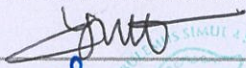


	POLITEKNIK PARIWISATA BATAM	Kode/No :
	RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER	Tanggal :
	PROGRAM SARJANA TERAPAN	Revisi :
	MANAJEMEN KULINER	Halaman :

Nama Mata Kuliah	: Perencanaan dan Desain Menu	Kode Mata Kuliah	: 3CPDM1
Semester	: 5 (lima)	Rumpun Mata Kuliah	: Wajib Program Studi
Bobot (sks)	: 4	Koordinator Bidang Ilmu	: Rosie Oktavia PR, MM.Par
Dosen Pengampu	: Christina Koh, M.Tr.Par	Koordinator Mata Kuliah	: Rosie Oktavia PR, MM.Par

Proses	Penanggung jawab			Tanggal
	Nama	Jabatan	Tanda Tangan	
1. Perumusan	Christina Koh, M.Tr.Par	Dosen		
2. Pemeriksaan	Rosie Oktavia PR, MM.Par	Ketua Program Studi		
3. Persetujuan	Dr. Agung Edy Wibowo, SE., M.Si	Wakil Direktur I		
4. Penetapan	Siska Amelia Maldin M.Pd	Direktur		
5. Pengendalian	Wahyudi Ilham, MM.Par	SPMI		

Capaian Pembelajaran	CPL-PRODI (%) yang Dibebankan pada MK	
	1.	CPL 1. Kemampuan Mengelola Operasional Restoran dan Layanan Makanan Lulusan mampu merencanakan, mengorganisir, dan mengelola operasional restoran serta dapur secara efektif dan efisien, termasuk pengelolaan sumber daya manusia, inventaris, dan kebijakan operasional, dengan memastikan mutu dan keamanan pangan.
	2.	CPL 2. Kemampuan Mengembangkan Menu dan Inovasi Produk Kuliner Lulusan mampu menciptakan konsep menu yang inovatif, beragam, dan sesuai dengan kebutuhan pasar, dengan memanfaatkan keanekaragaman budaya dan kearifan lokal sebagai dasar kreativitas kuliner.
	3.	CPL 3. Kemampuan Memimpin dan Berkolaborasi dalam Tim Lulusan mampu menunjukkan kepemimpinan yang efektif, memotivasi, dan mengelola tim dalam konteks manajemen dapur atau restoran, dengan mempraktikkan prinsip kerja sama untuk mencapai tujuan bersama.
	4.	CPL 4. Kemampuan Menerapkan Prinsip Keberlanjutan dalam Industri Kuliner Lulusan mampu mempraktikkan inovasi dan keberlanjutan dalam pengelolaan makanan, layanan kuliner, dan bisnis restoran dengan memperhatikan kepedulian terhadap lingkungan dan tanggung jawab sosial.
	5.	CPL 7. Kemampuan Menginternalisasi Nilai Etika, Spiritualitas, dan Keanekaragaman Lulusan mampu menunjukkan sikap religius, etika profesional, serta penghargaan terhadap keanekaragaman budaya, pandangan, dan tradisi kuliner dalam praktik profesional, sebagai landasan membangun jaringan profesional dan bisnis yang inklusif.
	Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)	
1.	CPMK 1 Mampu merancang konsep menu yang inovatif dan beragam, sesuai dengan kebutuhan pasar dan tren industri kuliner.	
2.	CPMK 2 Mampu mengintegrasikan aspek gizi, keberlanjutan, dan keanekaragaman budaya dalam desain menu untuk meningkatkan nilai produk kuliner.	
Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)		
1.	SUB CPMK 1 RPS dan Kontrak Perkuliahan, Mampu memahami dan menjelaskan mengenai dasar teori perencanaan dan desain menu	
2.	SUB CPMK 2 Mampu memahami, menciptakan dan merencanakan set menu western sesuai dengan food costing	
3.	SUB CPMK 3 Mampu memahami dan menjelaskan mengenai dasar teori	

