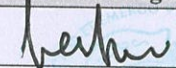


	POLITEKNIK PARIWISATA BATAM	Kode/No : CUM2403.1
	RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER	Tanggal : 01 Agustus
	PROGRAM SARJANA TERAPAN	Revisi : II
	MANAJEMEN KULINER	Halaman : 01

Nama Mata Kuliah	: Pengetahuan Makanan Dan Minuman	Kode Mata Kuliah	: 3CPMM1
Semester	: 3 (Tiga)	Rumpun Mata Kuliah	: Wajib Program Studi
Bobot (sks)	: 2	Koordinator Bidang Ilmu	: Rosie Oktavia PR, MM.Par
Dosen Pengampu	: Lestari Hutagaol	Koordinator Mata Kuliah	: Rosie Oktavia PR, MM.Par

Proses	Penanggung jawab			Tanggal
	Nama	Jabatan	Tanda Tangan	
1. Perumusan	Lestari Hutagaol	Dosen		
2. Pemeriksaan	Rosie Oktavia PR, MM. Par	Ketua Program Studi		
3. Persetujuan	Dr. Agung Edy Wibowo, SE., M.Si	Wakil Direktur I		
4. Penetapan	Siska Amelia Maldin, M.Pd	PJS Direktur		
5. Pengendalian	Wahyudi Ilham, MM.Par	SPMI		

Capaian Pembelajaran	CPL-PRODI (%) yang Dibeberatkan pada MK
	1. CPL 1. Kemampuan Mengelola Operasional Restoran dan Layanan Makanan Lulusan mampu merencanakan, mengorganisir, dan mengelola operasional restoran serta dapur secara efektif dan efisien, termasuk pengelolaan sumber daya manusia, inventaris, dan kebijakan operasional, dengan memastikan mutu dan keamanan pangan. 2. CPL 4. Kemampuan Menerapkan Prinsip Keberlanjutan dalam Industri Kuliner Lulusan mampu mempraktikkan inovasi dan keberlanjutan dalam pengelolaan makanan, layanan kuliner, dan bisnis restoran dengan memperhatikan kepedulian terhadap lingkungan dan tanggung jawab sosial.
	Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)
	1. CPMK 1: Peserta didik mampu memahami karakteristik pelayanan makanan dan minuman serta aplikasinya dalam inovasi jasa kuliner 2. CPMK 2: Peserta didik mampu mengevaluasi kualitas pelayanan makanan dan minuman untuk memenuhi kebutuhan pelanggan
	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)
	1. SUB CPMK 1 Menjelaskan ruang lingkup mata kuliah, kontrak perkuliahan, dan peran Departemen F&B dalam industri perhotelan. 2. SUB CPMK 2 Menganalisis fungsi dan peran Departemen F&B dalam berbagai jenis Hotel 3. SUB CPMK 3 Mengidentifikasi berbagai peralatan yang digunakan dalam restoran. 4. SUB CPMK 4 Mengidentifikasi berbagai peralatan yang digunakan dalam bar 5. SUB CPMK 5 Mendemonstrasikan etika makan (table manner) dalam layanan restoran. 6. SUB CPMK 6 Menganalisis berbagai jenis pelayanan dalam industri makanan dan minuman 7. SUB CPMK 7 Mempresentasikan topik terkait F&B sesuai dengan kajian akademik dan praktik industri. 8. SUB CPMK 8 Mengevaluasi pemahaman mahasiswa melalui ujian tengah semester. 9. SUB CPMK 9 Menjelaskan struktur organisasi dalam F&B service dan peran masing-masing bagian.

