



**LAPORAN
EVALUASI PERKULIAHAN
SEMESTER GENAP 2021/2022**

PENDIDIKAN VOKASIONAL KESEJAHTERAAN KELUARGA

**LAPORAN
EVALUASI PERKULIAHAN PRODI PVKK
SEMESTER GENAP 2021/2022**



**Disusun oleh:
GUGUS MUTU PRODI (GMP)
PENDIDIKAN VOKASIONAL KESEJAHTERAAN KELUARGA**

**FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN
UNIVERSITAS SARJANAWIYATA TAMANSISWA
YOGYAKARTA
2021**

HALAMAN PENGESAHAN

1. **Judul** : **Laporan Evaluasi Perkuliahan Prodi PVKK Semester Genap 2021/2022**
2. **Pelaksana GMP**
 - a. Nama Lengkap : c
 - b. NIDN : 0512028901
 - c. Jabatan Struktural : GMP Prodi PVKK
 - d. Fakultas : Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan
 - e. HP : 085228528502
 - f. Alamat email : rina.setyaningsih@ustjogja.ac.id
gmp.pvkk@ustjogja.ac.id
3. **Tempat Kegiatan** : Prodi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga (PVKK)
4. **Waktu Kegiatan** : 21 Februari 2022

Mengesahkan,

Ketua Program Studi PVKK,


Angri Sekar Sari, S.Pd.T.,M.Pd

NIDN : 0521098502

Yogyakarta, 24 Februari

GMP Prodi PVKK

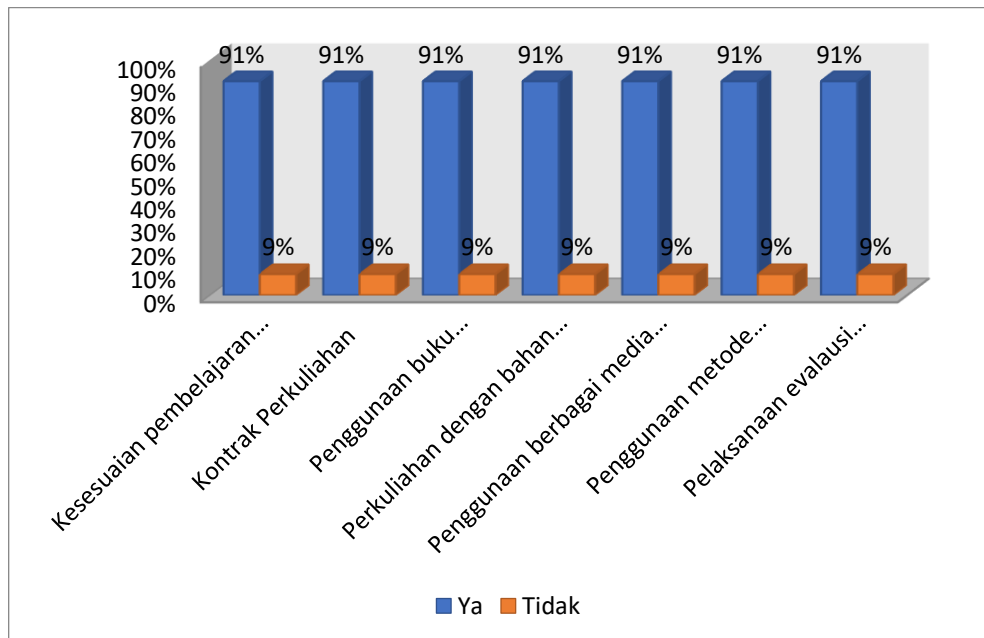


Rina Setyaningsih, S.Pd.,M.Pd

NIDN 0512028901

RINGKASAN EKSEKUTIF

Laporan ini memuat informasi mengenai pelaksanaan perkuliahan prodi PVKK UST pada semester genap tahun akademik 2021-2022. Pada proses perkuliahan dosen diperkenankan melaksanakan UTS bila telah melaksanakan perkuliahan minimal 7 kali tatap muka dan diperkenankan melaksanakan UAS bila telah melaksanakan perkuliahan 14 kali tatap muka. RPS yang telah disusun, dan memiliki sifat interaktif, holistik, integratif, saintifik, kontekstual, tematik, efektif, kolaboratif, dan berpusat pada mahasiswa. Pelaksanaan kegiatan pembelajaran di prodi **91% DTSPS sesuai dengan RPS dapat dilihat pada grafik berikut ini:**



KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kami panjatkan kepada Allah SWT atas limpahan rahmat dan karunia-Nya sehingga kami dapat menyusun laporan evaluasi perkuliahan tahun akademik 2021-2022. Dokumen ini dapat terkumpul berkat kerjasama dari semua pihak yang telah membantu.

Laporan ini memuat informasi evaluasi perkuliahan prodi PVKK UST pada semester genap tahun akademik 2020-2021. Laporan ini diharapkan dapat dijadikan bahan evaluasi pencapaian tujuan prodi yaitu menciptakan mutu pendidikan di program studi.

Yogyakarta, 24 Februari 2022

GMP Prodi PVKK

DAFTAR ISI

Halaman Sampul	i
Halaman Pengesahan	iii
Ringkasan Eksekutif.....	iv
Kata Pengantar	v
Daftar Isi	vi
A. Evaluasi Pelaksanaan Perkuliahan.....	1
B. Hasil Monitoring Dan Evaluasi.....	2
C. Kesimpulan.....	3
D. Rekomendasi Dan Tindak Lanjut.....	3

A. Evaluasi Pelaksanaan Perkuliahan

Keberhasilan penyelenggaraan perguruan tinggi yang baik sangat ditentukan oleh keterlibatan dan sinergi seluruh sivitas akademika, terutama seluruh warga lingkungan internal universitas yaitu dosen, pegawai, dan mahasiswa. Dalam penyelenggaraan perguruan tinggi, dosen dan pegawai merupakan salah satu aktor penting yang memegang kendali proses berlangsungnya perguruan tinggi. Keterlibatan dosen dan pegawai dalam mendukung keberhasilan penyelenggaraan perguruan tinggi sangat ditentukan. Pembelajaran di Perguruan Tinggi merupakan suatu kegiatan yang terprogram dalam membentuk mahasiswa yang memiliki kompetensi sesuai dengan harapannya. Pembelajaran juga merupakan pengembangan kreatifitas berpikir mahasiswa dalam meningkatkan dan mengkonstruksikan pengetahuan baru sebagai upaya penguasaan dan pengembangan materi pembelajaran. Sebagai upaya tersebut dibutuhkan standar mutu dalam proses belajar mengajar, dengan tujuan memenuhi dan meningkatkan kualitas hasil belajar yang pada akhirnya melahirkan sumber daya manusia yang berkompeten dalam aspek pengetahuan, sikap/nilai, dan psikomotor yang sesuai dengan bidang Ilmunya/keahliannya.

a. Tujuan Monev

Berdasarkan pada latar belakang masalah yang ada maka tujuan dari monev ini adalah sebagai berikut:

- 1) Pedoman bagi dosen dalam merencanakan, melaksanakan pembelajaran, dan memperbaiki proses pembelajaran secara terus-menerus.
- 2) Untuk menentukan tolak ukur pencapaian standar dalam pelaksanaan pembelajaran.

b. Sasaran

Sasaran kegiatan ini adalah dosen pengampu mata kuliah di prodi PGSD

c. Pelaksanaan

Monev ini dilaksanakan oleh GMP pada tanggal 24 Februari 2022

B. Hasil Monitoring Dan Evaluasi

Berikut ini adalah hasil survey yang dilakukan pada semester genap tahun akademik 2021/2022. Hasil analisis data disajikan pada tabel berikut:

Tabel 1. Monev Pelaksanaan perkuliahan

No	Aspek yang dinilai	Persentase	
		Ya	Tidak
1	Apakah dosen melaksanakan pembelajaran sesuai dengan RPS yang disusun?	91%	9%
3	Apakah dosen menyampaikan Kontrak perkuliahan disampaikan di awal perkuliahan?	91%	9%
4	Apakah Dosen menggunakan buku acuan dan literatur yang mutakhir (≤ 5 tahun)?	91%	9%
5	Apakah Kuliah dilengkapi dengan bahan ajar/diktat/hand out?	91%	9%
6	Apakah dosen menggunakan berbagai media pembelajaran (papan tulis, alat peraga, OHP, LCD Projector, film, dll)?	91%	9%
7	Apakah Dosen menggunakan metode pengajaran yang dapat meningkatkan interaksi antar mahasiswa dan mahasiswa dan dosen?	91%	9%
8	Apakah Dosen melaksanakan evaluasi pembelajaran?	91%	9%

Atau dapat disajikan dengan diagram berikut.

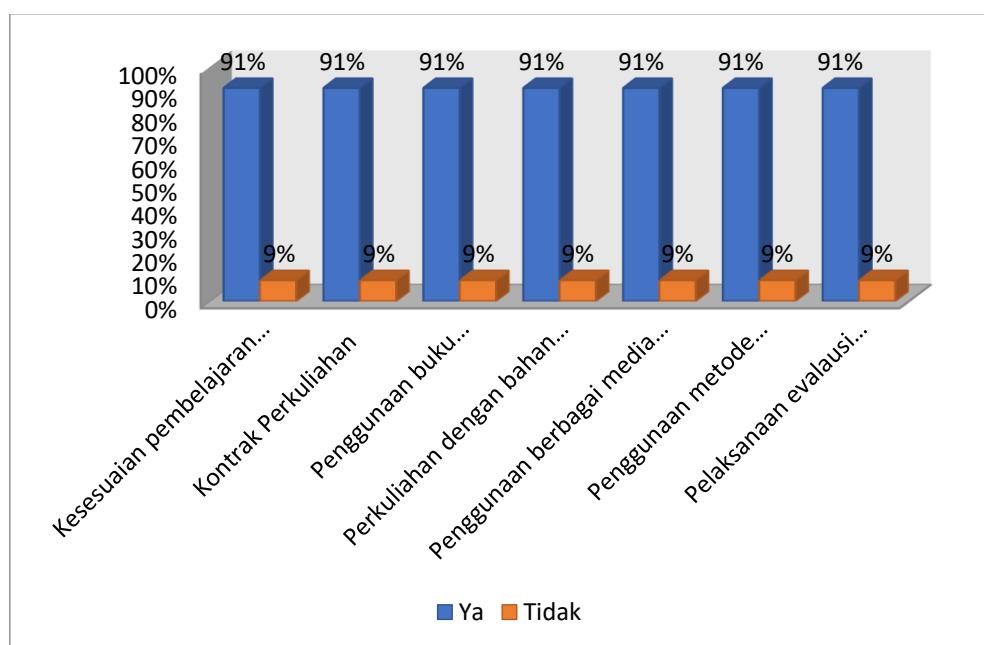


Diagram 1. Monev Pelaksanaan perkuliahan

C. Kesimpulan

Berdasarkan hasil evaluasi tersebut diperoleh hasil bahwa Pelaksanaan kegiatan pembelajaran di prodi **91% DTPS sesuai dengan RPS.**

D. Rekomendasi dan Tindak Lanjut

Rekomendasi: Peningkatan keaktifan dosen dalam mengintegrasikan penelitian dan PKM dalam proses pembelajaran.

Tindak lanjut: Mewajibkan dosen untuk mengintegrasika penelitan dan PKM dalam proses pembelajaran yang tercantum pada RPS.

LAMPIRAN

	<p>RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER (RPS) SEMESTER GENAP TAHUN AJARAN 2021/2022 FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN PROGRAM STUDI PENDIDIKAN VOKASIONAL KESEJAHTERAAN KELUARGA</p>				
	Mata Kuliah (MK)	Kode MK	Rumpun MK	Bobot (sks)	Semester
<i>Bakery and Pastry</i>	KKA15611	MKK	1T & 2P	VI	08-02-2022
Otorisasi	Pengembang RPS	Koordinator Rumpun MK	Ketua Program Studi		
	 Anggri Sekar Sari, S. Pd.T, M. Pd	 Dra. Sri Wahyu Andayani, M. Pd	 Anggri Sekar Sari, S. Pd.T, M. Pd		
Capaian Pembelajaran	CPL-PRODI yang dibebankan pada CPMK				
	CPL1	Menguasai pengetahuan dasar dan aplikasi science, matematika dan seni yang berhubungan dengan masalah Pendidikan kesejahteraan keluarga dalam bidang Tata Boga, dan Tata Busana yang diperlukan untuk pembelajaran dan pelatihan di satuan Pendidikan tertentu;			
	CPL4	Memiliki pengetahuan tentang teknologi, informasi, dan data serta mampu menerapkannya dalam penyelesaian masalah PKK bidang Tata Boga/Tata Busana			
	CPL7	Menguasai konsep teoritik dan mampu melaksanakan manajemen produksi boga/busana melalui perencanaan, produksi, penyajian, pemasaran, dan evaluasi dengan menerapkan sistem, prosedur, lingkungan, dan kualitas kerja di industri boga/busana;			

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

CPL12	Mendemonstrasikan ide atau gagasan kreatifnya dengan menerapkan kearifan lokal, ketelitian, kedisiplinan, bertanggung jawab, daya adaptasi, kemandirian inisiatif, kemampuan belajar mandiri dan sepanjang hayat.
Capaian Pembelajaran Mata Kuliah	
CPMK1	Memahami (ngerti) dan menjelaskan (ngrasa) adonan solid (<i>bread</i> dan <i>pastry</i>) disiapkan, diolah, dan dihias sesuai dengan resep dan standar perusahaan.
CPMK2	Mengembangkan perilaku K3 dan <i>attitude</i> yang baik dalam pembelajaran.
CPMK3	Memahami dan menerapkan (nglakoni) keterampilan dalam mengolah <i>bread</i> dan <i>pastry</i> serta porsi dan penyimpanan yang sesuai.
CPMK4	Mampu niteni dan niroke metode pengolahan sesuai dengan bahan dan jenis <i>bread</i> dan <i>pastry</i> , dan mampu nambahi produk sesuai dengan pengembangan yang dipelajarinya.
CPMK5	Mampu menganalisis keunggulan dan hambatan dalam pemilihan bahan baku, pembuatan adonan solid (<i>bread</i> dan <i>pastry</i>) hingga penyimpanan
Kemampuan Akhir dan Tahapan Pembelajaran (Sub-CPMK)	
Sub-CPMK1	Memahami dan menjelaskan sejarah, pengertian, karakteristik, alat, bahan dan metode pembuatan starter, <i>bread</i> , <i>puff pastry</i> , <i>danish</i> dan <i>croissant</i> maupun <i>artisan bread</i>
Sub-CPMK2	Menyiapkan, mengolah dan menyajikan <i>lean dough</i> : 1. <i>sour dough bread</i> dengan <i>sponge method</i> <i>white bread</i> , <i>brown bread</i> dengan <i>straight method</i>
Sub-CPMK3	Menyiapkan, mengolah dan menyajikan <i>rich dough</i> : <i>bread with filling & shape</i> dengan <i>straight</i> atau <i>sponge method</i>
Sub-CPMK4	Menyiapkan, mengolah dan menyajikan <i>rich dough</i> : <i>bread with filling & topping</i>
Sub-CPMK5	Menyiapkan, mengolah dan menyajikan <i>fashion bread</i>
Sub-CPMK6	Siswa dapat menyiapkan, mengolah dan menyajikan <i>phylo</i> dan <i>strudel pastry</i> dengan metode <i>rub in</i>
Sub-CPMK7	Siswa dapat menyiapkan, mengolah dan menyajikan <i>puff pastry</i> dengan teknik melipat (<i>fold</i>) <i>single</i> dan teknik melapisi (<i>lamination</i>) <i>skotlandia</i>

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

Sub-CPMK8	Siswa dapat menyiapkan, mengolah dan menyajikan danish pastry dengan teknik melipat (<i>fold double</i>) dan teknik melapisi (<i>lamination</i>) inggris
Sub-CPMK9	Siswa dapat menyiapkan, mengolah dan menyajikan croissant pastry dengan teknik melipat (<i>fold</i>) prancis dan teknik melapisi (<i>lamination</i>) belanda
Sub-CPMK10	Siswa dapat menganalisis kegagalan maupun keberhasilan bread dan pastry
Sub-CPMK11	Memiliki kompetensi pengolahan pastry

Korelasi CPMK dengan Sub-CPMK

	Sub-CPMK1	Sub-CPMK2	Sub-CPMK3	Sub-CPMK4	Sub-CPMK5	Sub-CPMK6	Sub-CPMK7	Sub-CPMK8	Sub-CPMK9	Sub-CPMK10	Sub-CPMK11
CPMK1	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
CPMK2	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
CPMK3	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
CPMK4	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
CPMK5	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√

Deskripsi Singkat Mata Kuliah	Mata kuliah ini bertujuan agar mahasiswa mengerti, ngroso, dan nglakoni K3, meliputi: konsep makanan Asia; bahan, bumbu dan peralatan dalam mengolah makanan Asia; ciri khas hidangan dari berbagai negara di kawasan Asia; analisa kebudayaan yang berkaitan dengan makanan di negara-negara Asia (Asia Tenggara, Asia Timur, Asia Selatan, Asia Barat); terminologi teknik pengolahan; pengetahuan kuliner Asia; pengolahan dan penataan untuk makanan sehari-hari dan kesempatan khusus; kreasi pengolahan makanan Asia secara fussion; analisis dan evaluasi pembuatan makanan Asia. Perkuliahan dilaksanakan menggunakan sistem among, berpusat pada mahasiswa (student centered learning) dan juga menggunakan blended learning. Perkuliahan menggunakan berbagai model pembelajaran antara lain model pembelajaran kooperatif dan pembelajaran berbasis masalah dengan pendekatan Tri N (niteni, niroke dan nambahi). Perkuliahan menerapkan berbagai metode pembelajaran diantaranya diskusi, presentasi dan praktik langsung dengan menerapkan Tri-Ko. Tahap penguasaan mahasiswa dievaluasi melalui penugasan, praktek harian, partisipasi aktif, diskusi dan presentasi,UTS dan UAS.
Mata Kuliah Prasyarat	-
Media Pembelajaran	Power point, Jobsheet, Majikul, Modul, Handout, LCD, Laptop, Peralatan Pengolahan Kue

