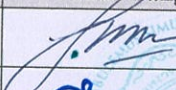
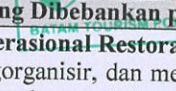


	POLITEKNIK PARIWISATA BATAM	Kode/No : CUM2403.3
	RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER	Tanggal : 01 Agustus
	PROGRAM SARJANA TERAPAN	Revisi : II
	MANAJEMEN KULINER	Halaman : 03

Nama Mata Kuliah	: Pengolahan Roti dan Kue	Kode Mata Kuliah	: 3 CPRK1
Semester	: 3 (Tiga)	Rumpun Mata Kuliah	: Wajib Program Studi
Bobot (sks)	: 4	Koordinator Bidang Ilmu	: Rosie Oktavia PR, MM.Par
Dosen Pengampu	: Agung Arif Gunawan, MM.Par	Koordinator Mata Kuliah	: Rosie Oktavia PR, MM.Par

Proses	Penanggung jawab			Tanggal
	Nama	Jabatan	Tanda Tangan	
1. Perumusan	Agung Arif Gunawan, MM.Par	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	Direktur		
5. Pengendalian	Wahyudi Ilham, MM.Par	SPMI		

Capaian Pembelajaran	CPL-PRODI (%) yang Dibeberatkan pada MK
	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. CPL 2. Kemampuan Mengembangkan Menu dan Inovasi Produk Kuliner Lulusan mampu menciptakan konsep menu yang inovatif, beragam, dan sesuai dengan kebutuhan pasar, dengan memanfaatkan keanekaragaman budaya dan kearifan lokal sebagai dasar kreativitas kuliner. CPL 3. Kemampuan Memimpin dan Bekerjasama dalam Tim Lulusan mampu menunjukkan kepemimpinan yang efektif, memotivasi, dan mengelola tim dalam konteks manajemen dapur atau restoran, dengan mempraktikkan prinsip kerja sama untuk mencapai tujuan bersama. 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)
	- CPMK 1: mampu menerapkan teknik dasar dan lanjutan dalam pembuatan roti dan kue dengan mempertimbangkan kualitas bahan dan inovasi produk. - CPMK 2: mampu merancang dan memproduksi roti dan kue secara efisien dalam skala komersial dengan memperhatikan standar kebersihan dan keamanan pangan.
	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)
	- SUB CPMK 1 RPS dan Kontrak Perkuliahan serta mampu memahami konsep pengolahan roti dan kue tingkat lanjut - SUB CPMK 2 Mampu memahami karakteristik bahan utama, menerapkan teknik pencampuran, mempraktekan teknik pembuatan serta menganalisa pengaruh formula resep dalam proses pembuatan dan kualitas sensoris (rasa, aroma, tekstur dan warna) pada pembuatan produk - SUB CPMK 3 Mampu mengidentifikasi produk roti dan kue yang sudah dikomersialisasi di pasar dengan memperhatikan standar sensorik (rasa, aroma, warna dan tekstur) - SUB CPMK 4 Mampu memahami karakteristik bahan utama, menerapkan teknik pencampuran, mempraktekan teknik pembuatan serta menganalisa pengaruh formula