	10. SUB CPMK 10 Menjelaskan dasar-dasar pengetahuan tentang bar dan operasionalnya. 11. SUB CPMK 11 Mengklasifikasikan berbagai jenis minuman non-alkohol berdasarkan bahan dan metode penyajian. 12. SUB CPMK 12 Mengklasifikasikan berbagai jenis minuman beralkohol berdasarkan bahan, proses produksi, dan karakteristiknya. 13. SUB CPMK 13 Menganalisis karakteristik wine, termasuk jenis, daerah asal, dan teknik penyajian. 14. SUB CPMK 14 Mendemonstrasikan teknik pembuatan mocktail dengan metode yang sesuai. 15. SUB CPMK 15 Mendemonstrasikan teknik pembuatan cocktail dengan metode yang sesuai. 16. SUB CPMK 16 Mengevaluasi pemahaman mahasiswa melalui ujian akhir semester.																																																																																																																																																																																																											
	<table><tr><th colspan="16">Korelasi CPMK terhadap Sub-CPMK</th></tr><tr><th></th><th>Sub-CPMK 1</th><th>Sub-CPMK 2</th><th>Sub-CPMK 3</th><th>Sub-CPMK 4</th><th>Sub-CPMK 5</th><th>Sub-CPMK 6</th><th>Sub-CPMK 7</th><th>Sub-CPMK 8</th><th>Sub-CPMK 9</th><th>Sub-CPMK 10</th><th>Sub-CPMK 11</th><th>Sub-CPMK 12</th><th>Sub-CPMK 13</th><th>Sub-CPMK 14</th><th>Sub-CPMK 15</th><th>Sub-CPMK 16</th></tr><tr><td>CPM K1</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>CPM K2</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>CPM K3</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>CPM K4</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>CPM K5</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>CPM K6</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>CPM K7</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>CPM K8</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>CPM K9</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>CPM K10</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	Korelasi CPMK terhadap Sub-CPMK																	Sub-CPMK 1	Sub-CPMK 2	Sub-CPMK 3	Sub-CPMK 4	Sub-CPMK 5	Sub-CPMK 6	Sub-CPMK 7	Sub-CPMK 8	Sub-CPMK 9	Sub-CPMK 10	Sub-CPMK 11	Sub-CPMK 12	Sub-CPMK 13	Sub-CPMK 14	Sub-CPMK 15	Sub-CPMK 16	CPM K1																	CPM K2																	CPM K3																	CPM K4																	CPM K5																	CPM K6																	CPM K7																	CPM K8																	CPM K9																	CPM K10																
Korelasi CPMK terhadap Sub-CPMK																																																																																																																																																																																																												
	Sub-CPMK 1	Sub-CPMK 2	Sub-CPMK 3	Sub-CPMK 4	Sub-CPMK 5	Sub-CPMK 6	Sub-CPMK 7	Sub-CPMK 8	Sub-CPMK 9	Sub-CPMK 10	Sub-CPMK 11	Sub-CPMK 12	Sub-CPMK 13	Sub-CPMK 14	Sub-CPMK 15	Sub-CPMK 16																																																																																																																																																																																												
CPM K1																																																																																																																																																																																																												
CPM K2																																																																																																																																																																																																												
CPM K3																																																																																																																																																																																																												
CPM K4																																																																																																																																																																																																												
CPM K5																																																																																																																																																																																																												
CPM K6																																																																																																																																																																																																												
CPM K7																																																																																																																																																																																																												
CPM K8																																																																																																																																																																																																												
CPM K9																																																																																																																																																																																																												
CPM K10																																																																																																																																																																																																												
Diskripsi Singkat MataKuliah	Mata kuliah Pengetahuan Makanan dan Minuman memberikan wawasan tentang prinsip dan teknik penyajian makanan serta minuman secara profesional, yang sangat relevan bagi mahasiswa program studi Manajemen Kuliner. Dalam mata kuliah ini, mahasiswa akan mempelajari jenis-jenis makanan dan minuman, metode tata hidang sesuai standar industri, etika pelayanan, dan cara menciptakan pengalaman bersantap yang berkesan bagi pelanggan. Selain itu, mahasiswa juga diajarkan bagaimana mengelola operasional tata hidang, mulai dari perencanaan menu hingga koordinasi dengan dapur dan tim pelayanan. Sinergi antara pengetahuan tata hidang dan manajemen kuliner memungkinkan mahasiswa untuk mengelola layanan makanan dan minuman dengan profesionalisme tinggi, sehingga dapat meningkatkan kepuasan pelanggan dan daya saing bisnis kuliner.																																																																																																																																																																																																											
Bahan Kajian MataPelajaran	1. Mengelola operasional layanan makanan (I.55HDR00.057.2)																																																																																																																																																																																																											
References	<table><tr><th>Utama:</th><th>Pendukung:</th></tr><tr><td></td><td>a.</td></tr></table>	Utama:	Pendukung:		a.																																																																																																																																																																																																							
Utama:	Pendukung:																																																																																																																																																																																																											
	a.																																																																																																																																																																																																											
Media Pembelajaran	<table><tr><th>Software:</th><th>Hardware:</th></tr><tr><td> 1. MS. Word 2. MS. Powerpoint 3. Youtube 4. Pinterest 5. Canva </td><td> • Laptop • Proyektor • Bluetooth Speaker </td></tr></table>	Software:	Hardware:	1. MS. Word 2. MS. Powerpoint 3. Youtube 4. Pinterest 5. Canva	• Laptop • Proyektor • Bluetooth Speaker																																																																																																																																																																																																							
Software:	Hardware:																																																																																																																																																																																																											
1. MS. Word 2. MS. Powerpoint 3. Youtube 4. Pinterest 5. Canva	• Laptop • Proyektor • Bluetooth Speaker																																																																																																																																																																																																											