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

Referensi	<ol style="list-style-type: none"> 1. Anggri Sekar Sari. 2018. Yeast Product. <i>Handout</i>. Yogyakarta: PVKK FKIP UST. 2. Anggri Sekar Sari. 2019. Pastry. <i>Handout</i> . Yogyakarta: PVKK FKIP UST. 3. Anggri Sekar Sari. 2020. <i>Bakery & Pastry. Jobsheet</i> Yogyakarta: PVKK FKIP UST. 4. Anggri Sekar Sari. 2020. Majalah Inovatif Kuliner (MAJIKUL). Yogyakarta: PVKK FKIP UST. 5. Balai Pendidikan dan Latihan Pariwisata Bandung. 1992. <i>Pengolahan Kue Kontinental</i>. Bandung: Departemen Pariwisata Pos dan Telekomunikasi. 6. Berolzheimer, Ruth. 1971. <i>Encyclopedic Cookbook</i>. Chicago: Culinary Arts Institute. 7. Cita Rasa Promedia. -. <i>Seri Memasak Step by Step: Variasi Bakery</i>. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama. 8. Cita Rasa Promedia. 1997. <i>Seri Memasak Step by Step: Variasi Pastry</i>. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama. 9. Faridah, Anni. 2008. BSE Patiseri jilid 2. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan. 10. Gisleen, Wayne. 2005. <i>Profesional Baking 6th</i>. New Jersey: Jhon Wiley & Sons Inc. 11. Hamidah, Siti. 1996. <i>Diktat: Patiseri</i>. Yogyakarta: IKIP Yogyakarta 12. Koki. -. <i>Booklet Koki 267</i>. Surabaya: PT Pertiwi Mediasindo. 13. Laconi, V. Donald. -. <i>Fundamentals Of Professional Food Preparation</i>. New York: Jhon Wiley & Sons, Inc. 14. Mohideen, M Syahrul. 1999. <i>Pengolahan Kue dan Roti (Terjemahan dari Bakery and Pastry Making oleh Auinger Pfund, etc)</i>. Indonesia: VAIS 15. PT Media Boga Utama. 2005. <i>Kreatif Pastry Lengkap dan Lezat</i>. Jakarta: PT Gramedia. 16. Saji. 2013. <i>Booklet Saji 281: 28 Resep Roti Layak Jual</i>. Jakarta: PT Gramedia.
Time Teaching	Ika Wahyu Kusuma Wati, M. Pd

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

Minggu Ke-	Kemampuan Akhir yang diharapkan	Bahan Kajian (Materi Pelajaran)	Metode Pembelajaran	Media Pembelajaran	Waktu	Pengalaman Belajar Mahasiswa	Assessment		Bobot Nilai	Referensi
							Indikator	Bentuk		
1&2	Memahami dan menjelaskan sejarah, pengertian, karakteristik, alat, bahan dan metode pembuatan starter, bread, puff pastry, danish dan croissant maupun <i>artisan bread</i>	<p>1. Pendahuluan: Penjelasan silabus, bentuk perkuliahan, dan kontrak belajar</p> <p>2. Materi: Pengertian, karakteristik, alat, bahan dan metode pembuatan, macam-macam filling dan topping, standar porsi dan penyimpanan bread dan artisan bread</p> <p>3. Teori pastry Teknik melipat (<i>fold</i>) adonan puff pastry, Danish maupun croissant.</p>	Ceramah Diskusi Tugas Presentasi Daring https://sipedar.ustjogja.ac.id/	LCD. Laptop, Ppt, Modul	TM (2x50') PT (2x60') BM (2x60') Praktik (4x170')	<p>1. Dapat menjelaskan karakteristik bread</p> <p>2. Dapat menjelaskan dan mempresentasikan pengolahan bread dengan berbagai metode</p> <p>3. Dapat menjelaskan variasi dan metode filling dan topping</p> <p>4. Dapat membuat <i>starter sourdough</i></p> <p>5. Dapat menjelaskan</p>	<p>Kriteria: PAP</p> <p>Indikator: menganalisis, mengkomunikasikan karakteristik bread, puff pastry, danish pastry, croissant dan cara pengolahan bread dengan berbagai metode maupun variasi filling dan topping menganalisis,</p>	<p>Tes: tugas Pembuatan jurnal Pembuatan starter</p> <p>1. Tes: tulis</p> <p>2. Lembar pengamatan</p>	5%	1,2,3,4,5,6,9,10,11,13,14

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

		<ul style="list-style-type: none"> a. Single fold metode b. Double fold metode <p>Dan teknik melapisi (<i>lamination</i>):</p> <ul style="list-style-type: none"> a. English metode b. Franch metode c. England metode d. Scotland metode 				<p>karakteristik dan perbedaan puff pastry, danish pastry, dan croissant</p> <p>6. Dapat menjelaskan dan mempresentasikan bahan, alat, dan metode-metode yang digunakan dalam pengolahan puff pastry, danish pastry, maupun croissant</p> <p>7. Dapat menjelaskan variasi dan metode filling dan topping</p> <p>8. Mengkaji buku profesional baking seven edition</p>	<p>mengkomunikasikan karakteristik dan perbedaan puff pastry, danish pastry, croissant dengan berbagai metode maupun variasi filling dan topping</p>		
--	--	---	--	--	--	---	--	--	--

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

					9. Mempelajari teknik folding dan lamination melalui MAJIKUL				
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

3&4	Menyiapkan, mengolah dan menyajikan lean dough: 1. sour dough bread dengan sponge method 2. white bread, brown bread dengan straight method	1. Persiapan diri, alat dan bahan 2. Pengolahan lean dough: a. Sour dough bread b. Wheat bread c. Burger buns d. French bread 3. Pengemasan dan penyajian	Ceramah Diskusi Tugas Presentasi Daring https://sipedar.ustjogja.ac.id/	LCD. Laptop, Ppt, video, Modul	TM (2x50') PT (2x60') BM (2x60') Praktik (4x170')	1. Dapat melakukan persiapan diri sesuai dengan K3 2. Dapat menyiapkan alat sesuai dengan olahan white & brown bread 3. Dapat menyiapkan dan mengukur bahan secara tepat 4. Dapat membuat white & brown bread dengan metode straight	Kriteria: PAP 1. Mampu mempersiapkan diri sesuai dengan K3 2. Ketepatan persiapan alat sesuai dengan olahan 3. Ketepatan penyiapan dan pengukuran bahan 4. Kemahiran pembuatan bread sesuai dengan metode straight dan	<ul style="list-style-type: none"> • Lembar pengamatan • Hasil produk dilihat dari rasa, warna, aroma, tekstur, kerapian 	5%	1,2,3,4,5,6,9,10,11,13,14
-----	---	---	--	--	--	---	---	--	----	---------------------------

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

						<p>dengan prosedur yang telah ditentukan.</p> <p>5. Dapat membuat filling maupun topping, serta membentuk white & brown bread</p> <p>6. Dapat mengemas dan menyajikan white & brown bread sesuai dengan porsi</p>	<p>prosedur yang telah ditentukan</p> <p>5. Kemahiran dalam pembuatan filling maupun topping, serta membentuk white & brown bread</p> <p>6. Kemahiran dalam pengemasan dan pengemasan</p>		
--	--	--	--	--	--	---	---	--	--

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

5&6	Menyiapkan, mengolah dan menyajikan rich dough: bread with filling & shape dengan straight atau sponge method	<ol style="list-style-type: none"> Persiapan diri, alat dan bahan Pengolahan roti manis dengan bentuk: <ol style="list-style-type: none"> Bakpao Donat Roti keping Roti sobek 	Praktik, Presentasi Daring https://sipedar.ustjogja.ac.id/	LCD, Laptop, video, Ppt, Modul, Jobsheet	TM (2x50') PT (2x60') BM (2x60') Praktik (4x170')	<ol style="list-style-type: none"> Dapat melakukan persiapan diri sesuai dengan K3 Dapat menyiapkan alat sesuai dengan olahan bread Dapat menyiapkan 	<p>Kriteria: PAP, Indikator:</p> <ol style="list-style-type: none"> Mampu mempersiapkan diri sesuai dengan K3 Ketepatan mempersiapkan alat 	<ul style="list-style-type: none"> Lembar pengamatan Hasil produk dilihat dari rasa, warna, aroma, tekstur, kerapian 	5%	1,2,3,4,5,6,9,10,11,13,14
-----	---	--	---	--	--	---	--	--	----	---------------------------

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

		<p>e. Roti berbentuk hewan dan tumbuhan (marmut, kelinci, buaya, mawar, dll)</p> <p>3. Pengemasan dan penyajian</p>				<p>dan mengukur bahan secara tepat</p> <p>4. Dapat membuat bread dengan metode sponge dan prosedur yang telah ditentukan.</p> <p>5. Dapat membuat filling serta membentuk bread</p> <p>6. Dapat mengemas dan menyajikan bread sesuai dengan porsi yang telah ditentukan</p>	<p>sesuai dengan olahan</p> <p>3. Ketepatan penyiapan dan pengukuran bahan</p> <p>4. Kemahiran pembuatan bread sesuai dengan metode sponge dan prosedur yang telah ditentukan</p> <p>5. Kemahiran dalam pembuatan filling serta membentuk bread</p> <p>6. Kemahiran dalam pengemasan dan penyajian</p>			
--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	--

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

7	Menyiapkan, mengolah dan menyajikan rich dough: bread with filling & topping	<ol style="list-style-type: none"> Persiapan diri, alat dan bahan Pengolahan: <ol style="list-style-type: none"> Roti kopi Roti nanas bertopping Roti abon keju Penyajian dan pengemasan 	Praktik Diskusi Tugas Presentasi Daring https://sipedar.ustjogja.ac.id/	LCD. Laptop, video, Ppt, Modul, Jobsheet	TM (1x50')PT (1x60') BM (1x60') Praktik (2x170')	<ol style="list-style-type: none"> Dapat melakukan persiapan diri sesuai dengan K3 Dapat menyiapkan alat sesuai dengan olahan bread Dapat menyiapkan dan mengukur bahan secara tepat Dapat membuat bread dengan metode yang dan prosedur yang telah ditentukan Dapat membuat filling maupun topping bread 	<p>Kriteria: PAP, Indikator:</p> <ol style="list-style-type: none"> Mampu mempersiapkan diri sesuai dengan K3 Ketepatan mempersiapkan alat sesuai dengan olahan Ketepatan penyiapan dan pengukuran bahan Kemahiran pembuatan bread sesuai dengan metode dan prosedur 	<ul style="list-style-type: none"> Lemb ar penga ma tan Hasil produ k diliha t dari rasa, warna , aroma , tekstu r, kerapi an 	2,5%	1,2,3,4 ,5,6,9,1 0,11,13 ,14
---	--	---	--	---	--	--	--	---	------	---------------------------------------

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

						6. Dapat mengemas dan menyajikan bread sesuai dengan porsi yang telah ditentukan secara menarik	yang telah ditentukan 5. Kemahiran dalam pembuatan filling maupun topping bread 6. Kemahiran dalam pengemasan dan penyajian bread sesuai porsi			
8	UTS								25%	
9	Menyiapkan, mengolah dan menyajikan fushion bread	<ol style="list-style-type: none"> Persiapan diri, alat dan bahan Pengolahan: <ol style="list-style-type: none"> Japaneshe bread Taiwan bread Penyajian dan pengemasan 	Praktik Diskusi Tugas Presentasi Daring https://sipedar.ustjogja.ac.id/	LCD. Laptop, video, Ppt, Modul, Jobsheet	TM (1x50')PT (1x60') BM (1x60') Praktik (2x170')	<ol style="list-style-type: none"> Dapat melakukan persiapan diri sesuai dengan K3 Dapat menyiapkan alat sesuai dengan olahan fushion bread Dapat menyiapkan 	Kriteria: PAP, Indikator: <ol style="list-style-type: none"> Mampu mempersiapkan diri sesuai K3 Ketepatan mempersiapkan alat sesuai dengan olahan 	<ul style="list-style-type: none"> Lembar penganmatan Hasil produk dilihat dari rasa, warna, aroma 	2,5%	1,2,3,4,5,6,9,10,11,13,14

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

						<p>dan mengukur bahan secara tepat</p> <p>4. Dapat membuat fushion bread dengan metode yang dan prosedur yang telah ditentukan.</p> <p>5. Dapat membuat filling maupun toping, serta membentuk fushion bread</p> <p>6. Dapat mengemas dan menyajikan fushion bread sesuai dengan porsi yang telah ditentukan</p>	<p>3. Ketepatan penyiapan dan pengukuran bahan</p> <p>4. Kemahiran pembuatan bread sesuai dengan metode dan prosedur yang telah ditentukan</p> <p>5. Kemahiran dalam pembuatan filling maupun toping, serta membentuk fushion bread</p> <p>6. Kemahiran dalam pengemasan dan penyajian secara menarik (porsi)</p>	, tekstur, kerapian		
--	--	--	--	--	--	--	---	---------------------------	--	--

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

10	Siswa dapat menyiapkan, mengolah dan menyajikan phylo dan strudel pastry dengan metode rub in	<ol style="list-style-type: none"> Persiapan diri, alat dan bahan Pengolahan phylo pastry manis dan gurih dengan metode rub in <ol style="list-style-type: none"> baklava Strudle Penyajian dan pengemasan	Praktik Diskusi Tugas Presentasi Daring https://sipedar.ustjogja.ac.id/	LCD. Laptop, video, Ppt, Modul, Jobsheet	TM (1x50')PT (1x60') BM (1x60') Praktik (2x170')	<ol style="list-style-type: none"> Dapat melakukan persiapan diri sesuai dengan K3 Dapat menyiapkan alat sesuai dengan olahan phylo pastry Dapat menyiapkan dan mengukur bahan secara tepat Dapat membuat puff pastry dengan metode yang dan prosedur yang telah ditentukan. Dapat membuat filling maupun toping, serta membentuk phylopastry Dapat mengemas dan 	Kriteria: PAP, Indikator: <ol style="list-style-type: none"> Mampu mempersiapkan diri sesuai K3 Ketepatan mempersiapkan alat sesuai dengan olahan Ketepatan penyiapan dan pengukuran bahan Kemahiran membuat sesuai dengan metode dan prosedur yang telah ditentukan 	<ul style="list-style-type: none"> Lembaran pengamatan Hasil produk dilihat dari rasa, warna, aroma, tekstur, kerapihan 	2,5%	1,2,3,4,5,6,9,10,11,13,14
----	---	---	--	---	--	--	---	--	------	---------------------------

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

						menyajikan phylo pastry sesuai dengan porsi yang telah ditentukan	5. Kemahiran dalam pembuatan filling maupun topping, serta membentuk 6. Kemahiran dalam pengemasan dan penyajian			
11	Siswa dapat menyiapkan, mengolah dan menyajikan puff pastry dengan teknik melipat (fold) single dan teknik	1. Persiapan diri, alat dan bahan 2. Pengolahan puff pastry manis dan gurih dengan metode: a. Single fold	Praktik Diskusi Tugas Presentasi Daring https://sipedar.ustjogja.ac.id/	LCD, Laptop, video, Ppt, Modul, Jobsheet	TM (1x50') PT (1x60') BM (1x60') Praktik (2x170')	1. Dapat melakukan persiapan diri sesuai dengan K3 2. Dapat menyiapkan alat sesuai	Kriteria: PAP, Indikator: 1. Mampu mempersiapkan diri sesuai K3	<ul style="list-style-type: none"> • Lembar pengamatan • Hasil produk dilihat dari rasa, warna, aroma, 	2,5%	1,2,3,4,5,6,9,10,11,13,14

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

	melapisi (lamination) skotlandia	b. Scotland lamination 3. Penyajian dan pengemasan				<p>dengan olahan puff pastry</p> <p>3. Dapat menyiapkan dan mengukur bahan secara tepat</p> <p>4. Dapat membuat puff pastry dengan metode yang dan prosedur yang telah ditentukan.</p> <p>5. Dapat membuat filling maupun topping, serta membentuk puff pastry</p> <p>6. Dapat mengemas dan menyajikan puff pastry sesuai dengan porsi yang</p>	<p>2. Ketepatan mempersiapkan alat sesuai dengan olahan</p> <p>3. Ketepatan penyajian dan pengukuran bahan</p> <p>4. Kemahiran pembuatan puff pastry sesuai dengan metode dan prosedur yang telah ditentukan</p> <p>5. Kemahiran dalam pembuatan filling maupun topping, serta membentuk puff</p>	<p>tekstur, kerapian</p>		
--	----------------------------------	---	--	--	--	---	---	--------------------------	--	--

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

						telah ditentukan secara menarik	6. Kemahiran dalam pengemasan dan penyajian secara menarik (porsi)			
--	--	--	--	--	--	---------------------------------	--	--	--	--

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

12	Siswa dapat menyiapkan, mengolah dan menyajikan danish pastry dengan teknik melipat (fold) double dan teknik melapisi (lamination) inggris	<ol style="list-style-type: none"> Persiapan diri, alat dan bahan Pengolahan danish pastry manis dan gurih dengan metode: <ol style="list-style-type: none"> Double fold English lamination Penyajian dan pengemasan 	Praktik Diskusi Tugas Presentasi Daring https://sipedar.ustjogja.ac.id/	LCD. Laptop, video, Ppt, Modul, Jobsheet	TM (1x50')PT (1x60') BM (1x60') Praktik (2x170')	<ol style="list-style-type: none"> Dapat melakukan persiapan diri sesuai dengan K3 Dapat menyiapkan alat sesuai dengan olahan danish pastry Dapat menyiapkan dan mengukur bahan secara tepat Dapat membuat 	<p>Kriteria: PAP, Indikator:</p> <ol style="list-style-type: none"> Mampu mempersiapkan diri sesuai K3 Ketepatan mempersiapkan alat sesuai dengan olahan Ketepatan penyiapan dan 	<ul style="list-style-type: none"> Lemb ar penga ma tan Hasil produ k dilihat dari rasa, warna , aroma , tekstu r, kerapi an 	2,5%	1,2,3,4 ,5,6,9,1 0,11,13 ,14
----	--	--	--	---	--	--	---	--	------	---------------------------------------

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

						<p>danish pastry dengan metode yang dan prosedur yang telah ditentukan.</p> <p>5. Dapat membuat filling maupun topping, serta membentuk danish pastry</p> <p>6. Dapat mengemas dan menyajikan danish pastry sesuai dengan porsi yang telah ditentukan</p>	<p>pengukuran bahan</p> <p>4. Kemahiran pembuatan danish pastry sesuai dengan metode dan prosedur yang telah ditentukan</p> <p>5. Kemahiran dalam pembuatan filling maupun topping, serta membentuk danish</p> <p>6. Kemahiran dalam pengemasan dan penyajian secara menarik (porsi)</p>			
--	--	--	--	--	--	---	--	--	--	--

