

	POLITEKNIK PARIWISATA BATAM	Kode/No : CUM2406.4
	RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER	Tanggal : 01 Agustus
	PROGRAM SARJANA TERAPAN	Revisi : II
	MANAJEMEN KULINER	Halaman : 04.

Nama Mata Kuliah	: Seni Kuliner	Kode Mata Kuliah	: 3CSKR1
Semester	: 6 (enam)	Rumpun Mata Kuliah	: Wajib Program Studi
Bobot (sks)	: 4	Koordinator Bidang Ilmu	: Rosie Oktavia PR, MM.Par
Dosen Pengampu	Tri Muntia Yusri, S.Tr.Par	Koordinator Mata Kuliah	: Rosie Oktavia PR, MM.Par

Proses	Penanggung jawab			Tanggal
	Nama	Jabatan	Tanda Tangan	
1. Perumusan	Tri Muntia Yusri, S.Tr.Par	Dosen		
2. Pemeriksaan	Rosie Oktavia PR, MM.Par	Ketua Program Studi		
3. Persetujuan	Dr. Agung Edy Wibowo, SE., M.Si	Wakil Direktur I		
4. Penetapan	Siska Amalia 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 2. Kemampuan Mengembangkan Menu dan Inovasi Produk Kuliner Lulusan mampu menciptakan konsep menu yang inovatif, beragam, dan sesuai dengan kebutuhan pasar, dengan memanfaatkan keanekaragaman budaya dan kearifan lokal sebagai dasar kreativitas kuliner. CPL 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. CPL 4. Kemampuan Menerapkan Prinsip Keberlanjutan dalam Industri Kuliner Lulusan mampu mempraktikkan inovasi dan keberlanjutan dalam pengelolaan makanan, layanan kuliner, dan bisnis restoran dengan memperhatikan kepedulian terhadap lingkungan dan tanggung jawab sosial. CPL 5. 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)
	CPMK 1 Menguasai Teknik Persiapan dan Presentasi Seni Kuliner Mahasiswa mampu menyiapkan, membentuk, dan menampilkan berbagai elemen seni kuliner, seperti marzipan, sugar work, coklat, coklat moedelling, praline, macaron dan permen coklat, dengan memperhatikan estetika, kualitas, dan standar profesional. CPMK 2 Merencanakan dan Mengelola Peragaan Sweet Buffet, high tea dessert dan tumpeng hidangan tradisional Indonesia Mahasiswa mampu merencanakan, menyiapkan, dan menampilkan peragaan sweet buffet secara kreatif, dengan pengaturan yang estetik, menarik, dan sesuai dengan konsep acara

atau tema yang ditentukan.

3. CPMK 3 Memahami Penanganan dan Penyajian Sour dough, entremet, jelly art, viennoserie, cake decoration, wedding cake, vegetable carving, fruit carving, ginger bread, gumpaste dan pastilage, lamian, bread clay Secara Profesional.

Mahasiswa mampu menangani dan menghidangkan keju dengan teknik yang tepat, mengaplikasikan pengetahuan tentang karakteristik berbagai jenis, serta menyajikannya secara artistik untuk meningkatkan pengalaman pelanggan.

Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)

