                                                                              | Penilaian                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                      | Bentuk /Metode Pembelajaran;<br>Pengasan;<br>[Estimasi Waktu]                                          |                                                                                                                                     | Type of Learning<br>Objective Materials<br>(LOM)                   | Materi<br>Pembelajaran<br>[Pustaka] | Tugas                                                                 | Bobot<br>Penilaian<br>(%) |
|-----------|---------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|---------------------------|
| -1        | -2                                                                                    | Indicators                                                                                                                                                                                                                     | Criteria                                                                                                                                                                                             | Synchronous                                                                                            | Asynchronous                                                                                                                        | -7                                                                 | -8                                  | -9                                                                    | -10                       |
|           |                                                                                       | -3                                                                                                                                                                                                                             | -4                                                                                                                                                                                                   | -5                                                                                                     | -6                                                                                                                                  |                                                                    |                                     |                                                                       | 5 %                       |
|           |                                                                                       | yang sesuai dengan<br>standard recipe                                                                                                                                                                                          | <b>Non-test task:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Diskusi tentang hasil produk basic sauce yang dihasilkan</li> <li>Bentuk kelompok dan mendiskusikan basic sauce</li> </ul>              |                                                                                                        |                                                                                                                                     |                                                                    | 1, 2, b, c                          |                                                                       |                           |
| 5         | Mampu memahami dan menjelaskan tentang Prinsip dasar pembuatan saus dasar             | <ul style="list-style-type: none"> <li>Menjelaskan serta memahami bahan bahan terbaik dalam pembuatan saus</li> <li>Menjelaskan langkah langkah persiapan dampai pembuatan saus dasar sesuai dengan standard recipe</li> </ul> | <b>Criteria:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ketepatan dalam Menjelaskan Prinsip dasar pembuatan saus dasar</li> <li>Ketepatan dalam pemahaman dasar pembuatan lima induk saus</li> </ul> | <b>Metode:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Kuliah</li> <li>Diskusi TM 1x (1x170)</li> </ul> | <b>Metode:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Belajar mandiri</li> <li>E-Learning</li> <li>Diskusi melalui forum</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Slide Presentasi</li> </ul> | 1, 2, a, b, c                       | Diskusi di kelas mengenai jenis dan karakter saus dasar masing masing | 1 %                       |
|           |                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                | <b>Non-test task:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Bentuk kelompok, dan diskusi Prinsip dasar saus dasar</li> <li>Diskusi tentang cara pembuatan saus dasar</li> </ul>                     |                                                                                                        |                                                                                                                                     |                                                                    |                                     |                                                                       |                           |
|           |                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                      | <b>Metode:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Kuliah</li> <li>Diskusi TM 4x (4x170)</li> </ul> | <b>Metode:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Belajar mandiri</li> <li>E-Learning</li> <li>Diskusi melalui forum</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Slide Presentasi</li> </ul> | 1, 2, b, c, d                       |                                                                       | 5 %                       |
| 6         | Mampu memahami dan menjelaskan tentang Prinsip dasar pembuatan western dressing sauce | Menjelaskan menjelaskan tentang prinsip dasar pembuatan western dressing sauce                                                                                                                                                 | <b>Criteria:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ketepatan dalam Mengaplikasikan standard hygiene sanitasi dalam proses memasak</li> </ul>                                                    | <b>Metode:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Kuliah</li> <li>Diskusi TM 4x (4x170)</li> </ul> | <b>Metode:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Belajar mandiri</li> <li>E-Learning</li> <li>Diskusi melalui forum</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Slide Presentasi</li> </ul> | 1, 2, b, c, d                       |                                                                       | 5 %                       |
|           |                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                | <b>Non-test task:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Diskusi tentang hygiene sanitasi</li> </ul>                                                                                             |                                                                                                        |                                                                                                                                     |                                                                    |                                     |                                                                       |                           |
| 7         | Mampu memahami dan menjelaskan tentang kitchen utensils                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>Menjelaskan serta memahami Menjelaskan kitchen utensils</li> </ul>                                                                                                                      | <b>Criteria:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ketepatan dalam Menjelaskan kitchen utensils</li> </ul>                                                                                      | <b>Metode:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Kuliah</li> <li>Diskusi TM 1x (1x170)</li> </ul> | <b>Metode:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Belajar mandiri</li> <li>E-Learning</li> <li>Diskusi melalui forum</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Slide Presentasi</li> </ul> | 1, 2, a, b, c                       |                                                                       | 1 %                       |
|           |                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                | <b>Non-test task:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Bentuk kelompok, dan diskusi Prinsip dasar Baking Product</li> <li>Diskusi tentang praktek</li> </ul>                                   |                                                                                                        |                                                                                                                                     |                                                                    |                                     |                                                                       |                           |
|           |                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                        |                                                                                                                                     |                                                                    |                                     |                                                                       |                           |