	resep dalam proses pembuatan dan kualitas sensoris (rasa, aroma, tekstur dan warna) pada pembuatan produk 5. SUB CPMK 5 Mampu menganalisis produk unggulan industri berdasarkan (tampilan, kemasan, harga jual) 6. SUB CPMK 6 Mampu memahami karakteristik bahan utama, menerapkan teknik pencampuran, mempraktekan teknik pembuatan serta menganalisa pengaruh formula resep dalam proses pembuatan dan kualitas sensoris (rasa, aroma, tekstur dan warna) pada pembuatan produk 7. SUB CPMK 7 Mampu mengidentifikasi teknik pembuatan roti dan kue dengan tingkat lebih lanjut berdasarkan kesulitan pembuatan 8. SUB CPMK 8 Mampu memahami karakteristik bahan utama, menerapkan teknik pencampuran, mempraktekan teknik pembuatan serta menganalisa pengaruh formula resep dalam proses pembuatan dan kualitas sensoris (rasa, aroma, tekstur dan warna) pada pembuatan produk 9. SUB CPMK 9 Ujian Tengah Semester 10. SUB CPMK 10 Mampu menganalisa karakteristik bahan premium, menengah dan standar dalam pembuatan produk roti dan kue tingkat lanjut 11. SUB CPMK 11 Mampu memahami karakteristik bahan utama, menerapkan teknik pencampuran, mempraktekan teknik pembuatan serta menganalisa pengaruh formula resep dalam proses pembuatan dan kualitas sensoris (rasa, aroma, tekstur dan warna) pada pembuatan produk 12. SUB CPMK 12 Mengidentifikasi penggunaan dan mengoperasikan utensils and equipment skala industri sesuai tren terkini 13. SUB CPMK 13 Mampu memahami karakteristik bahan utama, menerapkan teknik pencampuran, mempraktekan teknik pembuatan serta menganalisa pengaruh formula resep dalam proses pembuatan dan kualitas sensoris (rasa, aroma, tekstur dan warna) pada pembuatan produk 14. SUB CPMK 14 Mampu menciptakan inovasi produk roti dan kue dengan tingkat lanjut sesuai dengan penerimaan khalayak umum 15. SUB CPMK 15 Mampu memahami karakteristik bahan utama, menerapkan teknik pencampuran, mempraktekan teknik pembuatan serta menganalisa pengaruh formula resep dalam proses pembuatan dan kualitas sensoris (rasa, aroma, tekstur dan warna) pada pembuatan produk 16. SUB CPMK 16 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>CPMK 1</td><td>V</td><td>V</td><td>V</td><td></td><td>V</td><td></td><td>V</td><td></td><td>V</td><td>V</td><td></td><td>V</td><td></td><td>V</td><td></td><td></td></tr><tr><td>CPMK 2</td><td>V</td><td>V</td><td>V</td><td></td><td>V</td><td></td><td>V</td><td></td><td>V</td><td>V</td><td></td><td>V</td><td></td><td>V</td><td></td><td>V</td></tr><tr><td>CPMK 3</td><td></td><td></td><td></td><td>V</td><td></td><td>V</td><td></td><td>V</td><td></td><td></td><td>V</td><td></td><td>V</td><td></td><td>V</td><td>V</td></tr><tr><td>CPMK 4</td><td></td><td></td><td></td><td>V</td><td></td><td>V</td><td></td><td>V</td><td></td><td></td><td>V</td><td></td><td>V</td><td></td><td>V</td><td>V</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	CPMK 1	V	V	V		V		V		V	V		V		V			CPMK 2	V	V	V		V		V		V	V		V		V		V	CPMK 3				V		V		V			V		V		V	V	CPMK 4				V		V		V			V		V		V	V
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																																																																																						
CPMK 1	V	V	V		V		V		V	V		V		V																																																																																								
CPMK 2	V	V	V		V		V		V	V		V		V		V																																																																																						
CPMK 3				V		V		V			V		V		V	V																																																																																						
CPMK 4				V		V		V			V		V		V	V																																																																																						
Diskripsi Singkat Mata Kuliah	Mata kuliah Pengolahan Roti dan Kue dirancang untuk memberikan keterampilan tingkat tinggi dalam teknik pembuatan roti dan kue, dengan fokus pada inovasi, estetika, dan efisiensi produksi. Mahasiswa program studi Manajemen Kuliner akan mempelajari teknik-teknik lanjutan seperti laminasi pastry, fermentasi khusus, dekorasi artistik, serta penggunaan bahan dengan kesulitan tinggi untuk menciptakan produk berkualitas tinggi. Selain itu, mahasiswa akan dibekali dengan kemampuan untuk merancang produk bakery yang sesuai dengan tren pasar dan kebutuhan pelanggan, serta mengelola aspek operasional seperti pengendalian biaya dan efisiensi produksi. Sinergi antara keahlian teknis pengolahan roti dan kue dengan tingkat kesulitan rumit memungkinkan mahasiswa untuk mengembangkan bisnis bakery yang kompetitif dan berkelanjutan.																																																																																																					
Bahan Kajian Mata Pelajaran	1. Menyiapkan dan membuat pastry (I.55HDR00.082.2) 2. Menyiapkan dan membuat kue (I.55HDR00.083.2) 3. Menyiapkan dan membuat makanan yang mengandung ragi (I.55HDR00.084.2) 4. Menyiapkan produk roti untuk patisserie (I.55HDR00.085.2) 5. Menyiapkan dan menyajikan gateaux, torte dan kue (I.55HDR00.086.2) 6. Menyajikan dessert (I.55HDR00.087.2) 7. Menyiapkan dan menampilkan petit four (I.55HDR00.088.2) 8. Merencanakan dan mengoperasikan coffee shop (I.55HDR00.093.2)																																																																																																					
References	Utama: Pendukung:																																																																																																					

