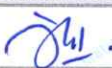


	POLITEKNIK PARIWISATA BATAM	Kode/No :
	RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER	Tanggal :
	PROGRAM SARJANA TERAPAN	Revisi :
	MANAJEMEN KULINER	Halaman :

Nama Mata Kuliah	: Operasional Tata Boga I	Kode Mata Kuliah	: 3COT11
Semester	: 1 (Satu)	Rumpun Mata Kuliah	: Wajib Program Studi
Bobot (sks)	: 4	Koordinator Bidang Ilmu	: Rosie Oktavia PR, MM.Par
Dosen Pengampu	: Karium J. Nainggolan, S.Tr.Par	Koordinator Mata Kuliah	: Rosie Oktavia PR, MM.Par

Proses	Penanggung jawab			Tanggal
	Nama	Jabatan	Tanda Tangan	
1. Perumusan	Karium J. Nainggolan, S.Tr.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 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.
	CPL 7. Kemampuan Menginternalisasi Nilai Etika, Spiritualitas, dan Keanekaragaman Lulusan mampu menunjukkan sikap religius, etika profesional, serta penghargaan terhadap keanekaragaman budaya, pandangan, dan tradisi kuliner dalam praktik profesional, sebagai landasan membangun jaringan profesional dan bisnis yang inklusif.
	Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)
	1. CPMK 1: Mampu menguasai teknik dasar memasak serta memahami prinsip-prinsip keamanan pangan dalam operasional dapur profesional. 2. CPMK 2: Mampu mengembangkan menu dasar yang beragam dengan mempertimbangkan keanekaragaman budaya dan prinsip keberlanjutan dalam kuliner. 3. CPMK 3: Mampu menerapkan etika dan profesionalisme dalam praktik memasak serta bekerja sama dalam tim dapur secara efektif.
	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)
	1. Sub-CPMK 1 Menjelaskan prinsip dasar penyusunan menu 4 tahapan (appetizer, soup, main course, dessert) sesuai klasifikasi masakan Western, Asian, dan Indonesia. 2. Sub-CPMK 2 Mengidentifikasi jenis dan karakteristik hidangan pembuka (appetizer)

