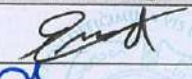


	POLITEKNIK PARIWISATA BATAM	Kode/No : CUM2403.4
	RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER	Tanggal : 01 Agustus
	PROGRAM SARJANA TERAPAN	Revisi : I
	MANAJEMEN KULINER	Halaman : 04

Nama Mata Kuliah	: Pengetahuan Tata Letak Dapur	Kode Mata Kuliah	: 3CPTL1
Semester	: 3 (Tiga)	Rumpun Mata Kuliah	: Wajib Program Studi
Bobot (sks)	: 3	Koordinator Bidang Ilmu	: Rosie Oktavia PR, MM.Par
Dosen Pengampu	: Eryd Saputra, S.Par., M.M., M.Sc	Koordinator Mata Kuliah	: Rosie Oktavia PR, MM.Par

Proses	Penanggung jawab			Tanggal
	Nama	Jabatan	Tanda Tangan	
1. Perumusan	Eryd Saputra, S.Par., M.M., M.Sc	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
	1. 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.
	2. 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.
	3. CPL 4. Kemampuan Menerapkan Prinsip Keberlanjutan dalam Industri Kuliner Lulusan mampu mempraktikkan inovasi dan keberlanjutan dalam pengelolaan makanan, layanan kuliner, dan bisnis restoran dengan memperhatikan kepedulian terhadap lingkungan dan tanggung jawab sosial.
	Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK) 1. CPMK 1: Peserta didik mampu memahami prinsip desain dan tata letak dapur yang mendukung efisiensi operasional dan keselamatan kerja. 2. CPMK 2: Peserta didik mampu merancang tata letak dapur yang sesuai dengan kebutuhan operasional restoran, termasuk pengelolaan alur kerja dan sumber daya.
Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)	
1. SUB CPMK 1 RPS dan Kontrak Perkuliahan mahasiswa memahami pengertian dari tata letak dapur 2. SUB CPMK 2 memahami tentang general consideration 3. SUB CPMK 3 memahami tentang kitchen desain factor 4. SUB CPMK 4 memahami tentang pembagian area kitchen 5. SUB CPMK 5 memahami bagaimana penempatan peralatan 6. SUB CPMK 6 memahami bagaimana jenis-jenis ceiling 7. SUB CPMK 7 memahami jenis-jenis lantai yang sesuai standar kitchen 8. SUB CPMK 8 UTS 9. SUB CPMK 9 memahami bagaimana penempatan drainase sesuai dengan jenis yang dibutuhkan 10. SUB CPMK 10 memahami standar cahaya yang dibutuhkan untuk kenyamanan kerja di kitchen	

