

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

Nama Mata Kuliah	: Pengantar Kuliner	Kode Mata Kuliah	: 3COT11
Semester	: 4 (empat)	Rumpun Mata Kuliah	: Wajib Program Studi
Bobot (sks)	: 2	Koordinator Bidang Ilmu	: Rezki Alhamdi, M.MPar
Dosen Pengampu	: Hendra Syaiful.M.Tr.Par	Koordinator Mata Kuliah	: Rezki Alhamdi, M.MPar

Proses	Penanggung jawab			Tanggal
	Nama	Jabatan	Tanda Tangan	
1. Perumusan	Hendra Syaiful.M.Tr.Par	Dosen		
2. Pemeriksaan	Rezki Alhamdi, M.MPar	Ketua Program Studi		
3. Persetujuan	Dr. Agung Edy Wibowo, SE., M.Si	Wakil Direktur I		
4. Penetapan	Siska Amalia Maldin.M.Pd	Direktur		
5. Pengendalian	Wahyudi Ilham, MM.Par	SPMI		

Capaian Pembelajaran	CPL-PRODI (%) yang Dibebankan pada MK
	1. CPL 1 (50%) Mampu Mengidentifikasi, mendefinisikan prosedur hygiene, kesehatan dan keselamatan kerja. . 2. CPL 2 (25%) Mampu menganalisis kebutuhan gizi, merancang menu, mengolah produk bergizi bagi berbagai kelompok usia dan penderita berbagai penyakit. 3. CPL 3 (25%) Mampu merancang, membuat, mempresentasikan, mengevaluasi masakan nusantara, oriental, continental, middle east.
	Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)
	1. CPMK 1 Mampu menunjukkan sikap dan perilaku yang bertanggungjawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri serta mengaplikasikan kinerja yang bermutu dan terukur 2. CPMK 2 Mampu menerapkan pemikiran logis, kritis, inovatif, bermutu, dan terukur dalam melakukan pekerjaan yang spesifik di bidang kuliner serta sesuai dengan standar kompetensi kerja bidang kuliner; 3. CPMK 3 Mampu membuat, menjelaskan dan menampilkan produk kuliner baik oriental maupun continental secara umum sesuai standar resep, kualitas produk dan kebersihan produk 4. CPMK 4 Mampu menguasai konsep teoretis fungsi manajemen perencanaan, pelaksanaan, pengarahan, pemantauan, evaluasi, dan pengendalian dalam pengolahan masakan;
	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)
	1. Sub-CPMK1 mengetahui sejarah kitchen, Struktur organisasi di Kitchen dan Kitchen section 2. Sub-CPMK2 Identification how to do <i>Mise en Place</i>, <i>Basic White stock</i> 3. Sub-CPMK 3 Identification what is Basic cutting method, Basic Cooking method 4. Sub-CPMK4 Prepare and Production Dessert continental 5. Sub-CPMK5 Identification basic Sauce 6. Sub-CPMK6 Prepare and Production Appetizer, soup, Main course 7. Sub-CPMK7 Identification asian dessert 8. Sub-CPMK8 Prepare and Production western, asian and indonesian breakfast 9. Sub-CPMK9 Mid test 10. Sub-CPMK10 Identification Flow Product(market list, cost

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

Nama Mata Kuliah	: Pengantar Kuliner	Kode Mata Kuliah	: 3COT11
Semester	: 4 (empat)	Rumpun Mata Kuliah	: Wajib Program Studi
Bobot (sks)	: 2	Koordinator Bidang Ilmu	: Rezki Alhamdi, M.MPar
Dosen Pengampu	: Hendra Syaiful.M.Tr.Par	Koordinator Mata Kuliah	: Rezki Alhamdi, M.MPar