1. **SUBCPMK 1** RPS dan Kontrak Perkuliahan, Mampu mengidentifikasi, memahami dan merencanakan produk seni kuliner berupa entremets dan pudding jelly art
2. **SUBCPMK 2** mampu menyiapkan, membentuk, dan menampilkan berbagai elemen seni kuliner berupa entremets dan pudding jelly art
3. **SUBCPMK 3** Mampu mengidentifikasi, memahami dan merencanakan produk seni kuliner berupa viennoserie, gumpaste dan pastilage (marzipan dan sugar work)
4. **SUBCPMK 4** mampu menyiapkan, membentuk, dan menampilkan berbagai elemen seni kuliner berupa viennoserie, gumpaste dan pastilage (marzipan dan sugar work)
5. **SUBCPMK 5** Mampu mengidentifikasi, memahami dan merencanakan produk seni kuliner berupa lamien, keju dan macaron
6. **SUBCPMK 6** mampu menyiapkan, membentuk, dan menampilkan berbagai elemen seni kuliner berupa lamien, keju dan macaron
7. **SUBCPMK 7** Mampu mengidentifikasi, memahami dan merencanakan produk seni kuliner berupa bread clay dan sour dough
8. **SUBCPMK 8** mampu menyiapkan, membentuk, dan menampilkan berbagai elemen seni kuliner berupa bread clay dan sour dough
9. **SUBCPMK 9** Ujian Tengah Semester
10. **SUBCPMK 10** Mampu mengidentifikasi, memahami dan merencanakan produk seni kuliner berupa cake decoration, wedding cake, vegetable carving dan fruit carving
11. **SUBCPMK 11** mampu menyiapkan, membentuk, dan menampilkan berbagai elemen seni kuliner berupa cake decoration, wedding cake, vegetable carving dan fruit carving
12. **SUBCPMK 12** Mampu mengidentifikasi, memahami dan merencanakan produk seni kuliner berupa chocolate modelling dan praline
13. **SUBCPMK 13** mampu menyiapkan, membentuk, dan menampilkan berbagai elemen seni kuliner berupa chocolate modelling dan praline
14. **SUBCPMK 14** Mampu mengidentifikasi, memahami dan merencanakan produk seni kuliner berupa ginger bread, high tea dessert dan tumpeng hidangan kuliner indonesia
15. **SUBCPMK 15** mampu menyiapkan, membentuk, dan menampilkan berbagai elemen berupa ginger bread, high tea dessert dan tumpeng hidangan kuliner indonesia
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
CPMK 3	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V			V	V	V

Diskripsi Singkat Mata Kuliah

Mata kuliah Seni Kuliner merupakan pembelajaran yang mendalam tentang kreativitas dan estetika dalam pengolahan serta penyajian makanan, yang sangat relevan bagi mahasiswa program studi Manajemen Kuliner. Dalam mata kuliah ini, mahasiswa akan mempelajari teknik-teknik memasak tingkat lanjut, pengembangan resep, plating artistik, serta inovasi dalam menciptakan menu yang tidak hanya lezat tetapi juga menarik secara visual. Selain itu, mata kuliah ini mengajarkan bagaimana memahami tren kuliner global dan memadukannya dengan elemen lokal untuk menciptakan identitas kuliner yang khas. Sinergi antara seni kuliner dengan manajemen kuliner membantu mahasiswa menjadi profesional yang mampu mengelola aspek kreatif sekaligus strategis dalam industri kuliner, sehingga mampu menciptakan pengalaman makan yang berkesan bagi pelanggan.

Bahan Kajian Mata Pelajaran

1. Menyiapkan dan membentuk marzipan (I.55HDR00.089.2)
2. Menyiapkan dan menampilkan sugar work (I.55HDR00.090.2)
3. Merencanakan, menyiapkan dan menampilkan peragaan sweet buffet(I.55HDR00.092.2)

	4. Menangani dan menghidangkan keju (I.55HDR00.061.2) 5. Menyiapkan coklat dan permen coklat (I.55HDR00.062.2)	
References	Utama:	Pendukung:
	1. Gisslen, Wayne. Professional Baking. 6th Edition, John Wiley & Sons Inc. New Jersey. 2. The Culinary Institute of America. 2016. Mastering the Art and Craft: Baking and Pastry. 3 rd Edition. Wiley 3. Suas, Micheal. Advanced Bread and Pastry: A Professional Approach. 2008. First Edition. Delmar Cengage Learning, New York. USA	a. Ferrandi French Patisserie. 2017. English Edition. Paris. France. b. Bendersky, Ari. Food Art & Styling Ideas. 2014. Rockport Publishers. Massachusetts. USA c. Migoya, Francisco. Elements of Dessert. 2012. The Culinary Institute of America. Wiley Publisher. Ney Jersey. d. Torrent, Will. Chocolate at Home. 2014. Ryland Peters & Small. London. New York. e. Wong, Eugene. Fondant Icing: Edible Art. 2010. Trans Standard International. Selangor. Malaysia. f. Channel Youtube "Baking and Pastry Art"
Media Pembelajaran	Software:	Hardware:
	1. MS. Word 2. MS. Powerpoint 3. Youtube 4. Pinterest 5. Canva	• Laptop • Proyektor • Bluetooth Speaker