	1. Gisslen, Wayne. Professional Baking. 6th Edition, John Wiley & Sons Inc. New Jersey. 2. The Culinary Institute of America. 2016. Mastering the Art and Craft: Baking and Pastry. 3rd Edition. Wiley	a. Classical Cooking, The Modern way 1979 Eugen Pauli CBI Publishing Company Inc, Boston, Massachusetts USA b. Glossary of Term, 1986 American Institute of Baking c. The New International Confectioner, Second Edition 1973 Virtus Rene Lkramer, lagano-Castagnola, Switzerland d. The baker's Dictionary Second edition 1971 Applied Science publishers Ltd Ripple Road, Baking, Essex, England.
Media Pembelajaran	Software:	Hardware:
	1. MS. Word 2. MS. Powerpoint 3. Youtube 4. Pinterest	• Laptop • Proyektor • Bluetooth Speaker

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
1	Mampu memahami konsep pengolahan roti dan kue tingkat lanjut	Menjelaskan sejarah perkembangan pastry bakery, <i>job description</i> dan keterampilan dasar yang harus dimiliki serta memahami tantangan di dunia pastry bakery ke depannya.	Criteria: - Ketepatan dalam Menjelaskan ruang lingkup kerja dan keterampilan dasar bagian pastry bakery production serta tantangan karir di bidang pastry bakery - Ketepatan dalam penahaman konsep produk <i>continental dessert</i> Non-test task: - Diskusi tentang keterampilan-keterampilan dasar yang harus dimiliki dalam pastry bakery production - Bentuk Kelompok diskusi tentang praktik pembuatan produk pastry	Metode: - Kuliah - Diskusi - TM 1 x (1x170)	Metode: - Belajar mandiri - E-Learning - Diskusi melalui forum	Teks: - Slide Presentasi - Video "Job as Professional Pastry" - Video "Continental Dessert"	1, 2, a, b	--	3%
			Criteria: - Ketepatan dalam Mengaplikasikan standard recipe dalam bentuk <i>continental pastry bakery product</i> dengan mempertimbangkan beberapa kriteria tertentu Non-test task: - Diskusi tentang hasil produk pastry bakery yang dihasilkan - Bentuk kelompok dan menganalisa produk pastry bakery yang sejenis sebagai produk pembandingan	Metode: - Product Demonstration - Praktikum - TM 4x (4x170)	Metode: - Belajar mandiri - E-Learning - Diskusi melalui forum	Praktek: Demonstrasi produk pastry bakery bernama <i>continental dessert</i>.	1, 2, a, b, d	--	
			Criteria: - Ketepatan dalam Mengaplikasikan standard recipe dalam bentuk <i>continental pastry bakery product</i> dengan mempertimbangkan beberapa kriteria tertentu Non-test task: - Diskusi tentang hasil produk pastry bakery yang dihasilkan - Bentuk kelompok dan menganalisa produk pastry bakery yang sejenis sebagai produk pembandingan	Metode: - Product Demonstration - Praktikum - TM 4x (4x170)	Metode: - Belajar mandiri - E-Learning - Diskusi melalui forum	Praktek: Demonstrasi produk pastry bakery bernama <i>continental dessert</i>.	1, 2, a, b, d	--	
2	Mampu memahami karakteristik bahan baku produk dan metode pembuatan, teknik pencampuran, mempraktekan teknik pembuatan serta menganalisa pengaruh formula resep dalam proses pembuatan dan kualitas sensoris (rasa, aroma, tekstur	Menjelaskan bahan baku produk dan metode pembuatan, <i>Apple Pie, Apple Strudel</i> serta mempraktekan dalam bentuk produk pastry bakery yang sesuai dengan standard recipe	Criteria: - Ketepatan dalam Mengaplikasikan standard recipe dalam bentuk <i>continental pastry bakery product</i> dengan mempertimbangkan beberapa kriteria tertentu Non-test task: - Diskusi tentang hasil produk pastry bakery yang dihasilkan - Bentuk kelompok dan menganalisa produk pastry bakery yang sejenis sebagai produk pembandingan	Metode: - Product Demonstration - Praktikum - TM 4x (4x170)	Metode: - Belajar mandiri - E-Learning - Diskusi melalui forum	Praktek: Demonstrasi produk pastry bakery bernama <i>continental dessert</i>.	1, 2, a, b, d	--	5%