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

13	Siswa dapat menyiapkan, mengolah dan menyajikan croissant pastry dengan teknik melipat (fold) Prancis dan teknik melapisi (lamination) Belanda	<ol style="list-style-type: none"> Persiapan diri, alat dan bahan Pengolahan danish pastry manis dan gurih dengan metode: <ol style="list-style-type: none"> Franch lamination England lamination Penyajian dan pengemasan 	Praktik Diskusi Tugas Presentasi Daring https://sipedar.ustjogja.ac.id/	LCD. Laptop, video, Ppt, Modul, Jobsheet	TM (1x50') PT (1x60') BM (1x60') Praktik (2x170')	<ol style="list-style-type: none"> Dapat melakukan persiapan diri sesuai dengan K3 Dapat menyiapkan alat sesuai dengan olahan croissant pastry Dapat menyiapkan dan mengukur bahan secara tepat Dapat membuat croissant pastry dengan metode yang dan prosedur yang telah ditentukan. Dapat membuat filling 	<p>Kriteria: PAP, Indikator:</p> <ol style="list-style-type: none"> Mampu mempersiapkan diri sesuai K3 Ketepatan mempersiapkan alat sesuai dengan olahan Ketepatan penyiapan dan pengukuran bahan Kemahiran pembuatan croissant pastry sesuai dengan 	<ul style="list-style-type: none"> Lembar pengamatan Hasil produk dilihat dari rasa, warna, aroma, tekstur, kerapian 	2,5%	1,2,3,4,5,6,9,10,11,13,14
----	--	--	--	---	--	--	--	--	------	---------------------------

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

						<p>maupun toping, serta membentuk croissant pastry</p> <p>6. Dapat mengemas dan menyajikan croissant pastry sesuai dengan porsi yang ditentukan</p>	<p>metode dan prosedur</p> <p>5. Kemahiran dalam pembuatan filling maupun toping, serta membentuk croissant</p> <p>6. Kemahiran dalam pengemasan dan penyajian</p>			
--	--	--	--	--	--	---	--	--	--	--

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

14&15	Siswa dapat menganalisis kegagalan maupun keberhasilan bread dan pastry	<ol style="list-style-type: none"> 1. Analisis keberhasilan dan kegagalan dilihat dari: <ol style="list-style-type: none"> a. Alat dan bahan b. Metode pencampuran dan lipatan c. Prooving d. Pemangangan 2. Inovasi dan fushion bread, 	Tugas Diskusi Presentasi Survey ke lapangan penelitian	LCD. Laptop, Ppt, Modul	TM (2x50') PT (2x60') BM (2x60') Praktik (4x170')	1. Dapat menganalisis kegagalan dan keberhasilan pengolahan cake dan pastry dilihat dari alat yang digunakan, bahan baku yang dipakai,	Kriteria: PAP, Indikator: 1. Menganalisis, mengkomunikasikan, dan mempresentasikan kegagalan dan keberhasilan	<ul style="list-style-type: none"> • Pembuatan laporan hasil pengamatan • Lembar pengamatan • Pembuatan buku bread & pastry 	5%	1,2,3,4,5,6,9,10,11,13,14
-------	---	--	--	-------------------------	--	--	--	--	----	---------------------------




Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

		puff pastry, danish pastry, dan croissant pastry.				maupun teknik pengolahan yang digunakan 2. Dapat mengkomu- nikasikan, dan mempresen- tasikan hasil praktikum dengan olahan di industri 3. Meresume bread dan pastry	pengolah- an cake dan pastry dilihat dari alat, bahan, dan teknik pengolah- an. 2. Mengan- alisis, mengko- munikasi- kan, dan mempres- entasikan hasil praktiku- m dengan olahan di industri			
16	UAS							40%		

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif



RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER
PRODI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN
UNIVERSITAS SARJANAWIYATA TAMANSISWA

Mata Kuliah	Kode MK	Rumpun MK	Bobot (sks)	Semester	Revisi
Menu & Resep	BGA21201	MKK	2 T	II	-
Otorisasi	Pengembang RPS		Koordinator RMK		Gugus Mutu Prodi
	 Ika Wahyu Kusuma Wati., M.Pd.		 Dra. Yasmi Teni Susiati, M.Pd.		 Rina Setyaningsih, S.Pd.,M.Pd
Capaian Pembelajaran	1. Memahami dan mengkaji tentang pengetahuan menu dan resep. 2. Mengembangkan <i>attitude</i> yang baik dalam pembelajaran. 3. Keterampilan menyusun menu dan resep sesuai dengan tema kegiatan. 4. Memahami, menganalisis, dan membuat inovasi menu dan resep dasar.				
Deskripsi Singkat Mata Kuliah	Mata kuliah Perencanaan Menu dan Resep merupakan mata kuliah teori yang mengkaji tentang: pengetahuan menu, penyusunan menu, klasifikasi menu Indonesia, pengetahuan resep (resep baku, standar, modifikasi), pengolongan resep berdasarkan masakan Indonesia, oriental dan kontinental. Pendekatan pembelajaran dengan student centered, pendekatan kontekstual dan proses. Tahap evaluasi melalui hasil praktek harian, UTS, UAS, survey dan tugas laporan.				
Referensi	1. Bagus Putu Sudiara, BA. 1996. <i>Tata Boga</i> . Jakarta: Depdikbud. 2. Budiharti Sudjaja. 1992. <i>Teknik mengolah dan menyajikan hidangan</i> . Jakarta: Depdikbud. 3. Danylan Ida dan Sumihar Panggabehan. 1980. <i>Pengetahuan alat pengolahan dan Penyajian makanan</i> . Jakarta: Depdikbud. 4. Prishastuti Ekawatiningsih. 2009. <i>Restoran jilid 1</i> . Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan. 5. Kokom Komariah. 2006. <i>Pengetahuan Pengolahan dan Penyajian Hidangan Kontinental</i> . Jakarta: Depdikbud. 6. Majalah, tabloid dan internet				
Media Pembelajaran	LCD. Laptop				
Team Teaching	-				
Mata Kuliah Prasyarat	-				
		BAHAN KAJIAN		WAKTU	ASSESSMENT

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

MINGGU KE	KEMAMPUAN AKHIR YANG DIHARAPKAN	(materi ajar)	METODE PEMBELAJARAN	(menit)	PENGALAMAN BELAJAR MAHASISWA	INDIKATOR	BENTUK	BOBOT NILAI
I	Menjelaskan tentang konsep dasar menu dan resep.	a. Pendahuluan: Penjelasan silabus, bentuk perkuliahan dan kontrak perkuliahan. b. Penjelasan tentang konsep dasar menu dan resep.	Ceramah Diskusi Tugas	2 x 50	1. Dapat mencatat hasil diskusi dan memahami konsep dasar dalam menyusun menu dan membuat resep	Kriteria: PAP Indikator: Mahasiswa dapat menjelaskan dan memiliki pemahaman tentang konsep dasar menu dan resep.	Tes: tugas Pembuatan jurnal	7 %
II & III	Mengidentifikasi, menjelaskan dan mengklasifikasi tentang menu.	a. Pengertian menu (menu sehat, menu seimbang dan siklus menu), fungsi menu b. macam-macam menu - Jenis makanan: breakfast, luncheon menu, dinner menu, supper menu. - Penawaran menu: ala carte, table'dhote, blue plate, buffet , chef recomandition, spesiliate de la minssion) c. Sifat menu (static menu & cycle menu)	Ceramah Diskusi Tugas Presentasi	4 x 50	1. Dapat membuat menu dan siklus menu 2. Dapat menyusun menu ala carte dan table d hote dalam brosur/leflat sesuai dengan usahanya.	Kriteria: PAP Indikator: Mahasiswa dapat mengidentifikasi ,menjelaskan dan memahami menu dengan benar.	Tes: tugas Makalah	14 %
		BAHAN KAJIAN		WAKTU		ASSESSMENT		

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

MINGGU KE	KEMAMPUAN AKHIR YANG DIHARAPKAN	(materi ajar)	METODE PEMBELAJARAN	(menit)	PENGALAMAN BELAJAR MAHASISWA	INDIKATOR	BENTUK	BOBOT NILAI
IV	Menjelaskan dan mengklasifikasi tentang penyusunan menu	a. Pengertian dan tujuan penyusunan menu b. Dasar dalam penyusunan menu Cara menulis menu c. Desain Menu	Ceramah Diskusi Tugas Presentasi	2 x 50	1. Dapat mencari referensi dan membuat rancangan desain menu untuk usaha. Dapat mengemas dan menyajikan	Kriteria: PAP Indikator: Mampu memahami, membuat dan menyusun menu dengan baik.	1. Lembar pengamatan 2. Makalah	7 %
V	Menjelaskan tentang faktor-faktor pendukung dalam menyusun menu	a. Faktor-faktor yang mempengaruhi dalam penyusunan menu. b. Hal-hal yang harus dihindari dalam menyusun menu	Ceramah Diskusi Tugas Presentasi	2 x 50	1. Mahasiswa dapat menganalisis menu.	Kriteria: PAP Indikator: Mampu menjelaskan dan memiliki pemahaman mengenai faktor pendukung dan hal-hal yang harus dihindari dalam penyusunan menu	1. Lembar pengamatan 2. Makalah	7 %
VI	Menjelaskan dan mengklasifikasi dan membuat menu Indonesia berdasarkan waktu makan dan segi ekonomi.	a. Menu berdasarkan waktu makan (menu makan pagi, siang, malam). b. Menu berdasarkan segi ekonomi (menu sederhana, menu sehat dan menu mewah)		2 x 50	2. Mahasiswa dapat membuat dan menganalisis menu berdasarkan waktu makan dan segi ekonomi.	Kriteria: PAP Indikator: Mahasiswa dapat menjelaskan, membedakan, mengklasifikasi dan membuat menu indonesia berdasarkan waktu makan dan segi ekonomi dengan benar	1. Lembar pengamatan 2. Makalah	7 %
		BAHAN KAJIAN		WAKTU		ASSESSMENT		

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

MINGGU KE	KEMAMPUAN AKHIR YANG DIHARAPKAN	(materi ajar)	METODE PEMBELAJARAN	(menit)	PENGALAMAN BELAJAR MAHASISWA	INDIKATOR	BENTUK	BOBOT NILAI
VII	Menjelaskan, mengklasifikasi dan membuat menu berdasarkan tujuan dan kesempatan khusus.	a. Menu berdasarkan tujuan, meliputi: menu sehari-hari, menu keluarga dan menu usaha, menu diet. b. Menu berdasarkan kesempatan khusus, meliputi: menu pesta, menu selamatan,	Ceramah, Tanya jawab/diskusi, hand out, contoh menu	2 x 50	1. Dapat menyusun dan menganalisis menu berdasarkan tujuan dan kesempatan khusus	Kriteria: PAP, Indikator: Mahasiswa dapat menjelaskan dan membuat menu berdasarkan tujuan dan	1. Lembar pengamatan 2. Makalah	8 %
VIII	Memiliki kompetensi pada menu	Evaluasi materi minggu I-VII	Ujian	150	Dapat mengklasifikasi dan membuat menu sesuai dengan tujuan dan kesempatan	1. Klasifikasi menu dan fungsi 2. Inovasi menu	Tes tertulis	
IX	Menjelaskan dan mengklasifikasi dan membuat/ menyusun menu perkembangan dan komposisi menu	a. Menu berdasarkan perkembangan, meliputi: menu tradisional, menu modifikasi dan menu modern. b. Menu berdasarkan komposisi menu, meliputi: menu klasik/13 courses, menu 6 courses, menu 4 courses dan menu 3 courses.	Ceramah, Tanya jawab/diskusi, hand out,	2 x 50	Mahasiswa dapat membuat makalah tentang sejarah komposisi menu.	Kriteria: PAP, Indikator: Mahasiswa dapat menjelaskan, mengklasifikasi dan membuat/ menyusun menu berdasarkan perkembangan dan komposisi menu.	1. Lembar pengamatan 2. Makalah	5 %
		BAHAN KAJIAN		WAKTU		ASSESSMENT		

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

MINGGU KE	KEMAMPUAN AKHIR YANG DIHARAPKAN	(materi ajar)	METODE PEMBELAJARAN	(menit)	PENGALAMAN BELAJAR MAHASISWA	INDIKATOR	BENTUK	BOBOT NILAI
X, XI	Menjelaskan, mengklasifikasi dan membuat resep.	<ul style="list-style-type: none"> a. Pengertian resep b. Manfaat resep c. Macam-macam Resep, meliputi: resep baku, resep standar. d. Syarat-syarat dalam membuat resep e. Cara yang dapat dilakukan dalam pembuatan resep 	Ceramah, Tanya jawab/diskusi, demonstrasi	2 x 50	1. Mahasiswa dapat mencari resep baku maupun standard an menganalisis masing-masing resep.	Kriteria: PAP, Indikator: Mahasiswa dapat menjelaskan, mengklasifikasi dan membuat resep dengan benar dan tepat.	<ul style="list-style-type: none"> 1. Lembar pengamatan 2. Makalah 	10%
XII	Menjelaskan dan mengklasifikasi penggolongan resep masakan Indonesia, oriental dan kontinental	<ul style="list-style-type: none"> 1. Pengertian masakan Indonesia, oriental dan kontinental 2. Klasifikasi masakan Indonesia, oriental dan kontinental 3. Resep masakan Indonesia, oriental dan continental 			2. Mahasiswa dapat menganalisis perbedaan dan persamaan resep masakan Indonesia, oriental dan continental.	Kriteria: PAP, Indikator: Mahasiswa dapat menjelaskan, mengklasifikasi dan membedakan pengolongan resep masakan Indonesia, oriental dan kontinental.	<ul style="list-style-type: none"> 1. Lembar pengamatan 2. Makalah 	5 %
		BAHAN KAJIAN		WAKTU		ASSESSMENT		

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

MINGGU KE	KEMAMPUAN AKHIR YANG DIHARAPKAN	(materi ajar)	METODE PEMBELAJARAN	(menit)	PENGALAMAN BELAJAR MAHASISWA	INDIKATOR	BENTUK	BOBOT NILAI
XIII, XIV	Menjelaskan, menyajikan dan menampilkan inovasi/modifikasi resep	a. Pengertian mengubah dan mengembangkan resep b. Cara mengubah/mengembangkan resep c. Rancangan dan praktek inovasi/modifikasi resep	Ceramah, diskusi, praktikum	4 x 50	Mahasiswa membuat rancangan inovasi/modifikasi resep Mahasiswa membuat dan menyajikan produk sesuai dengan inovasi/modifikasi resep.	Mahasiswa dapat menjelaskan, merancang, menyajikan dan menampilkan inovasi/modifikasi resep dengan baik dan benar sesuai dengan ketentuan.	Tes praktikum	14%
XV	Membuat Brosur/leflat usaha sendiri dengan menggunakan jenis penawaran menu: ala carte dan table dhote serta membuat resep hasil karya sendiri.	a. Brosur/leflat usaha sendiri menggunakan jenis penawaran ala carte dan table dhote dengan ketentuan: Nama usaha, alamat, email dan no hp dengan nama asli. Jenis usaha, desain dan menu yang ditawarkan dibuat sendiri berdasarkan kreatifitas dan ketrampilan. b. Membuat produk dan buku resep inovasi	Ceramah, diskusi, praktikum	2 x 50	1. Mahasiswa membuat produk resep inovasi/modifikasi. 2. Mahasiswa membuat buku resep dengan desain buku sendiri.	Kriteria: PAP Indikator: 1. Mahasiswa dapat membuat leflat/brosur usaha menggunakan jenis penawaran ala carte dan table dhote dengan baik sesuai dengan ketentuan, serta dapat menampilkan resep inovasi/modifikasi dalam bentuk buku yang didesain dengan baik.	1. Lembar pengamatan 2. Makalah	6 %

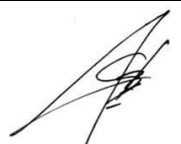



Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

MINGGU KE	KEMAMPUAN AKHIR YANG DIHARAPKAN	BAHAN KAJIAN (materi ajar)	METODE PEMBELAJARAN	WAKTU (menit)	PENGALAMAN BELAJAR MAHASISWA	ASSESSMENT		BOBOT NILAI
						INDIKATOR	BENTUK	
XVII	Memiliki kompetensi inovasi resep	Evaluasi materi minggu IX -XV	Ujian	150	Dapat menginovasi menu dan resep	Dapat menginovasi menu dan resep	Tes tulis	

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif



**RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER (RPS)
SEMESTER GENAP TAHUN AJARAN 2021/2022
FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN
PROGRAM STUDI PENDIDIKAN VOKASIONAL KESEJAHTERAAN KELUARGA**

Mata Kuliah (MK)	Kode MK	Rumpun MK	Bobot (sks)	Semester	Revisi
Manajemen Usaha Boga	KKA15716	Boga	3 P	VI	08-02-2022
Otorisasi	Pengembang RPS		Koordinator Rumpun MK		Ketua Program Studi
	 Anggri Sekar Sari, S.Pd.T., M.Pd		 Rina Setyaningsih, S.Pd, M.Pd		  Anggri Sekar Sari S.PdT, M.Pd
Capaian Pembelajaran	CPL-PRODI yang dibebankan pada CPMK				
	CPL1	Memiliki kemampuan bekerja di laboratorium dan lapangan dengan memperhatikan keselamatan dan keamanan kerja, etika, dan etos kerja secara tertib, damai, salam dan bahagia;			
	CPL2	Menguasai konsep teoritik dan mampu melaksanakan manajemen produksi boga/busana melalui perencanaan, produksi, penyajian, pemasaran, dan evaluasi dengan menerapkan sistem, prosedur, lingkungan, dan kualitas kerja di industri boga/busana;			
	CPL3	Memiliki kemampuan berkomunikasi, baik lisan maupun tulisan secara efektif dengan menggunakan media komunikasi yang tepat sesuai sasaran;			
	CPL4	Menerapkan konsep-konsep manajerial dan kepemimpinan, mampu bekerja dalam tim multi disiplin dan budaya, mengambil keputusan, dan membangun jejaring kerja dalam lingkup pekerjaannya;			
	Capaian Pembelajaran Mata Kuliah				
	CPMK1	Memahami dan menjelaskan peluang, jenis usaha, manajemen produksi, sistem keuangan dan pemasaran.			
	CPMK2	Mengembangkan jenis usaha boga dalam pembelajaran.			
	CPMK3	Mampu menganalisis keunggulan dan hambatan perencanaan dan manajemen pemasaran.			
	Kemampuan Akhir dan Tahapan Pembelajaran (Sub-CPMK)				