| Pertemuan                   | Sub-CPMK                                              | Penilaian                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                    | Bentuk /Metode Pembelajaran;<br>Penugasan;<br>[Estimasi Waktu] |                                                              | Type of Learning<br>Objective Materials<br>(LOM) | Materi<br>Pembelajaran<br>[Pustaka] | Tugas                                                                | Bobot<br>Penilaian<br>(%) |
|-----------------------------|-------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|-------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|---------------------------|
| -1                          | -2                                                    | Indicators                                                                                                                                                                                                                       | Criteria                                                                                                                                           | Synchronous                                                    | Asynchronous                                                 | -7                                               | -8                                  | -9                                                                   | -10                       |
|                             |                                                       | -3                                                                                                                                                                                                                               | -4                                                                                                                                                 | -5                                                             | -6                                                           |                                                  |                                     |                                                                      |                           |
|                             |                                                       |                                                                                                                                                                                                                                  | pembuatan produk asian<br>pastry                                                                                                                   |                                                                |                                                              |                                                  |                                     |                                                                      |                           |
| Ujian Tengah Semester (30%) |                                                       |                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                    |                                                                |                                                              |                                                  |                                     |                                                                      |                           |
| 8                           | Mampu memahami<br>utensils material                   | Menjelaskan cara<br>penanganan utensils<br>material                                                                                                                                                                              | Criteria:                                                                                                                                          | Metode:                                                        |                                                              | • Slide Presentasi                               | 1, 2, b, c, d                       |                                                                      | 5 %                       |
|                             |                                                       |                                                                                                                                                                                                                                  | Ketepatan dalam<br>Mengaplikasikan utensils<br>material operasional di<br>dapur                                                                    | • Kuliah<br>• Diskusi<br>TM 4x (4x170)                         | • Belajar mandiri<br>• E-Learning<br>• Diskusi melalui forum |                                                  |                                     |                                                                      |                           |
|                             |                                                       |                                                                                                                                                                                                                                  | Non-test task:                                                                                                                                     |                                                                |                                                              |                                                  |                                     |                                                                      |                           |
|                             |                                                       |                                                                                                                                                                                                                                  | • Diskusi tentang penggunaan<br>utensils material                                                                                                  |                                                                |                                                              |                                                  |                                     |                                                                      |                           |
|                             |                                                       |                                                                                                                                                                                                                                  | • Bentuk kelompok dan<br>menganalisa cara kerja alat<br>equipment                                                                                  |                                                                |                                                              |                                                  |                                     |                                                                      |                           |
| 9                           | Mampu memahami dan<br>menjelaskan hygiene<br>sanitasi | • Menjelaskan serta<br>hygiene sanitasi                                                                                                                                                                                          | Criteria:                                                                                                                                          | Metode:                                                        |                                                              | • Slide<br>Presentasi                            | 1, 2, a, b, c                       | Merangkum dan<br>mencatat proses<br>perjalanan bahan<br>baku masakan | 1 %                       |
|                             |                                                       |                                                                                                                                                                                                                                  | • Ketepatan dalam<br>Menjelaskan hygiene<br>sanitasi                                                                                               | • Kuliah<br>• Diskusi<br>TM 1x (1x170)                         | • Belajar mandiri<br>• E-Learning<br>Diskusi melalui forum   |                                                  |                                     |                                                                      |                           |
|                             |                                                       |                                                                                                                                                                                                                                  | Non-test task:                                                                                                                                     |                                                                |                                                              |                                                  |                                     |                                                                      |                           |
|                             |                                                       |                                                                                                                                                                                                                                  | • Bentuk kelompok, dan<br>diskusi proses hygiene<br>sanitasi                                                                                       |                                                                |                                                              |                                                  |                                     |                                                                      |                           |
|                             |                                                       |                                                                                                                                                                                                                                  | • Diskusi tentang praktek<br>penerimaan bahan baku<br>sampai pengolahannya di<br>dapur                                                             |                                                                |                                                              |                                                  |                                     |                                                                      |                           |
| 10                          | Mampu memahami dan<br>menjelaskan produk<br>pasta     | Menjelaskan bahan baku<br>produk dan metode<br>pembuatan jenis jenis<br>pasta seperti spaghetti,<br>fettucine, linguine,<br>farfalle serta<br>mempraktekan dalam<br>bentuk produk pasta yang<br>sesuai dengan standard<br>recipe | Criteria:                                                                                                                                          | Metode:                                                        |                                                              | • Slide Presentasi<br>Video                      | 1, 2, b, c, d                       |                                                                      | 5 %                       |
|                             |                                                       |                                                                                                                                                                                                                                  | Ketepatan dalam<br>Mengaplikasikan standard<br>recipe dalam bentuk pasta<br>beserta saus nya dan<br>mempertimbangkan<br>beberapa kriteria tertentu | • Product<br>Demonstration<br>TM 4x (4x170)                    | • Belajar mandiri<br>• E-Learning<br>Diskusi melalui forum   |                                                  |                                     |                                                                      |                           |
|                             |                                                       |                                                                                                                                                                                                                                  | Non-test task:                                                                                                                                     |                                                                |                                                              |                                                  |                                     |                                                                      |                           |
|                             |                                                       |                                                                                                                                                                                                                                  | • Diskusi tentang hasil pasta<br>dan saus yang dihasilkan                                                                                          |                                                                |                                                              |                                                  |                                     |                                                                      |                           |
|                             |                                                       |                                                                                                                                                                                                                                  | • Bentuk kelompok dan                                                                                                                              |                                                                |                                                              |                                                  |                                     |                                                                      |                           |