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
	dan warna) pada pembuatan produk								
3	Mampu mengidentifikasi produk roti dan kue yang sudah dikomersialisasi di pasar dengan memperhatikan standar sensorik (rasa, aroma, warna dan tekstur)	- Menjelaskan serta memahami, jenjang karir di dunia <i>pastry bakery production</i>. - Menjelaskan komoditas bahan di <i>Pastry Bakery Production</i> disertai dengan keterampilan penggunaan peralatan <i>pastry</i>. - Menjelaskan konsep pembuatan produk <i>pastry bakery</i> bertema <i>Central Europe</i> sesuai dengan standard recipe	Criteria: - Ketepatan dalam Menjelaskan ruang lingkup kerja dan keterampilan dasar dibagian <i>pastry bakery production</i> serta jenjang kerja seorang profesional <i>pastry</i>. - Ketepatan dalam pemahaman konsep produk <i>central european dessert</i>	Metode: - Kuliah - Diskusi - TM 1x (1x170)	Metode: - Belajar mandiri - E-Learning - Diskusi melalui forum	Slide Presentasi Video " <i>Pastry Bakery Life</i> " Video " <i>Famous European Dessert</i> "	1, 2, b, c	Tugas Kelompok: Mencari 6 jenis dessert cake yang berasal dari Central Europe beserta resep pembuatannya dan bahan baku makanan	2%
			Non-test task: - Bentuk kelompok, dan diskusi tentang tantangan berkarir di bidang industri hospitaliti - Diskusi tentang praktek pembuatan produk <i>pastry oriental</i>						
			Criteria: Ketepatan dalam Mengaplikasikan standard recipe dalam bentuk <i>central european/ pastry bakery product</i> dengan mempertimbangkan beberapa kriteria tertentu	Metode: - Product - Demonstration - Praktikum - TM 4x (4x170)	Metode: - Belajar mandiri - E-Learning - Diskusi melalui forum	Demonstrasi produk <i>pastry bakery</i> bertema <i>continental dessert</i> .	1, 2, b, c		
4	Mampu memahami karakteristik bahan utama, menerapkan teknik pencampuran, mempraktekan teknik pembuatan serta menganalisa pengaruh formula resep dalam proses pembuatan dan	Menjelaskan bahan baku produk dan metode pembuatan <i>Sacher Torte</i> , <i>Black Forest Cake</i> , <i>Dobos Torte</i> serta mempraktekan dalam bentuk produk <i>pastry bakery</i> yang sesuai dengan standard recipe	Non-test task: - Diskusi tentang hasil produk <i>pastry bakery</i> yang dihasilkan - Bentuk kelompok dan menganalisa produk <i>pastry</i>						5%

