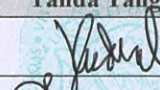
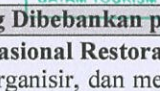


	POLITEKNIK PARIWISATA BATAM	Kode/No :
	RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER	Tanggal :
	PROGRAM SARJANA TERAPAN	Revisi :
	MANAJEMEN KULINER	Halaman :

Nama Mata Kuliah	: Operasional Tata Boga 2	Kode Mata Kuliah	: 3COT21
Semester	: 2 (Dua)	Rumpun Mata Kuliah	: Wajib Program Studi
Bobot (sks)	: 4	Koordinator Bidang Ilmu	: Rosie Oktavia PR, MM.Par
Dosen Pengampu	: Hendra Syaiful M.Tr.Par	Koordinator Mata Kuliah	: Rosie Oktavia PR, MM.Par

Proses	Penanggung jawab			Tanggal
	Nama	Jabatan	Tanda Tangan	
1. Perumusan	Hendra Syaiful M.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 Dibebankan 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 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.
	3.	CPL 3. Kemampuan Memimpin dan Berkolaborasi 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.
	4.	CPL 4. Kemampuan Menerapkan Prinsip Keberlanjutan dalam Industri Lulusan Lulusan mampu mempraktikkan inovasi dan keberlanjutan dalam pengelolaan makanan, layanan kuliner, dan bisnis restoran dengan memperhatikan kepedulian terhadap lingkungan dan tanggung jawab sosial.
	5.	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: Peserta didik mampu menerapkan teknik memasak tingkat lanjut untuk menghasilkan produk kuliner berkualitas tinggi sesuai standar profesional.
	2.	CPMK 2: Peserta didik mampu mengelola operasional dapur secara efisien, termasuk pengelolaan sumber daya dan alur kerja, dengan mempertimbangkan prinsip keberlanjutan.
	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)	
	1.	SUB CPMK 1 RPS dan Kontrak Perkuliahan, Mengidentifikasi Perencanaan Kerja di Dapur dalam penanganan porsi besar
	2.	SUB CPMK 2 Mengimplementasikan mempersiapkan, membuat dan menyajikan sesuai prosedur pekerjaan di dapur dengan jumlah porsi besar (Appetizer

3. SUB CPMK 3 Mengevaluasi prosedur pekerjaan di dapur dan Merencanakan Operasional dapur dengan tema Masakan Indonesia (Appetizer ...) Note : Eksplorasi Bahan Baku
4. SUB CPMK 4 Mengimplementasikan mempersiapkan, membuat dan menyajikan sesuai prosedur pekerjaan di dapur dengan jumlah porsi besar
5. SUB CPMK 5 Mengevaluasi prosedur pekerjaan di dapur dan Merencanakan Operasional dapur dengan tema Masakan Indonesia (Appetizer ...) Note : Studi Kasus – Penanganan teknik memasak dengan berbagai cara
6. SUB CPMK 6 Mengimplementasikan mempersiapkan, membuat dan menyajikan sesuai prosedur pekerjaan di dapur dengan jumlah porsi besar
7. SUB CPMK 7 Mengevaluasi prosedur pekerjaan di dapur dan Merencanakan Operasional dapur dengan tema Masakan Indonesia (Appetizer ...) Note : Problem Solve – Mapping Strategic
8. SUB CPMK 8 Mengimplementasikan mempersiapkan, membuat dan menyajikan sesuai prosedur pekerjaan di dapur dengan jumlah porsi besar
9. SUB CPMK 9 Ujian Tengah Semester
10. SUB CPMK 10 Mengevaluasi prosedur pekerjaan di dapur dan Merencanakan Operasional dapur dengan tema Masakan Indonesia (Appetizer ...) Note : Desain dan Script tentang satu Masakan (....) untuk dijadikan video memasak
11. SUB CPMK 11 Mengimplementasikan mempersiapkan, membuat dan menyajikan sesuai prosedur pekerjaan di dapur dengan jumlah porsi besar
12. SUB CPMK 12 Mengevaluasi prosedur pekerjaan di dapur dan Merencanakan Operasional dapur dengan tema Masakan Indonesia (Appetizer ...) Note : Menciptakan Menu dengan tema masakan Indonesia
13. SUB CPMK 13 Mengimplementasikan mempersiapkan, membuat dan menyajikan sesuai prosedur pekerjaan di dapur dengan jumlah porsi besar
14. SUB CPMK 14 Mengevaluasi prosedur pekerjaan di dapur dan Merencanakan Operasional dapur dengan tema Masakan Indonesia (Appetizer ...) Note : Taking Video Memasak
15. SUB CPMK 15 Mengimplementasikan mempersiapkan, membuat dan menyajikan sesuai prosedur pekerjaan di dapur dengan jumlah porsi besar
16. SUB CPMK 16 Ujian Akhir Semester