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	RPS dan Kontrak Perkuliahan. Mampu Memahami peran Departemen F&B dalam industri perhotelan.	Menjelaskan peran Departemen F&B dalam industri perhotelan.	Criteria: • Ketepatan dalam Menjelaskan peran Departemen F&B dalam industri perhotelan. Non-test task: • Diskusi tentang peran Departemen F&B dalam industri perhotelan.	Metode: • Kuliah 30 menit • Tanya jawab 60 menit TM 1x (1x170)	Metode: • Belajar mandiri mencari referensi menu kuliner Indonesia 80 menit	Teks: • Slide Presentasi			2%
			Criteria: • Ketepatan dalam Menganalisis fungsi dan peran Departemen F&B dalam berbagai jenis hotel. Non-test task: • Diskusi tentang fungsi dan peran Departemen F&B dalam berbagai jenis hotel.	Metode: • Kuliah 30 menit • Diskusi 60 menit TM 1x (1x170)	Metode: • Belajar mandiri mengamati video yang telah ditampilkan, dan mencari referensi dari beberapa kota lainnya di Indonesia 80 menit				
			Criteria: • Ketepatan dalam Mengidentifikasi berbagai peralatan yang digunakan dalam restoran. Non-test task: • Diskusi tentang berbagai peralatan yang digunakan dalam restoran.	Metode: • Kuliah 30 menit • Diskusi kelompok 60 menit TM 1x (1x170)	Metode: • Belajar mandiri mencari apa macam menu hidangan nasi dan mi di berbagai daerah di Indonesia 40 menit • Diskusi 40 menit				
2	Mampu Menganalisis fungsi dan peran Departemen F&B dalam berbagai jenis hotel.	Menjelaskan fungsi dan peran Departemen F&B dalam berbagai jenis hotel.	Criteria: • Ketepatan dalam Mengidentifikasi berbagai peralatan yang digunakan dalam restoran. Non-test task: • Diskusi tentang berbagai peralatan yang digunakan dalam restoran.	Metode: • Kuliah 30 menit • Diskusi 60 menit TM 1x (1x170)	Metode: • Belajar mandiri mencari referensi menu kari di Indonesia 80 menit	Praktek: • Slide Presentasi			2%
3	Mampu Mengidentifikasi berbagai peralatan yang digunakan dalam restoran.	Menjelaskan berbagai peralatan yang digunakan dalam restoran.	Criteria: • Ketepatan dalam Mengidentifikasi berbagai peralatan yang digunakan dalam restoran. Non-test task: • Diskusi tentang berbagai peralatan yang digunakan dalam restoran.	Metode: • Kuliah 30 menit • Diskusi 60 menit TM 1x (1x170)	Metode: • Belajar mandiri mencari referensi menu kari di Indonesia 80 menit	Slide Presentasi			2%
4	Mampu Mengidentifikasi berbagai peralatan yang digunakan dalam bar.	Menjelaskan berbagai peralatan yang digunakan dalam bar.	Criteria: • Ketepatan dalam Mengidentifikasi berbagai peralatan yang digunakan dalam bar. Non-test task: • Diskusi tentang berbagai peralatan yang digunakan dalam bar.	Metode: • Kuliah 30 menit • Diskusi 60 menit TM 1x (1x170)	Metode: • Belajar mandiri mencari referensi menu kari di Indonesia 80 menit	Slide presentasi			2%