Pertemuan	Sub-CPMK	Penilaian		Bentuk/ Metode Pembelajaran; Penugasan; [Estimasi Waktu]		Type of Learning Objective Materials (LOM)	Materi Pembelajaran [Pustaka]	Tugas	Bobot Penilaian (%)
		Indicators	Criteria	Synchronous	Asynchronous				
-1	-2	-3	-4	-5	-6	-7	-8	-9	-10
1	SUBCPMK 1 RPS dan kontrak Perkuliahan, Mampu mengidentifikasi, memahami dan merencanakan produk seni kuliner berupa <i>entremets</i> dan <i>pudding jelly art</i>	Menjelaskan definisi seni kuliner Menjelaskan konsep pembuatan produk seni kuliner berupa <i>entremets</i> dan <i>pudding jelly art</i>	Criteria: - Ketepatan dalam Menjelaskan ruang lingkup kerja dan keterampilan dasar dibagian seni kuliner - Ketepatan dalam pemahaman konsep produk <i>entremets</i> dan <i>pudding jelly art</i> Non-test task: - Diskusi tentang keterampilan dasar yang harus dimiliki dalam seni kuliner. - diskusi tentang praktek pembuatan portduk seni kuliner berupa <i>entremets</i> dan <i>pudding jelly art</i>	Metode: - Kuliah 30 menit - Tanya jawab tiap anak memberikan bentuk produk seni kuliner 60 menit - TM 1x (1x170)	Metode: - Belajar mandiri - Mencari referensi dan mencari informasi mengenai standar recipe, metode pembuatan, serta kreasi design untuk <i>entremets</i> dan <i>puding jelly art</i>.	Teks: - Slide Presentasi - Video "Job as Professional Pastry" - Video "Continental Dessert"	1, 2, a, b	-	1,5 %
			Criteria: - Komponen Standar Resep - Standar Bahan Baku - Standar Alat - Standar Porsi - Standar Proses - Pembuatan - Standar Penyajian	Metode: - Product Demonstration - Praktikum - TM 6x (6x170)	Metode: - Belajar mandiri, Mengamati standar recipe dan menemukan ide untuk dekorasi yang cocok pada produk seni kuliner <i>entremets</i> dan <i>puding jelly art</i>. - Berkelompok, membuat produk seni kuliner berupa <i>entremets</i> dan <i>puding jelly art</i>.	Praktek: Demonstrasi produk pastry bakery bertema continental dessert.	1, 2, a, b, d	-	
			Criteria: - Ketepatan dalam Mengaplikasikan standar recipe dalam bentuk seni kuliner berupa <i>entremets</i> dan <i>puding jelly art</i> - Dengan mempertimbangkan beberapa kriteria tertentu	Non-test task:					
2	SUBCPMK 2 mampu menyiapkan, membentuk, dan menampilkan berbagai elemen seni kuliner berupa <i>entremets</i> dan <i>pudding jelly art</i> Note: Standar Resep	Menjelaskan bahan baku produk dan metode pembuatan <i>entremets</i> dan <i>pudding jelly art</i> serta mempraktekan dalam bentuk produk pastry yang sesuai dengan standard recipe							3 %