	perencanaan dan desain menu Asian Set Menu - SUB CPMK 4 Mampu memahami, menciptakan dan merencanakan set menu Asian sesuai dengan food costing - SUB CPMK 5 Mampu memahami dan menjelaskan mengenai dasar teori perencanaan dan desain menu Indonesian - SUB CPMK 6 Mampu memahami, menciptakan dan merencanakan set menu Indonesian sesuai dengan food costing - SUB CPMK 7 Mampu memahami dan menjelaskan mengenai dasar teori perencanaan dan desain menu Western - SUB CPMK 8 Ujian Tengah Semester - SUB CPMK 9 Mampu memahami, menciptakan dan merencanakan set menu western sesuai dengan food costing - SUB CPMK 10 Mampu memahami dan menjelaskan mengenai dasar teori perencanaan dan desain menu Asian - SUB CPMK 11 Mampu memahami, menciptakan dan merencanakan set menu Asian sesuai dengan food costing - SUB CPMK 12 Mampu memahami dan menjelaskan mengenai dasar teori perencanaan dan desain menu sesuai dengan menu determines - SUB CPMK 13 Mampu memahami, menciptakan dan merencanakan set menu Indonesian sesuai dengan menu determines - SUB CPMK 14 Mampu memahami dan menjelaskan mengenai dasar teori perencanaan dan desain menu sesuai dengan menu engineering - SUB CPMK 15 Mampu memahami, menciptakan dan merencanakan set menu fusion sesuai dengan menu engineering - SUB CPMK 16 Ujian Akhir Semester																																																																																																					
	<table><tr><th colspan="16">Korelasi CPMK terhadap Sub-CPMK</th></tr><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></td><td>v</td><td></td><td>v</td><td></td><td>v</td><td></td><td>v</td><td></td><td>v</td><td></td><td>v</td><td></td><td>v</td><td></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>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 3</td><td></td><td>v</td><td></td><td>v</td><td></td><td>v</td><td></td><td>v</td><td></td><td>v</td><td></td><td>v</td><td></td><td>v</td><td></td><td>v</td></tr><tr><td>CPMK 4</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></table>	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	v	v	v	v	v	CPMK 3		v		v		v		v		v		v		v		v	CPMK 4	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v
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	v	v	v	v	v																																																																																						
CPMK 3		v		v		v		v		v		v		v		v																																																																																						
CPMK 4	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v																																																																																						
Diskripsi Singkat Mata Kuliah	Mata kuliah Perencanaan dan Desain Menu memberikan pemahaman yang mendalam tentang bagaimana merancang menu yang menarik, bergizi, dan menguntungkan dalam konteks industri kuliner. Dalam mata kuliah ini, mahasiswa program studi Manajemen Kuliner akan mempelajari teknik untuk merancang menu yang sesuai dengan konsep restoran atau layanan kuliner, serta mempertimbangkan faktor-faktor seperti tren pasar, kebutuhan pelanggan, biaya bahan baku, dan keseimbangan gizi. Selain itu, mahasiswa akan diajarkan untuk menyusun menu yang estetik dan mudah dipahami oleh pelanggan, serta menggunakan strategi harga yang tepat. Sinergi antara perencanaan dan desain menu dengan manajemen kuliner memungkinkan mahasiswa untuk mengembangkan kemampuan kreatif dan analitis dalam menyusun produk kuliner yang tidak hanya menggugah selera, tetapi juga mendukung kesuksesan bisnis kuliner secara keseluruhan.																																																																																																					
Bahan Kajian Mata Pelajaran	- Memilih, menyiapkan dan menghidangkan jenis makanan khusus (I.55HDR00.063.2) - Memilih, menyiapkan dan menghidangkan hidangan khusus (I.55HDR00.064.2) - Memonitor pendapatan dan biaya jasa boga (I.55HDR00.065.2) - Membina dan menjaga kendali mutu (I.55HDR00.066.2) - Mengembangkan rencana keselamatan makanan (I.55HDR00.067.2) - Mengorganisasikan pesta (I.55HDR00.157.2)																																																																																																					
References	<table><tr><th>Utama:</th><th>Pendukung:</th></tr><tr><td> - Gisslen, Wayne. Professional Baking. 6th Edition, John Wiley & Sons Inc. New Jersey. - The Culinary Institute of America. 2016. Mastering the Art and Craft: Baking and </td><td> - Indonesia Modern Food, Theodorus Setyo - Indonesian Inspiring Food, Theodorus Setyo & Norman Ismail </td></tr></table>																Utama:	Pendukung:	- Gisslen, Wayne. Professional Baking. 6th Edition, John Wiley & Sons Inc. New Jersey. - The Culinary Institute of America. 2016. Mastering the Art and Craft: Baking and	- Indonesia Modern Food, Theodorus Setyo - Indonesian Inspiring Food, Theodorus Setyo & Norman Ismail																																																																																		
Utama:	Pendukung:																																																																																																					
- Gisslen, Wayne. Professional Baking. 6th Edition, John Wiley & Sons Inc. New Jersey. - The Culinary Institute of America. 2016. Mastering the Art and Craft: Baking and	- Indonesia Modern Food, Theodorus Setyo - Indonesian Inspiring Food, Theodorus Setyo & Norman Ismail																																																																																																					