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

Diskripsi Singkat Mata Kuliah

Mata kuliah Operasional Boga II adalah mata kuliah yang berfokus pada penerapan teknik-teknik manajerial dan operasional dalam produksi makanan dalam jumlah besar, yang sangat relevan bagi mahasiswa program studi Manajemen Kuliner. Dalam mata kuliah ini, mahasiswa akan mempelajari tentang proses produksi makanan skala besar, termasuk pengelolaan sumber daya, pengendalian kualitas, efisiensi biaya, serta penerapan prosedur keamanan pangan. Keterampilan yang diajarkan akan mendukung mahasiswa untuk mampu merencanakan dan mengelola operasional dapur besar, seperti di hotel, restoran, dan catering, dengan tujuan untuk mencapai standar kualitas tinggi, konsistensi rasa, dan kepuasan pelanggan. Sinergi antara teknik operasional boga dengan keterampilan manajerial dalam program studi Manajemen Kuliner sangat penting untuk menciptakan sistem produksi makanan yang efektif dan efisien.

Bahan Kajian Mata Pelajaran

1.

References

Utama:

Pendukung:

a.

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; Pengajaran; [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 Mengidentifikasi Perencanaan Kerja di Dapur dalam penangan porsi besar	Mengidentifikasi Perencanaan Kerja di Dapur dalam penangan porsi besar	Criteria: - Ketepatan dalam Mengidentifikasi Perencanaan Kerja di Dapur dalam penangan porsi besar Non-test task: - Diskusi tentang bagaimana mengidentifikasi Perencanaan Kerja di Dapur dalam penangan porsi besar	Metode: - Kuliah 30 menit - Tanya jawab 60 menit	Metode: Belajar mandiri mencari referensi menu kuliner indonesia 80 menit	Teks: Slide Presentasi			2%
2	Mampu Mengimplementasikan mempersiapkan, membuat dan menyajikan sesuai prosedur pekerjaan di dapur dengan jumlah porsi besar (Appetizer)	Mengimplementasikan mempersiapkan, membuat dan menyajikan sesuai prosedur pekerjaan di dapur dengan jumlah porsi besar (Appetizer)	Criteria: - Ketepatan dalam Mengimplementasikan mempersiapkan, membuat dan menyajikan sesuai prosedur pekerjaan di dapur dengan jumlah porsi besar (Appetizer) Non-test task: - Diskusi tentang bagaimana Mengimplementasikan mempersiapkan, membuat dan menyajikan sesuai prosedur pekerjaan di dapur dengan jumlah porsi besar (Appetizer)	Metode: - Kuliah 30 menit - Diskusi 60 menit	Metode: Belajar mandiri mengamati video yang telah ditampilkan, dan mencari referensi dari beberapa kota lainnya di indonesia. 80 menit	Praktek: Slide Presentasi		--	2%
3	Mampu Mengevaluasi prosedur pekerjaan di dapur dan Merencanakan Operasional dapur dengan tema Masakan Indonesia (Appetizer)	Mengevaluasi prosedur pekerjaan di dapur dan Merencanakan Operasional dapur dengan tema Masakan Indonesia (Appetizer)	Criteria: Ketepatan dalam Mengevaluasi prosedur pekerjaan di dapur dan Merencanakan Operasional dapur dengan tema Masakan Indonesia (Appetizer)	Metode: - Kuliah 30 menit - Diskusi dalam bentuk semua mahasiswa wajib membuat 1 pertanyaan terkait topik	Metode: - Belajar mandiri mencari apa macam menu hidangan nasi dan mi diberbagai daerah di indonesia 40 menit - Diskusi 40 menit	Slide Presentasi			2 %