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	
			•Diskusi tentang definisi seni kuliner •menganalisa seni kuliner berupa <i>entremets</i> dan <i>pudding jelly art</i> • Review Produk •Proses Belajar teori dan praktek							
	SUBCPMK 3 Mampu mengidentifikasi, memahami dan merencanakan produk seni kuliner berupa viennoiserie, gumpaste dan pastillage (marzipan dan sugar work)	• Menjelaskan serta memahami definisi produk seni kuliner berupa viennoiserie, gumpaste dan pastillage (marzipan dan sugar work)	• Ketepatan dalam Menjelaskan ruang lingkup kerja dan keterampilan dasar pada produk seni kuliner berupa viennoiserie, gumpaste dan pastillage (marzipan dan sugar work) production serta jenjang kerja seorang professional pastry • Ketepatan dalam pemahaman definisi produk seni kuliner berupa viennoiserie, gumpaste dan pastillage (marzipan dan sugar work)	Metode: • Kuliah 30 menit • Diskusi mengenai praktikum 60 menit - TM 1x (1x170)	Metode: • Belajar mandiri • Mencari referensi mengenai produk seni kuliner berupa viennoiserie, gumpaste dan pastillage (marzipan dan sugar work)	Slide Presentasi Video "Pastry Bakery Life" Video "Famous European Dessert"	1, 2, b,c	1,5 %		
3		• Menjelaskan komoditas bahan dan jenis pada produk seni kuliner berupa viennoiserie, gumpaste dan pastillage (marzipan dan sugar work) • Menjelaskan konsep pembuatan produk	Non-test task: • Bentuk kelompok, dan diskusi tentang definisi produk seni kuliner berupa viennoiserie, gumpaste dan pastillage (marzipan dan sugar work) • Diskusi tentang praktek pembuatan produk seni kuliner berupa viennoiserie, gumpaste dan pastillage (marzipan dan sugar work)							
4	SUBCPMK 4 mampu menyajikan, membentuk,	Menjelaskan bahan baku produk dan metode	Criteria: Ketepatan dalam Mengaplikasikan standard	Metode: • Product	Metode: • Belajar mandiri	Praktek: Demonstrasi produk				

Pertemuan	Sub-CPMK	Penilaian		Bentuk/Metode Pembelajaran; Penggunaan: [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
	dan menampilkan berbagai elemen seni kuliner berupa viennoserie, gumpaste dan pastillage (marzipan dan sugar work)	pembuatan seni kuliner berupa viennoserie, gumpaste dan pastillage (marzipan dan sugar work) serta mempraktekan dalam bentuk produk pastry bakery yang sesuai dengan standard recipe	recipe dalam pembuatan seni kuliner berupa viennoserie, gumpaste dan pastillage (marzipan dan sugar work)dengan mempertimbangkan beberapa kriteria tertentu	Demonstration Praktikum TM 4x (4x170)	Bertanggung jawab atas tugas yang diberikan setiap kelompok. • Berkelompok membuat tugas dalam membuat produk seni kuliner berupa viennoserie, gumpaste dan pastillage (marzipan dan sugar work)	produk seni kuliner berupa viennoserie, gumpaste dan pastillage (marzipan dan sugar work)	1, 2, b, c		3 %
5	SUBCPMK 5 Mampu mengidentifikasi, memahami dan merencanakan produk seni kuliner berupa lamien, keju dan macaron	- Menjelaskan serta memahami definisi produk seni kuliner berupa lamien, keju dan macaron - Menjelaskan konsep pembuatan produk seni kuliner berupa lamien, keju dan macaron dengan standard recipe	Criteria: - Ketepatan dalam Menjelaskan Prinsip dasar Baking Product dan produk seni kuliner berupa lamien, keju dan macaron - Ketepatan dalam pemahaman konsep produk seni kuliner berupa lamien, keju dan macaron	Metode: - Kuliah 30 menit - Diskusi tentang lamien 20 menit - Diskusi tentang keju 20 menit - Diskusi tentang macaron 20 menit - TM 1x (1x170)	Metode: - Belajar mandiri - Mencari referensi mengenai jenis jenis lamien, dan keju. 80 menit	- Slide Presentasi - Video "we went to noodle school and learned how to pull noodles-eat china (s2e1)" from youtube. - Video "The Ancient Art of Hand Pulled Noodles" - Video "complete guide to making macarons - from preppy kitchen" youtube video	1, 2, a, b, c		1,5 %
6	SUBCPMK 6 mampu menyiapkan, membentuk, dan menampilkan berbagai elemen seni kuliner berupa lamien, keju dan macaron	Menjelaskan bahan baku produk dan metode pembuatan elemen seni kuliner berupa lamien, keju dan macaron serta mempraktekan dalam	Criteria: Ketepatan dalam Mengaplikasikan standard recipe dalam pembuatan elemen seni kuliner berupa lamien, keju dan macaron dengan mempertimbangkan	Metode: - Product Demonstration - Praktikum - TM 4x (4x170)	Metode: - Belajar mandiri - Masing masing mengaplikasikan ide ide yang mereka punya dan	Demonstrasi produk seni kuliner berupa lamien, keju dan macaron	1, 2, b, c, d		3 %