Pertemuan	Sub-CPMK	Penilaian		Bentuk/ Metode Pembelajaran: Pengasan: [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
5	Mampu Mendemonstrasikan etika makan (table manner) dalam layanan restoran.	Mendemonstrasikan etika makan (table manner) dalam layanan restoran.	Criteria: - Ketepatan dalam Mendemonstrasikan etika makan (table manner) dalam layanan restoran. Non-test task: - Diskusi mengenai etika makan (table manner) dalam layanan restoran.	Metode: - Kuliah 30 menit - Quiz (dengan tema judul pembelajaran) 60 menit - TM 1x (1x170)	Metode: Belajar mandiri mencari referensi makanan panggang yang ada di Indonesia. 80 menit.	Slide Presentasi			22%
6	Mampu Menganalisis berbagai jenis pelayanan dalam industri makanan dan minuman.	Menganalisis berbagai jenis pelayanan dalam industri makanan dan minuman..	Criteria: - Ketepatan dalam Menganalisis berbagai jenis pelayanan dalam industri makanan dan minuman. Non-test task: - Diskusi tentang berbagai jenis pelayanan dalam industri makanan dan minuman.	Metode: - Kuliah 30 menit - Diskusi 60 menit - TM 1x (1x170)	Metode: Belajar mandiri Mencari referensi mengenai pengetahuan kaldu, soto, dan sup.	Slide presentasi			2 %
7	Mampu Mempresentasikan topik terkait F&B sesuai dengan kajian akademik dan praktik industri.	Mempresentasikan topik terkait F&B sesuai dengan kajian akademik dan praktik industri.	Criteria: - Ketepatan dalam Mempresentasikan topik terkait F&B sesuai dengan kajian akademik dan praktik industri. Non-test task: - Diskusi tentang topik terkait F&B sesuai dengan kajian akademik dan praktik industri.	Metode: - Kuliah 30 menit - Diskusi 60 menit - TM 1x (1x170)	Metode: Belajar mandiri	Slide Presentasi			3 %
Ujian Tengah Semester (30%)									
8	Mampu Mengevaluasi pemahaman mahasiswa melalui ujian tengah semester.		Criteria: Non-test task:	Metode:	Metode:	Slide Presentasi			

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
9	Mampu Menjelaskan struktur organisasi dalam F&B service dan peran masing-masing bagian.	Menjelaskan struktur organisasi dalam F&B service dan peran masing-masing bagian.	Criteria: - Ketepatan dalam Menjelaskan struktur organisasi dalam F&B service dan peran masing-masing bagian. - Diskusi tentang struktur organisasi dalam F&B service dan peran masing-masing bagian. Non-test task: - Diskusi tentang struktur organisasi dalam F&B service dan peran masing-masing bagian.	Metode: - Kuliah 30 menit - Diskusi 60 menit - TM 1x (1x170)	Metode: Belajar mandiri membaca artikel mengenai dessert yang ada di wilayah Indonesia. 80 menit	Slide Presentasi			2 %
10	Mampu Menjelaskan dasar-dasar pengetahuan tentang bar dan operasionalnya.	Menjelaskan dasar-dasar pengetahuan tentang bar dan operasionalnya.	Criteria: - Ketepatan dalam Menjelaskan dasar-dasar pengetahuan tentang bar dan operasionalnya. Non-test task: - Diskusi tentang dasar-dasar pengetahuan tentang bar dan operasionalnya.	Metode: - Kuliah 30 menit - Diskusi 60 menit - TM 1x (1x170)	Metode: Belajar mandiri	Slide Presentasi			2 %
11	Mampu Mengklasifikasi berbagai jenis minuman non-alkohol berdasarkan bahan dan metode penyajian	Mengklasifikasi berbagai jenis minuman non-alkohol berdasarkan bahan dan metode penyajian.	Criteria: - Ketepatan dalam Mengklasifikasi berbagai jenis minuman non-alkohol berdasarkan bahan dan metode penyajian Non-test task: - Diskusi tentang berbagai jenis minuman non-alkohol berdasarkan bahan dan metode penyajian	Metode: - Kuliah 30 menit - Diskusi 60 menit - TM 1x (1x170)	Metode: Belajar mandiri Mencari referensi teknik memasak yang unik. 80 menit	Slide Presentasi			2 %
12	Mampu Mengklasifikasi berbagai jenis minuman beralkohol berdasarkan bahan, proses produksi, dan karakteristiknya.	Mengklasifikasi berbagai jenis minuman beralkohol berdasarkan bahan, proses produksi, dan karakteristiknya.	Criteria: Ketepatan dalam Mengklasifikasi berbagai jenis minuman beralkohol berdasarkan bahan, proses produksi, dan karakteristiknya.	Metode: - Kuliah 30 menit - Diskusi 60 menit - TM 1x (1x170)	Metode: Belajar mandiri Mencari referensi contoh dapur restoran Indonesia. 80 menit	Slide Presentasi			2 %