	11. SUB CPMK11 memahami standar cahaya yang dibutuhkan untuk nyaman kerja di kitchen 12. SUB CPMK 12 memahami bagaimana standar ruang penyimpanan bahan 13. SUB CPMK 13 memahami bagaimana cara mengelola limbah dan membayakan jenis limbah 14. SUB CPMK 14 memahami jenis dan cara penanganan exhaust 15. SUB CPMK 15 dapat merancang dapur yang standar baik yang skala kecil maupun skala besar 16. SUB CPMK 16 UAS																																																			
	Korelasi CPMK terhadap Sub-CPMK <table><tr><th></th><th>Sub-CPMK 1</th><th>Sub-CPMK 2</th><th>Sub-CPMK 3</th><th>Sub-CPMK 4</th><th>Sub-CPMK 5</th><th>Sub-CPMK 6</th><th>Sub-CPMK 7</th><th>Sub-CPMK 8</th><th>Sub-CPMK 9</th><th>Sub-CPMK 10</th><th>Sub-CPMK 11</th><th>Sub-CPMK 12</th><th>Sub-CPMK 13</th><th>Sub-CPMK 14</th><th>Sub-CPMK 15</th><th>Sub-CPMK 16</th></tr><tr><td>CPMK 1</td><td>V</td><td>V</td><td>V</td><td>V</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><td>V</td><td>V</td><td>V</td><td>V</td></tr><tr><td>CPMK 2</td><td>V</td><td>V</td><td>V</td><td>V</td><td>V</td><td>V</td><td>V</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></tr></table>		Sub-CPMK 1	Sub-CPMK 2	Sub-CPMK 3	Sub-CPMK 4	Sub-CPMK 5	Sub-CPMK 6	Sub-CPMK 7	Sub-CPMK 8	Sub-CPMK 9	Sub-CPMK 10	Sub-CPMK 11	Sub-CPMK 12	Sub-CPMK 13	Sub-CPMK 14	Sub-CPMK 15	Sub-CPMK 16	CPMK 1	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	CPMK 2	V	V	V	V	V	V	V			V	V	V	V	V	V	V
	Sub-CPMK 1	Sub-CPMK 2	Sub-CPMK 3	Sub-CPMK 4	Sub-CPMK 5	Sub-CPMK 6	Sub-CPMK 7	Sub-CPMK 8	Sub-CPMK 9	Sub-CPMK 10	Sub-CPMK 11	Sub-CPMK 12	Sub-CPMK 13	Sub-CPMK 14	Sub-CPMK 15	Sub-CPMK 16																																				
CPMK 1	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V																																				
CPMK 2	V	V	V	V	V	V	V			V	V	V	V	V	V	V																																				
Diskripsi Singkat MataKuliah	Mata kuliah Pengetahuan Tata Letak Dapur memberikan pemahaman mendalam tentang perencanaan, desain, dan pengaturan tata letak dapur yang fungsional dan efisien, yang sangat relevan bagi mahasiswa program studi Manajemen Kuliner. Dalam mata kuliah ini, mahasiswa akan mempelajari prinsip-prinsip ergonomi, alur kerja, pemilihan peralatan dapur, serta pengelolaan ruang untuk mendukung produktivitas dan kelancaran operasional. Selain itu, mahasiswa juga akan diajarkan tentang standar keselamatan dan kebersihan dapur sesuai dengan regulasi industri kuliner. Sinergi antara pengetahuan tata letak dapur dan manajemen kuliner memungkinkan mahasiswa untuk merancang dapur yang tidak hanya optimal untuk produksi makanan, tetapi juga mendukung efisiensi biaya, kenyamanan kerja, dan kepuasan pelanggan.																																																			
Bahan Kajian MataPelajaran	1. Melaksanakan Rencana Operasional (1.55HDR00.186.2)																																																			
References	<table><tr><th>Utama:</th><th>Pendukung:</th></tr><tr><td> a. Edward, G loenard. 2007.Club cuisine: wiley: USA b. Linda Carucci.2016. cooking school secret for real cook world. </td><td> a. Rick bayless ,ken hom ,michael romano ,charlie trotter norman van aken & others. 2005. The Cook' book. DK Publishing: USA b. karl well's dan steve witson. 2013.Cooking with chef and one critical.Flanker press limited c. Dolf de Rovira. 2017. Dictionary of flavour.wiley blackwell: USA </td></tr></table>	Utama:	Pendukung:	a. Edward, G loenard. 2007.Club cuisine: wiley: USA b. Linda Carucci.2016. cooking school secret for real cook world.	a. Rick bayless ,ken hom ,michael romano ,charlie trotter norman van aken & others. 2005. The Cook' book. DK Publishing: USA b. karl well's dan steve witson. 2013.Cooking with chef and one critical.Flanker press limited c. Dolf de Rovira. 2017. Dictionary of flavour.wiley blackwell: USA																																															
Utama:	Pendukung:																																																			
a. Edward, G loenard. 2007.Club cuisine: wiley: USA b. Linda Carucci.2016. cooking school secret for real cook world.	a. Rick bayless ,ken hom ,michael romano ,charlie trotter norman van aken & others. 2005. The Cook' book. DK Publishing: USA b. karl well's dan steve witson. 2013.Cooking with chef and one critical.Flanker press limited c. Dolf de Rovira. 2017. Dictionary of flavour.wiley blackwell: USA																																																			
Media Pembelajaran	<table><tr><td>Software: Power Point</td><td>Hardware: Leptop</td></tr></table>	Software: Power Point	Hardware: Leptop																																																	
Software: Power Point	Hardware: Leptop																																																			

