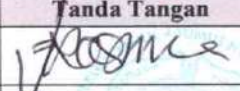


	POLITEKNIK PARIWISATA BATAM	Kode/No : CUM2401.7
	RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER	Tanggal : 01 Agustus
	PROGRAM SARJANA TERAPAN	Revisi : II
	MANAJEMEN KULINER	Halaman : 01

Nama Mata Kuliah	: Bahasa Inggris Hospitality	Kode Mata Kuliah	: 2 CBIH1
Semester	: 1 (Satu)	Rumpun Mata Kuliah	: Wajib Program Studi
Bobot (sks)	: 2	Koordinator Bidang Ilmu	: Rosie Oktavia PR, MM.Par
Dosen Pengampu	: Frangky Silitonga	Koordinator Mata Kuliah	: Rosie Oktavia PR, MM.Par

Proses	Penanggung jawab			Tanggal
	Nama	Jabatan	Tanda Tangan	
1. Perumusan	Frangky Silitonga	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
	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 3. 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 memahami dan berkomunikasi dengan pelanggan dan kolega mengenai hal-hal yang berkaitan dengan kegiatan dasar dan sehari-hari ditempat kerja serta kegiatan pelayanan pelanggan. - CPMK 2 mampu berbicara melalui telepon dengan pelanggan dan kolega mengenai hal-hal yang berkaitan dengan kegiatan dasar dan sehari-hari ditempat kerja serta kegiatan pelayanan pelanggan.
	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)
	- SUBCPMK 1 RPS dan Kontrak Perkuliahan - SUBCPMK 2 Mampu memahami dan memiliki keterampilan berkomunikasi secara lisan dalam bahasa Inggris pada tingkat operasional dasar - SUBCPMK 3 Mampu Mendengarkan permintaan dan komentar untuk memperjelas komunikasi lisan - SUBCPMK 4 Mampu Memberikan informasi faktual untuk memperjelas komunikasi lisan - SUBCPMK 5 Mampu Melaksanakan transaksi sederhana untuk memperjelas komunikasi lisan - SUBCPMK 6 Mampu Menjawab pertanyaan-pertanyaan sederhana untuk memperjelas komunikasi lisan - SUBCPMK 7 Mampu Bertanya untuk memperjelas masalah untuk memperjelas komunikasi lisan

8. SUBCPMK 8 Ujian Tengah Semester
9. SUBCPMK 9 Mampu Memberikan saran untuk hal-hal tertentu dan/atau yang diketahui untuk memperjelas komunikasi lisan
10. SUBCPMK 10 Mampu memberikan bantuan dalam lingkup tanggungjawabnya petunjuk arah dan/atau penjelasan sederhana untuk memperjelas komunikasi lisan
11. SUBCPMK 11 Mampu Mencari kebutuhan pelanggan dan kolega secara jelas untuk memperjelas komunikasi lisan
12. SUBCPMK 12 Mampu Mengidentifikasi kebutuhan akan bantuan yang diperlukan dari narasumber atau orang lain yang tepat untuk memperjelas komunikasi lisan
13. SUBCPMK 13 Mampu memberikan penjelasan yang mudah perlahan-lahan dan urutan yang benar untuk memperjelas komunikasi lisan
14. SUBCPMK 14 Mampu Komunikasi bahasa Inggris yang sopan dan ramah digunakan baik pada acara resmi maupun tidak resmi
15. SUBCPMK 15 Mampu meningkatkan komunikasi dan berkomunikasi melalui telepon
16. SUBCPMK 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
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 membekali mahasiswa program studi Manajemen Kuliner dengan kemampuan berkomunikasi dalam bahasa Inggris yang relevan di dunia hospitality, khususnya di bidang kuliner. Fokus utama adalah penguasaan terminologi, ekspresi, dan komunikasi praktis yang digunakan dalam operasional dapur, layanan pelanggan, dan manajemen restoran. Mahasiswa akan mempelajari cara memberikan penjelasan menu, menangani reservasi, melayani tamu internasional, serta bernegosiasi dan menangani keluhan pelanggan dalam bahasa Inggris. Selain itu, mata kuliah ini juga melibatkan pengembangan keterampilan menulis dokumen profesional, seperti menu, laporan kerja, dan email bisnis. Dengan pendekatan pembelajaran berbasis praktik, mata kuliah ini membantu mahasiswa membangun kepercayaan diri dan keterampilan komunikasi untuk mendukung keberhasilan mereka di industri kuliner global.