Pertemuan	Sub-CPMK	Penilaian		Bentuk /Metode Pembelajaran; Penggunaan: [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
			- Non-test task: - Diskusi tentang berbagai jenis minuman beralkohol berdasarkan bahan, proses produksi, dan karakteristiknya.						
			• Menganalisis karakteristik wine, termasuk jenis, daerah asal, dan teknik penyajian.						
			• Ketepatan dalam Menganalisis karakteristik wine, termasuk jenis, daerah asal, dan teknik penyajian.	• Kuliah 30 menit • Diskusi 60 menit - TM 1x (1x170)	• Belajar mandiri review pembelajaran materi sebelumnya. 80 menit	• Slide Presentasi			2 %
13	Mampu Menganalisis karakteristik wine, termasuk jenis, daerah asal, dan teknik penyajian.		- Non-test task: - Diskusi tentang karakteristik wine, termasuk jenis, daerah asal, dan teknik penyajian.						
			• Mendemonstrasikan teknik pembuatan mocktail dengan metode yang sesuai.	• Ketepatan dalam Mendemonstrasikan teknik pembuatan mocktail dengan metode yang sesuai.	• Belajar mandiri membaca artikel dan menonton video yang berkaitan tentang inovasi baru pad kuliner Indonesia	• Slide Presentasi			3 %
14	Mampu Mendemonstrasikan teknik pembuatan mocktail dengan metode yang sesuai.		• Ketepatan dalam Mendemonstrasikan teknik pembuatan mocktail dengan metode yang sesuai.	• Ketepatan dalam Mendemonstrasikan teknik pembuatan mocktail dengan metode yang sesuai.	• Ketepatan dalam Mendemonstrasikan teknik pembuatan mocktail dengan metode yang sesuai.				
			• Mendemonstrasikan teknik pembuatan cocktail dengan metode yang sesuai.	• Ketepatan dalam Mendemonstrasikan teknik pembuatan cocktail dengan metode yang sesuai.	• Ketepatan dalam Mendemonstrasikan teknik pembuatan cocktail dengan metode yang sesuai.				
15	Mampu Mendemonstrasikan teknik pembuatan cocktail dengan metode yang sesuai.		• Ketepatan dalam Mendemonstrasikan teknik pembuatan cocktail dengan metode yang sesuai.	• Ketepatan dalam Mendemonstrasikan teknik pembuatan cocktail dengan metode yang sesuai.	• Ketepatan dalam Mendemonstrasikan teknik pembuatan cocktail dengan metode yang sesuai.				
			• Ketepatan dalam Mendemonstrasikan teknik pembuatan cocktail dengan metode yang sesuai.	• Ketepatan dalam Mendemonstrasikan teknik pembuatan cocktail dengan metode yang sesuai.	• Ketepatan dalam Mendemonstrasikan teknik pembuatan cocktail dengan metode yang sesuai.				
16	Mampu Mengevaluasi pemahaman mahasiswa		• Ketepatan dalam Mendemonstrasikan teknik pembuatan cocktail dengan metode yang sesuai.	• Ketepatan dalam Mendemonstrasikan teknik pembuatan cocktail dengan metode yang sesuai.	• Ketepatan dalam Mendemonstrasikan teknik pembuatan cocktail dengan metode yang sesuai.				