Proses	Penanggung jawab			Tanggal
	Nama	Jabatan	Tanda Tangan	
1. Perumusan	Hendra Syaiful.M.Tr.Par	Dosen		
2. Pemeriksaan	Rezki Alhamdi, M.MPar	Ketua Program Studi		
3. Persetujuan	Dr. Agung Edy Wibowo, SE., M.Si	Wakil Direktur I		
4. Penetapan	Siska Amalia Maldin.M.Pd	Direktur		
5. Pengendalian	Wahyudi Ilham, MM.Par	SPMI		

Capaian Pembelajaran	CPL-PRODI (%) yang Dibebankan pada MK
	CPL 1 (50%) Mampu Mengidentifikasi, mendefinisikan prosedur hygiene, kesehatan dan keselamatan kerja. . CPL 2 (25%) Mampu menganalisis kebutuhan gizi, merancang menu, mengolah produk bergizi bagi berbagai kelompok usia dan penderita berbagai penyakit;. CPL 3 (25%) Mampu merancang, membuat, mempresentasikan, mengevaluasi masakan nusantara, oriental, continental, middle east.
	Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)
	- CPMK 1 Mampu menunjukan sikap dan perilaku yang bertanggungjawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri serta mengaplikasikan kinerja yang bermutu dan terukur - CPMK 2 Mampu menerapkan pemikiran logis, kritis, inovatif, bermutu, dan terukur dalam melakukan pekerjaan yang spesifik di bidang kuliner serta sesuai dengan standar kompetensi kerja bidang kuliner; - CPMK 3 Mampu membuat, menjelaskan dan menampilkan produk kuliner baik oriental maupun continental secara umum sesuai standar resep, kualitas produk dan kebersihan produk - CPMK 4 Mampu menguasai konsep teoretis fungsi manajemen perencanaan, pelaksanaan, pengarahan, pemantauan, evaluasi, dan pengendalian dalam pengolahan masakan;
	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)
	- Sub-CPMK1 mengetahui sejarah kitchen, Struktur organisasi di Kitchen dan Kitchen section - Sub-CPMK2 Identification how to do <i>Mise en Place</i>, <i>Basic White stock</i> - Sub-CPMK 3 Identification what is Basic cutting method, Basic Cooking method - Sub-CPMK4 Prepare and Production Dessert continental - Sub-CPMK5 Identification basic Sauce - Sub-CPMK6 Prepare and Production Appetizer, soup, Main course - Sub-CPMK7 Identification asian dessert - Sub-CPMK8 Prepare and Production western, asian and indonesian breakfast - Sub-CPMK9 Mid test - Sub-CPMK10 Identification Flow Product(market list, cost

[illegible]