Bahan Kajian Mata Pelajaran

1. Berkomunikasi Secara Lisan (I.55HDR00.217.2)

Dalam Bahasa Inggris pada Tingkat Operasional Dasar

References

Utama:

1. Industri jasa boga. 2016. Gajah mada university press dan anggota IKAPI dan APPTI.
2. Makanan tradisional indonesia. 2016. Gajah mada university press dan anggota IKAPI dan APPTI.

Pendukung:

- a. Beef Rendang And 7 Other Restaurant-Worthy Recipes To Transport You To Indonesia, Serious Eats Artikel
- b. Profil Struktur, Bumbu, dan Bahan dalam Kuliner Indonesia. 2017. Gajah 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:

1. MS. Word
2. MS. Powerpoint

Hardware:

- Laptop
- Proyektor

	3. Youtube 4. Pinterest 5. Canva	• Bluetooth Speaker
--	--	---

Pertemuan	Sub-CPMK	Penilaian		Bentuk/Metode Pembelajaran: Pengangan: [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	- Menjelaskan poin poin yang akan disampaikan selama 14 pertemuan. - Menjelaskan definisi kuliner Indonesia dan sejarah perkembangan kuliner Indonesia. - Menjelaskan filosofi kuliner Indonesia	Criteria: - Kecepatan dalam Menjelaskan makna dari kuliner Indonesia serta sejarah perjalanan kuliner Indonesia. - Kecepatan dalam pemahaman filosofi kuliner Indonesia Non-test task: - Diskusi tentang definisi kuliner Indonesia.	Metode: - Kuliah 30 menit - Tanya jawab 60 menit - TM 1x (1x170)	Metode: Belajar mandiri mencari referensi menu kuliner Indonesia 80 menit	Teks: - Slide Presentasi - Video "The Diversity Of Indonesia At Expo 2020 Dubai" - Video "Wonderful Indonesia: culinary"	1, 2, a, b	Mengamati menu kuliner Indonesia dari video yang telah ditentukan.	2%
2	SUBCPMK 2 Mampu memahami dan memiliki keterampilan berkomunikasi secara lisan dalam bahasa Inggris pada tingkat operasional dasar.	Menjelaskan macam-macam menu hidangan kuliner Indonesia di berbagai wilayah di Indonesia. Dengan segala keunikan, dan teknik-teknik memasak yang digunakan dalam proses pembuatan hidangan tersebut.	Criteria: - Kecepatan dalam mengkatégorikan macam menu hidangan kuliner Indonesia berdasarkan kan asal wilayah - Kecepatan dalam membedakan tiap hidangan yang ada di berbagai wilayah di Indonesia Non-test task: - Diskusi tentang jenis-jenis menu hidangan Indonesia - Review video dari youtube - Memberikan kelompok, dan mencari keunikan masakan kuliner Indonesia dari berbagai wilayah di Indonesia	Metode: - Kuliah 30 menit - Diskusi 60 menit - TM 1x (1x170)	Metode: Belajar mandiri mengamati video yang telah ditampilkan, dan mencari referensi dari beberapa kota lainnya di Indonesia 80 menit	Praktek: - Slide Presentasi - Video "best ever eats wonderful Indonesia"	1, 2, a, b, d	--	2%
3	SUBCPMK 3 Mampu memahami Kategorisasi hidangan kuliner Indonesia berdasarkan jenis makanan	Menjelaskan jenis hidangan kuliner Indonesia dengan jenis nasi, lauk pauk, sayur/sup, hidangan	Criteria: Kecepatan dalam Menjelaskan perbedaan masing-masing hidangan kuliner Indonesia berdasarkan jenis makanan	Metode: - Kuliah 30 menit - Diskusi dalam bentuk semua mahasiswa	Metode: Belajar mandiri mencari apa macam menu hidangan nasi dan mi di berbagai daerah	Slide Presentasi			