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
			Non-test task: Diskusi tentang bagaimana Mengevaluasi prosedur pekerjaan di dapur dan Merencanakan Operasional dapur dengan tema Masakan Indonesia (Appetizer)	pembelajaran dan saling bertukar jawaban. kelompok 60 menit TM 1x (1x170)					
4		Mengimplementasikan mempersiapkan, membuat dan menyajikan sesuai prosedur pekerjaan di dapur dengan jumlah porsi besar	Criteria: - Ketepatan dalam Mengimplementasikan mempersiapkan, membuat dan menyajikan sesuai prosedur pekerjaan di dapur dengan jumlah porsi besar Non-test task: - Diskusi tentang bagaimana Mengimplementasikan mempersiapkan, membuat dan menyajikan sesuai prosedur pekerjaan di dapur dengan jumlah porsi besar.	Metode: - Kuliah 30 menit - Diskusi 60 menit - TM 1x (1x170)	Metode: Belajar mandiri mencari referensi menu kari di Indonesia 80 menit	Slide presentasi			2 %
5		Mengevaluasi prosedur pekerjaan di dapur dan Merencanakan Operasional dapur dengan tema Masakan Indonesia (Appetizer)	Criteria: - Ketepatan dalam Mengevaluasi prosedur pekerjaan di dapur dan Merencanakan Operasional dapur dengan tema Masakan Indonesia (Appetizer) Non-test task: - Diskusi tentang bagaimana mengevaluasi prosedur pekerjaan di dapur dan Merencanakan Operasional dapur dengan tema Masakan Indonesia (Appetizer)	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%