	dari berbagai budaya kuliner, serta teknik penyajiannya. - Sub-CPMK 3 Menjelaskan klasifikasi dan teknik pembuatan sup (clear soup dan thick soup) berdasarkan tradisi masakan Western, Asian, dan Indonesia. - Sub-CPMK 4 Menganalisis komposisi menu makanan utama (main course) berdasarkan unsur gizi, keseimbangan rasa, dan estetika penyajian. - Sub-CPMK 5 Mengidentifikasi bahan baku utama dan bumbu khas dari masing-masing hidangan Western, Asian, dan Indonesia. - Sub-CPMK 6 Menyiapkan mise en place untuk pembuatan appetizer, soup, main course, dan dessert sesuai standar operasional. - Sub-CPMK 7 Mengaplikasikan teknik dasar pengolahan appetizer panas dan dingin (contoh: bruschetta, gado-gado, spring roll) secara tepat. - Sub-CPMK 8 Ujian Tengah Semester - Sub-CPMK 9 Mengolah berbagai jenis sup (contoh: soto ayam, tom yum, creamy mushroom soup) dengan teknik yang sesuai. - Sub-CPMK 10 Mengolah main course berbahan dasar daging, ayam, dan ikan sesuai teknik masing-masing. - Sub-CPMK 11 Mengaplikasikan teknik dasar membuat dessert sesuai karakteristik bahan dan metode penyajian. - Sub-CPMK 12 Mengatur plating dan garnish secara estetis dan sesuai standar presentasi makanan Western, Asian, dan Indonesia. - Sub-CPMK 13 Menilai hasil masakan (appetizer hingga dessert) melalui aspek rasa, tekstur, aroma, suhu, dan tampilan. - Sub-CPMK 14 Menerapkan prinsip hygiene, sanitasi, dan keselamatan kerja selama proses pengolahan dan penyajian menu lengkap. - Sub-CPMK 15 Menyusun laporan produksi makanan berdasarkan standar dapur operasional, termasuk perhitungan bahan, porsi, dan waktu kerja. - 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></td><td></td><td>V</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>v</td><td>v</td><td>v</td><td>v</td><td>v</td><td></td></tr><tr><td>CPMK 2</td><td>v</td><td>v</td><td>v</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>v</td><td>v</td><td>v</td><td>v</td><td>v</td><td>v</td><td>v</td><td>v</td></tr><tr><td>CPMK 3</td><td></td><td>v</td><td>v</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>v</td><td></td><td></td><td>v</td><td>v</td><td>v</td><td>v</td><td>v</td><td></td></tr><tr><td>CPMK 4</td><td></td><td></td><td>v</td><td></td><td>V</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>v</td><td>v</td><td>v</td><td>v</td><td>v</td><td></td></tr><tr><td>CPMK 5</td><td></td><td>v</td><td>v</td><td>v</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>v</td><td>v</td><td>v</td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>CPMK 6</td><td></td><td>v</td><td>v</td><td></td><td></td><td>v</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>v</td><td>v</td><td>v</td><td></td><td>v</td><td></td></tr><tr><td>CPMK 7</td><td></td><td>v</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>v</td><td></td><td>v</td><td>v</td><td>v</td><td></td><td>v</td><td></td></tr><tr><td>CPMK 8</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>v</td><td>v</td><td>v</td><td>v</td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>CPMK 9</td><td></td><td>v</td><td>v</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>v</td><td></td><td></td><td>v</td><td>v</td><td></td></tr><tr><td>CPMK 10</td><td></td><td>v</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>v</td><td>v</td><td>v</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	CPMK 1	v	v			V						v	v	v	v	v		CPMK 2	v	v	v						v	v	v	v	v	v	v	v	CPMK 3		v	v					v			v	v	v	v	v		CPMK 4			v		V						v	v	v	v	v		CPMK 5		v	v	v							v	v	v				CPMK 6		v	v			v					v	v	v		v		CPMK 7		v							v		v	v	v		v		CPMK 8										v	v	v	v				CPMK 9		v	v								v			v	v		CPMK 10		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																																																																																																																																																																																													
CPMK 2	v	v	v						v	v	v	v	v	v	v	v																																																																																																																																																																																												
CPMK 3		v	v					v			v	v	v	v	v																																																																																																																																																																																													
CPMK 4			v		V						v	v	v	v	v																																																																																																																																																																																													
CPMK 5		v	v	v							v	v	v																																																																																																																																																																																															
CPMK 6		v	v			v					v	v	v		v																																																																																																																																																																																													
CPMK 7		v							v		v	v	v		v																																																																																																																																																																																													
CPMK 8										v	v	v	v																																																																																																																																																																																															
CPMK 9		v	v								v			v	v																																																																																																																																																																																													
CPMK 10		v									v	v	v																																																																																																																																																																																															
Diskripsi Singkat Mata Kuliah	Mata kuliah ini dirancang untuk memberikan dasar pengetahuan dan keterampilan operasional di bidang boga yang bersinergi dengan kebutuhan program studi Manajemen Kuliner. Mahasiswa akan mempelajari prinsip-prinsip dasar pengolahan makanan, teknik memasak, manajemen dapur, serta pengelolaan bahan baku secara efektif dan efisien. Fokus utama adalah pada penguasaan teknik dasar kuliner, seperti pemotongan, persiapan bahan, metode memasak, dan penyajian makanan yang sesuai dengan standar industri kuliner. Mahasiswa akan diperkenalkan pada konsep hygiene dan sanitasi dalam dapur profesional, penggunaan alat dan peralatan dapur, serta manajemen waktu dan sumber daya untuk menciptakan produk makanan berkualitas. Mata kuliah ini juga menekankan pentingnya kreativitas dan inovasi dalam menyusun menu, yang relevan untuk mendukung operasional dapur restoran, hotel, atau bisnis kuliner lainnya. Dengan pendekatan praktik langsung, mahasiswa diharapkan mampu mengembangkan kompetensi dasar yang diperlukan untuk berkarir di dunia kuliner profesional.																																																																																																																																																																																																											
Bahan Kajian Mata Pelajaran	- -																																																																																																																																																																																																											
References	<table><tr><th>Utama:</th><th>Pendukung:</th></tr><tr><td> - Industri jasa boga. 2016. Gajah mada university press dan anggota IKAPI dan APPTI. - Makanan tradisional indonesia. 2016. Gajah </td><td> - Beef Rendang And 7 Other Restaurant-Worthy Recipes To Transport You To Indonesia, Serious Eats Artikel - Profil Struktur, Bumbu, dan Bahan dalam Kuliner Indonesia. 2017. Gajah Mada University Press dan Anggota IKAPI dan APPTI. </td></tr></table>																Utama:	Pendukung:	- Industri jasa boga. 2016. Gajah mada university press dan anggota IKAPI dan APPTI. - Makanan tradisional indonesia. 2016. Gajah	- Beef Rendang And 7 Other Restaurant-Worthy Recipes To Transport You To Indonesia, Serious Eats Artikel - Profil Struktur, Bumbu, dan Bahan dalam Kuliner Indonesia. 2017. Gajah Mada University Press dan Anggota IKAPI dan APPTI.																																																																																																																																																																																								
Utama:	Pendukung:																																																																																																																																																																																																											
- Industri jasa boga. 2016. Gajah mada university press dan anggota IKAPI dan APPTI. - Makanan tradisional indonesia. 2016. Gajah	- Beef Rendang And 7 Other Restaurant-Worthy Recipes To Transport You To Indonesia, Serious Eats Artikel - Profil Struktur, Bumbu, dan Bahan dalam Kuliner Indonesia. 2017. Gajah Mada University Press dan Anggota IKAPI dan APPTI.																																																																																																																																																																																																											