Pertemuan	Sub-CPMK	Penilaian		Bentuk/ Metode Pembelajaran; [Estimasi Waktu]		Type of Learning Objective Materials (LOM)	Materi Pembelajaran [Pustaka]	Tugas	Bobot Penilaian (%)
		Indicators	Criteria	Synchronous	Asynchronous				
-1	-2	-3	-4	-5	-6	-7	-8	-9	-10
		pelengkap dan jajanan pasar serta makanan ringan.	• Kecepatan dalam pemahaman perbedaan dari nasi, lauk pauk, sayur/sup, hidangan pelengkap serta hidangan penutup.	1 pertanyaan terkait topik pembelajaran dan saling bertukar jawaban. kelompok 60 menit TM 1x (1x170)	• diIndonesia 40 menit • Diskusi 40 menit		1, 2, b, c		2 %
			• Komparasi masakan berdasarkan bahan yang digunakan • Diskusi tentang perbedaan dari masing masing jenis makanan kuliner Indonesia • Kecepatan dalam mengelompokkan masakan Indonesia berdasarkan jenis makanan						
			Criteria: • Kecepatan dalam mempresentasikan hidangan nasi dan mie di berbagai wilayah diIndonesia Non-test task: • Diskusi tentang poin-poin dalam proses memasak masakan nasi dan mie.	Metode: • Kuliah 30 menit • Diskusi 60 menit	Metode: • Belajar mandiri mencari referensi menu kari diIndonesia 80 menit	• Slide presentasi • Video "why the ughest noodle in the world are an Indonesian delicacy" from youtube	1, 2, b, c		2 %
4	SUBCPMK 4 Mampu memahami, menyiajikan dan membuat hidangan nasi dan mie masakan Indonesia berdasarkan wilayah	• Menjelaskan bahan baku produk dan metode pembuatan <i>hidangan nasi atau mie</i>. • <i>Menjelaskan macam macam hidangan nasi dan mie di berbagai wilayah di Indonesia</i>.	Criteria: • Kecepatan dalam menjawab quiz yang diberikan.						
		• Menjelaskan definisi masakan kari. • Menjelaskan bumbu dasar dan bahan utama yang digunakan dalam pembuatan hidangan kari. • Menjelaskan macam-macam masakan kari di	Criteria: • Kecepatan dalam Menjelaskan bahan dasar dan bahan utama yang digunakan dalam pembuatan kari. • Kecepatan dalam menjelaskan metode dan kriteria pemilihan bahan dalam pembuatan kari.	Metode: • Kuliah 30 menit • Quiz (dengan tema judul pembelajaran) 60 menit	Metode: • Belajar mandiri mencari referensi makanan panggang yang ada diIndonesia. 80 menit	• Slide Presentasi	1, 2, a, b, c		22%
5	SUBCPMK 5 Mampu memahami, menyiajikan dan membuat bumbu kari berdasarkan bahan utama kari daging, ayam, seafood dan sayur-sayuran Indonesia								