| Pertemuan | Sub-CPMK                                                                              | Penilaian                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Bentuk /Metode Pembelajaran;<br>Penugasan;<br>[Estimasi Waktu]                                                  |                                                                                                                                     | Type of Learning<br>Objective Materials<br>(LOM)                                                          | Materi<br>Pembelajaran<br>[Pustaka] | Tugas                                                                                         | Bobot<br>Penilaian<br>(%) |
|-----------|---------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|
| -1        | -2                                                                                    | Indicators                                                                   | Criteria                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Synchronous                                                                                                     | Asynchronous                                                                                                                        | -7                                                                                                        | -8                                  | -9                                                                                            | -10                       |
|           |                                                                                       | -3                                                                           | -4                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | -5                                                                                                              | -6                                                                                                                                  |                                                                                                           |                                     |                                                                                               |                           |
| 11        | Mampu memahami dan menjelaskan tentang jenis bahan makanan dari unggas /Poultry       | • Menjelaskan serta memahami <i>jenis unggas</i>                             | <b>Criteria:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ketepatan dalam Menjelaskan dan memahami mengelola jenis unggas</li> <li>Ketepatan dalam pemahaman jenis unggas</li> </ul> <b>Non-test task:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Bentuk kelompok, dan diskusi tentang macam macam unggas</li> <li>Diskusi tentang jenis unggas</li> </ul>                                                 | <b>Metode:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Kuliah</li> <li>Diskusi</li> <li>TM 1x (1x170)</li> </ul> | <b>Metode:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Belajar mandiri</li> <li>E-Learning</li> <li>Diskusi melalui forum</li> </ul> | • Demonstrasi langsung pembuatan green curry, red curry, tandori, dhall curry, prose memasak basmati rice | 1, 2, a, b, c,d                     | Tugas kelompok: Presentasi Praktek Produk indian curry dan thai curry                         | 1 %                       |
| 12        | Mampu memahami dan menjelaskan tentang jenis bahan makanan dari daging /Meat and game | • Menjelaskan serta memahami bahana makanan dari jenis daging /meat and game | <b>Criteria:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ketepatan dalam Menjelaskan dan memahami mengelola jenis unggas</li> <li>Ketepatan dalam pemahaman penyimpanan jenis unggas</li> </ul> <b>Non-test task:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Diskusi tentang hasil produk masakan jepang yang dihasilkan</li> <li>Bentuk kelompok dan menganalisa produk daging /Meat and game</li> </ul> | <b>Metode:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Product Demonstration</li> <li>TM 4x (4x170)</li> </ul>   | <b>Metode:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Belajar mandiri</li> <li>E-Learning</li> <li>Diskusi melalui forum</li> </ul> | Demonstrasi produk masakan jepang secara langsung                                                         | 1, 2, a, b, c, d                    |                                                                                               | 5 %                       |
| 13        | Mampu memahami dan menjelaskan herb and spices                                        | Menjelaskan serta memahami bahan herb and spices                             | <b>Criteria:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ketepatan dalam Menjelaskan dan memahami daily product Ketepatan dalam pemahaman dan penyimpanan herb</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                 | <b>Metode:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Kuliah</li> <li>Diskusi</li> <li>TM 1x (1x170)</li> </ul> | <b>Metode:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Belajar mandiri</li> <li>E-Learning</li> <li>Diskusi melalui forum</li> </ul> | • Slide Presentasi<br>• Video                                                                             | 1, 2, a, b, c, d                    | Tugas kelompok: Presentasi Praktek nama nama masakan timur tengah beserta konsep pemasakannya | 1 %                       |