	mada university press dan anggota IKAPI dan APPTI.	c. Kuliner Indonesia Mendunia, Asa Mendongkrak Pariwisata. Kompas Artikel d. Video youtube best ever eats from wonderful indonesia. (https://www.youtube.com/watch?v=Vko9YjJOS5o&list=PLiEJ09XD2yMGLyx28mAEIaadRsQaRXh9c&index=11) e. Jurnal Pemasaran Kuliner Indonesia Berbasis Digital Marketing sebagai Saran Gastro Diplomasi. 2022. f. Video “why the ugliest noodle in the world are an indonesian delicacy” from youtube g.
Media Pembelajaran	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	SUBCPMK 1 RPS dan Kontrak Perkuliahan, Mampu Menjelaskan prinsip dasar penyusunan menu 4 tahapan (appetizer, soup, main course, dessert) sesuai klasifikasi masakan Western, Asian, dan Indonesia.	Menjelaskan prinsip dasar penyusunan menu 4 tahapan (appetizer, soup, main course, dessert) sesuai klasifikasi masakan Western, Asian, dan Indonesia.	Criteria: - Ketepatan dalam Menjelaskan prinsip dasar penyusunan menu 4 tahapan (appetizer, soup, main course, dessert) sesuai klasifikasi masakan Western, Asian, dan Indonesia. Non-test task: - Diskusi tentang prinsip dasar penyusunan menu 4 tahapan (appetizer, soup, main course, dessert) sesuai klasifikasi masakan Western, Asian, dan Indonesia.	Metode: - Kuliah 30 menit - Tanya jawab 60 menit - TM 1x (1x170)	Metode:	Teks:	1, 2, a, b		2%
2	SUBCPMK 2 Mampu Mengidentifikasi jenis dan karakteristik hidangan pembuka (appetizer) dari berbagai budaya kuliner, serta teknik penyajiannya.	Mengidentifikasi jenis dan karakteristik hidangan pembuka (appetizer) dari berbagai budaya kuliner, serta teknik penyajiannya.	Criteria: - Ketepatan dalam Mengidentifikasi jenis dan karakteristik hidangan pembuka (appetizer) dari berbagai budaya kuliner, serta teknik penyajiannya. Non-test task: - Diskusi tentang jenis dan karakteristik hidangan pembuka (appetizer) dari berbagai budaya kuliner, serta teknik penyajiannya.	Metode: - Kuliah 30 menit - Diskusi 60 menit - TM 1x (1x170)	Metode:	Praktik:	1, 2, a, b, d	--	2%
3	SUBCPMK 3 Mampu Menjelaskan klasifikasi dan	Menjelaskan klasifikasi dan teknik pembuatan sup (clear soup dan thick soup)	Criteria: Ketepatan dalam Menjelaskan klasifikasi dan teknik pembuatan sup (clear soup dan thick soup)	Metode: - Kuliah 30 menit - Diskusi 40 menit - Diskusi 40 menit	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
	teknik pembuatan sup (clear soup dan thick soup) berdasarkan tradisi masakan Western, Asian, dan Indonesia.	berdasarkan tradisi masakan Western, Asian, dan Indonesia.	berdasarkan tradisi masakan Western, Asian, dan Indonesia. Non-test task: • Diskusi tentang klasifikasi dan teknik pembuatan sup (clear soup dan thick soup) berdasarkan tradisi masakan Western, Asian, dan Indonesia.	wajib membuat 1 pertanyaan terkait topik pembelajaran dan saling bertukar jawaban. kelompok 60 menit TM 1x (1x170)			1, 2, b, c		2 %
4	SUBCPMK 4 Mampu Menganalisis komposisi menu makanan utama (main course) berdasarkan unsur gizi, berdasarkan unsur gizi, keseimbangan rasa, dan estetika penyajian.	• Menganalisis komposisi menu makanan utama (main course) berdasarkan unsur gizi, keseimbangan rasa, dan estetika penyajian.	Criteria: • Ketepatan dalam Menganalisis komposisi menu makanan utama (main course) berdasarkan unsur gizi, keseimbangan rasa, dan estetika penyajian. Non-test task: Diskusi tentang komposisi menu makanan utama (main course) berdasarkan unsur gizi, keseimbangan rasa, dan estetika penyajian.	Metode: • Kuliah 30 menit • Diskusi 60 menit TM 1x (1x170)	Metode: •	• Slide presentasi			2 %
5	SUBCPMK 5 Mengidentifikasi bahan baku utama dan bumbu khas dari masing-masing hidangan Western, Asian, dan Indonesia.	• Mengidentifikasi bahan baku utama dan bumbu khas dari masing-masing hidangan Western, Asian, dan Indonesia.	Criteria: • Ketepatan dalam Mengidentifikasi bahan baku utama dan bumbu khas dari masing-masing hidangan Western, Asian, dan Indonesia. Non-test task: • Bentuk kelompok dan diskusi mengenai bahan baku utama dan bumbu khas dari masing-masing hidangan Western, Asian, dan Indonesia.	Metode: • Kuliah 30 menit • Quiz (dengan tema judul pembelajaran) 60 menit TM 1x (1x170)	Metode: •	• Slide Presentasi	1, 2, a, b, c		22%