	Pastry. 3 rd Edition. Wiley	
Media Pembelajaran	Software:	Hardware:
	1. MS. Word 2. MS. Powerpoint 3. Youtube 4. Pinterest	• 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 (%)
		Criteria		Synchronous	Asynchronous				
		Indicators							
-1	-2	-3	-4	-5	-6	-7	-8	-9	-10
	Mampu memahami dan menjelaskan mengenai dasar teori perencanaan dan desain menu	- Menjelaskan dasar-dasar penting perencanaan dan desain menu - Menjelaskan konsep perencanaan dan desain menu	Criteria: - Ketepatan dalam Menjelaskan ruang lingkup kerja dan keterampilan dasar dibagian kitchen ataupun pastry - Ketepatan dalam pemahaman konsep penting dari perencanaan dan desain menu Non-test task: - Diskusi tentang keterampilan-keterampilan dasar yang harus dimiliki dalam perencanaan dan desain menu - Bentuk kelompok diskusi sebanyak 4 kelompok dalam pembuatan menu dasar berdasarkan perencanaan dan desain menu	Metode: - Kuliah - Diskusi - TM 1x (1x170)	Metode: - Belajar mandiri - E-Learning - Diskusi melalui forum	Teks: Slide Presentasi	1, 2, a, b	--	1%
	Mampu memahami, menciptakan dan merencanakan set menu western sesuai dengan food costing	Menjelaskan food costing dan metode pembuatan set menu western yang telah dilengkapi dengan working plan	Criteria: - Working Plan - Food Costing - Standard Recipe - Procedural Steps - Selling Price Product - Ketepatan dalam mengaplikasikan standard recipe pada western set menu dengan mempertimbangkan beberapa kriteria tertentu Non-test task: - Diskusi tentang hasil produk, penyajian serta desain pada	Metode: - Product Reviewing - Praktikum - TM 6x (6x170)	Metode: - Belajar mandiri - E-Learning - Diskusi melalui forum	Praktek: Demonstrasi produk Western Set Menu Based on Working Plan dan Budgeting	1, 2, a, b	--	5%