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

Sub-CPMK1	Mampu (ngerti) menjelaskan: pengertian manajemen usaha, jenis dan ruang lingkup usaha boga, perkembangan dan persaingan usaha bidang boga
Sub-CPMK2	Mampu membuat perencanaan SDM dan produksi usaha boga
Sub-CPMK3	Mampu membuat (niteni-niroke) rancangan usaha dan pemasaran sesuai dengan prinsip manajemen
Sub-CPMK4	Mengimplementasikan (nambahi) perancangan usaha boga dalam praktek, meningkatkan secara kualitatif maupun kuantitatif
Sub-CPMK5	Mampu menghitung pendapatan, faktor penyebab kegagalan perencanaan dan menghasilkan perencanaan yang lebih baik
Sub-CPMK6	Mengimplementasikan (nambahi) perancangan usaha boga dalam praktek, meningkatkan secara kualitatif maupun kuantitatif
Sub-CPMK7	Mampu menghitung pendapatan, faktor penyebab kegagalan perencanaan dan menghasilkan perencanaan yang lebih baik
Sub-CPMK8	Memiliki kompetensi manajemen usaha boga

Korelasi CPMK dengan Sub-CPMK

	Sub-CPMK1	Sub-CPMK2	Sub-CPMK3	Sub-CPMK4	Sub-CPMK5	Sub-CPMK6	Sub-CPMK7	Sub-CPMK8
CPMK1	√	√	√	√	√	√	√	√
CPMK2	√	√	√	√	√	√	√	√
CPMK3	√	√	√	√	√	√	√	√
CPMK4	√	√	√	√	√	√	√	√
CPMK 5	√	√	√	√	√	√	√	√

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

Deskripsi Singkat Mata Kuliah		<p>Mata kuliah ini bertujuan agar mahasiswa <i>ngerti, ngroso, dan nglakoni</i> K3, meliputi: konsep manajemen usaha boga; perkembangan usaha boga; jenis-jenis bidang usaha boga; pengelolaan produksi makanan dan patiseri; standarisasi makanan; perencanaan menu dalam bidang jasa boga; macam-macam analisis usaha boga; strategi pemasaran; perencanaan usaha boga; perhitungan harga jual dengan berbagai metode; prosedur pembelian dan penyimpanan bahan makanan; prinsip pengolahan makanan dalam jasa boga dan jasa patiseri; distribusi dan manajemen pelayanan, kontrol kualitas; mengolah makanan untuk orang banyak; <i>e-commerce</i>.</p> <p>Perkuliahan dilaksanakan menggunakan sistem among, berpusat pada mahasiswa (<i>student centered learning</i>) dan juga menggunakan blended learning. Perkuliahan menggunakan berbagai model pembelajaran antara lain model pembelajaran kooperatif dan pembelajaran berbasis masalah dengan pendekatan Tri N (niteni, niroke dan nambahi). Perkuliahan menerapkan berbagai metode pembelajaran diantaranya diskusi, presentasi dan praktik langsung dengan menerapkan Tri – Ko. Tahap penguasaan mahasiswa dievaluasi melalui penugasan, praktek harian, partisipasi aktif, diskusi dan presentasi, UTS dan UAS.</p>								
Mata Kuliah Prasyarat		<ol style="list-style-type: none"> 1. Pengetahuan Boga Dasar 2. Perencanaan Menu dan Resep 3. Manajemen Teknologi Pengolahan Makanan 								
Referensi		<ol style="list-style-type: none"> 1. Abas Sunarya, dkk. 2010. Kewirausahaan. Yogyakarta: Andi Offset 2. Ari Fadiati. 2011. Mengelola Usaha Jasa Boga Yang Sukses. Bandung: Rosdakarya Offset 3. Laconi, V. Donald.-. Fundamentals Of Professional Food Preparation. New York: Jhon Wiley & Sons, Inc. 								
Time Teaching		Dra. Sri Wahyu Andayani, M.Pd.								
Minggu Ke-	Kemampuan Akhir yang diharapkan	Bahan Kajian (Materi Pelajaran)	Metode Pembelajaran	Media Pembelajaran	Waktu	Pengalaman Belajar Mahasiswa	Assessment		Bobot Nilai	Referensi
1	Mahasiswa mampu menjelaskan: pengertian manajemen usaha Boga	Pendahuluan: Penjelasan silabus, dan RPS, bentuk perkuliahan, dan kontrak belajar.	Ceramah Diskusi Tugas Presentasi	LCD. Laptop,	3x100	Dapat menjelaskan pengertian manajemen usaha boga.	Kriteria: PAP Indikator: Mampu menjelaskan pengertian manajemen	Tes: tugas Pembuatan jurnal	3%	Modul

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

							usaha boga.			
2	Mahasiswa mampu menjelaskan: jenis dan ruang lingkup usaha boga, perkembangan dan persaingan usaha bidang boga	Menjelaskan: pengertian manajemen usaha, jenis dan ruang lingkup usaha boga, perkembangan dan persaingan usaha dalam bidang boga	Ceramah Diskusi Tugas Presentasi	LCD. Laptop, contoh brosur	3x100	1. Dapat menjelaskan jenis dan ruang lingkup usaha perkembangan dan persaingan usaha bidang boga 2. Mahasiswa menghasilkan jurnal mengenai MUB	Mampu menjelaskan jenis dan ruang lingkup usaha boga, perkembangan dan persaingan usaha bidang boga	Tes: tugas Pembuatan jurnal	3%	Modul

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

3	Mahasiswa mampu membuat perencanaan SDM dan produksi usaha boga	<ol style="list-style-type: none"> 1. Membuat perencanaan SDM suatu usaha boga 2. Membuat perencanaan produksi suatu usaha boga 3. Melakukan pengamatan di catering maupun restoran 	<p>Ceramah</p> <p>Diskusi</p> <p>Tugas</p> <p>Tanya jawab</p>	LCD. Laptop, contoh brosur dan proposal	3x100	<ol style="list-style-type: none"> 1. Dapat membuat perencanaan SDM dan produksi usaha boga 2. Dapat mengamati usaha boga dalam catering maupun restoran 	<p>Kriteria: PAP</p> <p>Indikator: Mahasiswa mampu membuat perencanaan SDM dan produksi usaha boga</p>	<p>Tes: tugas</p> <p>Pembuatan jurnal</p>	4%	Modul
4 dan 5	Mahasiswa mampu membuat rancangan usaha dan pemasaran sesuai dengan prinsip manajemen	1. Membuat perancangan suatu jenis usaha boga dengan menerapkan	<p>Ceramah</p> <p>Diskusi</p> <p>Tugas</p> <p>Presentasi</p>	LCD. Laptop, Lab Kantin	6x100	1. Menghasilkan proposal usaha boga	<p>Kriteria: PAP</p> <p>Mampu membuat rancangan usaha dan pemasaran sesuai</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Lembar kerja 2. Proposal 	6%	Modul

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

		prinsip manajemen 2.Membuat perancangan pemasaran untuk suatu usaha boga				2.Mempresentasikan proposal usaha boga	dengan prinsip manajemen			
6 dan 7	Mengimplementasikan perancangan usaha boga dalam praktek, meningkatkan secara kualitatif maupun kuantitatif	Praktek usaha kantin sekolah dan catering	Praktek	LCD. Laptop, Lab Kantin	6x100	Dapat meningkatkan aspek manajemen keterampilan produksi, pemasaran dan kreatifitas dalam usaha kantin sekolah dan catering	Kriteria :PAP 1.Mampu mengimplementasikan perancangan usaha boga dalam praktek 2.Meningkatkan skill secara kualitatif dan kuantitatif	Produk	7%	Modul
8	UJIAN TENGAH SEMESTER (UTS)									23%

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

9 dan 10	Mampu menghitung pendapatan, faktor penyebab kegagalan perencanaan dan menghasilkan perencanaan yang lebih baik	<p>Evaluasi kerja:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Penghitungan hasil penjualan 2. Menganalisis kegagalan dan keberhasilan kerja <p>Perancangan usaha</p>	<p>Diskusi</p> <p>Presentasi hasil penjualan</p>	LCD. Laptop,	6x100	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mampu menghitung pendapatan penjualan 2. Dapat menganalisis faktor penyebab kegagalan ataupun keberhasilan plan 3. Menghasilkan plan yang lebih baik 	<p>Kriteria :PAP</p> <p>Mampu membuat usaha baru sesuai dengan peluang ,pangsa pasar, mengembalikan modal usaha , membuat rancangan baru</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Laporan keuangan 2. Laporan perencanaan 	7%	Modul
----------	---	---	--	--------------	-------	---	--	---	----	-------

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

11, 12,13 dan 14	Mengimplementasikan perancangan usaha boga dalam praktek, meningkatkan secara kualitatif maupun kuantitatif	Praktek usaha kafetaria/restoran dan usaha musiman (lebaran , natal dsb)	Praktek	LCD. Laptop, contoh menu Lab.kantin	6x100	Dapat meningkatkan aspek manajemen keterampilan produksi, pemasaran dan kreatifitas dalam usaha kafetaria/restoran	Kriteria :PAP 1. Mampu mengimplementasikan perancangan usaha boga dalam praktek 2.Meningkatkan skill secara kualitatif dan kuantitatif	Produk	13%	Modul
------------------	---	---	---------	-------------------------------------	-------	--	--	--------	-----	-------


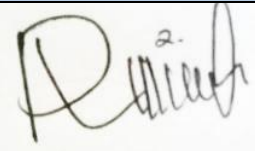

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

15	Mampu menghitung pendapatan, faktor penyebab kegagalan perencanaan dan menghasilkan perencanaan yang lebih baik	Evaluasi kerja: 1. Penghitungan hasil penjualan 2. Menganalisis kegagalan dan keberhasilan kerja Perancangan usaha	Presentasi hasil penjualan	LCD. Laptop.	3x100	1. Mampu menghitung pendapatan penjualan 2. Dapat menganalisis faktor penyebab kegagalan ataupun keberhasilan plan Menghasilkan plan yang lebih baik	Kriteria :PAP Mampu membuat usaha baru sesuai dengan peluang, pangsa pasar, mengembalikan modal usaha, membuat rancangan baru	1. Laporan keuangan 2. Laporan perencanaan 4%	Modul
16	UJIAN AKHIR SEMESTER (UAS)								30%

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif



**RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER (RPS)
SEMESTER GENAP TAHUN AJARAN 2021/2022
FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN
PROGRAM STUDI PENDIDIKAN VOKASIONAL KESEJAHTERAAN KELUARGA**

Mata Kuliah (MK)	Kode MK	Rumpun MK	Bobot (sks)	Semester	Revisi
Patiseri	BGA21405	Boga	3 P	IV	08-02-2022
Otorisasi	Pengembang RPS		Koordinator Rumpun MK		Ketua Program Studi
	 Anggri Sekar Sari, S.Pd.T., M.Pd		 Rina Setyaningsih, S.Pd, M.Pd		 Anggri Sekar Sari S.PdT, M.Pd
Capaian Pembelajaran	CPL-PRODI yang dibebankan pada CPMK				
	CPL1	Memiliki kemampuan bekerja di laboratorium dan lapangan dengan memperhatikan keselamatan dan keamanan kerja, etika, dan etos kerja secara tertib, damai, salam dan bahagia;			
	CPL2	Menguasai konsep teoritik dan mampu melaksanakan manajemen produksi boga/busana melalui perencanaan, produksi, penyajian, pemasaran, dan evaluasi dengan menerapkan sistem, prosedur, lingkungan, dan kualitas kerja di industri boga/busana;			
	CPL3	Memiliki kemampuan berkomunikasi, baik lisan maupun tulisan secara efektif dengan menggunakan media komunikasi yang tepat sesuai sasaran;			
	CPL4	Menerapkan konsep-konsep manajerial dan kepemimpinan, mampu bekerja dalam tim multi disiplin dan budaya, mengambil keputusan, dan membangun jejaring kerja dalam lingkup pekerjaannya;			
	Capaian Pembelajaran Mata Kuliah				
	CPMK1	Memahami dan menjelaskan (<i>niteni</i>) adonan liquid dan solid (<i>cake</i> dan <i>pastry</i>) disiapkan, diolah, dan dihias sesuai dengan resep dan standar perusahaan.			
CPMK2	Mengembangkan perilaku K3 dan <i>attitude</i> yang baik dalam pembelajaran.				

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

CPMK3	Memahami dan menerapkan keterampilan dalam mengolah <i>cake</i> dan <i>pastry</i> serta porsi dan penyimpanan yang sesuai.																																																															
CPMK4	Mampu menggunakan (<i>niroke</i>) metode sesuai dengan bahan dan jenis <i>cake</i> dan <i>pastry</i> , dan mampu melakukan inovasi (<i>nambahi</i>) sesuai dengan pengembangan yang dipelajarinya.																																																															
CPMK5	Menunjukkan pemikiran logis, kritis, <i>tetep-mantep-antep</i> sistematis dalam menganalisis (<i>niteni</i>)keunggulan dan hambatan dalam pemilihan bahan baku, pembuatan adonan liquid (<i>cake</i> dan <i>pastry</i>) hingga penyimpanan.																																																															
Kemampuan Akhir dan Tahapan Pembelajaran (Sub-CPMK)																																																																
Sub-CPMK1	Mampu (ngerti) menjelaskan ruang lingkup patiseri dan bahan maupun peralatan yang dibutuhkan																																																															
Sub-CPMK2	Mampu Menjelaskan (ngerti) pengertian, karakteristik, dan metode pembuatan <i>cake</i>																																																															
Sub-CPMK3	Mampu Menyiapkan, mengolah dan menyajikan <i>cake</i> (niteni-niroke)																																																															
Sub-CPMK4	Memiliki (nglakoni) kompetensi pengolahan <i>cake</i>																																																															
Sub-CPMK5	Mampu Menyiapkan, mengolah dan menyajikan frying butter dan choux pastry (niteni-niroke)																																																															
Sub-CPMK6	Mampu Menyiapkan, mengolah dan menyajikan short pastry (niteni-niroke)																																																															
Sub-CPMK7	Mampu Memahami, menganalisis dan membandingkan (<i>tetep-mantep-antep</i>) hasil praktikum dengan olahan di industri Inovasi produk																																																															
Sub-CPMK8	Memiliki (nglakoni) kompetensi pengolahan pastry																																																															
Korelasi CPMK dengan Sub-CPMK																																																																
	<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>Sub-CPMK1</th> <th>Sub-CPMK2</th> <th>Sub-CPMK3</th> <th>Sub-CPMK4</th> <th>Sub-CPMK5</th> <th>Sub-CPMK6</th> <th>Sub-CPMK7</th> <th>Sub-CPMK8</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>CPMK1</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> </tr> <tr> <td>CPMK2</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> </tr> <tr> <td>CPMK3</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> </tr> <tr> <td>CPMK4</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> </tr> <tr> <td>CPMK 5</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>		Sub-CPMK1	Sub-CPMK2	Sub-CPMK3	Sub-CPMK4	Sub-CPMK5	Sub-CPMK6	Sub-CPMK7	Sub-CPMK8	CPMK1	√	√	√	√	√	√	√	√	CPMK2	√	√	√	√	√	√	√	√	CPMK3	√	√	√	√	√	√	√	√	CPMK4	√	√	√	√	√	√	√	√	CPMK 5	√	√	√	√	√	√	√	√									
	Sub-CPMK1	Sub-CPMK2	Sub-CPMK3	Sub-CPMK4	Sub-CPMK5	Sub-CPMK6	Sub-CPMK7	Sub-CPMK8																																																								
CPMK1	√	√	√	√	√	√	√	√																																																								
CPMK2	√	√	√	√	√	√	√	√																																																								
CPMK3	√	√	√	√	√	√	√	√																																																								
CPMK4	√	√	√	√	√	√	√	√																																																								
CPMK 5	√	√	√	√	√	√	√	√																																																								

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

Deskripsi Singkat Mata Kuliah	Mata kuliah ini bertujuan agar mahasiswa mengerti, ngroso, dan nglakoni K3, meliputi: konsep pastry dan baking profession; ketrampilan professional dasar; bahan dan fungsinya dalam pembuatan pastry; dasar sirup, krim, dan saus; alat dan fungsinya dalam pembuatan pastry; klasifikasi adonan; prinsip dasar memanggang dan jenis-jenis produk patiseri; metode pembuatan produk patiseri; pembuatan dan penyajian berbagai kue Kontinental dari berbagai jenis adonan (adonan pasir/sugar dough, adonan cake, adonan choux paste, adonan puding); kreasi pengolahan & penyajian kue kontinental sesuai perkembangan jaman; analisis dan evaluasi pembuatan kue dan pastry. Perkuliahan bersifat praktik dilaksanakan menggunakan sistem among, berpusat pada mahasiswa (student centered learning) secara blended learning. Perkuliahan menerapkan pembelajaran kooperatif dan pembelajaran berbasis project dengan pendekatan Tri N (niteni, niroke dan nambahi). Perkuliahan menerapkan berbagai metode pembelajaran diantaranya diskusi, presentasi dan praktik langsung dengan menerapkan Tri –Ko. Tahap penguasaan mahasiswa dievaluasi melalui penugasan, praktek harian, partisipasi aktif, diskusi dan presentasi, UTS dan UAS.
Mata Kuliah Prasyarat	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pengetahuan Boga Dasar 2. Perencanaan Menu dan Resep 3. Manajemen Teknologi Pengolahan Makanan
Referensi	<ol style="list-style-type: none"> 1. Abas Sunarya, dkk. 2010. Kewirausahaan. Yogyakarta: Andi Offset 2. Ari Fadiati. 2011. Mengelola Usaha Jasa Boga Yang Sukses. Bandung: Rosdakarya Offset 3. Laconi, V. Donald.-. Fundamentals Of Professional Food Preparation. New York: Jhon Wiley & Sons, Inc.
<i>Time Teaching</i>	-

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

Minggu Ke-	Kemampuan Akhir yang diharapkan	Bahan Kajian (Materi Pelajaran)	Metode Pembelajaran	Media Pembelajaran	Waktu	Pengalaman Belajar Mahasiswa	Assessment		Bobot Nilai	Referensi
							Indikator	Bentuk		
I	Memahami capaian pembelajaran selama 1 semester dan ruang lingkup patiseri	1. Pendahuluan : Penjelasan silabus, bentuk perkuliahan, dan kontrak belajar 2. Ruang lingkup patiseri	Ceramah Diskusi	Video, e-book	1 x 50	1. Dapat menjelaskan pengertian dan ruang lingkup patiseri	Kriteria: PAP Indikator: menganalisis, mengkomunikasikan hasil diskusi prinsip dan ruang lingkup patiseri	Tes: tugas Pembuatan jurnal	-	
	Memahami (ngerti) prinsip, ruang lingkup patiseri, dan bahan maupun peralatan yang dibutuhkan	1. <i>Baking: Historical Background, Baking And Pastry Careers, Formulas And Measurement, Food Safety And</i>	Ceramah Diskusi Tugas Presentasi		3x50	1. Menyusun dan mempresentasikan jurnal patiseri 2. Menjelaskan adonan liquid dan solid dan variasinya	Kriteria: PAP Indikator: menganalisis, mengkomunikasikan hasil diskusi prinsip dan ruang	Tes: tugas Pembuatan jurnal	10 %	