[illegible]

[illegible]

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	
	cake, vegetable carving dan fruit carving	vegetable carving dan fruit carving serta mempraktekan dalam bentuk produksi kuliner yang sesuai dengan standard recipe	cake, vegetable carving dan fruit carving dengan mempertimbangan beberapa kriteria tertentu Non-test task: •Diskusi tentang hasil produk seni kuliner berupa cake decoration, wedding cake, vegetable carving dan fruit carving yang dihasilkan •Bentuk kelompok dan menganalisa produk seni kuliner berupa cake decoration, wedding cake, vegetable carving dan fruit carving		cake, vegetable carving dan fruit carving		1, 2, b, c, d		3%	
	SUBCPMK 11 Mampu mengidentifikasi, memahami dan merencanakan produk seni kuliner berupa chocolate modelling dan praline	Menjelaskan serta memahami <i>defenisi dan basic</i> produk seni kuliner berupa chocolate modelling dan praline Menjelaskan dan memahami metode pembuatan produk seni kuliner berupa chocolate modelling dan praline Menjelaskan jenis jenis coklat dan cara penanganannya	Criteria: • Ketepatan dalam Menjelaskan dan memahami metode dasar pembuatan produk seni kuliner berupa chocolate modelling dan praline • Ketepatan dalam pemahaman dalam mengartisi produk seni kuliner berupa chocolate modelling dan praline Non-test task: Diskusi tentang praktek pembuatan produk seni kuliner berupa chocolate modelling dan praline	Metode: • Kuliah 30 menit • Diskusi tentang praktek pembuatan produk seni kuliner berupa chocolate modelling dan praline 60 menit TM 1x (1x170)	Metode: • Belajar mandiri mencari referensi pembuatan chocolate modelling dan praline 80 menit	• Slide Presentasi	1, 2, a, b, c, d		1,5 %	

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
12	SUBCPMK 12 mampu menyajikan, membentuk, dan menampilkan berbagai elemen seni kuliner berupa chocolate modelling dan praline	Menjelaskan bahan baku produk dan metode pembuatan produk seni kuliner berupa chocolate modelling dan praline serta mempraktikkan dalam bentuk produk yang sesuai dengan standard recipe	Criteria: Ketepatan dalam Mengaplikasikan standard recipe dalam pembuatan produk seni kuliner berupa chocolate modelling dan praline dengan memperlihatkan beberapa kriteria tertentu	Metode: • Product Demonstration • Praktikum TM 4x (4x170)	Metode: • Belajar berkelompok Membuat produk seni kuliner berupa chocolate modelling dan praline	Praktek: Demonstrasi produk produk seni kuliner berupa chocolate modelling dan praline	1, 2, a, b, c, d		3 %
			Non-test task: Diskusi tentang hasil produk seni kuliner berupa chocolate modelling dan praline dihasilkan						
13	SUBCPMK 13 Mampu mengidentifikasi, memahami dan menyajikan produk seni kuliner berupa ginger bread, high tea dessert dan tumpeng hidangan kuliner indonesia	• Menjelaskan serta memahami <i>defenisi</i> produk seni kuliner berupa ginger bread, high tea dessert dan tumpeng hidangan kuliner indonesia	Criteria: Ketepatan dalam Memahami metode dan bahan yang digunakan dalam pembuatan produk seni kuliner berupa ginger bread.	Metode: • Kuliah mengenal materi ginger bread 20 menit • Kuliah menjelaskan mengenal materi high tea dessert 20 menit • Kuliah menjelaskan mengenal materi tumpeng sebagai hidangan kuliner indonesia 20 menit	Metode: • Belajar mandiri Menonton video dan mencari referensi mengenal materi high tea dessert dan tumpeng hidangan kuliner indonesia	Slide Presentasi • Video "dasar pembuatan ginger bread" • Video "bentuk high tea dessert" • Video "pembuatan tumpeng kuliner indonesia"	1, 2, a, b, c, d		1,5 %
			• Ketepatan dalam penahaman mengenai produk seni kuliner berupa high tea dessert dan tumpeng hidangan kuliner indonesia.						
			Non-test task: • Bentuk kelompok, dan diskusi tentang metode dasar dalam pembuatan ginger bread • Diskusi tentang praktek mengenal materi high tea dessert dan tumpeng hidangan kuliner indonesia						