Pertemuan	Sub-CPMK	Penilaian		Bentuk /Metode Pembelajaran; [Estimasi Waktu]		Type of Learning Objective Materials (LOM)	Materi Pembelajaran [Pustaka]	Tugas	Bobot Penilaian (%)
		Indicators	Criteria	Synchronous	Asynchronous				
-1	-2	-3 berbagai wilayah indonesia	-4 Non-test task: • Bentuk kelompok, dan diskusi perbedaan kari di indonesia dan di negara lainnya • Diskusi mengenai jenis-jenis kari yang ada di indonesia.	-5	-6	-7	-8	-9	-10
			Criteria: • Ketepatan dalam Menjelaskan perbedaan bahan-bahan utama yang digunakan di tiap-tiap makanan panggang di indonesia. Non-test task: • Diskusi tentang jenis jenis makanan panggang dan makanan sate di berbagai daerah di indonesia. • Bentuk kelompok dan menganalisa hal-hal menarik pada masakan panggang di berbagai wilayah di indonesia.	Metode: • Kuliah 30 menit • Diskusi 60 menit TM 1x (1x170)	Metode: • Belajar mandiri Mencari referensi mengenai pengetahuan kaldu, soto, dan sup.	• Slide presentasi			
6			• Menjelaskan bahan baku dalam pembuatan sate dan jenis makanan panggang yang ada di indonesia • Menjelaskan jenis jenis makanan panggang berdasarkan bahan utama yang digunakan.						2 %
7	SUBCPMK 7 Mampu memahami, menyiapkan dan membuat kaldu dan sup (soto)	• Menjelaskan serta memahami definisi kaldu, sup dan soto. • Menjelaskan dan memahami teknik dan metode pembuatan kaldu, sup dan soto. • Menjelaskan macam macam kaldu, sup dan soto di berbagai daerah di indonesia.	Criteria: • Ketepatan dalam Menjelaskan dan memahami perbedaan kaldu, sup dan soto. • Ketepatan dalam pemahaman jenis-jenis kaldu, sup dan soto berdasarkan bahan utama yang digunakan. Non-test task: • Ketepatan dalam mengkategorikan tentang	Metode: • Kuliah 30 menit • Diskusi 60 menit TM 1x (1x170)	Metode: • Belajar mandiri	• Slide Presentasi • Video mengenai soto di indonesia	1, 2, a, b, c		3 %

Peremuan	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
			jenis-jenis kaldu, sup dan soto. • Diskusi tentang perbedaan kaldu, sup dan soto.						
Ujian Tengah Semester (30%)									
8	SUBCPMK 8 Mampu memahami, menyiapkan dan membuat appetizer, kudapan masakan dan hidangan pengiring Indonesia	• Menjelaskan definisi appetizer, kudapan dan hidangan pengiring di Indonesia. • Menjelaskan dan memahami perbedaan appetizer, kudapan masakan, dan hidangan pengiring di kuliner Indonesia.	Criteria: Kecepatan dalam Memahami menu-menu appetizer, kudapan masakan, dan hidangan pengiring.	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, c, d	Tiap mahasiswa menonton video vlog berkaitan dengan food festival dan street food yang diadakan di Indonesia. Lalu temukan menu kudapan apa yang menarik diuji didalam acara tersebut.	2 %
			Non-test task: • Diskusi tentang macam-macam menu appetizer, kudapan masakan dan hidangan pengiring.						
			Criteria: • Kecepatan dalam Menjelaskan dan memahami definisi dessert atau jajanan pasar di Indonesia.	Metode: • Kuliah 30 menit • Diskusi menemukan satu resep dessert Indonesia dan jabarkan teknik memasak yang digunakan dan berikan ide penyajian yang menarik untuk dessert tersebut 60 menit TM 1x (1x170)	Metode: • Belajar mandiri membaca artikel mengenai dessert yang ada diwilayah Indonesia. 80 menit	• Slide Presentasi • Video tentang dessert Nusantara			
9	SUBCPMK 9 Mampu memahami, menyiapkan dan membuat dessert berdasarkan wilayah di Indonesia	• Menjelaskan serta memahami definisi dessert atau jajanan pasar di kuliner Indonesia. • Menjelaskan dan memahami teknik dan metode pembuatan dessert dan jajanan pasar di berbagai wilayah di Indonesia. • Menjelaskan konsep penyajian dessert di berbagai wilayah di Indonesia.	Criteria: Kecepatan dalam Menjelaskan dan memahami definisi dessert atau jajanan pasar di Indonesia.	Metode: • Kuliah 30 menit • Diskusi menemukan satu resep dessert Indonesia dan jabarkan teknik memasak yang digunakan dan berikan ide penyajian yang menarik untuk dessert tersebut 60 menit TM 1x (1x170)	Metode: • Belajar mandiri membaca artikel mengenai dessert yang ada diwilayah Indonesia. 80 menit	• Slide Presentasi • Video tentang dessert Nusantara	1, 2, a, b, c		2 %
			Non-test task: • Diskusi tentang jenis-jenis tepung yang biasanya digunakan dalam dessert Indonesia.						
10	SUBCPMK 10 Mampu memahami, merancang, merencanakan dan	• Menjelaskan serta memahami definisi menu. • Menjelaskan tata cara merancang.	Criteria: Kecepatan dalam merancang, merencanakan dan menulis menu hidangan	Metode: • Kuliah 30 menit • Diskusi masing-masing	Metode: • Belajar mandiri	• Slide Presentasi			