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

II		<i>Sanitation, Mixing And Gluten Developme nt, The Baking Process, After Baking</i> 2. Pengertian patiseri, alat dan bahan. Adonan liquid,solid dan variasinya	Video, e-book				lingkup patiseri		
----	--	--	---------------	--	--	--	---------------------	--	--

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

III	Menjelaskan (ngerti) pengertian , karakteristik, dan metode pembuatan <i>cake & pastry</i>	Materi: <i>Pies, Pastry Basics, Tarts and Special Pastries, Cake Mixing and Baking, Assembling and Decorating Cakes, Specialty Cakes, Gâteaux, and Torten, Dessert Presentation</i>	Ceramah Diskusi Tugas	Video, e-book	3 x 50	<ol style="list-style-type: none"> 1. Dapat menjelaskan karakteristik cake 2. Dapat menjelaskan , mempresentasikan pengolahan cake dengan berbagai metode 3. Dapat menjelaskan variasi dan metode filling dan topping 	Kriteria: PAP Indikator: menganalisis, mengkomunikasikan karakteristik cake dan cara pengolahan cake dengan berbagai metode maupun variasi filling dan topping	Tes: tugas Pembuatan jurnal	4%	
-----	---	---	-----------------------------	---------------	--------	--	---	---------------------------------------	----	--

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

IV, V, VI, VII, IX, X	Menyiapkan, mengolah dan menyajikan <i>cake</i> (niteni-niroke)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Persiapan diri, alat dan bahan 2. Pengolahan dengan metode: <ol style="list-style-type: none"> a. <i>Butter cake/pound cake: sugar batter, flour batter</i>, dan 	Praktikum	Video, e-book, e-jobsheet	6x 160	<ol style="list-style-type: none"> 1. Dapat melakukan persiapan diri sesuai dengan K3 2. Dapat mempersiapkan alat sesuai dengan olahan cake 	<p>Kriteria: PAP</p> <p>Indikator:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mampu mempersiapkan diri sesuai K3 2. Ketepatan 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Lembaran gamatan 2. Hasil produk dilihat 	3 x 7%	
-----------------------------	---	--	-----------	------------------------------	--------	---	--	--	-----------	--

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

		<p><i>blending method</i></p> <p>b. <i>Sponge/foam cake</i></p> <p>c. <i>All in one cake/easy mix onbowl</i></p> <p>d. <i>Chiffon cake/two stage method</i></p> <p>e. <i>Conventional method</i></p> <p>f. Pengemasan dan penyajian</p>				<p>3. Dapat menyiapkan dan mengukur bahan secara tepat</p> <p>4. Dapat membuat cake dengan metode yang dan prosedur yang telah ditentukan.</p> <p>Dapat mengemas dan menyajikan cake sesuai dengan porsi yang telah ditentukan secara menarik</p>	<p>memperiapkan alat sesuai dengan olahan cake</p> <p>3. Ketepatan penyajian dan pengukuran bahan</p> <p>4. Kemahiran pembuatan cake sesuai dengan metode dan prosedur yang telah ditentukan</p> <p>5. Kemahiran dalam</p>	<p>dari rasa, warna, aroma, tekstur, kerapian</p>		
--	--	---	--	--	--	---	--	---	--	--

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

							penge masan dan penyajian cake sesuai dengan porsi			
VIII	UJIAN TENGAH SEMESTER (UTS)									23%

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

XI & XII	Menyiapkan, mengolah dan menyajikan frying butter dan choux pastry (niteni-niroke)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Persiapan diri, alat dan bahan 2. Pengolahan frying butter dan choux pastry dengan filling, topping, dan shape 3. Pengemasan dan penyajian 	Praktikum	Video, e-book, e-jobsheet	2x 160	<ol style="list-style-type: none"> 1. Dapat melakukan persiapan diri sesuai dengan K3 2. Dapat mempersiapkan alat sesuai dengan olahan frying butter dan choux pastry 3. Dapat menyiapkan dan mengukur bahan secara tepat 4. Dapat membuat frying butter 	<p>Kriteria: PAP</p> <p>Indikator:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mampu menyiapkan diri sesuai K3 2. Ketepatan menyiapkan alat untuk choux pastry 3. Ketepatan penyiapan dan 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Le mbar pen gam atan 2. Hasil pro duk dili hat dari rasa , war na, aro ma, teks tur, 	5%	
----------	---	---	-----------	---------------------------	--------	--	--	--	----	--

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

						<p>dan choux pastry dengan metode yang dan prosedur yang telah ditentukan.</p> <p>5. Dapat membuat filling maupun topping, serta membentuk frying butter dan choux pastry</p> <p>6. Dapat mengemas dan menyajikan choux pastry sesuai dengan porsi yang telah ditentukan secara menarik</p>	<p>pengukuran bahan</p> <p>4. Kemahiran pembuatan choux pastry sesuai dengan metode dan prosedur yang telah ditentukan</p> <p>5. Kemahiran dalam pembuatan filling maupun topping, serta membentuk choux pastry</p>	<p>kera pian</p>		
--	--	--	--	--	--	---	---	------------------	--	--

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

							6. Kemahiran dalam pengemasan dan penyajian choux pastry sesuai porsi			
--	--	--	--	--	--	--	---	--	--	--

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

XIII	Menyiapkan, mengolah dan menyajikan short pastry (niteni-niroke)	<ol style="list-style-type: none"> Persiapan diri, alat dan bahan Pengolahan short pastry: Flan Pie Tarlet Pengemasan dan penyajian 	Praktikum	Video, e-book, e-jobsheet	2x 160	<ol style="list-style-type: none"> Dapat melakukan persiapan diri sesuai dengan K3 Dapat menyiapkan alat sesuai dengan olahan short pastry Dapat menyiapkan dan mengukur bahan secara tepat Dapat membuat short pastry 	<p>Kriteria: PAP, Indikator:</p> <ol style="list-style-type: none"> Mampu mempersiapkan diri sesuai dengan K3 Ketepatan mempersiapkan alat sesuai dengan olahan 	<ol style="list-style-type: none"> Le mbar pengamatan <p>Hasil produk dilihat dari rasa, warna, aroma, tekstur, kerapian</p>	5%	
------	--	---	-----------	---------------------------	--------	--	---	---	----	--

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

						<p>dengan metode yang dan prosedur yang telah ditentukan.</p> <p>5. Dapat membuat filling maupun toping, serta membentuk short pastry</p> <p>6. Dapat mengemas dan menyajikan short pastry sesuai dengan porsi yang telah ditentukan</p>	<p>3. Ketepatan penyiapan dan pengukuran bahan</p> <p>4. Kemahiran pembuatan choux pastry sesuai dengan metode dan prosedur yang telah ditentukan</p> <p>5. Kemahiran dalam pembuatan filling maupun toping,</p>			
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

							serta membe ntuk short pastry			
							Kemahiran dalam pengema san dan penyajian			

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

XIV & XV	Memahami , menganalisis dan membandingkan (<i>tetep-mantep-antep</i>) hasil praktikum dengan olahan di industri Inovasi produk	1. Analisis keberhasilan dan kegagalan dilihat dari: a. Alat dan bahan b. Metode pencampuran c. Pemanngangan 2. Membandingkan hasil praktikum dengan	Tugas Diskusi Survey ke lapangan Inovasi produk	Video, e-book, e-jobsheet	4 x 160	1. Dapat menganalisis kegagalan dan keberhasilan pengolahan cake dan pastry dilihat dari alat yang digunakan, bahan baku yang dipakai, maupun teknik pengolahan yang digunakan 2. Dapat mengkomunikasikan,	Kriteria : PAP, Indikator: 1. Menganalisis, mengkomunikasikan, dan mempresentasikan kegagalan dan keberhasilan pengolahan	1. Lembar pengamatan Hasil produk dilihat dari rasa, warna, aroma, tekstur, keripihan	2x 5%	
----------	---	--	--	---------------------------	---------	---	--	--	-------	--




Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

		<p>olahan di industri</p> <p>Inovasi produk berbasis kearifan lokal</p>				<p>dan mempresentasikan hasil praktikum dengan olahan di industri</p> <p>3. Dapat mengembangkan produk berbasis kearifan lokal</p>	<p>olahan cake dan pastry dilihat dari alat, bahan, dan teknik pengolahan.</p> <p>Menganalisis, mengkomunikasikan, dan mempresentasikan hasil praktikum dengan olahan di industri</p>			
16	UJIAN AKHIR SEMESTER (UAS)									30%

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif



**RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER (RPS)
SEMESTER GENAP TAHUN AJARAN 2021/2022
FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN
PROGRAM STUDI PENDIDIKAN VOKASIONAL KESEJAHTERAAN KELUARGA**

Mata Kuliah (MK)	Kode MK	Rumpun MK	Bobot (sks)	Semester	Revisi
Tata Hidang & Pelayanan Makanan Minuman	KKA15302	MKK	2P	VI	08-02-2022
Otorisasi	Pengembang RPS	Koordinator Rumpun MK	Ketua Program Studi		
	 Rina Setyaningsih, S.Pd., M. Pd	 Dra. Sri Wahyu Andayani, M. Pd	 Anggri sekar Sari, S. Pd,T, M. Pd		
Capaian Pembelajaran	CPL-PRODI yang dibebankan pada CPMK				
	CPL1	Menguasai pengetahuan dasar dan aplikasi science, matematika dan seni yang berhubungan dengan masalah pendidikan kesejahteraan keluarga dalam bidang Tata Boga, yang diperlukan untuk pembelajaran dan pelatihan disatuan pendidikan tertentu.			
	CPL 4	Memiliki pengetahuan tentang teknologi, informasi, dan data serta mampu menerapkannya dalam penyelesaian masalah PKK bidang Tata Boga/Tata Busana			
	CPL 7	Menguasai konsep teoritik dan mampu melaksanakan manajemen produksi boga/busana melalui perencanaan, produksi, penyajian, pemasaran, dan evaluasi dengan menerapkan sistem, prosedur, lingkungan, dan kualitas kerja di industri boga/busana;			
	CPL 12	Mendemonstrasikan ide atau gagasan kreatifnya dengan menerapkan kearifan lokal, ketelitian, kedisiplinan, bertanggung jawab, daya adaptasi, kemandirian inisiatif, kemampuan belajar mandiri dan sepanjang hayat.			
	Capaian Pembelajaran Mata Kuliah				
CPMK1	Mampu menguasai dalam menganalisis konsep dasar pelayanan makanan dan minuman serta ruang lingkungannya (<i>Food & Beverage Service</i>) meliputi: Pramusaji, peralatan dan perlengkapan alat hidang, merangkai bunga, <i>napkin folding</i> , <i>barista</i> , <i>mocail</i> , <i>polishing</i> , <i>table setting</i> , kartu menu, etiket makan dan prosedur pelayanan melalui proses <i>Niteni-Niroke-Nambahi</i>				

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

CPMK2	<p>Berbudi pekerti luhur, mandiri, bersikap tetep-mantep-antep, menjunjung tinggi nilai kemanusiaan, kebangsaan, empati, tolong menolong dalam menjalankan tugas berdasarkan agama, moral, etika dan bersikap Ngandel-Kendel-Bandel-Kandel, tanggung jawab yang tinggi sesuai dengan ajaran Tamansiswa .</p>																
CPMK3	<p>Mampu mengkaji, mendalami konsep ajaran Tamansiswa dan mengaplikasikannya dalam praktek kehidupan serta menjadikannya bekal dalam mengembangkan profesinya dengan Tri Ngo (Ngeri-ngrasa-Nglakoni)</p>																
Kemampuan Akhir dan Tahapan Pembelajaran (Sub-CPMK)																	
Sub-CPMK1	<p>Mahasiswa Memahami prinsip dan ruang lingkup Tata Hidang (pelayanan makanan dan minuman/food & beverage service) dengan Tri Ngo (Ngeri-ngrasa-Nglakoni)</p>																
Sub-CPMK2	<p>Mahasiswa mampu menjelaskan dan menguraikan konsep dasar pramusaji hotel, departemen dan penataan serta pelayanan makanan dan minuman (food and beverage service) dengan Tri Ngo (Ngeri-ngrasa-Nglakoni)</p>																
Sub-CPMK3	<p>Mahasiswa mampu menguraikan dan mendemonstrasikan Perabot dan perlengkapan pelayanan makanan dan minuman (<i>Food & Beverege service</i>) dengan Tri Ngo (Ngeri-ngrasa-Nglakoni) dan membiasakan berfikir kreatif dan kendel</p>																
Sub-CPMK4	<p>Mahasiswa mampu mendeskripsikan,menyusun dan mendesain kartu menu dengan Tri Ngo (Ngeri-ngrasa-Nglakoni) dan membiasakan berfikir kreatif dan kendel</p>																
Sub-CPMK5	<p>Mendeskripsikan dan membuat rangkaian bunga dan napkin folding untuk meja makan dengan Tri Ngo (Ngeri-ngrasa-Nglakoni) membiasakan berfikir kreatif dan kendel</p>																
Sub-CPMK6	<p>Mahasiswa mampu mendeskripsikan dan membuat minuman non alcohol, minuman panas dan minuman dingin dengan Cipta, Rasa, Karsa)</p>																
Sub-CPMK7	<p>Mahasiswa mampu menjelaskan, menguraikan dan mendemonstrasikan <i>Polishing</i> dan dasar-dasar menata meja dan <i>table setting</i> dengan Tri Ngo (Ngeri-ngrasa-Nglakoni)</p>																
Sub-CPMK8	<p>Mahasiswa mampu mendemonstrasi-penataan ruangan, room service tipe tipe pelayanan makan dan minum di restoran dengan Tri Ngo (Ngeri-ngrasa-Nglakoni)</p>																
Sub-CPMK9	<p>Menerapkan, melakukan, mengelola Pelayanan Makanan dan minuman dengan sikap Ngandel-Kendel-Bandel-Kandel, tanggung jawab yang tinggi sesuai dengan ajaran Tamansiswa.</p>																
Korelasi CPMK dengan Sub-CPMK																	
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Sub-CPMK1</th> <th>Sub-CPMK2</th> <th>Sub-CPMK3</th> <th>Sub-CPMK4</th> <th>Sub-CPMK5</th> <th>Sub-CPMK6</th> <th>Sub-CPMK9</th> <th>dst</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Sub-CPMK1	Sub-CPMK2	Sub-CPMK3	Sub-CPMK4	Sub-CPMK5	Sub-CPMK6	Sub-CPMK9	dst								
Sub-CPMK1	Sub-CPMK2	Sub-CPMK3	Sub-CPMK4	Sub-CPMK5	Sub-CPMK6	Sub-CPMK9	dst										

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

		CPMK1	√	√	√	√	√	√	√	√	
		CPMK2	√	√	√	√	√	√	√	√	
		CPMK3	√	√	√	√	√	√	√	√	
		CPMK4	√	√	√	√	√	√	√	√	
		CPMK...	√	√	√	√	√	√	√	√	
		dst	√	√	√	√	√	√	√	√	
Deskripsi Singkat Mata Kuliah	Mata kuliah ini bertujuan agar mahasiswa <i>ngerti, ngroso, dan nglakoni</i> K3, meliputi: konsep dan ruang lingkup tata hidang; pengertian <i>food and beverage service</i> , konsep dasar pramusaji dan pelayanan, perabot dan perlengkapan restoran, kartu menu, rangkaian bunga, <i>napkin folding, barista, moctail, polishing, table setting</i> , jenis pelayanan dan prosedur pelayanan serta <i>table manner</i> . Perkuliahan dilaksanakan menggunakan sistem among, berpusat pada mahasiswa (<i>student centered learning</i>) dan juga menggunakan <i>blended learning</i> . Perkuliahan menggunakan berbagai model pembelajaran antara lain model pembelajaran kooperatif dan pembelajaran berbasis masalah dengan pendekatan <i>Tri N (niteni, niroke dan nambahi)</i> . Perkuliahan menerapkan berbagai metode pembelajaran diantaranya diskusi, presentasi dan praktik langsung dengan menerapkan Tri –Ko. Tahap penguasaan mahasiswa dievaluasi melalui penugasan, praktek harian, partisipasi aktif, diskusi dan presentasi, UTS dan UAS.										
Media Pembelajaran	Lap-top, Buku Referensi, Internet, Modul, vidio, Portal ustjogja.ac.id , sipedar.ustjogja.ac.id , WAG, Google Clasroom										
Mata Kuliah Prasyarat	-										
Referensi	<ol style="list-style-type: none"> 1. Annayanti Budiningsih. 2012. Pelayanan Makanan dan Minuman. Depok Arya Duta. 2. Hastuti Budianto.1998.Teknik-teknik merangkai bunga. Ikatan Perangkai Bunga Indonesia JawaTimur 3. Prihastuti Ekawatiningsih. 2009. Restoran Jilid 1,2 dan 3. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan. 4. Soediasih. Tata Hidang. Jakarta:PT.Gramedia PustakaUtama. 5. Richard Sihite.2000.Food Service (Tata Hidang).Jakarta:SIC 6. Internet, majalah dan tabloid 										
Team Teaching	Ika Wahyu Kusuma Wati, M. Pd										
Minggu Ke-	Kemampuan Akhir yang diharapkan	Bahan Kajian (Materi Pelajaran)	Metode Pembelajaran	Media Pembelajaran	Waktu	Pengalaman Belajar Mahasiswa	Assessment		Bobot Nilai	Referensi	
							Indikator	Bentuk			