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	
	kuualitas sensoris (rasa, aroma, tekstur dan warna) pada pembuatan produk		bakery yang sejenis sebagai produk pembandingan							
5	Mampu menganalisis produk unggulan industri berdasarkan (tampilan, kemasan, harga jual)	- Menjelaskan serta memahami faktor yang mengontrol perkembangan gluten dalam produksi. - Menjelaskan dan memahami perubahan yang terjadi pada adonan saat dipanggang - Menjelaskan konsep pembuatan produk pastry bakery bertema oriental sesuai dengan standard recipe	Criteria: - Ketepatan dalam Menjelaskan Prinsip dasar Baking Product dan proses Pelaksanaan Produk Bahan - Ketepatan dalam pemahaman konsep produk oriental dessert	Metode: - Kuliah - Diskusi - TM 1x (1x170)	Metode: - Belajar mandiri - E-Learning - Diskusi melalui forum	- Slide Presentasi - Video “Pastry Bakery Life” - Video “Famous European Dessert”	1, 2, a, b, c	Diskusi di kelas mengenai jenis dan spesifikasi produk dessert oriental, khususnya dinegara ASEAN	2 %	
			Non-test task: - Bentuk kelompok, dan diskusi Prinsip dasar Baking Product - Diskusi tentang praktek pembuatan produk pastry oriental							
			Criteria: Ketepatan dalam Mengaplikasikan standard recipe dalam bentuk <i>oriental pastry bakery product</i> dengan mempertimbangkan beberapa kriteria tertentu	Metode: - Product Demonstration - Praktikum - TM 4x (4x170)	Metode: - Belajar mandiri - E-Learning - Diskusi melalui forum	Praktek: Demonstrasi produk pastry bakery bertema continental dessert.				1, 2, b, c, d
			Non-test task: - Diskusi tentang hasil produk pastry bakery yang dihasilkan - Bentuk kelompok dan menganalisa produk pastry bakery yang sejenis sebagai produk pembandingan							
6	Mampu memahami karakteristik bahan utama, menerapkan teknik pencampuran, mempraktekan teknik pembuatan serta menganalisa pengaruh formula resep dalam proses pembuatan dan kualitas sensoris (rasa, aroma, tekstur	Menjelaskan bahan baku produk dan metode pembuatan <i>Semur Mendem, Biter Ballen, Bluder Tape Cake, Onde-Onde, Tepung Pelita, Kole-Kole</i> serta mempraktekan dalam bentuk produk pastry bakery yang sesuai dengan standard recipe							5 %	

Pertemuan	Sub-CPMK	Penilaian		Bentuk /Metode Pembelajaran; Pengasaan; [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	
	dan warna) pada pembuatan produk									
7	Mampu mengidentifikasi teknik pembuatan roti dan kue dengan tingkat lebih lanjut berdasarkan kesulitan pembuatan	- Menjelaskan serta memahami langkah-langkah produksi adonan beragi - Menjelaskan dan memahami teknik dan metode pembuatan adonan beragi - Menjelaskan konsep pembuatan produk berbahan ragi (aneka jenis roti).	Criteria: - Ketepatan dalam Menjelaskan dan memahami step dasar pembuatan roti (adonan ragi) - Ketepatan dalam pemahaman konsep pembuatan roti	Metode: - Kuliah - Diskusi TM 1x (1x170)	Metode: - Belajar mandiri - E-Learning - Diskusi melalui forum	- Slide Presentasi - Video “Bread” - Video “Variety of Bread”	1, 2, a, b, c		2%	
			Non-test task: - Bentuk kelompok, dan diskusi tentang jenis-jenis roti - Diskusi tentang praktek pembuatan produk adonan beragi							
			Ujian Tengah Semester (10%)							
8	Mampu memahami karakteristik bahan utama, menerapkan teknik pencampuran, mempraktekan teknik pembuatan serta menganalisa pengaruh formula resep dalam proses pembuatan dan kualitas sensoris (rasa, aroma, tekstur dan warna) pada pembuatan produk	Menjelaskan bahan baku produk dan metode pembuatan <i>Begels, Coffee Bun, Pita Bread, Bombolini, Twist Bread, Cinnamon Roll, Focaccia</i> serta mempraktekan dalam bentuk produk pastry bakery yang sesuai dengan standard recipe	Criteria: Ketepatan dalam Mengaplikasikan standard recipe dalam bentuk <i>aneka jenis roti</i> dengan mempertimbangkan beberapa kriteria tertentu	Metode: - Product Demonstration - Praktikum TM 4x (4x170)	Metode: - Belajar mandiri - E-Learning - Diskusi melalui forum	Praktek: Demonstrasi produk pastry bakery bertema assorted bread	1, 2, b, c, d		5 %	
			Non-test task: - Diskusi tentang hasil produk pastry bakery yang dihasilkan - Bentuk kelompok dan menganalisa produk pastry bakery yang sejenis sebagai produk pembanding							
			Ujian Tengah Semester (10%)							