Pertemuan	Sub-CPMK	Penilaian		Bentuk /Metode Pembelajaran:		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
	menulis menu hidangan Indonesia	merencanakan, dan menulis menu hidangan Indonesia.	Indonesia. Non-test task: •Diskusi tentang merencanakan susunan menu untuk restoran Indonesia.	mahasiswa menemukan 1 resep dari buku yang ada di perpustakaan lalu amati dan identifikasi apa isi dari resep. 60 menit TM 1x (1x170)			1, 2, b, c, d		2 %
11	SUBCPMK 11 Mampu memahami, merancang dan mengoperasikan teknik memasak berdasarkan karakteristik dapur restoran Indonesia	• Menjelaskan serta memahami definisi teknik memasak • Menjelaskan dan memahami berbagai teknik memasak hidangan di wilayah Indonesia. • Menjelaskan dan memahami hubungan resep pembuatan dengan teknik memasak dan operasional dapur restaurant Indonesia.	Criteria: • Ketepatan dalam Menjelaskan dan memahami penggunaan alat serta bahan sesuai dengan teknik memasak • Ketepatan dalam pemahaman perbedaan teknik-teknik memasak hidangan di berbagai wilayah Indonesia. Non-test task: • Diskusi tentang teknik memasak masakan Indonesia di berbagai wilayah Indonesia.	Metode: • Kuliah 30 menit • Diskusi 60 menit - TM 1x (1x170)	Metode: • Belajar mandiri Mencari referensi teknik memasak yang unik. 80 menit	• Slide Presentasi	1, 2, a, b, c, d		2 %
12	SUBCPMK 12 Mampu memahami, merancang dan mengoperasikan teknik memasak berdasarkan karakteristik dapur restoran Indonesia	• Menjelaskan serta memahami cara merancang dan mengoperasikan teknik memasak berdasarkan karakteristik dapur restoran Indonesia. • Menjelaskan dan memahami rencana pelayanan restoran Indonesia dengan mempertimbangkan	Criteria: • Ketepatan dalam Menjelaskan dan memahami cara merancang dan mengoperasikan dapur restoran berdasarkan teknik memasak. • Ketepatan dalam menjelaskan sistem operasional yang akan digunakan dalam restoran Indonesia	Metode: • Kuliah 30 menit • Diskusi 60 menit - TM 1x (1x170)	Metode: • Belajar mandiri Mencari referensi contoh dapur restoran Indonesia. 80 menit	• Slide Presentasi	1, 2, a, b, c, d		2 %