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
			western set menu yang dihasilkan						
			• Review serta menganalisa produk western set menu dengan produk pembandingan antar kelompok • Proses Belajar • Komparasi						
			• Ketepatan dalam Menjelaskan ruang lingkup kerja dan keterampilan dasar dibagian kitchen maupun pastry • Ketepatan dalam pemahaman konsep penting dari perencanaan dan desain menu	• Kuliah • Diskusi • TM 1x (1x170)	• Belajar mandiri • E-Learning • Diskusi melalui forum	Teks: • Slide Presentasi			
3			• Menjelaskan dasar-dasar penting perencanaan dan desain menu • Memahami konsep perencanaan serta pembuatan produk atau set menu Asian				1, 2, a, b		1 %
			Non-test task: • Diskusi tentang keterampilan-keterampilan dasar yang harus dimiliki dalam perencanaan dan desain menu • Bentuk kelompok diskusi sebanyak 4 kelompok dalam pembuatan menu dasar berdasarkan perencanaan dan desain menu						
			Criteria: • Working Plan • Food Costing • Standard Recipe • Procedural Steps • Selling Price Product	• Product Demonstration • Praktikum • TM 6x (6x170)	• Belajar mandiri • E-Learning • Diskusi melalui forum	Praktek: • Demonstrasi produk Asian Set Menu Based on Working Plan dan Budgeting			
4			• Menjelaskan food costing dan metode pembuatan set menu Asian yang telah dilengkapi dengan working plan				1, 2, a, b		5 %
			• Mampu memahami, menerapkan dan merencanakan set menu Asian sesuai dengan food costing						

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
			beberapa kriteria tertentu Non-test task: • Diskusi tentang hasil produk, penyajian serta desain pada western set menu yang dihasilkan • Review serta menganalisa produk western set menu dengan produk pembandingan antar kelompok						
5	Mampu memahami dan menjelaskan mengenai dasar teori perencanaan dan desain menu Indonesia	• Menjelaskan dasar-dasar penting perencanaan dan desain menu • Memahami konsep perencanaan serta pembuatan produk atau set menu Indonesia	Criteria: • Ketepatan dalam menjelaskan ruang lingkup kerja dan keterampilan dasar dibagian kitchen maupun pastry • Ketepatan dalam pemahaman konsep penting dari perencanaan dan desain menu Non-test task: • Diskusi tentang keterampilan-keterampilan dasar yang harus dimiliki dalam perencanaan dan desain menu • Bentuk kelompok diskusi sebanyak 4 kelompok dalam pembuatan menu dasar berdasarkan perencanaan dan desain menu	Metode: • Kuliah • Diskusi TM 1x (1x170)	Metode: • Belajar mandiri • E-Learning • Diskusi melalui forum	Teks: • Slide Presentasi	1, 2, a, b		1 %
6	Mampu memahami, menciptakan dan merencanakan set menu Indonesia sesuai dengan food costing	Menjelaskan food costing dan metode pembuatan set menu Indonesia yang telah dilengkapi dengan working plan	Criteria: Working Plan Food Costing Standard Recipe Procedural Steps Selling Price Product Ketepatan dalam mengaplikasikan standard	Metode: • Product Demonstration • Praktikum TM 6x (6x170)	Metode: • Belajar mandiri • E-Learning • Diskusi melalui forum	Praktek: Demonstrasi produk Indonesia Set Menu Based on Working Plan dan Budgeting	1, 2, a, b		5 %

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	-7	-8	-9	-10
		-3	-4	-5	-6				
			recipe pada Indonesia set menu dengan mempertimbangkan beberapa kriteria tertentu Non-test task: • Diskusi tentang hasil produk, penyajian serta desain pada western set menu yang dihasilkan • Review serta menganalisa produk western set menu dengan produk pembandingan antar kelompok						
			Criteria: • Ketepatan dalam menjelaskan ruang lingkup kerja dan keterampilan dasar dibagian kitchen maupun pastry • Ketepatan dalam pemahaman konsep penting dari perencanaan dan desain menu Non-test task: • Diskusi keterampilan-keterampilan dasar yang harus dimiliki dalam perencanaan dan desain menu • Bentuk kelompok diskusi sebanyak 4 kelompok dalam pembuatan menu dasar berdasarkan perencanaan dan desain menu						
		Menjelaskan dasar-dasar penting perencanaan dan desain menu Memahami konsep perencanaan serta pembuatan produk atau set menu Indonesia	Menjelaskan dalam ruang lingkup kerja dan keterampilan dasar dibagian kitchen maupun pastry Ketepatan dalam pemahaman konsep penting dari perencanaan dan desain menu Diskusi keterampilan-keterampilan dasar yang harus dimiliki dalam perencanaan dan desain menu Bentuk kelompok diskusi sebanyak 4 kelompok dalam pembuatan menu dasar berdasarkan perencanaan dan desain menu	Metode: • Kuliah • Diskusi TM 1x (1x170)	Metode: • Belajar mandiri • E-Learning • Diskusi melalui forum	Teks: • Slide Presentasi	1, 2, a, b		1 %
7									
Ujian Tengah Semester (30%)									
9	Mampu memahami, menciptakan dan merencanakan set menu western sesuai	Menjelaskan food costing dan metode pembuatan set menu	Criteria: Working Plan Food Costing Standard Recipe	Metode: • Product Demonstration	Metode: • Belajar mandiri • E-Learning	Praktek: Demonstrasi produk Western Set Menu with International Fusion			