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	RPS dan Kontrak Perkuliahan mahasiswa memahami pengertian dari tata letak dapur	Mampu memahami pengertian, pengertian dari tata letak dapur	Criteria:	Metode:	Metode:	• Slide Presentasi • Diskusi tanya jawab	a, b			2%
			• Ketepatan dalam memahami pengertian, pengertian dari tata letak dapur	• Kuliah • Diskusi TM 1 x 170	Belajar mandiri					
			Non-test task:							
			• Diskusi tentang pengertian, pengertian dari tata letak dapur							
			Criteria:	Metode:	Metode:	• Slide Presentasi • Diskusi tanya jawab				
2	Mahasiswa memahami tentang general consideration	Mampu memahami konsep dasar, perencanaan dapur.	Criteria:	Metode:	Metode:	• Slide Presentasi • Diskusi tanya jawab	a, b			2%
			• Ketepatan dalam memahami dasar, perencanaan dapur.	• Kuliah • Diskusi TM 1 x 170	Belajar mandiri					
			Non-test task:							
			• Diskusi tentang dasar, perencanaan dapur.							
			Criteria:	Metode:	Metode:	• Slide Presentasi • Diskusi tanya jawab				
3	memahami tentang kitchen desain factor	mahasiswa memahami tentang kitchen desain factor	Criteria:	Metode:	Metode:	• Slide Presentasi • Diskusi tanya jawab	b, c			2%
			• Ketepatan mahasiswa memahami tentang kitchen desain factor	• Kuliah • Diskusi TM 1 x 170	Belajar mandiri					
			Non-test task:							
			• Diskusi tentang memahami tentang kitchen desain factor							
			Criteria:	Metode:	Metode:	• Slide Presentasi • Diskusi tanya jawab				
4	memahami tentang pembagian area kitchen	mahasiswa memahami tentang pembagian area kitchen.	Criteria:	Metode:	Metode:	• Slide Presentasi • Diskusi tanya jawab	1, 2, b, c	menggambar pembagian area dapur		2%
			• Ketepatan mahasiswa memahami tentang pembagian area kitchen.	• Kuliah • Diskusi TM 1 x 170	Belajar mandiri					
			Non-test task:							
			• Diskusi mahasiswa memahami tentang pembagian area kitchen.							
			Criteria:	Metode:	Metode:	• Slide Presentasi • Diskusi tanya jawab				

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	
5	memahami bagaimana penempatan peralatan	mahasiswa memahami bagaimana penempatan peralatan	Criteria:							
			• Kecepatan mahasiswa memahami bagaimana penempatan peralatan							
			Non-test task:							
			Diskusi tentang memahami bagaimana penempatan peralatan							
			Criteria:							
6	memahami bagaimana jenis-jenis ceiling	mahasiswa memahami bagaimana jenis-jenis ceiling	Kecepatan mahasiswa memahami bagaimana jenis-jenis ceiling							
			Non-test task:							
			Diskusi tentang memahami bagaimana jenis-jenis ceiling							
			Criteria:							
			• Kecepatan mahasiswa memahami bagaimana jenis-jenis ceiling							
7	memahami jenis-jenis lantai yang sesuai standar kitchen	mahasiswa memahami jenis-jenis lantai yang sesuai standar kitchen	Criteria:							
			• Kecepatan mahasiswa memahami jenis-jenis lantai yang sesuai standar kitchen							
			Non-test task:							
			Diskusi tentang memahami jenis-jenis lantai yang sesuai standar kitchen							
			Criteria:							
8	Ujian Tengah Semester		Criteria:							
			• Kecepatan mahasiswa memahami jenis-jenis lantai yang sesuai standar kitchen							
			Non-test task:							
			Diskusi tentang memahami jenis-jenis lantai yang sesuai standar kitchen							
			Criteria:							