Pertemuan	Sub-CPMK	Penilaian		Bentuk/Metode Pembelajaran; Penugasan; [Estimasi Waktu]		Type of Learning Objective Materials (LOM)	Materi Pembelajaran [Pustaka]	Tugas	Bobot Penilaian (%)
-1	-2	Indicators	Criteria	Synchronous	Asynchronous	-7	-8	-9	-10
6	SUBCPMK 6 Mampu Menyiapkan mise en place untuk pembuatan appetizer, soup, main course, dan dessert sesuai standar operasional.	-3 • Menyiapkan mise en place untuk pembuatan appetizer, soup, main course, dan dessert sesuai standar operasional..	-4 Criteria: • Ketepatan dalamMenyiapkan mise en place untuk pembuatan appetizer, soup, main course, dan dessert sesuai standar operasional. Non-test task: • Diskusi tentang bagaimana Menyiapkan mise en place untuk pembuatan appetizer, soup, main course, dan dessert sesuai standar operasional.	-5 Metode: • Kuliah 30 menit • Diskusi 60 menit TM 1x (1x170)	-6 Metode:	-7 • Slide presentasi	1, 2, b, e, d		2 %
7	SUBCPMK 7 Mampu Mengaplikasikan teknik dasar pengolahan appetizer panas dan dingin (contoh: bruschetta, gado-gado, spring roll) secara tepat.)	• Mengaplikasikan teknik dasar pengolahan appetizer panas dan dingin (contoh: bruschetta, gado-gado, spring roll) secara tepat.	Criteria: • Ketepatan dalamMengaplikasikan teknik dasar pengolahan appetizer panas dan dingin (contoh: bruschetta, gado-gado, spring roll) secara tepat. Non-test task: • Diskusi tentang bagaimana mengaplikasikan teknik dasar pengolahan appetizer panas dan dingin (contoh: bruschetta, gado-gado, spring roll) secara tepat.	Metode: • Kuliah 30 menit • Diskusi 60 menit TM 1x (1x170)	Metode: • Belajar mandiri	• Slide Presentasi			3 %
Ujian Tengah Semester (30%)									
8	SUBCPMK 9 Mampu Mengolah berbagai jenis sup (contoh: soto ayam, tom yum, creamy mushroom soup) dengan teknik yang sesuai.	• Mengolah berbagai jenis sup (contoh: soto ayam, tom yum, creamy mushroom soup) dengan teknik yang sesuai.	Criteria: • Ketepatan dalamMengolah berbagai jenis sup (contoh: soto ayam, tom yum, creamy mushroom soup) dengan teknik yang sesuai. Non-test task: • Diskusi tentang macam- macam menu appetizer, kudapan masakan dan	Metode: • Kuliah 30 menit • Diskusi 60 menit TM 1x (1x170)	Metode: • Belajar mandiri dengan menonton video berkaitan dengan materi pembelajaran.	• Slide Presentasi	1, 2, b, e, d		2 %