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	Kontrak mperkuliahan 14 minggu ke depan.Mampu memahami dan menjelaskan pengetahuan area dapur	Menjelaskan area dapur	Criteria: Ketepatan dalam Menjelaskan ruang lingkup kerja dasar dapur	Metode: - Kuliah - Diskusi - TM 1x (1x130)	Metode: - Belajar mandiri - E-Learning - Diskusi melalui forum - Presentasi kelompok	Teks: Slide Presentasi	1, 2, a, b	-	1%
			Non-test task: - Diskusi kelompok tentang pembelajaran pengetahuan area dapur - Bentuk Kelompok diskusi tentang pengetahuan dapur						
2	Mampu mempelajari dan memahami dasar pengelolaan makanan Dasar teknik teknik memotong	Menjelaskan metode teknik memotong	Criteria: Ketepatan dalam Mengaplikasikan cara memotong yang standart pada teknik masakan memotong	Metode: - Kuliah - Diskusi - TM 4x (4x60)	Metode: - Belajar mandiri - E-Learning - Diskusi melalui forum	Slide Presentasi	1, 2, a, b, d	-	5%
			Non-test task: - Diskusi tentang hasil potongan yang dihasilkan - Bentuk kelompok dan menganalisa memotong yang di buat						
3	Mampu mempelajari dan memahami dasar pengelolaan makanan teknik memasak	Menjelaskan metode teknik memotong	Criteria: Ketepatan dalam memasak	Metode: TM 4x (4x170)	Metode: - Belajar mandiri - E-Learning - Forum grup diskusi		1, 2, b, c, d		1 %
			Non-test task: diskusi tentang teknik memasak						
4	Mampu memahami basic sauce	Menjelaskan bahan baku produk dan metode pembuatan basic sauce serta mendiskusikan dalam bentuk produk	Criteria: Ketepatan dalam Mengaplikasikan standard recipe dalam bentuk basic sauce mempertimbangkan beberapa kriteria tertentu	Metode: - Kuliah - TM 4x (4x170)	Metode: - Belajar mandiri - E-Learning - Diskusi melalui forum	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
		yang sesuai dengan standard recipe	Non-test task: - Diskusi tentang hasil produk basic sauce yang dihasilkan - Bentuk kelompok dan mendiskusikan basic sauce				1, 2, b, c		5 %
5	Mampu memahami dan menjelaskan tentang Prinsip dasar pembuatan saus dasar	- Menjelaskan serta memahami bahan bahan terbaik dalam pembuatan saus - Menjelaskan langkah langkah persiapan dampai pembuatan saus dasar sesuai dengan standard recipe	Criteria: - Ketepatan dalam Menjelaskan Prinsip dasar pembuatan saus dasar - Ketepatan dalam pemahaman dasar pembuatan lima induk saus	Metode: - Kuliah - Diskusi TM 1x (1x170)	Metode: - Belajar mandiri - E-Learning - Diskusi melalui forum	Slide Presentasi	1, 2, a, b, c	Diskusi di kelas mengenai jenis dan karakter saus dasar masing masing	1 %
			Non-test task: - Bentuk kelompok, dan diskusi Prinsip dasar saus dasar - Diskusi tentang cara pembuatan saus dasar						
6	Mampu memahami dan menjelaskan tentang Prinsip dasar pembuatan western dressing sauce	Menjelaskan menjelaskan tentang prinsip dasar pembuatan western dressing sauce	Criteria: Ketepatan dalam Mengaplikasikan standard hygiene sanitasi dalam proses memasak	Metode: - Kuliah - Diskusi TM 4x (4x170)	Metode: - Belajar mandiri - E-Learning - Diskusi melalui forum	Slide Presentasi	1, 2, b, c, d		5 %
			Non-test task: Diskusi tentang hygiene sanitasi						
7	Mampu memahami dan menjelaskan tentang kitchen utensils	Menjelaskan serta memahami Menjelaskan kitchen utensils	Criteria: Ketepatan dalam Menjelaskan kitchen utensils	Metode: - Kuliah - Diskusi TM 1x (1x170)	Metode: - Belajar mandiri - E-Learning - Diskusi melalui forum	Slide Presentasi	1, 2, a, b, c		1 %
			Non-test task: - Bentuk kelompok, dan diskusi Prinsip dasar Baking Product - Diskusi tentang praktek						

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
			pembuatan produk asian pastry						
Ujian Tengah Semester (30%)									
8	Mampu memahami utensils material	Menjelaskan cara penanganan utensils material	Criteria:	Metode:	Metode:	• Slide Presentasi	1, 2, b, c, d	5 %	
			Ketepatan dalam Mengaplikasikan utensils material operasional di dapur	• Kuliah • Diskusi TM 4x (4x170)	• Belajar mandiri • E-Learning • Diskusi melalui forum				
			Non-test task: • Diskusi tentang penggunaan utensils material • Bentuk kelompok dan menganalisa cara kerja alat equipment						
9	Mampu memahami dan menjelaskan hygiene sanitasi	• Menjelaskan serta hygiene sanitasi	Criteria:	Metode:	Metode:	• Slide Presentasi	1, 2, a, b, c	Merangkum dan mencatat proses perjalanan bahan baku masakan	1 %
			Ketepatan dalam Menjelaskan hygiene sanitasi	• Kuliah • Diskusi TM 1x (1x170)	• Belajar mandiri • E-Learning Diskusi melalui forum				
			Non-test task: • Bentuk kelompok, dan diskusi proses hygiene sanitasi • Diskusi tentang praktek penerimaan bahan baku sampai pengolahannya di dapur						
10	Mampu memahami dan menjelaskan produk pasta	Menjelaskan bahan baku produk dan metode pembuatan jenis jenis pasta seperti spaghetti, fettucine, linguine, farfalle serta mempraktekan dalam bentuk produk pasta yang sesuai dengan standard recipe	Criteria:	Metode:	Metode:	• Slide Presentasi Video	1, 2, b, c, d	5 %	
			Ketepatan dalam Mengaplikasikan standard recipe dalam bentuk pasta beserta sausnya dan mempertimbangkan beberapa kriteria tertentu	• Product Demonstration TM 4x (4x170)	• Belajar mandiri • E-Learning Diskusi melalui forum				
			Non-test task: • Diskusi tentang hasil pasta dan saus yang dihasilkan • Bentuk kelompok dan						