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
9	memahami bagaimana penempatan drainase sesuai dengan jenis yang dibutuhkan	mahasiswa memahami bagaimana penempatan drainase sesuai dengan jenis yang dibutuhkan	Criteria:	Metode:	Metode:	Slide Presentasi	1, 2, a, b, c	mengambar posisi letak drainase	2 %
			• Ketepatan mahasiswa memahami bagaimana penempatan drainase sesuai dengan jenis yang dibutuhkan	• Kuliah • Diskusi TM 1 x 170	Belajar mandiri	• Diskusi tanya jawab			
			Non-test task:						
			diskusi tentang bagaimana penempatan drainase sesuai dengan jenis yang dibutuhkan						
10	memahami standar cahaya yang dibutuhkan untuk kenyamanan kerja di kitchen	mahasiswa memahami standar cahaya yang dibutuhkan untuk kenyamanan kerja di kitchen	Criteria:	Metode:	Metode:	Slide Presentasi	b, c, d		2 %
			Ketepatan dalam memahami standar cahaya yang dibutuhkan untuk kenyamanan kerja di kitchen	• Kuliah • Diskusi TM 1 x 170	Belajar mandiri	• Diskusi tanya jawab			
			Non-test task:						
			• Diskusi tentang standar cahaya yang dibutuhkan untuk kenyamanan kerja di kitchen						
11	memahami standar cahaya yang dibutuhkan untuk kenyamanan kerja di kitchen	• mahasiswa memahami standar cahaya yang dibutuhkan untuk kenyamanan kerja di kitchen	Criteria:	Metode:	Metode:	Slide Presentasi	b, c, d	menghitung jumlah lampu	2 %
			• Ketepatan mahasiswa memahami standar cahaya yang dibutuhkan untuk kenyamanan kerja di kitchen	• Kuliah • Diskusi TM 1 x 170	Belajar mandiri	• Diskusi tanya jawab			

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				
			Non-test task: Diskusi tentang standar bahaya yang dibutuhkan untuk kenyamanan kerja di kitchen						- 10
	mengetahui bagaimana standar ruang penyimpanan bahan	mahasiswa memahami bagaimana standar ruang penyimpanan bahan	Criteria: Kepuasan mahasiswa memahami standar bahaya yang dibutuhkan untuk kenyamanan kerja di kitchen	Metode: - Kuliah - Diskusi TM 1 x 170	Metode: Belajar mandiri	- Slide Presentasi - Diskusi tanya jawab	b, c, d	menganbar posisi letak lampu	2 %
	mengerti bagaimana cara mengelola limbah dan membedakan jenis limbah	mahasiswa memahami bagaimana cara mengelola limbah dan membedakan jenis limbah	Criteria: Kepuasan mahasiswa memahami bagaimana cara mengelola limbah dan membedakan jenis limbah	Metode: - Kuliah - Diskusi TM 1 x 170	Metode: Belajar mandiri	- Slide Presentasi - Diskusi tanya jawab	L, 2, a, b, c, d		2 %
	mengenal jenis dan cara penanganan exhaust	mahasiswa memahami jenis dan cara penanganan exhaust	Criteria: Kepuasan dalam memahami jenis dan cara penanganan exhaust	Metode:	Metode: Belajar mandiri	- Slide Presentasi - Diskusi tanya jawab		4	

Pertemuan	Sub-CPMK	Penilaian		Bentuk/Metode Pembelajaran; Pengasasan: [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 jenis dan cara penanganan exhaust				1, 2, a, b, c, d		3 %
15	dapat merancang dapur yang standar baik yang skala kecil maupun skala besar	mahasiswa dapat merancang dapur yang standar baik yang skala kecil maupun skala besar		- Kuliah - Diskusi - TW 1 x 170	- Belajar mandiri - Bimbingan terstruktur 80 menit	- Slide Presentasi - Diskusi tanya jawab	1, 2, a, b, c, d		3 %
16	Ujian Akhir Semester								40%