Pertemuan	Sub-CPMK	Penilaian		Bentuk /Metode Pembelajaran; [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
	melaui ujian akhir semester.		.						3 %
Ujian Tengah Semester (30%)									
Ujian Akhir Semester (40%)									

Rubrik Penilaian

Bentuk Evaluasi	Capaian Pembelajaran (%)	Instrumen Penilaian	Tagihan (Bukti)	Bobot Penilaian (%)
Pertemuan 1	2%	Knowledge, attitude, dan absensi.	RPS, Kontrak Perkuliahan, PPT dan siacad	2%
Pertemuan 2	2%	Proses pembelajaran dikelas dan absensi (siacad)	RPS, Kontrak Perkuliahan, PPT dan siacad	2%
Pertemuan 3	2%	Knowledge, attitude, dan absensi.	RPS, Kontrak Perkuliahan, PPT dan siacad	2%
Pertemuan 4	2%	Proses pembelajaran dikelas dan absensi (siacad)	RPS, Kontrak Perkuliahan, PPT dan siacad	2%
Pertemuan 5	2%	Proses pembelajaran dikelas dan absensi (siacad).	RPS, Kontrak Perkuliahan, PPT dan siacad	2%
Pertemuan 6	2%	Knowledge, attitude, dan absensi.	RPS, Kontrak Perkuliahan, PPT dan siacad	2%
Pertemuan 7	3%	Proses pembelajaran dikelas dan absensi (siacad)	RPS, Kontrak Perkuliahan, PPT dan siacad	3%
Pertemuan 8	2%	Knowledge, attitude, dan absensi.	RPS, Kontrak Perkuliahan, PPT dan siacad	2%
Pertemuan 9	30%	Essay	Mid test paper	30%
Pertemuan 10	2%	Proses pembelajaran dikelas dan absensi (siacad)	Power point, siacad, rubik penilaian mahasiswa.	2%
Pertemuan 11	2%	Knowledge, attitude, dan absensi.	Power point, siacad, rubik penilaian mahasiswa.	2%
Pertemuan 12	2%	Aktifitas Pembelajaran Kelas	Power point, siacad, rubik penilaian mahasiswa.	2%
Pertemuan 13	2%	Laporan tugas	Power point, siacad, rubik penilaian mahasiswa.	2%
Pertemuan 14	2%	Proses pembelajaran dikelas dan absensi (siacad)	Power point, siacad, rubik penilaian mahasiswa.	2%
Pertemuan 15	3%	Knowledge, attitude, dan absensi.	Power point, siacad, rubik penilaian mahasiswa.	3%
Pertemuan 16	40%	Essay	Final test paper	40%
Total				100%

Rubrik Penilaian Ujian Tengah Semester:

Kriteria / No Soal	Capaian Pembelajaran (%)	Baik Sekali	Cukup	Kurang
Soal 1 Jelaskan pengertian pengetahuan kuliner indonesia dan apa yang kamu ketahui tentang filosofi kuliner indonesia?	20%	Menjawab 5 poin utama dari pengertian pengetahuan kuliner indonesia dan apa yang kamu ketahui tentang filosofi kuliner indonesia	Menjawab 3 poin utama dari pengertian pengetahuan kuliner indonesia dan apa yang kamu ketahui tentang filosofi kuliner indonesia	Menjawab 2 poin utama dari pengertian pengetahuan kuliner indonesia dan apa yang kamu ketahui tentang filosofi kuliner indonesia ad
Soal 2 Sebutkan 5 jenis menu kuliner khas indonesia dan jelaskan ciri khas bumbu atau teknik memasak yang digunakan dalam menu tersebut?	20%	Menjawab 5 poin dari 5 jenis menu kuliner khas indonesia dan jelaskan ciri khas bumbu atau teknik memasak yang digunakan dalam menu tersebut	Menjawab 5 poin utama dari 5 jenis menu kuliner khas indonesia dan jelaskan ciri khas bumbu atau teknik memasak yang digunakan dalam menu tersebut	Menjawab 2 poin utama dari 5 jenis menu kuliner khas indonesia dan jelaskan ciri khas bumbu atau teknik memasak yang digunakan dalam menu tersebut
Soal 3 Jelaskan mengapa kuliner indonesia sering disebut sebagai "warisan budaya tak benda"?	20%	Menjawab 10 poin dari menjawab mengapa kuliner indonesia sering disebut sebagai "warisan budaya tak benda"	Menjawab 5 poin utama dari menjawab mengapa kuliner indonesia sering disebut sebagai "warisan budaya tak benda"	Menjawab 2 poin utama dari menjawab mengapa kuliner indonesia sering disebut sebagai "warisan budaya tak benda"
Soal 4 Bayangkan Anda sedang diminta membuat inovasi sate modern tanpa menghilangkan nilai tradisionalnya. Apa ide Anda dan bagaimana konsep penyajiannya?	20%	Menjawab 5 poin Bayangkan Anda sedang diminta membuat inovasi sate modern tanpa menghilangkan nilai tradisionalnya. Apa ide Anda dan bagaimana konsep penyajiannya?	Menjawab 3 poin Bayangkan Anda sedang diminta membuat inovasi sate modern tanpa menghilangkan nilai tradisionalnya. Apa ide Anda dan bagaimana konsep penyajiannya?	Menjawab 2 poin Bayangkan Anda sedang diminta membuat inovasi sate modern tanpa menghilangkan nilai tradisionalnya. Apa ide Anda dan bagaimana konsep penyajiannya?
Soal 4 Jika Anda diminta membuat bumbu kari seafood untuk hidangan internasional, apa yang akan Anda tambahkan agar tetap bercita rasa Indonesia tetapi juga menarik bagi lidah global?	20%	Menjawab 5 poin utama dari membuat bumbu kari seafood untuk hidangan internasional, apa yang akan Anda tambahkan agar tetap bercita rasa Indonesia tetapi juga menarik bagi lidah global	Menjawab 3 poin utama dari membuat bumbu kari seafood untuk hidangan internasional, apa yang akan Anda tambahkan agar tetap bercita rasa Indonesia tetapi juga menarik bagi lidah global	Menjawab 2 poin utama dari membuat bumbu kari seafood untuk hidangan internasional, apa yang akan Anda tambahkan agar tetap bercita rasa Indonesia tetapi juga menarik bagi lidah global

Rubrik Penilaian Ujian Akhir Semester:

Kriteria / No Soal	Capaian Pembelajaran (%)	Baik Sekali	Cukup	Kurang
Soal 1 Jika anda diminta untuk membuka restoran indonesia di luar negeri, di negara mana anda akan mendirikanannya? Jelaskan alasan pemilihan negara tersebut dan strategi agar kuliner indonesia bisa diterima oleh masyarakat setempat.	20%	Menjawab 5 poin	Menjawab 3 poin	Menjawab 2 poin
Soal 2 Beberapa restoran modern mengadopsi teknik sous vide atau molecular gastronomy. Bagaimana anda mengadaptasi teknik tersebut dalam masakan indonesia tanpa menghilangkan keasliannya? Berikan contoh hidangan yang bisa dikembangkan.	20%	Menjawab 7 poin dari	Menjawab 5 poin	Menjawab 2 poin
Soal 3 Anda ditugaskan untuk membuat menu makanan indonesia yang inovatif untuk restaurant fine dining. Buatlah konsep menu lengkap (appetizer, main course, dan dessert) dengan sentuhan modern tanpa menghilangkan identitas asli masakan indonesia.	20%	Menjawab 10 poin	Menjawab 5 poin	Menjawab 2 poin
Soal 4 Dengan berkembangnya teknologi, banyak restoran yang beralih ke konsep digital seperti cloud kitchen atau food delivery berbasis aplikasi. Bagaimana cara anda memanfaatkan teknologi ini untuk mempromosikan dan menjual makanan khas indonesia secara global?	20%	Menjawab 5 poin	Menjawab 3 poin	Menjawab 2 poin

Rubrik Penilaian Ujian Akhir Semester:

Kriteria / No Soal	Capaian Pembelajaran (%)	Baik Sekali	Cukup	Kurang
Topik	10%	Topik berdasarkan relevansi terbaru yang diungkapkan untuk mendukung pembaharuan produk kue dan roti	Topik berdasarkan relevansi terbaru yang diungkapkan untuk mendukung pembaharuan produk kue dan roti 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 kue dan roti	Ide & Gagasan berdasarkan konsep terkini yang diungkapkan untuk mendukung pembaharuan produk kue dan roti 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