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				
	Mampu Mengimplementasikan mempersiapkan, membuat dan menyajikan sesuai prosedur pekerjaan di dapur dengan jumlah porsi besar	-3	-4	-5	-6	-7	-8	-9	-10
6		Mengimplementasikan mempersiapkan, membuat dan menyajikan sesuai prosedur pekerjaan di dapur dengan jumlah porsi besar	Criteria: - Ketepatan dalam Mengimplementasikan mempersiapkan, membuat dan menyajikan sesuai prosedur pekerjaan di dapur dengan jumlah porsi besar Non-test task: - Diskusi tentang bagaimana Mengimplementasikan mempersiapkan, membuat dan menyajikan sesuai prosedur pekerjaan di dapur dengan jumlah porsi besar	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 Mengevaluasi prosedur pekerjaan di dapur dan Merencanakan Operasional dapur dengan tema Masakan Indonesia (Appetizer)	Mengevaluasi prosedur pekerjaan di dapur dan Merencanakan Operasional dapur dengan tema Masakan Indonesia (Appetizer).	Criteria: - Ketepatan dalam Mengevaluasi prosedur pekerjaan di dapur dan Merencanakan Operasional dapur dengan tema Masakan Indonesia (Appetizer) Non-test task: - Diskusi tentang bagaimana mengevaluasi prosedur pekerjaan di dapur dan Merencanakan Operasional dapur dengan tema Masakan Indonesia (Appetizer)	Metode: - Kuliah 30 menit - Diskusi 60 menit - TM 1x (1x170)	Metode: Belajar mandiri	Slide Presentasi			3 %
Ujian Tengah Semester (30%)									
8	Mampu Mengimplementasikan mempersiapkan, membuat dan menyajikan sesuai prosedur pekerjaan di dapur dengan jumlah porsi besar.	Mengimplementasikan mempersiapkan, membuat dan menyajikan sesuai prosedur pekerjaan di dapur dengan jumlah porsi besar.	Criteria: Ketepatan dalam Mengimplementasikan mempersiapkan, membuat dan menyajikan sesuai prosedur pekerjaan di dapur dengan jumlah porsi besar.	Metode: - Kuliah 30 menit - Diskusi 60 menit - TM 1x (1x170)	Metode: Belajar mandiri dengan menonton video berkaitan dengan materi pembelajaran.	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 (%)
-1	-2	-3	Indicators	Criteria	Synchronous	Asynchronous		-9	-10
	dapur dengan jumlah porsi besar			Non-test task: Diskusi tentang Mengimplementasikan mempersiapkan, membuat dan menyajikan sesuai prosedur pekerjaan di dapur dengan jumlah porsi besar	-5	-6			
9	Ujian Tengah Semester		Mengevaluasi prosedur pekerjaan di dapur dan Merencanakan Operasional dapur dengan tema Masakan Indonesia (Appetizer)	Criteria: - Ketepatan dalam Mengevaluasi prosedur pekerjaan di dapur dan Merencanakan Operasional dapur dengan tema Masakan Indonesia (Appetizer) Non-test task: - Diskusi tentang bagaimana Mengevaluasi prosedur pekerjaan di dapur dan Merencanakan Operasional dapur dengan tema Masakan Indonesia (Appetizer)	Metode: - Kuliah 30 menit - Diskusi 60 menit - TM 1x (1x170)	Metode: Belajar mandiri membaca artikel mengenai Appetizer yang ada di wilayah Indonesia. 80 menit			
10	Mampu Mengevaluasi prosedur pekerjaan di dapur dan Merencanakan Operasional dapur dengan tema Masakan Indonesia (Appetizer)								2 %
11	Mampu Mengimplementasikan mempersiapkan, membuat dan menyajikan sesuai prosedur pekerjaan di dapur dengan jumlah porsi besar		Mengimplementasikan mempersiapkan, membuat dan menyajikan prosedur pekerjaan di dapur dengan jumlah porsi besar	Criteria: - Ketepatan dalam Mengimplementasikan mempersiapkan, membuat dan menyajikan sesuai prosedur pekerjaan di dapur dengan jumlah porsi besar. Non-test task: - Diskusi tentang bagaimana Mengimplementasikan mempersiapkan, membuat dan menyajikan sesuai prosedur pekerjaan di dapur dengan jumlah porsi besar.	Metode: - Kuliah 30 menit - Diskusi masing-masing mahasiswa menemukan 1 resep dari buku yang ada di perpustakaan lalu amati dan identifikasi apa isi dari resep. 60 menit - TM 1x (1x170)	Metode: Belajar mandiri			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
12	Mampu Mengevaluasi prosedur pekerjaan di dapur dan Merencanakan Operasional dapur dengan tema Masakan Indonesia (Appetizer)	• Mengevaluasi prosedur pekerjaan di dapur dan Merencanakan Operasional dapur dengan tema Masakan Indonesia (Appetizer)	Criteria: • Ketepatan dalam Mengevaluasi prosedur pekerjaan di dapur dan Merencanakan Operasional dapur dengan tema Masakan Indonesia (Appetizer) Non-test task: • Diskusi tentang bagaimana Mengevaluasi prosedur pekerjaan di dapur dan Merencanakan Operasional dapur dengan tema Masakan Indonesia (Appetizer)	Metode: • Kuliah 30 menit • Diskusi 60 menit • TM 1x (1x170)	Metode: • Belajar mandiri • Mencari referensi teknik memasak yang unik. 80 menit	• Slide Presentasi			2 %
		• Mengimplementasikan mempersiapkan, membuat dan menyajikan sesuai prosedur pekerjaan di dapur dengan jumlah porsi besar	Criteria: • Ketepatan dalam Mengimplementasikan mempersiapkan, membuat dan menyajikan sesuai prosedur pekerjaan di dapur dengan jumlah porsi besar Non-test task: • Diskusi tentang bagaimana Mengimplementasikan mempersiapkan, membuat dan menyajikan sesuai prosedur pekerjaan di dapur dengan jumlah porsi besar	Metode: • Kuliah 30 menit • Diskusi 60 menit • TM 1x (1x170)	Metode: • Belajar mandiri • Mencari referensi contoh dapur restoran indonesia. 80 menit	• Slide Presentasi			2 %
13	Mampu Mengimplementasikan mempersiapkan, membuat dan menyajikan sesuai prosedur pekerjaan di dapur dengan jumlah porsi besar	• Mengimplementasikan mempersiapkan, membuat dan menyajikan sesuai prosedur pekerjaan di dapur dengan jumlah porsi besar	Criteria: • Ketepatan dalam Mengimplementasikan mempersiapkan, membuat dan menyajikan sesuai prosedur pekerjaan di dapur dengan jumlah porsi besar Non-test task: • Diskusi tentang bagaimana Mengimplementasikan mempersiapkan, membuat dan menyajikan sesuai prosedur pekerjaan di dapur dengan jumlah porsi besar	Metode: • Kuliah 30 menit • Diskusi 60 menit • TM 1x (1x170)	Metode: • Belajar mandiri • Mencari referensi sebelum nya. 80 menit	• Slide Presentasi			2 %
14	Mampu Mengevaluasi prosedur pekerjaan di dapur dan Merencanakan Operasional dapur	• Mengevaluasi prosedur pekerjaan di dapur dan Merencanakan Operasional dapur dengan tema Masakan Indonesia (Appetizer)	Criteria: • Ketepatan dalam Mengevaluasi prosedur pekerjaan di dapur dan Merencanakan Operasional dapur dengan tema Masakan Indonesia (Appetizer)	Metode: • Kuliah 30 menit • Diskusi • membandingkan peran kuliner Indonesia	Metode: • Belajar mandiri review pembelajaran materi	• Slide Presentasi			2 %