Rubrik Penilaian

Bentuk Evaluasi	Capaian Pembelajaran (%)	Instrumen Penilaian	Tagihan (Bukti)	Bobot Penilaian (%)
Pertemuan 1	2%	Umpan Balik hasil diskusi	RPS, Kontrak Perkuliahan, Slide Presentasi LMS	2%
Pertemuan 2	2%	Umpan Balik hasil diskusi	Slide Presentasi LMS	2%
Pertemuan 3	2%	Umpan Balik hasil diskusi	Slide Presentasi LMS	2%
Pertemuan 4	2%	Umpan Balik hasil diskusi	Slide Presentasi LMS	2%
Pertemuan 5	2%	Umpan Balik hasil diskusi	Slide Presentasi LMS	2%
Pertemuan 6	2%	Umpan Balik hasil diskusi	Slide Presentasi LMS	2%
Pertemuan 7	3%	Umpan Balik hasil diskusi	Slide Presentasi LMS	3%
Pertemuan 8	30%	Rubrik Penilaian UTS	Mid test paper	30%
Pertemuan 9	2%	Umpan Balik hasil diskusi	Slide Presentasi LMS	2%
Pertemuan 10	2%	Umpan Balik hasil diskusi	Slide Presentasi LMS	2%
Pertemuan 11	2%	Umpan Balik hasil diskusi	Slide Presentasi LMS	2%
Pertemuan 12	2%	Umpan Balik hasil diskusi	Slide Presentasi LMS	2%
Pertemuan 13	2%	Umpan Balik hasil diskusi	Slide Presentasi LMS	2%
Pertemuan 14	2%	Umpan Balik hasil diskusi	Slide Presentasi LMS	2%
Pertemuan 15	3%	Umpan Balik hasil diskusi	Slide Presentasi LMS	3%
Pertemuan 16	40%	Rubrik Penilaian UAS	Slide Presentasi LMS	40%
Total				100%

Rubrik Penilaian Ujian Tengah Semester:

Kriteria / No Soal	Capaian Pembelajaran (%)	Baik Sekali	Cukup	Kurang
Soal 1 Rancanglah alur dapur yang efektif mulai dari tempat penerimaan barang hingga hasil produksi makanan disajikan kepada tamu? (hanya ruang setiap section, tidak beserta peralatannya).	30%	gambar lengkap dengan alur, section dapur dan restoran	gambar lengkap dengan alur dan section dapur	gambar lengkap dengan alur
Soal 2 Mengapa dapur disebut sebagai jantung dari industri makanan?	15%	penjelasan lengkap dengan contoh -contoh	penjelasan kurang lengkap	penjelasan tidak lengkap dan singkat
Soal 3 Mengapa suhu yang nyaman dan pencahayaan memadai menjadi faktor penting dalam kenyamanan karyawan dapur, berikan penjelasannya?	20%	penjelasan lengkap mengenai kedua bagian pertanyaan	penjelasan cukup lengkap mengenai kedua bagian pertanyaan	penjelasan kurang lengkap mengenai kedua bagian pertanyaan
Soal 4 Sebuah dapur memiliki lebar koridor 1 meter, menurut pendapat kamu sudah idealkah lebar koridor tersebut?	15%	penjelasan lengkap dengan contoh - contoh	penjelasan kurang lengkap	penjelasan tidak lengkap dan singkat
Soal 5 Sebutkan dan jelaskan 2 jenis alir (Flow) pada dapur	20%	penjelasan lengkap mengenai kedua bagian pertanyaan	penjelasan cukup lengkap mengenai kedua bagian pertanyaan	penjelasan kurang lengkap mengenai kedua bagian pertanyaan

Rubrik Penilaian Ujian Akhir Semester:

Kriteria / No Soal	Capaian Pembelajaran (%)	Baik Sekali	Cukup	Kurang
soal 1 Berapa persen luas area persiapan, area penyimpanan, area pencucian, dan area kerja karyawan dari keseluruhan luas dapur?	10%	penjelasan lengkap mengenai keempat bagian pertanyaan	penjelasan hanya tiga bagian.	penjelasan hanya 2 bagian
Apa yang harus diperhitungkan dalam perencanaan pencahayaan dapur?	10%	penjelasan lengkap mengenai keempat bagian yang harus diperhitungkan	penjelasan hanya tiga bagian yang harus diperhitungkan	penjelasan hanya 2 bagian yang harus diperhitungkan

Hitunglah jumlah lampu pada dapur?	40%	harus benar semua		
Berapa tinggi meja kerja pria dan wanita untuk pekerjaan yang berat, berikan penjelasannya?	20%	harus benar semua		
Jelaskan pembagian area pencucian dan barang bersih pada <i>washing area</i> ? Dan gambarkan 3 jenis layout pada <i>washing area</i> ?	20%	penjelasan lengkap dan mengambar 3 jenis layout pencucian	penjelasan lengkap dan mengambar 2 jenis layout pencucian	penjelasan lengkap dan mengambar 1 jenis layout pencucian