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

1	Memahami prinsip dan ruang lingkup Tata Hidang (pelayanan makanan dan minuman/food & beverage service) dengan Tri Ngo (Ngerasa-Nglakoni)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pendahuluan: Penjelasan silabus, bentuk perkuliahan, dan kontrak belajar 2. Materi: Pengertian dan ruang lingkup Tata Hidang (pelayanan makanan dan minuman/<i>food & beverage service</i>) 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sistem Among (<i>Student centered</i>) 2. Daring https://sipedar.ustjogja.ac.id/ 3. Refleksi 4. Diskusi 	Lap-top, Buku Referensi, Internet, Modul, Portal ustjogja.ac.id, sipedar.us tjogja.ac.id, WAG, Google Clasroom	Praktik (2x170')	1. Dapat menjelaskan pengertian dan ruang lingkup tata hidang (pelayanan makanan dan minuman/ <i>food & beverage service</i>)	1. Kemampuan menjelaskan, menganalisis, mengkomunikasikan hasil diskusi prinsip dan ruang lingkup Tata Hidang (pelayanan makanan dan minuman/food & beverage service)	Tes: refleksi, Tugas dll	1%	3
---	--	---	---	--	------------------	--	---	--------------------------	----	---

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

2	Menjelaskan konsep dasar pramusaji hotel, departemen dan penataan serta pelayanan makanan dan minuman	<ol style="list-style-type: none"> 1. Materi: 2. Pengertian Pramusaji, syarat-syarat pramusaji (syarat fisik dan non fisik) 3. Guest Satisfaction (kepuasan pelanggan): makanan & minuman bermutu, kebersihan, prestise tamu, sikap dan penampilan, 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sistem Among (Student centered) 2. Daring https://sipedar.ustjogja.ac.id/ 	Lap-top, Buku Referensi, Internet, Modul, Portal ustjogja.ac.id , sipedar.us tjogja.ac.i	Praktik (2x170')	1. Dapat menjelaskan Pramusaji, syarat-syarat pramusaji (syarat	1. Ketepatan menganalisis, mengkomunikasikan dan mengidentifikasi	Refleksi, quiz, presentasi	2%	1, 3, 4, 5
---	---	--	---	--	------------------	---	---	----------------------------	----	------------

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

	(food and beverage service) dengan Tri Ngo (Ngrasa-Nglakoni)	<p>seragam dan peralatan makan.</p> <p>4. Pengertian departemen dan pelayanan makanan dan minuman (<i>food& beverage service</i>)</p> <p>5. Fungsi dan tujuan departemen dan pelayanan makanan dan minuman (<i>food& beverage service</i>)</p> <p>6. Prinsip-prinsip dasar pelayanan makanan dan minuman (<i>food& beverage service</i>)</p> <p>7. Psikologi layanan terhadap pelanggan</p>	<p>3. Presentasi</p> <p>4. Diskusi</p> <p>5. Refleksi pramusaji direstoran</p>	<p>d, WAG, Google Clasroom</p>		<p>fisik dan non fisik), <i>Guest Satisfaction</i> (kepuasan pelanggan), prinsip dasar pelayanan.</p> <p>2. Dapat menjelaskan dan mempresentasikan Fungsi dan tujuan departemen dan pelayanan makanan dan minuman (<i>food& beverage service</i>)</p>	<p>si pengertian, fungsi, tujuan dan prinsip dasar dalam pelayanan makanan dan minuman (<i>food& beverage service</i>)</p>			
--	--	---	--	--------------------------------	--	---	--	--	--	--

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

						Dapat memahami dan mengerti psikologi layanan terhadap pelanggan					
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

3, 4	Menguraikan dan mendemonstrasikan Perabot dan perlengkapan pelayanan makanan dan minuman (<i>Food & Beverege service</i>) dengan Tri Ngo (Ngerti-ngrasa-Nglakoni)	Peralatan makan dan minum, alat hidang serta lenan: 1. Faktor-faktor yang dipertimbangkan dalam memilih peralatan 2. Ruangan 3. Jenis-jenis peralatan makan dan minum 4. Jenis-jenis alat hidang 5. Jenis-jenis lenan 6. Penggunaan, pemeliharaan dan penyimpanan peralatan dan lenan	1. Sistem Among (Student centered) 2. Daring https://sipedar.ustjogja.ac.id/ 3. Presentasi 4. Diskusi 5. Refleksi menu dan peralatan	Lap-top, Buku Referensi, Internet, Modul, Portal ustjogja.ac.id, sipedar.us tjogja.ac.id, WAG, Google Clasroom	Praktik (4x170')	1. Dapat melakukan persiapan diri sesuai dengan K3 2. Dapat mempersiapkan ruangan dengan bersih, tepat dan rapi. 3. Dapat menjelaskan, menunjukan dan menyiapkan peralatan dan perlengkapan food and	1. Kemampuan mempersiapkan diri sesuai dengan K3 2. Ketepatan menyiapkan ruangan sesuai dengan kegunaannya 3. Ketepatan menyiapkan peralatan dan perlengkapan yang akan	Lembar pengamatan Tugas	5 %	1, 3, 4, 5
------	---	---	---	--	------------------	--	---	-------------------------	-----	------------

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

						beverage service 4. Dapat menggunakan, memelihara dan menyimpan peralatan tata hidang sesuai dengan jenis dan kegunaannya.	digunakan untuk pelayanan makanan dan minuman. 4. Ketepatan dalam menggunakan, memelihara, dan menyimpan peralatan sesuai dengan fungsi dan kegunaannya.			
--	--	--	--	--	--	---	---	--	--	--

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

5	Mendeskripsikan, menyusun dan mendesain kartu menu dengan Tri Ngo (Ngeri-ngrasa-Nglakoni)	<p>Menu</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Pengertian, fungsi, manfaat 2. Sejarah, kerangka 3. Jenis-jenis, Waktu makan 4. Menyusun, disain kartu menu <p>Menu dengan perkembangan sistem informasi</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sistem Among (Student centered) 2. Daring <p>https://sipedar.ust</p>	Lap-top, Buku Referensi, Internet, Modul, Portal ustjogja.ac.id ,	Praktik (2x170')	1. Dapat melakukan persiapan diri sesuai	1. Kemampuan mempersiapkan diri sesuai	Tugas	2%	1, 3, 4, 5
---	--	--	--	---	------------------	--	--	-------	----	------------

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

			<p>jogja.ac.id/</p> <p>3. Diskusi</p> <p>4. Praktek kartu menu</p>	<p>sipedar.us</p> <p>tjogja.ac.id, WAG, Google Clasroom</p>		<p>dengan K3</p> <p>2. Dapat mendeskripsikan pengertian, fungsi dan manfaat menu dengan tepat</p> <p>3. Dapat mendeskripsikan sejarah dan kerangka menu dengan tepat</p> <p>4. Dapat menyusun, mendesain kartu menu sesuai dengan jenis menu dan kesempatanya.</p>	<p>dengan K3</p> <p>2. Ketepatan mempersiapkan alat sesuai dengan olahan</p> <p>3. Menyusun dan mendesain kartu menu</p>	<p>Produk: Hasil Praktek kartu menu</p>		
--	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

6	Mendeskripsikan dan membuat rangkaian bunga untuk meja makan dengan Tri Ngo (Ngrasa-Nglakoni)	Rangkaian bunga 1. Pengertian, fungsi 2. Syarat-syarat, keperluan alat Macam bentuk dan gaya rangkaian bunga	1. Sistem Among (Student centered) 2. Daring https://sipedar.ustjogja.ac.id/ 3. Diskusi 4. Praktek rangkaian bunga	Lap-top, Buku Referensi, Internet, Modul, Portal ustjogja.ac.id, sipedar.usjogja.ac.id, WAG, Google Classroom	Praktik (2x170')	1. Dapat melakukan persiapan diri sesuai dengan K3 2. Dapat mendeskripsikan pengertian dan fungsi rangkaian bunga untuk meja 3. Dapat menyiapkan dan peralatan dan kebutuhan pada waktu merangkai bunga 4. Dapat merangkai bunga dengan berbagai bentuk dan gaya.	1. Mampu mempersiapkan diri sesuai dengan K3 2. Ketepatan mempersiapkan alat dan bahan merangkai bunga dengan tepat dan 3. Kemahiran dalam merangkai bunga dengan berbagai bentuk dan gaya	Lembar pengamatan Produk : hasil praktik rangkaian bunga	3%	2
---	---	---	--	--	------------------	--	--	---	----	---

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

7	Mendeskripsikan dan membuat lipatan serbet (<i>napkin folding</i>) untuk meja makan. dengan Tri Ngo (Ngeringrasa-Nglakoni)	Lipatan serbet/ <i>napkin folding</i> 1. Pengertian, fungsi 2. Syarat-syarat serbet/ <i>napkin folding</i> 3. Jenis lipatan dasar 4. Model Langkah-langkah <i>napkin folding</i>	1. Sistem Among (<i>Student centered</i>) 2. Daring https://siperda.rustjogja.ac.id/ 3. Video <i>napkin folding</i> 4. Diskusi Praktek <i>napkin folding</i>	Lap-top, Buku Referensi, Internet, Modul, Portal ustjogja.ac.id, sipedar.us tjogja.ac.id, WAG, Google Clasroom	Praktik (2x170')	1. Dapat melakukan persiapan diri sesuai dengan K3 2. Dapat mempersiapkan alat dan kebutuhan untuk <i>napkin folding</i> 3. Dapat membuat aneka model lipatan serbet/ <i>napkin folding</i> dengan rapi.	1. Dapat melakukan persiapan diri sesuai dengan K3 2. Dapat mempersiapkan alat dan kebutuhan untuk <i>napkin folding</i> 3. Dapat membuat aneka model lipatan serbet/ <i>napkin folding</i> dengan rapi.	Lembar pengamatan Produk: Hasil praktik - macam - macam bentuk lipatan dan kreasi Jurnal pribadi langkah-langkah lipatan <i>napkin folding</i>	3%	1, 3, 4, 5
8	UJIAN TENGAH SEMESTER (UTS)								25%	

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

9	Mendeskripsikan dan membuat minuman non alcohol, minuman panas dan minuman dingin dengan Cipta, Rasa, Karsa)	<p>Minuman panas, dingin dan non alcohol:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Pengertian dan fungsi bar 2. Pengertian minuman 3. Fungsi minuman 4. Klasifikasi jenis minuman panas 5. Klasifikasi jenis minuman dingin 6. Klasifikasi jenis minuman non alcohol 7. Klasifikasi peralatan yang digunakan sesuai dengan jenis minuman 8. Method (cara) membuat minuman <p>Pengertian moctail</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Fungsi moctail 2. Teknik moctail 3. Cara membuat mocktail <p>Resep moctail Barista</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sistem Among (Student centered) 2. Daring https://sipeda.r.ustjogja.ac.id/ 3. Video mocktail 4. Diskusi <p>Praktek mocktail</p>	Lap-top, Buku Referensi, Internet, Modul, Portal ustjogja.ac.id, sipedar.us tjogja.ac.id, WAG, Google Clasroom	Praktik (2x170')	<ol style="list-style-type: none"> 1. Dapat melakukan persiapan diri sesuai dengan K3 2. Dapat mempersiapkan alat, bahan dengan tepat sesuai dengan jenis moctail dan teknik yang dibuat 3. Dapat membuat moctail dengan teknik dan menyajikannya dengan baik 4. Dapat melakukan kerjasama dengan baik. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kemampuan mempersiapkan diri sesuai dengan K3 2. Ketepatan melakukan praktikum pembuatan moctail dengan baik 	Lembar pengamatan Proses pembuatan moctail	4%	1, 3, 4, 5
---	---	---	--	--	------------------	---	--	---	----	------------

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

10	Menjelaskan, menguraikan dan mendemonstrasikan <i>Polishing</i> dan dasar-dasar menata meja dan <i>table setting</i> dengan Tri Ngo (Ngrasaninglakoni)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Polishing 2. Dasar-dasar menata meja <ol style="list-style-type: none"> a. Pengertian, keperluan alat b. Jenis-jenis penataan meja c. Menata <i>side board</i> d. <i>Laying the table cloth</i> e. <i>Laying the cover</i> f. <i>Basic cover</i> g. <i>Table cover</i> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sistem Among (<i>Student centered</i>) 2. Daring https://sipedar.usjogja.ac.id/ 3. Refleksi video <i>table setting</i> 4. Diskusi 5. Praktek <i>polishing dan table setting</i> 	Lap-top, Buku Referensi, Internet, Modul, Portal ustjogja.ac.id , sipedar.usjogja.ac.id , WAG, Google Clasroom	Praktik (1x170')	<ol style="list-style-type: none"> 1. Dapat melakukan persiapan diri sesuai dengan K3, dapat melakukan <i>polishing</i> pada masing-masing peralatan dengan cara yang benar dan tepat. 2. Dapat menjelaskan, menguraikan tentang pengertian, keperluan alat dan jenis penataan meja 3. Dapat menyiapkan alat 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kemampuan mempersiapkan diri sesuai dengan K3 dan melakukan <i>polishing</i> dengan benar dan tepat. 2. Ketepatan mempersiapkan dan mengelompokkan alat sesuai dengan jenisnya 3. Ketepatan menata peralatan di <i>sideboard</i> 	Lembaran pengetahuan Hasil praktik <i>table setting</i>	5%	1, 3, 4, 5
----	---	--	---	---	------------------	---	---	---	----	------------

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

						<p>dan menata <i>sideboard</i> secara tepat</p> <p>4. Dapat melakukan <i>laying the table cloth, laying the cover</i> dengan tepat</p> <p>5. Dapat melakukan <i>table setting :basic cover dan table cover</i></p>	<p>4. Kemahiran dalam melakukan <i>laying the table cloth, laying the cover</i> dengan tepat, mahir melakukan <i>table setting :basic cover dan table cover</i></p>			
11, 12	Mendemonstrasikan pelayanan makan dan minum di restoran dengan Tri Ngo (Ngerti-ngrasa-	<p>Prosedur pelayanan:</p> <ol style="list-style-type: none"> <i>Greeting and sitting the guest</i> <i>Unfolding guest napkin</i> <i>Handling the menu list</i> <i>Taking order</i> <i>Serving the food</i> <i>Clear up</i> 	<ol style="list-style-type: none"> Sistem Among (<i>Student centered</i>) Daring https://sipeda.r.ustj 	Lap-top, Buku Referensi, Internet, Modul, Portal ustjogja.ac.id , sipedar.us	Praktik (4x170')	<ol style="list-style-type: none"> Dapat melakukan persiapan diri sesuai dengan K3 	<ol style="list-style-type: none"> Kemampuan mempersiapkan diri sesuai dengan K3 	Lembar pengamatan Proses pelay	5%	1, 3, 4, 5

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

	Nglakoni)	7. <i>Crumbing down</i> 8. <i>Changing ashtray</i>	ogja. ac.id / 3. Refleksi video Prosedur pelayanan 4. Diskusi 5. Praktek Prosedur pelayanan	tjogja.ac.i d, WAG, Google Clasroom		2. Dapat mempersi apkan ruangan, peralatan dan perabot dengan benar dan tepat. 3. Dapat melakuka n pelayana n dengan benar dan tepat sesuai dengan macam pelayana n dan prosedur pelayana n 4. Dapat melakuka n kerjasam a dengan baik.	2. Ketepat an melaku kan prosed ur pelaya n an	anan		
13	Menjelaskan, menguraikan dan mendemonstra sikan penataan	Pelayanan makan dan minum di kamar (<i>Room service</i>): 1. Pengertian 2. Tujuan 3. <i>Room service area</i>	1. Sistem Among (<i>Student centered</i>) 2. Daring	Lap-top, Buku Referensi, Internet, Modul,	Praktik (2x170')	1. Dapat melakuka n persiapan diri	1. Mampu mempe rsiapka n diri sesuai	Lembar pengam atan Hasil praktek	3%	1, 3, 4, 5

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

	ruang dengan Tri Ngo (Ngeri-grasa-Nglakoni)	4. Lokasi 5. Sistem Perlengkapan dan peralatan <i>room service</i>	https://sipedar.usjtjogja.ac.id/	Portal ustjogja.ac.id, sipedar.usjtjogja.ac.id, WAG, Google Clasroom		sesuai dengan K3	dengan K3	penataan ruang		
--	---	---	---	--	--	------------------	-----------	----------------	--	--

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

			<p>3. Refleksi video Pelayanan makan dan minum di kamar (<i>Room service</i>)</p> <p>4. Diskusi</p> <p>5. Praktek Pelayanan makan dan minum di kamar (<i>Room service</i>)</p>			<p>2. Dapat mempersiapkan alat, perabot dan perlengkapan sesuai dengan tujuan penataan ruang <i>Room service</i></p> <p>3. Dapat membedakan tatanan ruangan untuk sehari-hari dan berdasarkan kesempatan</p> <p>4. Dapat menata ruangan dengan</p>	<p>2. Ketepatan mempersiapkan alat, perabot dan perlengkapan sesuai dengan tujuan penataan ruang</p> <p>3. Ketepatan dan kemahiran dalam menata ruangan sehari-hari dan kesempatan.</p>			
--	--	--	--	--	--	--	---	--	--	--

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

						baik sesuai dengan tujuan penataan ruangan				
14	Menjelaskan, menguraikan, mendeskripsikan dan mendemonstrasikan macam-macam tipe-tipe pelayanan makanan dan minuman dengan Tri Ngo (Ngerti-ngrasa-Nglakoni)	<p>Pelayanan</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. <i>Table service</i> 2. <i>Self service</i> 3. <i>Tray service</i> 4. <i>Counter service</i> 5. <i>Buffetservice</i> <p>Mendiskripsikan tipe – tipe Pelayanan Makanan dan Minuman:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ <i>American service</i> ➤ <i>English service</i> ➤ <i>Russian service</i> ➤ <i>Gueridon service</i> <p><i>Buffet service</i></p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sistem Among (<i>Student centered</i>) 2. Daring https://sipedar.ustjogja.ac.id/ 3. Refleksi video tipe – tipe Pelayanan Makanan dan Minuman 4. Diskusi <p>Praktek <i>American service</i></p>	Lap-top, Buku Referensi, Internet, Modul, Portal ustjogja.ac.id , sipedar.usjtogja.ac.id , WAG, Google Clasroom	Praktik (2x170')	<ol style="list-style-type: none"> 1. Dapat menjelaskan dan mempresentasikan macam-macam pelayanan 2. Dapat menjelaskan dan membedakan ke 4 jenis pelayanan dengan benar dan tepat 3. Dapat menggunakan dan menata macam-macam pelayanan 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menganalisis, mengkomunikasikan tentang macam-macam pelayanan 2. Ketepatan mempersiapkan alat, perabot dan perlengkapan sesuai dengan jenis pelayanan 3. Ketepatan dan 	<p>Lembar penganan</p> <p>Hasil Lembar penganan</p> <p>Hasil praktek <i>American servis</i></p>	4%	1, 3, 4, 5