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
			menganalisa produk pasta yang sejenis sebagai produk pembandingan						
11	Mampu memahami dan menjelaskan tentang jenis bahan makanan dari unggas /Poultry	• Menjelaskan serta memahami <i>jenis unggas</i>	Criteria: - Ketepatan dalam Menjelaskan dan memahami mengelola jenis unggas - Ketepatan dalam pemahaman jenis unggas Non-test task: - Bentuk kelompok, dan diskusi tentang macam unggas - Diskusi tentang jenis unggas	Metode: - Kuliah - Diskusi - TM 1x (1x170)	Metode: - Belajar mandiri - E-Learning - Diskusi melalui forum	- Demonstrasi langsung pembuatan green curry, red curry, tandori, dhall - curry, prose memasak basmati rice	1, 2, a, b, c, d	Tugas kelompok: Presentasi Praktek Produk indian curry dan thai curry	1 %
12	Mampu memahami dan menjelaskan tentang jenis bahan makanan dari daging /Meat and game	• Menjelaskan serta memahami bahana makanan dari jenis daging /meat and game	Criteria: - Ketepatan dalam Menjelaskan dan memahami mengelola jenis unggas - Ketepatan dalam pemahaman penyimpanan jenis unggas Non-test task: - Diskusi tentang hasil produk masakan jepang yang dihasilkan - Bentuk kelompok dan menganalisa produk daging /Meat and game	Metode: - Product Demonstration - TM 4x (4x170)	Metode: - Belajar mandiri - E-Learning - Diskusi melalui forum	Demonstrasi produk masakan jepang secara langsung	1, 2, a, b, c, d		5 %
13	Mampu memahami dan menjelaskan herb and spices	Menjelaskan serta memahami bahan herb and spices	Criteria: Ketepatan dalam Menjelaskan dan memahami daily product Ketepatan dalam pemahaman dan penyimpanan herb	Metode: - Kuliah - Diskusi - TM 1x (1x170)	Metode: - Belajar mandiri - E-Learning - Diskusi melalui forum	- Slide Presentasi - Video	1, 2, a, b, c, d	Tugas kelompok: Presentasi Praktek nama nama masakan timur tengah beserta konsep pemasakannya	1 %

[illegible]