Pertemuan	Sub-CPMK	Penilaian		Bentuk/Metode Pembelajaran; Pengasan; [Estimasi Waktu]		Type of Learning Objective Materials (LOM)	Materi Pembelajaran [Pustaka]	Tugas	Bobot Penilaian (%)
-1	-2	Indicators	Criteria	Synchronous	Asynchronous	-7	-8	-9	-10
		-3	-4	-5	-6				
9	SUBCPMK 10 Mampu Mengolah main course berbahan dasar daging, ayam, dan ikan sesuai teknik masing-masing.	Mengolah main course berbahan dasar daging, ayam, dan ikan sesuai teknik masing-masing.	hidangan pengiring. Criteria: - Ketepatan dalam Mengolah main course berbahan dasar daging, ayam, dan ikan sesuai teknik masing-masing. Non-test task: - Diskusi tentang bagaimana Mengolah main course berbahan dasar daging, ayam, dan ikan sesuai teknik masing-masing.	Metode: Kuliah 30 menit	Metode: Belajar mandiri membaca artikel mengenai dessert yang ada di wilayah Indonesia, 80 menit	- Slide Presentasi - Video tentang dessert nusantara	1, 2, a, b, c		2 %
10	SUBCPMK 11 Mampu Mengaplikasikan teknik dasar membuat dessert sesuai karakteristik bahan dan metode penyajian.	Mengaplikasikan teknik dasar membuat dessert sesuai karakteristik bahan dan metode penyajian.	Criteria: - Ketepatan dalam Mengaplikasikan teknik dasar membuat dessert sesuai karakteristik bahan dan metode penyajian. Non-test task: - Diskusi tentang bagaimana Mengaplikasikan teknik dasar membuat dessert sesuai karakteristik bahan dan metode penyajian.	Metode: Kuliah 30 menit	Metode: Belajar mandiri	Slide Presentasi	1, 2, b, c, d		2 %
11	SUBCPMK 12 Mampu Mengatur plating dan garnish secara estetis dan sesuai standar presentasi makanan Western, Asian, dan Indonesia.	Mengatur plating dan garnish secara estetis dan sesuai standar presentasi makanan Western, Asian, dan Indonesia.	Criteria: - Ketepatan dalam Mengatur plating dan garnish secara estetis dan sesuai standar presentasi makanan Western, Asian, dan Indonesia. Non-test task: - Diskusi tentang bagaimana plating dan garnish secara estetis dan	Metode: - Kuliah 30 menit - Diskusi 60 menit TM 1x (1x170)	Metode:	Slide Presentasi	1, 2, a, b, c, d		2 %