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	
				hidangan kuliner indonesia 30 menit TM 1x (1x170)						
14	SUB-CPMK 14 mampu menyiapkan, membentuk, dan menampilkan berbagai elemen seni kuliner berupa ginger bread, high tea dessert dan tumpeng hidangan kuliner indonesia	Menjelaskan bahan baku produk dan metode pembuatan produk seni kuliner berupa ginger bread, high tea dessert dan tumpeng hidangan kuliner indonesia serta mempraktekan dalam bentuk produk menarik yang sesuai dengan standard recipe	Criteria: Kecepatan dalam Mengaplikasikan standard recipe dalam metode pembuatan produk seni kuliner berupa ginger bread, high tea dessert hidangan kuliner indonesia dengan mempertimbangkan beberapa kriteria tertentu	Metode: • Product Demonstration • Praktikum TM 4x (4x170)	Metode: • Belajar mandiri dalam menemukan ide dan mengerjakan job desk yang diberikan. • Belajar berkelompok dengan membangun team work dan cara bekerjasama yang baik serta positif	Praktek: Demonstrasi produk seni kuliner berupa ginger bread, high tea dessert dan tumpeng hidangan kuliner indonesia 1, 2, a, b, c, d			3 %	
			Non-test task: • Diskusi tentang hasil produk seni kuliner berupa ginger bread, high tea dessert dan tumpeng hidangan kuliner indonesia • Bentuk kelompok dan mulai membuat produk seni kuliner berupa ginger bread, high tea dessert dan tumpeng hidangan kuliner indonesia dengan tema dan ide yang ditentukan atau di rencanakan.							
Ujian Akhir Semester (20%)										20 %
Ujian Praktikum (20%)										20 %

RUBRIK PENILAIAN

Bentuk Evaluasi	Capaian Pembelajaran (%)	Instrumen Penilaian	Tagihan (Bukti)	Bobot Penilaian (%)
Pertemuan 1	1,5 %	Aktifitas Pembelajaran Kelas (Knowledge, attitude, dan absensi)	RPS, Kontrak Perkuliahan, PPT dan siakad	1,5 %
Pertemuan 2	2	Aktifitas Pembelajaran Praktikum (Knowledge, attitude, dan absensi)	Absensi, Form Observasi Praktikum	2
Pertemuan 3	1,5 %	Aktifitas Pembelajaran Kelas (absensi di siakad)	Excel, RPS, Kontrak Perkuliahan, PPT dan siakad	1,5 %
Pertemuan 4	3	Aktifitas Pembelajaran Praktikum (Knowledge, attitude, dan absensi)	Absensi, Form Observasi Praktikum	3
Pertemuan 5	1,5 %	Rubrik Penilaian (Knowledge, attitude, dan absensi)	RPS, Kontrak Perkuliahan, PPT dan siakad	1,5 %
Pertemuan 6	3	Aktifitas Pembelajaran Praktikum (Knowledge, attitude, dan absensi)	Absensi, Form Observasi Praktikum	3
Pertemuan 7	1,5 %	Aktifitas Pembelajaran Kelas (Knowledge, attitude, dan absensi)	Rubrik penilaian, RPS, Kontrak Perkuliahan, PPT dan siakad	1,5 %
Pertemuan 8	3	Aktifitas Pembelajaran Praktikum (Knowledge, attitude, dan absensi serta team work)	Absensi, Form Observasi Praktikum	3
Pertemuan 9	30 %	Essay (Ujian Tengah Semester)	Mid Test Paper	30 %
Pertemuan 10	1,5 %	Aktifitas Pembelajaran Kelas (Knowledge, attitude, dan absensi)	Form penilaian Presentasi, Rubrik penilaian, RPS, Kontrak Perkuliahan, PPT dan siakad	1,5 %
Pertemuan 11	3	Aktifitas Pembelajaran Praktikum (Knowledge, attitude, dan absensi serta team work)	Absensi, Form Observasi Praktikum, siakad	3
Pertemuan 12	1,5 %	Aktifitas Pembelajaran Kelas (Knowledge, attitude, dan absensi)	Rubrik penilaian, RPS, Kontrak Perkuliahan, PPT dan siakad	1,5 %
Pertemuan 13	3	Aktifitas Pembelajaran Praktikum (Knowledge, attitude, dan absensi serta team work)	Absensi, Form Observasi Praktikum, siakad	3
Pertemuan 14	1,5 %	Aktifitas Pembelajaran Kelas (Knowledge, attitude, dan absensi) dan Rubrik Penilaian	Rubrik penilaian, RPS, Kontrak Perkuliahan, PPT dan siakad	1,5 %
Pertemuan 15	3	Aktifitas Pembelajaran Praktikum (Knowledge, attitude, dan absensi serta team work)	Absensi, Form Observasi Praktikum, siakad	3
Pertemuan 16	20 %	Essay (Ujian Akhir Semester)	Absensi, Final test paper	20 %
Pertemuan 17	20 %	Final Practicum Test	Absensi, Form Observasi Praktikum	20 %
Total				100