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	-7 Based on Working Plan	-8 1, 2, a, b	-9	-10
		-3 western yang telah dilengkapi dengan working plan	-4 Procedural Steps Selling Price Product Ketepatan dalam mengaplikasikan standard recipe pada western set menu dengan mempertimbangkan beberapa kriteria tertentu	-5 • Praktikum TM 6x (6x170)	-6 • Diskusi melalui forum				
			Non-test task: • Diskusi tentang hasil produk, penyajian serta desain pada western set menu yang dihasilkan • Review serta menganalisa produk western set menu dengan produk pembandingan antar kelompok						
10		• Mampu memahami dan menjelaskan mengenai dasar teori perencanaan dan desain menu Asian	• Menjelaskan dasar-dasar penting perencanaan dan desain menu • Memahami konsep perencanaan serta pembuatan produk atau set menu Indonesian	Metode: • Kuliah • Diskusi TM 1x (1x170)	Metode: • Belajar mandiri • E-Learning Diskusi melalui forum	Teks: • Slide Presentasi	1, 2, a, b		1 %
			Criteria: • Ketepatan dalam menjelaskan ruang lingkup kerja dan keterampilan dasar dibagian kitchen maupun pastry • Ketepatan dalam pemahaman konsep penting dari perencanaan dan desain menu						
			Non-test task: • Diskusi secara general tentang keterampilan-keterampilan dasar yang harus dimiliki dalam penyajian dan desain makanan • Bentuk 4 kelompok diskusi dalam pembuatan set menu Asian berdasarkan penyajian dan desain dalam hidangan Molecular Gastronomy						

[illegible]

Mampu memahami dan menjelaskan mengenai dasar teori perencanaan dan desain menu sesuai dengan menu engineering		Menjelaskan serta memahami tentang perencanaan dan desain menu sesuai dengan menu engineering	
Mampu memahami dan menjelaskan mengenai dasar teori perencanaan dan desain menu sesuai dengan menu engineering		Menjelaskan serta memahami tentang perencanaan dan desain menu sesuai dengan menu engineering	
Mampu memahami dan menjelaskan mengenai dasar teori perencanaan dan desain menu sesuai dengan menu engineering	Menjelaskan dan memahami tentang perencanaan dan desain menu sesuai dengan menu engineering	Menjelaskan dan memahami tentang perencanaan dan desain menu sesuai dengan menu engineering	Menjelaskan dan memahami tentang perencanaan dan desain menu sesuai dengan menu engineering
	Menjelaskan dan memahami tentang perencanaan dan desain menu sesuai dengan menu engineering	Menjelaskan dan memahami tentang perencanaan dan desain menu sesuai dengan menu engineering	Menjelaskan dan memahami tentang perencanaan dan desain menu sesuai dengan menu engineering