[illegible]

### Rubrik Penilaian

| Bentuk Evaluasi | Capaian Pembelajaran (%) | Instrumen Penilaian                                                    | Tagihan (Bukti)                                       | Bobot Penilaian (%) |
|-----------------|--------------------------|------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|---------------------|
| Pertemuan 1     | 5%                       | Kegiatan Pembelajaran Kelas kontrak perkuliahan dan RPS                | RPS & Kontrak Perkuliahan, PPT                        | 5%                  |
| Pertemuan 2     | 5%                       | Aktifitas Pembelajaran Kelas mengenai area dapur                       | Excel , PowerPoint Presentasi (PPT)                   | 5%                  |
| Pertemuan 3     | 5%                       | Aktifitas Pembelajaran Kelas teori basic cutting methode               | Excel , PowerPoint Presentasi (PPT)                   | 5%                  |
| Pertemuan 4     | 5%                       | Kegiatan Pembelajaran teori cooking methode /teknik memasak            | Excel , PowerPoint Presentasi (PPT)                   | 5%                  |
| Pertemuan 5     | 5%                       | Kegiatan Pembelajaran teori basic sauce                                | Excel , PowerPoint Presentasi (PPT)                   | 5%                  |
| Pertemuan 6     | 10%                      | Kegiatan Pembelajaran Kelas western and dressing sauce                 | Absensi, Form Observasi Dokumentasi Produk            | 10%                 |
| Pertemuan 7     | 5%                       | Kegiatan Pembelajaran Kelas teori kitchen utensils                     | Excel , PowerPoint Presentasi (PPT)                   | 5%                  |
| Pertemuan 8     | 15%                      | Mid Test                                                               | Mid Test Paper                                        | 15%                 |
| Pertemuan 9     | 5%                       | Kegiatan Pembelajaran Kelas teori hygiene sanitasi                     | Absensi, Form Observasi Praktikum, Dokumentasi Produk | 5%                  |
| Pertemuan 10    | 5%                       | Kegiatan Pembelajaran Kelas mengenai produk pasta dan Rubrik Penilaian | Excel , PowerPoint Presentasi (PPT)                   | 5%                  |
| Pertemuan 11    | 5%                       | Aktifitas Pembelajaran kelas unggas /poultry                           | Absensi, Form Observasi Praktikum, Dokumentasi Produk | 5%                  |
| Pertemuan 12    | 5%                       | Kegiatan Pembelajaran Kelas mengenai daging, meat and game             | Excel , PowerPoint Presentasi (PPT)                   | 5%                  |
| Pertemuan 13    | 5%                       | Aktifitas Pembelajaran Kelas mengenai herb spices                      | Absensi, Form Observasi Praktikum, Dokumentasi Produk | 5%                  |
| Pertemuan 14    | 5%                       | Aktifitas Pembelajaran Kelas mengenai perishable dan dairy product     | Excel , PowerPoint Presentasi (PPT)                   | 5%                  |
| Pertemuan 15    | 15%                      | Essay                                                                  | Final test paper                                      | 15%                 |
| Total           |                          |                                                                        |                                                       | 100%                |