RUBRIK PENILAIAN UJIAN TENGAH SEMESTER

Kriteria / No Soal	Capaian Pembelajaran (%)	Baik Sekali	Cukup	Kurang
Soal 1 Mengapa dalam perencanaan pembuatan entremets penting untuk memahami keseimbangan tekstur dan rasa? Jelaskan pendapat anda dengan contoh yang konkret.	25%	Menjawab 5 poin dasar dari teori mengenai keseimbangan tekstur dan rasa dalam dessert entremets	Menjawab 3 poin dasar dari teori mengenai keseimbangan tekstur dan rasa dalam dessert entremets	Menjawab 2 poin dasar dari teori mengenai keseimbangan tekstur dan rasa dalam dessert entremets
Soal 2 Sugar work adalah teknik yang menuntut keterampilan tinggi dalam seni kuliner. Menurut anda apa tantangan utama dalam pembuatan sugar work dan bagaimana cara mengatasinya?	25%	Menjawab 7 poin dasar tantangan dalam pembuatan sugar work dan cara pemecahannya	Menjawab 5 poin dasar tantangan dalam pembuatan sugar work dan cara pemecahannya	Menjawab 2 poin dasar tantangan dalam pembuatan sugar work dan cara pemecahannya
Soal 3 Anda diminta untuk menciptakan viennoiserie yang terinspirasi dari makanan tradisional indonesia. Produk apa yang akan anda buat, dan bagaimana penggabungan konsepnya ?	25%	Menjawab 10 poin dari produk yang dapat dibuat dari makanan tradisional	Menjawab 5 poin dari produk yang dapat dibuat dari makanan tradisional	Menjawab 2 poin dari produk yang dapat dibuat dari makanan tradisional
Soal 4 Sebut kan dan jelaskan 5 peran penting seni kuliner dalam dunia pariwisata dan perhotelan?	25%	Menjawab 5 poin dari peran seni kuliner dalam dunia pariwisata dan perhotelan?	Menjawab 3 poin dari peran seni kuliner dalam dunia pariwisata dan perhotelan?	Menjawab 2 poin dari peran seni kuliner dalam dunia pariwisata dan perhotelan?