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

						n dengan tepat	kemahi ran dalam menata dan melaku kan pelayan an sesuai dengan jenisnya			
--	--	--	--	--	--	-------------------	---	--	--	--

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

15	Menerapkan, melakukan, mengelola Pelayanan Makanan dan minuman dengan sikap Ngandel-Kendel-Bandel-Kandel, tanggung jawab yang tinggi sesuai dengan ajaran Tamansiswa.	Praktek pelayanan makanan dan minuman secara <i>buffet</i> (praktek membuka restoran)	1. <i>Project Based Learning</i> 2. Praktikum	Alat-alat hidangan	Praktik (2x170')	1. Dapat memahami dan mengetahui praktek pelayanan makanan dan minuman secara buffet yang benar dan tepat 2. Dapat berkomunikasi dengan dengan baik, benar dan tepat dengan pelanggan.	1. Kemampuan mempersiapkan diri sesuai dengan K3 2. Ketepatan melakukan pelayanan makanan dan minuman dengan baik, benar dan tepat.	Hasil pengamatan Laporan	3%	
16	UJIAN AKHIR SEMESTER (UAS)								40%	

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif



**RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER (RPS)
SEMESTER GENAP TAHUN AJARAN 2021/2022
FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN
PROGRAM STUDI VOKASIONAL KESEJAHTERAAN KELUARGA**

Mata Kuliah (MK)	Kode MK	Rumpun MK	Bobot (sks)	Semester	Revisi
Cookies & Candies	BGA21407	MKK	3	IV	08-02-2022
Otorisasi	Pengembang RPS	Koordinator Rumpun MK		Ketua Program Studi	
	 Ika Wahyu Kusuma Wati, M. Pd	 Dra. Sri Wahyu Andayani, M. Pd		 Anggri sekar Sari, S. Pd,T, M. Pd	
Capaian Pembelajaran	CPL-PRODI yang dibebankan pada CPMK				
	CPL1	Menguasai pengetahuan dasar dan aplikasi science, matematika dan seni yang berhubungan dengan masalah pendidikan kesejahteraan keluarga dalam bidang Tata Boga, yang diperlukan untuk pembelajaran dan pelatihan disatuan pendidikan tertentu.			
	CPL 4	Memiliki pengetahuan tentang teknologi, informasi, dan data serta mampu menerapkannya dalam penyelesaian masalah PKK bidang Tata Boga/Tata Busana			
	CPL 7	Menguasai konsep teoritik dan mampu melaksanakan manajemen produksi boga/busana melalui perencanaan, produksi, penyajian, pemasaran, dan evaluasi dengan menerapkan sistem, prosedur, lingkungan, dan kualitas kerja di industri boga/busana;			
	CPL 12	Mendemonstrasikan ide atau gagasan kreatifnya dengan menerapkan kearifan lokal, ketelitian, kedisiplinan, bertanggung jawab, daya adaptasi, kemandirian inisiatif, kemampuan belajar mandiri dan sepanjang hayat.			
Capaian Pembelajaran Mata Kuliah					

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

CPMK1	Menerapkan (<i>Nglakoni</i>) perilaku K3 dan attitude yang baik dalam pembelajaran.
CPMK2	Memahami (<i>Ngerti</i>) dan menjelaskan (<i>Ngroso</i>) <i>cookies</i> dan <i>candies</i> mengenai konsep, dan karakteristik kue kering, coklat dan permen
CPMK3	Memahami (<i>Ngerti</i>) dan menjelaskan (<i>Ngroso</i>) <i>cookies</i> dan <i>candies</i> mengenai bahan, alat dan fungsinya dalam pembuatan kue kering, coklat dan permen
CPMK4	Mampu (<i>Niteni</i>) dan menerapkan (<i>Niroke</i>) keterampilan tentang teknik mengaduk <i>cookies</i> dan <i>candies</i> menggunakan metode sesuai dengan bahan dan jenis <i>cookies</i> dan <i>candies</i> , dan mampu <i>Nambahi</i> melakukan inovasi jenis dan metode menghias sesuai dengan pengembangan yang dipelajarinya.
CPMK5	Memahami (<i>Ngerti</i>) dan menjelaskan (<i>Ngroso</i>) <i>cookies</i> dan <i>candies</i> mengenai klasifikasi adonan dan <i>Nglakoni</i> keterampilan <i>sugar technique</i> .
CPMK6	Memahami (<i>Ngerti</i>) dan (<i>Ngroso</i>) dan (<i>Nglakoni</i>) prinsip dasar memanggang dan pendinginan <i>cookies</i> dan <i>candies</i> .
CPMK7	Memahami (<i>Ngerti</i>) dan (<i>Ngroso</i>) dan (<i>Nglakoni</i>) tentang metode pembuatan produk kue kering, coklat dan permen
CPMK8	Mampu menganalisis (<i>Nglakoni</i>) dan (<i>Nambahi</i>) pembuatan dan penyajian berbagai kue kering, coklat dan permen dan berbagai jenis adonan
CPMK9	Mampu menganalisis (<i>Nglakoni</i>) dan (<i>Nambahi</i>) kreasi pengolahan & penyajian kue kering, coklat dan permen sesuai perkembangan jaman
CPMK10	Mampu menganalisis (<i>Nglakoni</i>) dan (<i>Nambahi</i>) evaluasi pembuatan kue kering, coklat dan permen
Kemampuan Akhir dan Tahapan Pembelajaran (Sub-CPMK)	
Sub-CPMK1	Menerapkan (<i>Nglakoni</i>) perilaku K3 dan attitude yang baik dalam pembelajaran.
Sub-CPMK2	Memahami (<i>Ngerti</i> , <i>Ngroso</i> , <i>Nglakoni</i>) Karakteristik <i>cookies&candies</i>
Sub-CPMK3	<i>Ngerti</i> , <i>Ngroso</i> , <i>Nglakoni</i> mengenai bahan, alat dan fungsi dalam pembuatan <i>cookies&candies(chrystaline&non chrystaline)</i>
Sub-CPMK4	<i>Ngerti</i> , <i>Ngroso</i> , <i>Nglakoni</i> metode pembuatan <i>cookies &candies (press, roll, drop, bar, moulded</i> dengan <i>antep, mantep</i>
Sub-CPMK5	Menjelaskan (<i>ngerti</i>) dan membedakan (<i>ngroso</i>) golongan karbohidrat dan gula dalam pembuatan <i>candy</i>
Sub-CPMK6	<i>Ngerti</i> , <i>niteni</i> teknik memanggang dan pendinginan serta oengemasan <i>cookies&candies</i>
Sub-CPMK 7	<i>Niteni</i> , <i>niroke</i> cara mengetes dan tingkat pemasakan gula dengan tes jari maupun menggunakan temperatur
Sub-CPMK 8	<i>Ngerti</i> , <i>Niteni</i> , <i>nglakoni</i> pengolahan <i>Chrystaline candies</i> maupun <i>non chrystaline candies</i>

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

Sub-CPMK 9	Mampu menganalisis (<i>Nglakoni</i>) dan (<i>Nambahi</i>) kreasi pengolahan & penyajian kue kering, coklat dan permen <i>Chrystaline candies</i> maupun <i>non chrystaline candies</i> sesuai perkembangan jaman
Sub-CPMK 10	Mampu menganalisis (<i>Nglakoni</i>) dan (<i>Nambahi</i>) evaluasi pembuatan kue kering, coklat dan permen

Korelasi CPMK dengan Sub-CPMK

	Sub-CPMK1	Sub-CPMK2	Sub-CPMK3	Sub-CPMK4	Sub-CPMK5	Sub-CPMK6	Sub-CPMK7	Sub-CPMK8	Sub-CPMK9	Sub-CPMK10
CPMK1	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
CPMK2	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
CPMK3	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
CPMK4	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
CPMK5	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
CPMK6	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
CPMK7	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
CPMK8	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
CPMK9	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
CPMK10	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√

Deskripsi Singkat MataKuliah	Mata Kuliah ini bertujuan agar mahasiswa <i>ngerti, ngroso, dan nglakoni</i> K3, meliputi: konsep, dan karakteristik kue kering, coklat dan permen; bahan dan fungsinya dalam pembuatan kue kering, coklat dan permen; alat dan fungsinya dalam pembuatan kue kering, coklat dan permen; teknik mengaduk; jenis dan metode menghias; klasifikasi adonan dan <i>sugar techniques</i> ; prinsip dasar memanggang dan pendinginan; metode pembuatan produk kue kering, coklat dan permen; pembuatan dan penyajian berbagai kue kering, coklat dan permen dan berbagai jenis adonan; kreasi pengolahan & penyajian kue kering, coklat dan permen sesuai perkembangan jaman; analisis dan evaluasi pembuatan kue kering, coklat dan permen. Perkuliahan bersifat praktik dilaksanakan menggunakan system among berpusat pada mahasiswa (<i>student centered learning</i>) secara <i>blended learning</i> . Perkuliahan menggunakan berbagai model pembelajaran antara lain model pembelajaran <i>kooperatif</i> dan pembelajaran berbasis <i>project</i> dengan pendekatan <i>Tri N (niteni, nirokke, dan nambahi)</i> . Perkuliahan menerapkan berbagai metode pembelajaran diantaranya diskusi, presentasi dan praktik langsung dengan menerapkan Tri-Ko . Tahap penguasaan mahasiswa dievaluasi melalui penugasan, praktik harian, partisipasi aktif, diskusi dan presentasi, UTS dan UAS
Mata Kuliah Prasyarat	-
Media Pembelajaran	LCD, Laptop, Ppt, Modul, Hand Out, video, Jobsheet, Peralatan Pengolahan Kue

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

Referensi		<ol style="list-style-type: none"> 1. Anggri Sekar Sari. 2016. Pengetahuan dan Pengolahan Candys. Yogyakarta. 2. Berolzheimer, Ruth. 1971. Encyclopedic Cookbook. Chicago: Culinary Arts Institute. 3. Faridah, Anni. 2008. BSE Patiseri jilid 1, 2, 3. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan. 4. Gunawan, Yongki. 2010. Wedding Cake Decorating. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama 5. Hamidah, Siti. 1996. <i>Diktat: Patiseri</i>. Yogyakarta: IKIP Yogyakarta 6. Nikmawati, Ellis Endang. 2008. Modul Patiseri (Candy). Bandung: Universitas Pendidikan Indonesia. 7. Mohideen, M Syahrul. 1999. <i>Pengolahan Kue dan Roti (Terjemahan dari Bakery and Pastry Making oleh Auinger Pfund, etc)</i>. Indonesia: VAIS 8. P3GK Depdikbud.1999. Confectinery. Bandung: Balai Pendidikan dan Latihan Pariwisata 								
Team Teaching		-								
Minggu Ke-	Kemampuan Akhir yang diharapkan	Bahan Kajian (Materi Pelajaran)	Metode Pembelajaran	Media Pembelajaran	Waktu	Pengalaman Belajar Mahasiswa	Assessment		Bobot Nilai	Referensi
							Indikator	Bentuk		
1	Memahami (Ngeri) konsep, dan karakteristik kue kering, coklat dan permen	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pendahuluan: Penjelasan silabus, bentuk perkuliahan, dan kontrak belajar 2. Materi: Pengertian patiseri 3. Pengertian, karakteristik <i>cookies & candies</i> 	Daring https://sipedar.ustjogja.ac.id/	Video, PPT	TM (1x50') PT (1x60') BM (1x60') Praktik (1x170')	<ol style="list-style-type: none"> 1. Melakukan komitmen dengan kontrak belajar secara Tertib, Damai, Salam dan Bahagia 2. Ngeri mengenai <i>cookies & candies</i> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menandatangani kontrak belajar 2. Memahami Pengertian <i>cookies & candies</i> 3. Memahami karakteristik <i>cookies & candies</i> 	Pre test LK_Cookies: 01	2,5%	2,3,5,6,7

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

2	Memahami (<i>Ngerti</i>) dan menjelaskan (<i>Ngroso</i>) mengenai bahan, alat dan fungsinya dalam pembuatan kue kering, coklat dan permen	<ol style="list-style-type: none"> 1. Macam-macam bahan dan fungsi <i>cookies& candies</i> 2. Macam-macam alat dan fungsi <i>cookies& candies</i> 	Diskusi, Tanya jawab, Daring https://sipedar.ustjogja.ac.id/	Video, PPT, Modul	TM (1x50') PT (1x60') BM (1x60') Praktik (1x170')	Ngerti, ngroso mengenai bahan, alat dan fungsi dalam pembuatan <i>cookies& candies</i>	Ngerti, Ngroso, Nglakoni mengenai bahan, alat dan fungsi dalam pembuatan <i>cookies& candies</i>	Quiz LK_Cookies: 02	2,5%	2,3,5,6,7
---	---	---	--	-------------------	--	--	--	----------------------------	------	-----------

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

3,4,5,6	Mampu (<i>Niteni</i>) dan menerapkan (<i>Niroke</i>) keterampilan tentang teknik mengaduk <i>cookies</i> dan <i>candies</i> menggunakan metode sesuai dengan bahan dan jenis <i>cookies</i> dan <i>candies</i> , dan mampu <i>Nambahi</i> melakukan inovasi jenis dan metode menghias sesuai dengan pengembangan yang dipelajarinya	<ol style="list-style-type: none"> 1. Materi:, metode pembuatan <i>cookies & candies</i> 2. Pengolahan dengan metode: <ol style="list-style-type: none"> a. <i>Press</i> b. <i>Drop</i> c. <i>Roll</i> d. <i>Bar</i> e. <i>Cut out</i> f. <i>Molded</i> 3. Dekorasi/menghias <i>cookies</i> <ol style="list-style-type: none"> a. Menghias dengan kuning telur b. Menghias dengan icing sugar c. Menghias dengan tepung gula d. Menghias dengan cokelat 	Praktikum, Diskusi, Tanya jawab Daring https://sipedar.ustjogja.ac.id/	Video, PPT, Modul, jobsheet	TM (4x50') PT (4x60') BM (4x60') Praktik (4x170')	<ol style="list-style-type: none"> 1. Dapat menjelaskan dan mempresentasikan praktik pengolahan <i>cookies</i> dengan berbagai metode 2. Dapat menjelaskan dan melakukan variasi dan metode dengan bahan dan jenis <i>cookies</i> dan <i>candies</i> 3. Mampu <i>Nambahi</i> melakukan inovasi jenis dan metode menghias sesuai dengan pengembang 	Kriteria: PAP Indikator: menganalisis, mengkomunikasikan karakteristik <i>cookies</i> dan cara pengolahan <i>cookies</i> dengan berbagai metode maupun variasi bahan dan jenis <i>cookies</i> dan <i>candies</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Identifikasi • Pengamatan • Laporan 	10%	2,3,5,6,7,8
---------	---	--	--	-----------------------------	--	--	---	---	-----	-------------

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

		e. Menghias dengan buah				an yang dipelajarinya				
7	Memahami (<i>Ngerti</i>) dan (<i>Ngroso</i>) dan (<i>Nglakoni</i>) prinsip dasar memanggang dan pendinginan <i>cookies</i> dan pendinginan <i>cookies</i> dan <i>candies</i> .	Materi: prinsip dasar memanggang dan pendinginan <i>cookies</i>	Refleksi, Diskusi, Tanya jawab, Daring https://sipedar.ustjogja.ac.id/	Video, PPT, Modul, jobsheet	TM (1x50') PT (1x60') BM (1x60') Praktik (1x170')	1. Ngerti, Ngroso, Nglakoni dasar memanggang cookies 2. Ngerti, Ngroso, Nglakoni pendinginan	Ngerti, ngroso, nglakoni teknik memanggang dan teknik pendinginan	<ul style="list-style-type: none"> • Pengamatan • Laporan 	2,5%	2,3,5,6,7
8	UJIAN TENGAH SEMESTER (UTS)								25%	

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

9,10	Memahami (<i>Ngerti</i>) dan menjelaskan (<i>Ngroso</i>) <i>cookies</i> dan <i>candies</i> mengenai klasifikasi adonan dan <i>Nglakoni</i> keterampilan <i>sugar technique</i> .	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pengertian <i>candy</i>. 2. Golongan karbohidrat 3. Penggunaan gula dalam pembuatan <i>candy</i> 4. Sifat-sifat gula 5. Cara mengetes dan tingkat pemasakan gula 6. Penggunaan temperature dalam pembuatan <i>candy</i> 7. Membedakan pemasakan gula dengan tes jari 	Praktikum, Diskusi, Tanya Jawab, Daring https://sipedar.ustjogja.ac.id/	Video, PPT, Modul, jobsheet	TM (2x50') PT (2x60') BM (2x60') Praktik (2x170')	<ol style="list-style-type: none"> 1. Dapat menjelaskan dan mempresentasikan pengertian <i>candy</i> dan sifat-sifat gula 2. Dapat menjelaskan dan membedakan golongan karbohidrat dan gula dalam pembuatan <i>candy</i> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menganalisis, mengkomunikasikan pengertian <i>candy</i> beserta sifat-sifat gula 2. Ketepatan membedakan dan mengkomunikasikan golongan karbohidrat dan gula dalam pembuatan <i>candy</i> 	LK_Cookies: 03	5%	1,2,3,7,8
------	--	---	---	-----------------------------	--	--	---	-----------------------	----	-----------

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

11, 12	<p><i>Ngerti, Ngroso, Nglakoni</i> pembuatan dan penyajian berbagai kue kering, coklat dan permen dan berbagai jenis adonan dengan <i>niteni, nirokke, nambahi</i></p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Persiapan diri, alat dan bahan 2. Pengolahan <i>non crystalline candys</i> <ol style="list-style-type: none"> a. <i>Hard candys</i> <ol style="list-style-type: none"> 1) <i>Lolipop</i> 2) <i>Glass</i> 3) <i>Brittle</i> b. <i>Soft candys</i> <ol style="list-style-type: none"> 1) <i>Chewy</i> 2) <i>Jelly</i> 3) <i>Gumy</i> 4) <i>Toffe</i> 5) <i>Caramel</i> <p>Pengemasan dan penyajian</p>	<p>Praktikum, Diskusi, Tanya Jawab, Daring https://sipedar.ustjogja.ac.id/</p>	<p>Video, PPT, Modul, jobsheet</p>	<p>TM (2x50') PT (2x60') BM (2x60') Praktik (2x170')</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Dapat melakukan persiapan diri sesuai dengan K3 2. Dapat menyiapkan alat sesuai dengan olahan <i>non crystalline candies</i> 3. Dapat menyiapkan dan mengukur bahan secara tepat 4. Dapat membuat <i>non crystalline</i> dengan metode yang dan prosedur yang telah ditentukan. 5. Dapat membuat filling maupun topping, serta 	<p>Kriteria: PAP, Indikator:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mampu mempersiapkan diri sesuai dengan K3 2. Ketepatan mempersiapkan alat sesuai dengan olahan 3. Ketepatan penyiapan dan pengukuran bahan 4. Kemahiran pembuatan <i>non crystalline candies</i> sesuai 	<ul style="list-style-type: none"> • Lembar pengamatan • Hasil produk dilihat dari rasa, warna, aroma, tekstur, kerapian • Laporan 	5%	1,2,3,7,8
--------	--	---	--	------------------------------------	--	---	--	---	----	-----------