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
9	Ujian Tengah Semester	- Menjelaskan serta memahami perkembangan varietas gandum sebagai bahan utama artisan bread - Menjelaskan dan memahami teknik dan metode pembuatan artisan bread - Menjelaskan konsep pengembangan variasi roti berbahan baku gandum	Criteria: • Ketepatan dalam Menjelaskan dan memahami teknologi bahan baku gandum • Ketepatan dalam pemahaman konsep pembuatan artisan bread	Metode: • Kuliah • Diskusi TM 1x (1x170)	Metode: • Belajar mandiri • E-Learning Diskusi melalui forum	• Slide Presentasi • Video "Artisan Bread" • Video "Flour Mill"	1, 2, a, b, c	Merangkum/ membuat resume dari video "Artisan Bread"	2 %
			Non-test task: • Bentuk kelompok, dan diskusi tentang jenis-jenis artisan bread • Diskusi tentang praktek pembuatan produk artisan bread						
			Criteria: • Ketepatan dalam Mengaplikasikan standard recipe dalam bentuk <i>pengembangan adonan bergizi</i> dengan mempertimbangkan beberapa kriteria tertentu Non-test task: • Diskusi tentang hasil produk pastry bakery yang dihasilkan • Bentuk kelompok dan menganalisa produk pastry bakery yang sejenis sebagai produk perbandingan	Metode: • Product Demonstration Praktikum TM 4x (4x170)	Metode: • Belajar mandiri • E-Learning Diskusi melalui forum	Praktek: Demonstrasi produk pastry bakery Danish dan Croissant	1, 2, b, c, d		5 %
10	Mampu menganalisa karakteristik bahan premium, menengah dan standar dalam pembuatan produk roti dan kue tingkat lanjut	Menjelaskan bahan baku produk dan metode pembuatan <i>Danish, Croissant, Choux Eclair, Financier, Madeleine</i> serta mempraktekan dalam bentuk produk pastry bakery yang sesuai dengan standard recipe							
11	Mampu memahami karakteristik bahan utama, menerapkan teknik pencampuran, mempraktekan teknik	- Menjelaskan serta memahami <i>basic cake mixing methods</i> - Menjelaskan dan memahami metode mengatasi cake failure or defects	Criteria: • Ketepatan dalam Menjelaskan dan memahami metode dasar pembuatan kue • Ketepatan dalam pemahaman dalam mengatasi cake failure or	Metode: • Kuliah • Diskusi TM 1x (1x170)	Metode: • Belajar mandiri • E-Learning Diskusi melalui forum	• Slide Presentasi • Video "Basic Cake Method" • Video "Cake Fault and Solved"	1, 2, a, b, c, d	Tugas kelompok: Presentasi Praktek Produk Pastry & Bakery mahasiswa selama melakukan prektik di	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
	pembuatan serta menganalisa pengaruh formula resep dalam proses pembuatan dan kualitas sensoris (rasa, aroma, tekstur dan warna) pada pembuatan produk	Menjelaskan konsep pembuatan cake berbahan dasar telur dan butter	defects Non-test task: - Bentuk kelompok, dan diskusi tentang metode dasar pembuatan kue - Diskusi tentang praktik pembuatan kue berbahan dasar telur dan butter					laboratorium Kitchen 1	