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 seni kuliner	Topik berdasarkan relevansi terbaru yang diungkapkan untuk mendukung pembaharuan produk seni kuliner 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 seni kuliner	Ide & Gagasan berdasarkan konsep terkini yang diungkapkan untuk mendukung pembaharuan produk seni kuliner tetapi tidak didukung fenomena di lapangan	Ide & Gagasan berdasarkan konsep terkini berdasarkan fenomena yang tidak relevan
Akurasi Resep dan Kalkulasi Produk	50%	Keakuratan standar resep dan kalkulasi produk memuat kecukupan dan formulasi yang sangat jelas	Kecukupan standar resep dan kalkulasi produk memuat kecukupan dan formulasi yang jelas	Keakuratan standar resep dan kalkulasi produk / formulasi yang tidak jelas
Format Working Plan dan Produk	20%	Sangat Lengkap memuat informasi pedoman working plan dan aplikasi produk seni kuliner	Cukup Lengkap memuat informasi pedoman working plan dan aplikasi produk seni kuliner	Tidak Lengkap memuat informasi pedoman working plan dan aplikasi produk seni kuliner

Rubrik Penilaian Ujian Praktikum:

Kriteria / No Soal	Capaian Pembelajaran (%)	Baik Sekali	Cukup	Kurang
Mise en place	15%	Penataan material yang terencana dengan baik hingga pekerjaan berjalan lancar. Pemanfaatan waktu kerja yang tepat untuk memastikan penyelesaian tepat waktu. Metode kerja yang bersih dan tepat begitu pula kondisi setelah meninggalkan dapur.	Penataan material terencana cukup baik. Pemanfaatan waktu kerja yang cukup tepat untuk memastikan penyelesaian tepat waktu. Metode kerja yang cukup bersih dan tepat begitu pula kondisi setelah meninggalkan dapur.	Penataan material terencana kurang baik. Pemanfaatan waktu kerja yang kurang tepat untuk memastikan penyelesaian tepat waktu. Metode kerja yang tidak bersih dan meninggalkan dapur.
Corrects Professional Preparation	20%	Persiapan dasar makanan yang benar, sesuai dengan seni kuliner modern saat ini.	Persiapan dasar makanan cukup benar, sesuai dengan seni kuliner	Persiapan dasar makanan kurang benar, Persiapan

and Hygiene		Persiapan harus praktis, metode yang dapat diterima yang tidak menggunakan bahan-bahan yang tidak perlu. Teknik memasak yang tepat harus diterapkan untuk semua bahan, termasuk pati dan sayuran. Keterampilan kerja dan organisasi dapur	modern saat ini. Persiapan cukup praktis, metode yang dapat diterima yang tidak menggunakan bahan-bahan yang tidak perlu. Teknik memasak yang cukup tepat harus diterapkan untuk semua bahan, termasuk pati dan sayuran. Keterampilan kerja dan organisasi dapur	rumit metode yang kurang diterima, menggunakan bahan-bahan yang tidak perlu. Teknik memasak kurang tepat Keterampilan kerja dan organisasi dapur
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	• Cukup menjaga Kebersihan • Pisahkan Makanan Mentah dan Matang • Masak dengan cukup Benar • Jaga Makanan pada Suhu Aman • Pemilihan Bahan Baku yang cukup Aman • Cukup menjaga Penampilan dan Kebersihan Pribadi	• Tidak menjaga Kebersihan • Tidak Pisahkan Makanan Mentah dan Matang • Kurang tepat memasak • Tidak Jaga Makanan pada Suhu Aman • Pemilihan Bahan Baku yang kurang Aman • Tidak menjaga Penampilan dan Kebersihan Pribadi
Service	5 %	Pengiriman setiap entri tepat waktu pada waktu yang ditentukan	Pengiriman setiap entri cukup tepat waktu pada waktu yang ditentukan (dengan toleransi 1-5 menit)	Pengiriman setiap entri kurang tepat waktu pada waktu yang ditentukan (5-10 menit)
Taste & Texture	50%	Cita rasa khas makanan tetap terjaga. Hidangan harus memiliki rasa, bumbu, kualitas, dan cita rasa yang sesuai, hidangan harus sesuai dengan standar nilai gizi masa kini	Cita rasa khas makanan cukup tetap terjaga. Hidangan cukup memiliki rasa, bumbu, kualitas, dan cita rasa yang sesuai, hidangan harus sesuai dengan standar nilai gizi masa kini	Cita rasa khas makanan kurang terjaga. Hidangan kurang memiliki rasa, bumbu, kualitas, dan cita rasa yang sesuai, hidangan kurang sesuai dengan standar nilai gizi masa kini