### Rubrik Penilaian Ujian Tengah Semester:

| Kriteria / No Soal | Capaian Pembelajaran (%) | Baik Sekali                         | Cukup                   | Kurang                         |
|--------------------|--------------------------|-------------------------------------|-------------------------|--------------------------------|
| Soal 1             | 25%                      | Menjawab sebagian besar (75 %) dari | Menjawab setengah (50%) | Menjawab kurang dari 25 % dari |

|        |     |                                                                        |                                                                 |                                                                   |
|--------|-----|------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|
|        |     | pengertian cooking dan teknik dasar memasak                            | dari pengertian cooking dan teknik dasar memasak                | pengertian cooking dan teknik dasar memasak                       |
| Soal 2 | 25% | Menjawab sebagian besar (75 %) dari teknik dasar memotong              | Menjawab setengah (50%) dari teknik dasar memotong              | Menjawab kurang dari 25 % dari teknik dasar memotong              |
| Soal 3 | 25% | Menjawab sebagian besar (75 %) dari metode saus dasar panas dan dingin | Menjawab setengah (50%) dari metode saus dasar panas dan dingin | Menjawab kurang dari 25 % dari metode saus dasar panas dan dingin |
| Soal 4 | 25% | Menjawab sebagian besar (75 %) dari metode dry heat dan moist heat     | Menjawab setengah (50%) dari metode dry heat dan moist heat     | Menjawab kurang dari 25 % dari metode dry heat dan moist heat     |

#### Rubrik Penilaian Ujian Akhir Semester:

| Kriteria / No Soal  | Capaian Pembelajaran (%) | Baik Sekali                                                                                          | Cukup                                                                                                                                                         | Kurang                                                                           |
|---------------------|--------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|
| Topik               | 10%                      | Topik berdasarkan relevansi terbaru yang sedang terjadi di belahan dunia                             | Topik berdasarkan relevansi terbaru yang diungkapkan untuk mendukung pembaharuan makanan pembuka dan makanan utama tetapi tidak didukung fenomena di lapangan | Topik berdasarkan fenomena yang tidak relevan                                    |
| Ide & Gagasan       | 20%                      | Ide & Gagasan berdasarkan konsep terkini yang diungkapkan untuk mendukung pembaharuan produk kuliner | Ide & Gagasan berdasarkan konsep terkini yang diungkapkan untuk mendukung pembaharuan produk kuliner tetapi tidak didukung fenomena di lapangan               | Ide & Gagasan berdasarkan konsep terkini berdasarkan fenomena yang tidak relevan |
| Akurasi Resep       | 50%                      | Keakuratan standar resep memuat kecukupan dan formulasi yang sangat jelas                            | Keakuratan standar resep memuat kecukupan dan formulasi yang jelas                                                                                            | Keakuratan standar resep memuat kecukupan dan formulasi yang tidak jelas         |
| Format Working Plan | 20%                      | Sangat Lengkap memuat informasi pedoman working plan                                                 | Lengkap memuat informasi pedoman working plan                                                                                                                 | Tidak Lengkap memuat informasi pedoman working plan                              |