Pertemuan	Sub-CPMK	Penilaian		Bentuk /Metode Pembelajaran; Penugasan; [Estimasi Waktu]		Type of Learning Objective Materials (LOM)	Materi Pembelajaran [Pustaka]	Tugas	Bobot Penilaian (%)
-1	-2	Indicators	Criteria	Synchronous	Asynchronous	-7	-8	-9	-10
		-3	-4	-5	-6				
			sesuai standar presentasi makanan Western, Asian, dan Indonesia.						
12	SUBCPMK 13 Mampu Menilai hasil masakan (appetizer hingga dessert) melalui aspek rasa, tekstur, aroma, suhu, dan tampilan.	Menilai hasil masakan (appetizer hingga dessert) melalui aspek rasa, tekstur, aroma, suhu, dan tampilan.	Criteria: - Ketepatan dalam Menilai hasil masakan (appetizer hingga dessert) melalui aspek rasa, tekstur, aroma, suhu, dan tampilan. Non-test task: - Diskusi tentang bagaimana menilai hasil masakan (appetizer hingga dessert) melalui aspek rasa, tekstur, aroma, suhu, dan tampilan.	Metode: - Kuliah 30 menit - Diskusi 60 menit - TM 1x (1x170)	Metode: Slide Presentasi	1, 2, a, b, c, d	2 %		
13	SUBCPMK 14 Mampu Menerapkan prinsip hygiene, sanitasi, dan keselamatan kerja selama proses pengolahan dan penyajian menu lengkap.	Menetapkan prinsip hygiene, sanitasi, dan keselamatan kerja selama proses pengolahan dan penyajian menu lengkap.	Criteria: - Ketepatan dalam Menerapkan prinsip hygiene, sanitasi, dan keselamatan kerja selama proses pengolahan dan penyajian menu lengkap. Non-test task: - Diskusi tentang penerapan prinsip hygiene, sanitasi, dan keselamatan kerja selama proses pengolahan dan penyajian menu lengkap.	Metode: Kuliah 30 menit	Metode: Belajar mandiri review pembelajaran materi sebelumnya. 80 menit	1, 2, a, b, c, d	Membentuk kelompok dan membuat makalah atau laporan mengenai perencanaan festival kuliner yang unik dan berbeda dari biasanya	2 %	
14	SUBCPMK 15 Mampu Menyusun laporan produksi makanan berdasarkan standar	Menyusun laporan produksi makanan berdasarkan standar dapur operasional, termasuk perhitungan bahan, porsi, dan waktu	Criteria: Ketepatan dalam Menyusun laporan produksi makanan berdasarkan standar dapur operasional, termasuk perhitungan bahan, porsi, dan waktu	Metode: - Kuliah 30 menit - Diskusi setiap mahasiswa menyampaikan 1 ide kreatif untuk	Metode: Belajar mandiri membaca artikel dan menonton video yang berkaitan tentang inovasi baru pad kuliner	1, 2, a, b, c, d	3 %		

[illegible]

Rubrik Penilaian

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