Pertemuan	Sub-CPMK	Penilaian		Bentuk /Metode Pembelajaran; [Estimasi Waktu]		Type of Learning Objective Materials (LOM)	Materi Pembelajaran [Pustaka]	Tugas	Bobot Penilaian (%)
		Indicators	Criteria	Synchronous	Asynchronous	-7	-8	-9	-10
-1	-2	-3	-4	-5	-6	-7	-8	-9	-10
		staff, jenis menu dan perlengkapan yang tersedia. •Diskusi tentang perancangan dapur restoran beserta sistem operasional yang akan di laksanakan. •Bentuk kelompok dan menganalisa apa saja yang dibutuhkan dalam membangun suatu restoran masakan Indonesia.	Non-test task: •Diskusi tentang perancangan dapur restoran beserta sistem operasional yang akan di laksanakan. •Bentuk kelompok dan menganalisa apa saja yang dibutuhkan dalam membangun suatu restoran masakan Indonesia.						
		• Menjelaskan serta memahami peran utama pengetahuan kuliner Indonesia di dunia pariwisata. • Menjelaskan dan memahami hal penting dalam kuliner Indonesia dalam memajukan pariwisata Indonesia.	Criteria: • Ketaepatan dalam Menjelaskan dan memahami peran pengetahuan kuliner Indonesia dalam memajukan pariwisata di Indonesia. • Ketaepatan dalam pemahaman globalisasi di dunia pariwisata. Non-test task: • Bentuk kelompok, dan diskusi tentang artikel-artikel yang membahas tentang kuliner Indonesia di dunia pariwisata secara mendunia. • Diskusi tentang cara mempertahankan dunia kuliner Indonesia tetap mendunia.	Metode: • Kuliah 30 menit • Diskusi • Membandingkan peran kuliner Indonesia dengan kuliner negara lain dalam pariwisata (misalnya, kuliner Thailand, Jepang, atau Italia). 60 menit TM 1x (1x170)	Metode: • Belajar mandiri review pembelajaran materi sebelumnya. 80 menit	• Slide Presentasi	1, 2, a, b, c, d	• Membentuk kelompok dan membuat makalah atau laporan mengenai perencanaan festival kuliner yang unik dan berbeda dari biasanya	2 %
13									
14	SUBCPMK 14 Mampu mengembangkan inovasi dan kreatifitas kuliner Indonesia mengikuti tren	• Menjelaskan dan memahami cara yang dapat dilakukan dalam menginovasi dan mengkreaitasakan kuliner Indonesia	Criteria: Ketaepatan dalam Mengaplikasikan media yang ada untuk merhangin inovasi dan kreatifitas pengetahuan kuliner Indonesia mengikuti	Metode: • Kuliah 30 menit • Diskusi setiap mahasiswa menyiapkan 1 ide kreatif untuk	Metode: • Belajar mandiri membaca artikel dan menonton video yang berkaitan tentang inovasi baru pad kuliner	• Slide Presentasi • Video “	1, 2, a, b, c, d		3 %

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	-7	-8	-9	-10
-1	-2	-3	-4	-5	-6	-7	-8	-9	-10
	secara global	mengitu tren dan perubahan secara globalisasi • Menjelaskan dan memahami definisi inovasi dan kreatifitas.	perkembangan zaman dan tren didunia. Non-test task: • Diskusi tentang inovasi dan kreatifitas kuliner indonesia dari skala kecil hingga besar. • Bentuk kelompok dan membuat ide satu inovasi atau kreatifitas kuliner indonesia untuk memajukan pariwisata di dunia.	kuliner indonesia mengikuti tren secara global. 60 menit TM 1x (1x170)	indonesia				

Ujian Tengah Semester (30%)

Ujian Akhir Semester (40%)

Rubrik Penilaian

Bentuk Evaluasi	Capaian Pembelajaran (%)	Instrumen Penilaian	Tagihan (Bukti)	Bobot Penilaian (%)
Pertemuan 1	2%	Knowledge, attitude, dan absensi.	RPS, Kontrak Perkuliahan, PPT dan 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