	Mengidentifikasi penggunaan dan mengoperasikan alat utensils and equipment skala industri sesuai tren terkini	Menjelaskan bahan baku produk dan metode pembuatan <i>Carrot Cake</i> , <i>Lady Finger</i> , <i>Ombitkoek</i> , <i>Baked Cheese Cake</i> , <i>Pound Cake</i> , <i>Angel Food Cake</i> serta mempraktekan dalam bentuk produk pastry bakery yang sesuai dengan standard recipe	Criteria: Ketepatan dalam Mengaplikasikan standard recipe dalam bentuk <i>ameka jenis cake</i> dengan mempertimbangkan beberapa kriteria tertentu Non-test task: - Diskusi tentang hasil produk pastry bakery yang dihasilkan - Bentuk kelompok dan menganalisa produk pastry bakery yang sejenis sebagai produk pembandingan	Metode: - Product Demonstration - Praktikum - TM 4x (4x170)	Metode: - Belajar mandiri - E-Learning - Diskusi melalui forum	Praktek: Demonstrasi produk pastry bakery Basic Cake Method	1, 2, a, b, c, d		5 %
12									
13	Mampu memahami karakteristik bahan utama, menerapkan teknik pencampuran, mempraktekan teknik pembuatan serta menganalisa pengaruh formula	- Menjelaskan serta memahami <i>basic garnish for a cake</i> - Menjelaskan dan memahami metode menghias cake - Menjelaskan konsep menghias cake	Criteria: Ketepatan dalam Menjelaskan dan memahami metode dasar menghias kue Ketepatan dalam pemahaman bahan pelapis kue Non-test task: Bentuk kelompok, dan	Metode: - Kuliah - Diskusi - TM 1x (1x170)	Metode: - Belajar mandiri - E-Learning - Diskusi melalui forum	- Slide Presentasi - Video "Cake Assembly" - Video "Cake Decoration"	1, 2, a, b, c, d	Tugas kelompok: Presentasi Praktek Produk Pastry & Bakery mahasiswa selama melakukan praktek di laboratorium Kitchen 2	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
	resep dalam proses pembuatan dan kualitas sensoris (rasa, aroma, tekstur dan warna) pada pembuatan produk		diskusi tentang metode dasar menghas kue • Diskusi tentang praktek penghas kue berbahan dasar telur dan butter						
15	Mampu memahami karakteristik bahan utama, menerapkan teknik pencampuran, mempraktekan teknik pembuatan serta menganalisa pengaruh formula resep dalam proses pembuatan dan kualitas sensoris (rasa, aroma, tekstur dan warna) pada pembuatan produk	Menjelaskan bahan baku produk dan metode pembuatan <i>Opera Cake, Red Velvet , Trismisu, Japanese Cheese Cake, , Mille Fulle, Warm Chocolate Melting Cake, Chilled Cheese Cake</i> serta mempraktekan dalam bentuk produk pastry bakery yang sesuai dengan standard recipe	Criteria: Ketepatan dalam Mengaplikasikan standard recipe dalam bentuk <i>cake decoration</i> dengan mempertimbangan beberapa kriteria tertentu	Metode: Product Demonstration Praktikum TM 4x (4x170)	Metode: Belajar mandiri E-Learning Diskusi melalui forum	Praktek: Demonstrasi produk pastry/ bakery Basic Cake Decoration	1, 2, a, b, c, d		