#### Rubrik Penilaian Ujian Praktikum:

| Kriteria / No Soal | Capaian Pembelajaran (%) | Baik Sekali | Cukup | Kurang |
|--------------------|--------------------------|-------------|-------|--------|
|--------------------|--------------------------|-------------|-------|--------|

|                                               |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-----------------------------------------------|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                               |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Mise en place                                 | 15% | Planned arrangement of materials for trouble-free working and service. Correct utilization of working time to ensure punctual completion. Clean, proper working methods during will also be lecture as well as conditions after leaving the kitchen                                                                                    | Sufficiently planned material arrangement for trouble-free work and service. Adequate utilization of working time to ensure timely completion. The way of working is quite clean and good during lectures as well as conditions after leaving the kitchen                                                                                                | Unplanned arrangement of materials for trouble-free work and service. Utilization of odd work hours. completion not on time. The way of working is quite dirty during lectures and the conditions after leaving the kitchen                                                                                                                    |
| Corrects Professional Preparation and Hygiene | 20% | Correct basic preparation of food, corresponding to today's modern culinary art. Preparation should be practical, acceptable methods that exclude unnecessary ingredients. Appropriate cooking techniques must be applied for all ingredients, including starches and vegetables. Working skill and kitchen organization               | The basics of food preparation are quite precise, quite in line with today's modern culinary arts. Preparation is quite practical, Quite an acceptable method that excludes unnecessary ingredients. Sufficiently precise cooking techniques must be applied to all ingredients, including starches and vegetables. Kitchen work and organization skills | The basics of food preparation are incorrect, not in accordance with today's modern culinary arts. Preparation is quite difficult, less acceptable methods that exclude unnecessary ingredients. Less precise cooking techniques should be applied to all ingredients, including starches and vegetables. Kitchen work and organization skills |
| Hygiene and Food Waste                        | 10% | Keep Clean<br>Separate Raw and Cooked<br>Cook Correctly<br>Keep Food at a safe temperature<br>Selection of safe raw materials<br>Personal Appearance<br>Personal Hygiene                                                                                                                                                               | Maintain Cleanliness<br>Separate Raw and Cooked Food. Store Food appropriately at a safe temperature. Selection of fairly safe raw materials. Personal appearance is quite good. Personal hygiene is quite neat                                                                                                                                          | Lack of maintaining cleanliness. Do not separate raw and cooked food. Store food inappropriately at a safe temperature. Selection of unsafe raw materials. Poor personal appearance. Personal hygiene is quite messy                                                                                                                           |
| Service                                       | 5 % | The punctual delivery of each entry at the appointed time is a matter of urgent necessity. The kitchen jury will determine if the fault of the service if any is the kitchen or service team and recommend any point reductions. The full points will be awarded if service flow smoothly and dishes come out on time from the kitchen | Fairly timely delivery of each entry at the specified time. the service is quite smooth and the dishes come out quite on time from the kitchen                                                                                                                                                                                                           | Non-timely delivery of each entry at the specified time. service is not smooth and the dishes do not come out of the kitchen on time                                                                                                                                                                                                           |
|                                               |     | The typical taste of the food should be preserved. The dish must have appropriate                                                                                                                                                                                                                                                      | The distinctive taste of this food can be maintained. Dishes                                                                                                                                                                                                                                                                                             | The distinctive taste of this food cannot be maintained. The                                                                                                                                                                                                                                                                                   |

|                 |     |                                                                                                             |                                                                                                                              |                                                                                                                                 |
|-----------------|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Taste & Texture | 50% | taste,seasoning, quality, and flavour,<br>the dish should confirm to today's standard of nutritional values | must have sufficient taste, seasoning, quality and taste, the dish is in accordance with current nutritional value standards | dish lacks taste, seasoning, quality, and the taste is not adequate, the dish does not meet current nutritional value standards |
|-----------------|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|