Rubrik Penilaian

Bentuk Evaluasi	Capaian Pembelajaran (%)	Instrumen Penilaian	Tagihan (Bukti)	Bobot Penilaian (%)
Pertemuan 1	5%	Kegiatan Pembelajaran Kelas kontrak perkuliahan dan RPS	RPS & Kontrak Perkuliahan, PPT	5%
Pertemuan 2	5%	Aktifitas Pembelajaran Kelas mengenai area dapur	Excel , PowerPoint Presentasi (PPT)	5%
Pertemuan 3	5%	Aktifitas Pembelajaran Kelas teori basic cutting methode	Excel , PowerPoint Presentasi (PPT)	5%
Pertemuan 4	5%	Kegiatan Pembelajaran teori cooking methode /teknik memasak	Excel , PowerPoint Presentasi (PPT)	5%
Pertemuan 5	5%	Kegiatan Pembelajaran teori basic sauce	Excel , PowerPoint Presentasi (PPT)	5%
Pertemuan 6	10%	Kegiatan Pembelajaran Kelas western and dressing sauce	Absensi, Form Observasi Dokumentasi Produk	10%
Pertemuan 7	5%	Kegiatan Pembelajaran Kelas teori kitchen utensils	Excel , PowerPoint Presentasi (PPT)	5%
Pertemuan 8	15%	Mid Test	Mid Test Paper	15%
Pertemuan 9	5%	Kegiatan Pembelajaran Kelas teori hygiene sanitasi	Absensi, Form Observasi Praktikum, Dokumentasi Produk	5%
Pertemuan 10	5%	Kegiatan Pembelajaran Kelas mengenai produk pasta dan Rubrik Penilaian	Excel , PowerPoint Presentasi (PPT)	5%
Pertemuan 11	5%	Aktifitas Pembelajaran kelas unggas /poultry	Absensi, Form Observasi Praktikum, Dokumentasi Produk	5%
Pertemuan 12	5%	Kegiatan Pembelajaran Kelas mengenai daging, meat and game	Excel , PowerPoint Presentasi (PPT)	5%
Pertemuan 13	5%	Aktifitas Pembelajaran Kelas mengenai herb spices	Absensi, Form Observasi Praktikum, Dokumentasi Produk	5%
Pertemuan 14	5%	Aktifitas Pembelajaran Kelas mengenai perishable dan dairy product	Excel , PowerPoint Presentasi (PPT)	5%
Pertemuan 15	15%	Essay	Final test paper	15%
Total				100%

Rubrik Penilaian Ujian Tengah Semester:

Kriteria / No Soal	Capaian Pembelajaran (%)	Baik Sekali	Cukup	Kurang
Soal 1	25%	Menjawab sebagian besar (75 %) dari	Menjawab setengah (50%)	Menjawab kurang dari 25 % dari

		pengertian cooking dan teknik dasar memasak	dari pengertian cooking dan teknik dasar memasak	pengertian cooking dan teknik dasar memasak
Soal 2	25%	Menjawab sebagian besar (75 %) dari teknik dasar memotong	Menjawab setengah (50%) dari teknik dasar memotong	Menjawab kurang dari 25 % dari teknik dasar memotong
Soal 3	25%	Menjawab sebagian besar (75 %) dari metode saus dasar panas dan dingin	Menjawab setengah (50%) dari metode saus dasar panas dan dingin	Menjawab kurang dari 25 % dari metode saus dasar panas dan dingin
Soal 4	25%	Menjawab sebagian besar (75 %) dari metode dry heat dan moist heat	Menjawab setengah (50%) dari metode dry heat dan moist heat	Menjawab kurang dari 25 % dari metode dry heat dan moist heat

Rubrik Penilaian Ujian Akhir Semester:

Kriteria / No Soal	Capaian Pembelajaran (%)	Baik Sekali	Cukup	Kurang
Topik	10%	Topik berdasarkan relevansi terbaru yang sedang terjadi di belahan dunia	Topik berdasarkan relevansi terbaru yang diungkapkan untuk mendukung pembaharuan makanan pembuka dan makanan utama 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 kuliner	Ide & Gagasan berdasarkan konsep terkini yang diungkapkan untuk mendukung pembaharuan produk kuliner 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 Correctly 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
		The typical taste of the food should be preserved. The dish must have appropriate	The distinctive taste of this food can be maintained. Dishes	The distinctive taste of this food cannot be maintained. The

Taste & Texture	50%	taste,seasoning, quality, and flavour, the dish should confirm to today's standard of nutritional values	must have sufficient taste, seasoning, quality and taste, the dish is in accordance with current nutritional value standards	dish lacks taste, seasoning, quality, and the taste is not adequate, the dish does not meet current nutritional value standards
-----------------	-----	---	--	---