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
			tentang keterampilan dasar yang harus dimiliki dalam perencanaan dan desain menu • Bentuk 4 kelompok diskusi dalam pembuatan Fusion Set Menu yang mencantumkan menu engineering						
	Mampu memahami, menciptakan dan merencanakan set menu fusion sesuai dengan menu engineering	Mahasiswa memproduksi set menu fusion serta menganalisa menggunakan menu engineering	Criteria: Working Plan Food Costing Standard Recipe Procedural Steps Selling Price Product Ketersapan dalam mengaplikasikan standard recipe pada fusion set menu dengan mempertimbangkan beberapa kriteria tertentu Non-test task: • Diskusi tentang hasil produk, penyajian serta desain pada fusion set menu yang dihasilkan • Review serta menganalisa produk fusion set menu dengan produk pembandingan antar kelompok	Metode: • Product Demonstration • Praktikum TM 6x (6x170)	Metode: • Belajar mandiri • E-Learning • Diskusi melalui forum	Praktek: Demonstrasi produk Fusion Set Menu	1, 2, a, b		5 %

Ujian Akhir Semester (%)
 Ujian Praktikum (%)

Rubrik Penilaian

Bentuk Evaluasi	Capaian Pembelajaran (%)	Instrumen Penilaian	Tagihan (Bukti)	Bobot Penilaian (%)
Pertemuan 1	3%	Aktifitas Pembelajaran Kelas	RPS & Kontrak Perkuliahan, Absensi	3%
Pertemuan 2	5%	Aktifitas Pembelajaran Praktikum	Absensi, Form Observasi Praktikum	5%
Pertemuan 3	5%	Aktifitas Pembelajaran Kelas	Absensi	5%
Pertemuan 4	5%	Aktifitas Pembelajaran Praktikum	Absensi, Form Observasi Praktikum	5%
Pertemuan 5	5%	Aktifitas Pembelajaran Kelas	Absensi	5%
Pertemuan 6	10%	Aktifitas Pembelajaran Praktikum	Absensi, Form Observasi Praktikum	10%
Pertemuan 7	5%	Aktifitas Pembelajaran Kelas	Absensi	5%
Pertemuan 8	5%	Aktifitas Pembelajaran Praktikum	Absensi, Form Observasi Praktikum	5%
Pertemuan 9	5%	Essay	Mid test paper	5%
Pertemuan 10	5%	Aktifitas Pembelajaran Kelas	Absensi	5%
Pertemuan 11	5%	Aktifitas Pembelajaran Praktikum	Absensi, Form Observasi Praktikum	5%
Pertemuan 12	5%	Aktifitas Pembelajaran Kelas	Absensi	5%
Pertemuan 13	5%	Aktifitas Pembelajaran Praktikum	Absensi, Form Observasi Praktikum	5%
Pertemuan 14	5%	Aktifitas Pembelajaran Kelas	Absensi	5%
Pertemuan 15	10%	Aktifitas Pembelajaran Praktikum	Absensi, Form Observasi Praktikum	10%
Pertemuan 16	17%	Essay	Final test paper	17%
Total				100

Rubrik Penilaian Ujian Tengah Semester:

Kriteria / No Soal	Capaian Pembelajaran (%)	Baik Sekali	Cukup	Kurang
Soal 1	100%	Menjawab soal dengan instruksi yang telah diarahkan. Memuat informasi mengenai working plan, food costing, standard recipe, procedural steps, selling price product per item dan per package	Menjawab soal dengan instruksi yang telah diarahkan. Namun kurang memuat informasi mengenai working plan, food costing, standard recipe, procedural steps, selling price product per item dan per package	Menjawab soal dengan instruksi yang telah diarahkan. Namun tidak memuat informasi mengenai working plan, food costing, standard recipe, procedural steps, selling price product per item dan per package

Rubrik Penilaian Ujian Akhir Semester:

Kriteria / No Soal	Capaian Pembelajaran (%)	Baik Sekali	Cukup	Kurang
Soal 1	100%	Menjawab soal dengan instruksi yang telah diarahkan. Memuat informasi mengenai judul tema set menu, budgeting food costing, selling price, standard recipe, fusion set menu	Menjawab soal dengan instruksi yang telah diarahkan. Namun kurang memuat informasi mengenai judul tema set menu, budgeting food costing, selling price, standard recipe, fusion set menu	Menjawab soal dengan instruksi yang telah diarahkan. Namun tidak memuat informasi mengenai judul tema set menu, budgeting food costing, selling price, standard recipe, fusion set menu