Ujian Praktikum (20 %)

Rubrik Penilaian

Bentuk Evaluasi	Capaian Pembelajaran (%)	Instrumen Penilaian	Tagihan (Bukti)	Bobot Penilaian (%)
Pertemuan 1	3%	Kegiatan Pembelajaran Kelas mengenai Pastry Bakery Production	RPS & Kontrak Perkuliahan, PPT	3%
Pertemuan 2	5%	Aktifitas Pembelajaran Praktikum	Absensi, Form Observasi Praktikum, Dokumentasi Produk	5%
Pertemuan 3	5%	Kegiatan Pembelajaran Kelas mengenai Pastry Bakery Production	Excel , PowerPoint Presentasi (PPT)	5%
Pertemuan 4	5%	Aktifitas Pembelajaran Praktikum	Absensi, Form Observasi Praktikum, Dokumentasi Produk	5%
Pertemuan 5	5%	Rubrik Penilaian	Excel , PowerPoint Presentasi (PPT)	5%
Pertemuan 6	5%	Aktifitas Pembelajaran Praktikum	Absensi, Form Observasi Praktikum, Dokumentasi Produk	5%
Pertemuan 7	5%	Kegiatan Pembelajaran Kelas mengenai Pastry Bakery Production dan Rubrik Penilaian	Excel , PowerPoint Presentasi (PPT)	5%
Pertemuan 8	10%	Essay	Mid Test Paper	10%
Pertemuan 9	5%	Aktifitas Pembelajaran Praktikum	Absensi, Form Observasi Praktikum, Dokumentasi Produk	5%
Pertemuan 10	5%	Kegiatan Pembelajaran Kelas mengenai Pastry Bakery Production dan Rubrik Penilaian	Excel , PowerPoint Presentasi (PPT)	5%
Pertemuan 11	5%	Aktifitas Pembelajaran Praktikum	Absensi, Form Observasi Praktikum, Dokumentasi Produk	5%
Pertemuan 12	5%	Kegiatan Pembelajaran Kelas mengenai Pastry Bakery Production dan Rubrik Penilaian	Excel , PowerPoint Presentasi (PPT)	5%
Pertemuan 13	5%	Aktifitas Pembelajaran Praktikum	Absensi, Form Observasi Praktikum, Dokumentasi Produk	5%
Pertemuan 14	5%	Rubrik Penilaian	Excel , PowerPoint Presentasi (PPT)	5%
Pertemuan 15	10%	Working Plan	Final test paper	10%
Pertemuan 16	17%	Practicum Test	Absensi, Form Penilaian Hasil Praktikum, Dokumentasi Produk	17%
Total				100

Rubrik Penilaian Ujian Tengah Semester:

Kriteria / No Soal	Capaian Pembelajaran (%)	Baik Sekali	Cukup	Kurang
Soal 1	25%	Menjawab sebagian besar (75 %) dari pengertian pastry dan bread	Menjawab setengah (50%) dari pengertian pastry dan bread	Menjawab kurang dari 25 % dari pengertian pastry dan bread
Soal 2	25%	Menjawab sebagian besar (75 %) dari klasifikasi pastry dan bread	Menjawab setengah (50%) dari klasifikasi pastry dan bread	Menjawab kurang dari 25 % dari klasifikasi pastry dan bread
Soal 3	25%	Menjawab sebagian besar (75 %) dari metode pembuatan pastry dan bread	Menjawab setengah (50%) dari metode pembuatan pastry dan bread	Menjawab kurang dari 25 % dari metode pembuatan pastry dan bread
Soal 4	25%	Menjawab sebagian besar (75 %) dari metode pemanggangan pastry dan bread	Menjawab setengah (50%) dari metode pemanggangan pastry dan bread	Menjawab kurang dari 25 % dari metode pemanggangan pastry dan bread

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

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 Separate Raw and Cooked Cook Corectly Keep Food at a safe temperature Selection of safe raw materials Personal Appearance Personal Hygiene	Maintain Cleanliness 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

Taste & Texture	50%	The typical taste of the food should be preserved. The dish must have appropriate taste,seasoning, quality, and flavour, the dish should confirm to today's standard of nutritional values	The distinctive taste of this food can be maintained. Dishes must have sufficient taste, seasoning, quality and taste, the dish is in accordance with current nutritional value standards	The distinctive taste of this food cannot be maintained. The dish lacks taste, seasoning, quality, and the taste is not adequate, the dish does not meet current nutritional value standards
-----------------	-----	--	---	--