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
	dengan tema Masakan Indonesia (Appetizer)	Indonesia (Appetizer)	dengan tema Masakan Indonesia (Appetizer) Non-test task: • Diskusi tentang bagaimana Mengevaluasi prosedur pekerjaan di dapur dan Merencanakan Operasional dapur dengan tema Masakan Indonesia (Appetizer)	dengan kuliner negara lain dalam pariwisata (misalnya, kuliner Thailand, Jepang, atau Italia). 60 menit TM 1x (1x170)					
15	Mampu Mengimplementasikan mempersiapkan, membuat dan menyajikan sesuai prosedur pekerjaan di dapur dengan jumlah porsi besar	• Mengimplementasikan mempersiapkan, membuat dan menyajikan sesuai prosedur pekerjaan di dapur dengan jumlah porsi besar	Criteria: • Ketepatan dalam Mengimplementasikan mempersiapkan, membuat dan menyajikan sesuai prosedur pekerjaan di dapur dengan jumlah porsi besar Non-test task: • Diskusi tentang Mengimplementasikan mempersiapkan, membuat dan menyajikan sesuai prosedur pekerjaan di dapur dengan jumlah porsi besar	Metode: • Kuliah 30 menit • Diskusi setiap mahasiswa menyiapkan 1 ide kreatif untuk kuliner indonesia mengikuti tren secara global. 60 menit TM 1x (1x170)	Metode: • Belajar mandiri membaca artikel dan menonton video yang berkaitan tentang inovasi baru pad kuliner indonesia	• Slide Presentasi			3 %

Ujian Akhir Semester (20%)

Ujian Akhir Praktikum (20%)

Rubrik Penilaian

Bentuk Evaluasi	Capaian Pembelajaran (%)	Instrumen Penilaian	Tagihan (Bukti)	Bobot Penilaian (%)
Pertemuan 1	2%	Umpan Balik Hasil Tugas dalam Diskusi Sinkronus	RPS, Kontrak Perkuliahan, LMS	2%
Pertemuan 2	2%	Umpan Balik Hasil Tugas dalam Diskusi Sinkronus	LMS	2%
Pertemuan 3	2%	Umpan Balik Hasil Tugas dalam Diskusi Sinkronus	LMS	2%
Pertemuan 4	2%	Umpan Balik Hasil Tugas dalam Diskusi Sinkronus	LMS	2%
Pertemuan 5	2%	Umpan Balik Hasil Tugas dalam Diskusi Sinkronus	LMS	2%
Pertemuan 6	2%	Umpan Balik Hasil Tugas dalam Diskusi Sinkronus	LMS	2%
Pertemuan 7	3%	Umpan Balik Hasil Tugas dalam Diskusi Sinkronus	LMS	3%
Pertemuan 8	2%	Umpan Balik Hasil Tugas dalam Diskusi Sinkronus	LMS	2%
Pertemuan 9	2%	Umpan Balik Hasil Tugas dalam Diskusi Sinkronus	LMS	2%
Pertemuan 10	2%	Rubrik Penilaian UTS	Akademik	2%
Pertemuan 11	2%	Umpan Balik Hasil Tugas dalam Diskusi Sinkronus	LMS	2%
Pertemuan 12	2%	Umpan Balik Hasil Tugas dalam Diskusi Sinkronus	LMS	2%
Pertemuan 13	2%	Umpan Balik Hasil Tugas dalam Diskusi Sinkronus	LMS	2%
Pertemuan 14	2%	Umpan Balik Hasil Tugas dalam Diskusi Sinkronus	LMS	2%
Pertemuan 15	3%	Umpan Balik Hasil Tugas dalam Diskusi Sinkronus	LMS	3%
Pertemuan 16	40%	Rubrik Penilaian UAS	Akademik	40%
Total				100%

Rubrik Penilaian Ujian Tengah Semester:

Kriteria / No Soal	Capaian	Baik Sekali	Cukup	Kurang
--------------------	---------	-------------	-------	--------

	Pembelajaran (%)			
Soal 1 Bahan Baku	20%	Pemilihan bahan baku sesuai standar kualitas terbaik, segar, dan sesuai dengan jenis masakan yang dibuat. Penanganan bahan baku dilakukan dengan higienis dan profesional.	Bahan baku cukup sesuai, namun ada beberapa bahan yang kurang segar atau kurang tepat dalam pemilihan. Penanganan bahan baku masih perlu perbaikan.	Pemilihan bahan baku kurang sesuai, banyak bahan tidak segar, atau cara penanganannya tidak higienis.
Soal 2 Metode Pembuatan	20%	Proses pembuatan mengikuti standar operasional dengan benar, teknik memasak diterapkan secara profesional, hasil akhir sesuai dengan resep dan kualitas yang diharapkan.	Metode pembuatan cukup baik, tetapi terdapat beberapa kesalahan dalam teknik memasak atau proses tidak sepenuhnya mengikuti standar operasional.	Metode pembuatan banyak mengalami kesalahan, tidak sesuai standar operasional, atau teknik memasak kurang diterapkan dengan baik.
Soal 3 Pemahaman Mendalam Pembuatan Standar Resep	20%	Mampu menjelaskan dan menerapkan standar resep dengan baik, termasuk proporsi bahan, teknik pengolahan, dan standar penyajian. Dapat memberikan analisis kritis terhadap modifikasi resep.	Pemahaman cukup baik, tetapi masih terdapat kesalahan dalam proporsi bahan atau teknik pengolahan. Analisis terhadap modifikasi resep kurang mendalam.	Kurang memahami standar resep, banyak kesalahan dalam perhitungan proporsi bahan dan teknik pengolahan, serta tidak dapat memberikan analisis yang baik terhadap resep.

Rubrik Penilaian Ujian Akhir Semester:

Kriteria / No Soal	Capaian Pembelajaran (%)	Baik Sekali	Cukup	Kurang
Soal 1 Jika anda diminta untuk membuka restoran indonesia di	20%	Menjawab 5 poin	Menjawab 3 poin	Menjawab 2 poin

luar negeri, di negara mana anda akan mendirikan? Jelaskan alasan pemilihan negara tersebut dan strategi agar kuliner indonesia bisa diterima oleh masyarakat setempat.				
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
Kesesuaian Resep & Teknik Memasak	20%	Resep sesuai dengan masakan Indonesia yang dipilih. Teknik memasak diterapkan dengan benar dan sesuai standar kuliner.	Resep cukup sesuai, namun terdapat beberapa kesalahan dalam teknik memasak.	Resep kurang sesuai atau teknik memasak banyak mengalami kesalahan.
Keterampilan & Ketepatan dalam Pengolahan	20%	Pengolahan bahan dilakukan dengan cermat, higienis, dan	Pengolahan bahan cukup baik, namun ada beberapa aspek	Pengolahan bahan kurang higienis atau teknik memasak

		sesuai prosedur. Makanan matang dengan baik.	kebersihan atau teknik yang kurang diperhatikan.	tidak tepat sehingga memengaruhi hasil akhir.
Kreativitas & Presentasi Sajian	20%	Penyajian menarik, estetik, dan sesuai dengan karakteristik masakan Indonesia. Kreativitas terlihat dalam penataan hidangan.	Penyajian cukup menarik, namun kurang estetik atau kurang mencerminkan karakteristik masakan Indonesia.	Penyajian kurang menarik atau kurang sesuai dengan masakan Indonesia
Kejelasan & Kualitas Video	20%	Video jelas, terang, suara terdengar dengan baik, dan penyampaian informasi runtut serta menarik.	Video cukup jelas, tetapi ada beberapa bagian yang kurang terang atau suara kurang terdengar jelas.	Video kurang jelas, pencahayaan atau suara kurang baik sehingga sulit dipahami.
Pemahaman & Penjelasan dalam Video	20%	Penjelasan tentang proses memasak disampaikan dengan jelas, runtut, dan informatif.	Penjelasan cukup jelas tetapi kurang mendalam atau ada bagian yang kurang terstruktur.	Penjelasan kurang jelas, tidak runtut, atau tidak memberikan informasi yang cukup.

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		
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		
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		

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		
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		