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

						<p>membentuk <i>non crystalline candies</i></p> <p>6. Dapat mengemas dan menyajikan <i>non crystalline candies</i> sesuai dengan porsi yang telah ditentukan</p>	<p>dengan prosedur yang telah ditentukan</p> <p>5. Kemahiran pembuatan <i>filling</i>, membentuk <i>non crystalline candies</i></p> <p>6. Kemahiran dalam pengemasan dan penyajian</p>			
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

13, 14	<i>Ngerti, Niteni, Nirokke, Nambahi</i> mengenai kreasi pengolahan & penyajian kue kering, coklat dan permen sesuai perkembangan jaman	<ol style="list-style-type: none"> 1. Persiapan diri, alat dan bahan 2. Pengolahan <i>crystalline candies</i>: <ol style="list-style-type: none"> a. <i>Fondant</i> b. <i>Gum paste</i> c. <i>Meringue</i> d. <i>Marshmall ow</i> e. <i>Chocolate</i> f. <i>Fudge</i> g. <i>Marzipan</i> 3. Pengemasan dan penyajian 	Praktikum, Diskusi, Tanya Jawab, Daring https://sipedar.ustjogja.ac.id/	Video, PPT, Modul, jobsheet	TM (2x50') PT (2x60') BM (2x60') Praktik (2x170')	<ol style="list-style-type: none"> 1. Dapat melakukan persiapan diri sesuai dengan K3 2. Dapat menyiapkan alat sesuai dengan olahan <i>crystalline candies</i> 3. Dapat menyiapkan dan 	<p>Kriteria: PAP, Indikator:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mampu mempersiapkan diri sesuai dengan K3 2. Ketepatan memp 	<ul style="list-style-type: none"> • Lembar pengamatan • Hasil produk dilihat dari rasa, warna, aroma, dan tekstur 	5%	
--------	--	---	---	-----------------------------	--	---	--	--	----	--

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

						<p>mengukur bahan secara tepat</p> <p>4. Dapat membuat <i>crystalline</i> dengan metode yang dan prosedur yang telah ditentukan.</p> <p>5. Dapat membuat <i>filling</i> maupun <i>toping</i>, serta membentuk <i>crystalline candies</i></p> <p>6. Dapat mengemas dan menyajikan <i>crystalline candies</i> sesuai dengan porsi yang telah ditentukan</p>	<p>ersiapkan alat sesuai dengan olahan</p> <p>3. Ketepatan penyediaan dan pengukuran bahan</p> <p>4. Kemahiran pembuatan <i>crystalline candies</i> sesuai dengan prosedur yang telah ditentukan</p> <p>5. Kemahiran pembuatan <i>filling</i>, memb</p>	<p>r, kerapian</p> <ul style="list-style-type: none"> • Laporan 		
--	--	--	--	--	--	---	---	--	--	--




Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

							entuk <i>crystaline</i> <i>candies</i>			
							6. Kema hiran dalam penge masan dan penya jian			
15	Mampu menganalisis (<i>Nglakoni</i>) dan (<i>Nambahi</i>) evaluasi pembuatan kue kering, coklat dan permen	Refleksi, diskusi, dan evaluasi	Presentasi, diskusi, Tanya jawab, daring https://sipedar-ustjogja.ac.id/	Laporan	TM (1x50') PT (1x60') BM (1x60') Praktik (1x170')	Melakukan refleksi	Laporan best practise	Laporan individu	2,5%	1,2,3,4,5,6,7,8
16	UJIAN AKHIR SEMESTER (UAS)								40%	

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif



**RENCANA PEMBELAJARAN
SEMESTER (RPS) SEMESTER GENAP
TAHUN AJARAN 2021/2022 FAKULTAS
KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN
PROGRAM STUDI PENDIDIKAN VOKASIONAL KESEJAHTERAAN KELUARGA**

Mata Kuliah (MK)	Kode MK	Rumpun MK	Bobot(sks)	Semester	Revisi
Asian Cuisine	BGA21406	MKK	1T&2P	IV	08-02-2022
Otorisasi	Pengembang RPS	Koordinator Rumpun MK	Ketua Program Studi		
	 Rina Setyaningsih, M.Pd	 Sri Wahyu Andayani, M.Pd.	 Anggri Sekar Sari, S.Pd.T.,M.Pd		
Capaian Pembelajaran	CPL-PRODI yang dibebankan pada CPMK				
	CPL1	Menguasai pengetahuan dasar dan aplikasi science, matematika dan seni yang berhubungan dengan masalah Pendidikan kesejahteraan keluarga dalam bidang Tata Boga yang diperlukan untuk pembelajaran dan pelatihandi satuan Pendidikan tertentu.			
	CPL4	Memiliki pengetahuan tentang teknologi, informasi, dan data serta mampu menerapkannya dalam penyelesaian masalah PKK bidang Tata Boga			
	CPL7	Menguasai konsep teoritik dan mampu melaksanakan manajemen produksi boga/busana melalui perencanaan, produksi, penyajian, pemasaran, dan evaluasi dengan menerapkan sistem, prosedur, lingkungan, dan kualitas kerja di industri boga			
	CPL12	Mendemonstrasikan ide atau gagasan kreatifnya dengan menerapkan kearifan lokal, ketelitian, kedisiplinan,bertanggung jawab, daya adaptasi, kemandirian inisiatif, kemampuan belajar mandiri dan sepanjang hayat.			
	dst				
Capaian Pembelajaran Mata Kuliah					

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

CPMK1	1. Memahami dan menjelaskan tentang konsep dasar dan prinsip Asia Cuisine meliputi: : konsep makanan Asia; bahan, bumbu dan peralatan dalam mengolah makanan Asia; ciri khas hidangan dari berbagai negaradi kawasan Asia; analisa kebudayaan yang berkaitan dengan makanan di negara-negara Asia (Asia Tenggara, Asia Timur, Asia Selatan, Asia Barat); terminologi teknik pengolahan; pengetahuan kuliner Asia; pengolahandan penataan untuk makanan sehari-hari dan kesempatan khusus; kreasi pengolahan makanan Asia secara fussiondengan proses Niteni-Niroke-Nambahi dan menyampaikan secara singkat dengan sikap Ngandel-Bandel-Kendel
CPMK2	2. Berbudi pekerti luhur, mandiri, bersikap tetep-mantep-antep , menjunjung tinggi nilai kemanusiaan, kebangsaan, empati, tolong menolong dalam menjalankan tugas berdasarkan agama, moral, etika dan bersikap Ngandel-Kendel-Bandel-Kandel , tanggung jawab yang tinggi sesuai dengan ajaran Tamansiswa .
CPMK3	3. Mengembangkan perilaku K3 dan <i>attitude</i> yang baik dalam pembelajaran.
CPMK4	Mampu mengkaji, mendalami konsep ajaran Tamansiswa dan mengaplikasikannya dalam praktek kehidupanserta menjadikannya bekal dalam mengembangkan profesinya dengan Tri Ngo (Ngeri-ngrasa-Nglakoni)
CPMK 5.....	Mampu menyiapkan, mengolah dan menyajikan hidangan Asian cuisine (Asia Tenggara, Asia Timur, Asia Selatan, Asia Barat) dan menerapkan cipta, rasa dan karsa.
dst	Dst

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

	Bandel-Kendel
CPMK2	2. Berbudi pekerti luhur, mandiri, bersikap tetep-mantep-antep , menjunjung tinggi nilai kemanusiaan, kebangsaan, empati, tolong menolong dalam menjalankan tugas berdasarkan agama, moral, etika dan bersikap Ngandel-Kendel-Bandel-Kandel , tanggung jawab yang tinggi sesuai dengan ajaran Tamansiswa .
CPMK3	3. Mengembangkan perilaku K3 dan <i>attitude</i> yang baik dalam pembelajaran.
CPMK4	Mampu mengkaji, mendalami konsep ajaran Tamansiswa dan mengaplikasikannya dalam praktek kehidupan serta menjadikannya bekal dalam mengembangkan profesinya dengan Tri Ngo (Ngeri-ngrasa-Nglakoni)
CPMK 5.....	Mampu menyiapkan, mengolah dan menyajikan hidangan Asian cuisine (Asia Tenggara, Asia Timur, Asia Selatan, Asia Barat) dan menerapkan cipta, rasa dan karsa.
dst	Dst
Kemampuan Akhir dan Tahapan Pembelajaran (Sub-CPMK)	
Sub-CPMK1	Mahasiswa mampu memahami konsep makanan dan Ciri khas hidangan dari berbagai negara di kawasan Asia dengan meliputi bahan, bumbu dan peralatan, teknik dalam mengolah makanan Asia dengan proses Niteni-Niroke-Nambahi dan menyampaikan secara singkat dengan sikap Ngandel-Bandel-Kendel
Sub-CPMK2	Mahasiswa mampu menganalisa kebudayaan ,terminologi teknik pengolahan dan pengetahuan kuliner Asia dengan proses Niteni-Niroke-Nambahi dan menyampaikan secara singkat dengan sikap Ngandel-Bandel-Kendel
Sub-CPMK3	Mahasiswa mampu menyiapkan, mengolah dan menyajikan hidangan dari negara Asia Tenggara proses Niteni-Niroke-Nambahi dan menyampaikan secara singkat dengan sikap Ngandel-Bandel-Kendel
Sub-CPMK4	Mahasiswa mampu menyiapkan, mengolah dan menyajikan hidangan dari negara Asia Timur proses Niteni-Niroke-Nambahi dan menyampaikan secara singkat dengan sikap Ngandel-Bandel-Kendel
Sub-CPMK5	Mahasiswa mampu menyiapkan, mengolah dan menyajikan hidangan dari negara Asia Selatan proses Niteni-Niroke-Nambahi dan menyampaikan secara singkat dengan sikap Ngandel-Bandel-Kendel
Sub-CPMK6	Mahasiswa mampu menyipakan, mengolah dan menyajikan hidangan dari negara Asia Barat proses Niteni-Niroke-Nambahi dan menyampaikan secara singkat dengan sikap Ngandel-Bandel-Kendel
Sub-CPMK.....	Mahasiswa mampu menyiapkan, mengolah dan menyajikan hidangan kreasi pengolahan makanan Asia secara fussion; analisis dan evaluasi pembuatan makanan Asia dengan proses Cipta, Rasa dan Karsa
dst	dst
Korelasi CPMK dengan Sub-CPMK	

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

	<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>Sub-CPMK1</th> <th>Sub-CPMK2</th> <th>Sub-CPMK3</th> <th>Sub-CPMK4</th> <th>Sub-CPMK5</th> <th>Sub-CPMK6</th> <th>Sub-CPMK...</th> <th>dst</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>CPMK1</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> </tr> <tr> <td>CPMK2</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> </tr> <tr> <td>CPMK3</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> </tr> <tr> <td>CPMK4</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> </tr> <tr> <td>CPMK...</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> </tr> <tr> <td>dst</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> </tr> </tbody> </table>		Sub-CPMK1	Sub-CPMK2	Sub-CPMK3	Sub-CPMK4	Sub-CPMK5	Sub-CPMK6	Sub-CPMK...	dst	CPMK1	√	√	√	√	√	√	√	√	CPMK2	√	√	√	√	√	√	√	√	CPMK3	√	√	√	√	√	√	√	√	CPMK4	√	√	√	√	√	√	√	√	CPMK...	√	√	√	√	√	√	√	√	dst	√	√	√	√	√	√	√	√
	Sub-CPMK1	Sub-CPMK2	Sub-CPMK3	Sub-CPMK4	Sub-CPMK5	Sub-CPMK6	Sub-CPMK...	dst																																																								
CPMK1	√	√	√	√	√	√	√	√																																																								
CPMK2	√	√	√	√	√	√	√	√																																																								
CPMK3	√	√	√	√	√	√	√	√																																																								
CPMK4	√	√	√	√	√	√	√	√																																																								
CPMK...	√	√	√	√	√	√	√	√																																																								
dst	√	√	√	√	√	√	√	√																																																								
Deskripsi Singkat Mata Kuliah	<p>Mata kuliah ini bertujuan agar mahasiswa mengerti, ngroso, dan nglakoni K3, meliputi: konsep makanan Asia; bahan, bumbu dan peralatan dalam mengolah makanan Asia; ciri khas hidangan dari berbagai negara di kawasan Asia; analisa kebudayaan yang berkaitan dengan makanan di negara-negara Asia (Asia Tenggara, Asia Timur, Asia Selatan, Asia Barat); terminologi teknik pengolahan; pengetahuan kuliner Asia; pengolahan dan penataan untuk makanan sehari-hari dan kesempatan khusus; kreasi pengolahan makanan Asia secara fussion; analisis dan evaluasi pembuatan makanan Asia. Perkuliahan bersifat praktik dilaksanakan menggunakan sistem among, berpusat mahasiswa (<i>student centered learning</i>) dan <i>blended learning</i>. Perkuliahan menerapkan pembelajaran kooperatif dan pembelajaran berbasis project dengan pendekatan Tri N (niteni, niroke dan nambahi). Perkuliahan menerapkan berbagai metode pembelajaran diantaranya diskusi, presentasi dan praktik langsung dengan menerapkan Tri –Ko. Tahap penguasaan mahasiswa dievaluasi melalui penugasan, praktek harian, partisipasi aktif, diskusi dan presentasi, UTS dan UAS.</p>																																																															
Mata Kuliah Prasyarat	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pengetahuan Boga 2. Manajemen Teknologi Pengolahan Makanan 3. Menu dan Resep 																																																															
Referensi	<ol style="list-style-type: none"> 1. Adelya Desi K. Makanan Asian Timur.2017.Fundamental diet dan culinary 2. Chapter 50: Foods of South, East, & Southeast Asia 3. Cheong Liew & Ming Tsai (2002). <i>The Food Of Asia</i>. Singapore : Periplus.; 4. Hyun Jin Lee. (2005). <i>Aneka Masakan Khas Korea</i> (edisi 2). Bandung : CV Korean 5. House Dan Mart.; Steven Krauss.(2004). <i>Aunthentic Recipes From Thailand</i>. Singapore: Periplus. 6. Halimah Kadar & Aan Hasanah. <i>Masakan Oriental Seri B</i>. Bandung:Tarate Bandung. 7. Pettid, Michael J. <i>Korean Cuisine An Illustrated History</i>. London: Reaktion Books Ltd, 2008. 8. Robert Cramack & Sompon Nabnian. (2001). <i>Thai Home Cooking</i>; Singapore :Periplus; 9. Rene D.Osorno & Grayfield T.Bajao. <i>Asian Cuisine</i>.2019 10.Sabi Shinojima .(2003). <i>Authentic Japanese Cuisine</i>. Tokyo: Graph- Sha; 																																																															

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

	11. (2003). <i>New Asian Cooking</i> . Singapore : Periplus; 12. Shunsuke Fukushima (2001). <i>Japanese Home Cooking</i> . Singapore : Periplus;									
<i>Time Teaching</i>	-									
Minggu Ke-	Kemampuan Akhir yang diharapkan	Bahan Kajian (Materi Pelajaran)	Metode Pembelajaran	Media Pembelajaran	Waktu	Pengalaman Belajar Mahasiswa	Assessment		Bobot Nilai	Referensi
							Indikator	Bentuk		

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

1 & 2	Memahami konsep makanan dan Ciri khas hidangan dari berbagai negara di Asia dengan meliputi bahan, bumbu dan peralatan, teknik dalam mengolah makanan Asia dengan proses Niteni-Niroke-Nambahi dan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pendahuluan: Penjelasan RPS, bentuk perkuliahan, dan kontrak perkuliahan 2. Materi: Pengertian dan ruang lingkup asian cuisine 3. Karakteristik, dan ciri khas negara-negara Asia (Asia Tenggara, Asia Timur, Asia Selatan, Asia Barat meliputi bahan, bumbu, peralatan 	<i>student centered learning</i> dan <i>blended learning</i> melalui ceramah, diskusi, tanya jawab, presentasi, daring https://sipedar.ustjogja.ac.id/	LCD, Laptop, PPT, Vidio	TM (2x50) PT (2X60) BM (2X60) Praktik (4x170)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Melakukan komitmen dengan kontrak belajar secara Tertib, Damai, Salam dan Bahagia 2. Dapat menjelaskan konsep makanan dan ciri khas hidangan dari negara asia 3. Dapat 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menandatangani kontrak perkuliahan 2. Ketepatan menjelaskan, menganalisis, mengidentifikasi konsep makanan, karakteristik dan ciri khas hidangan dari negara asia 	Tes: refleksi, Tugas dll	2%	1,5,8
-------	---	--	---	-------------------------	--	---	---	--------------------------	----	-------

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

	<p>menyampaikan secara singkat dengan sikap Ngandel-Bandel-Kendel</p>					<p>menjelaskan tentang ruang lingkup Asian cuisine</p> <p>4. Dapat memahami karakteristik dan ciri khas negara asia</p>				
--	--	--	--	--	--	---	--	--	--	--

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

3&4	Menganalisa kebudayaan, terminologi teknik pengolahan dan pengetahuan kuliner Asia dengan proses Niteni-Niroke-Nambahi dan menyampaikan secara singkat dengan sikap Ngandel-	1. Analisa kebudayaan yang berkaitan dengan makanan di negara-negara Asia (Asia Tenggara, Asia Timur, Asia Selatan, Asia Barat) 2. Terminologi teknik pengolahan; pengetahuan kuliner Asia; pengolahan dan penataan untuk makanan sehari-hari dan kesempatan khusus	<i>Student centered learning</i>) dan <i>blended learning</i> melalui ceramah, diskusi, tugas, presentasi, daring https://sipedar.ustjogja.ac.id/	LCD, Laptop, PPT, Vidio	TM (2x50) PT (2X60) BM (2X60) Praktik (4x170)	1. Dapat menganalisa kebudayaan makanan, dari masing-masing negara asia 2. Dapat memahami teknik pengolahan dan kuliner asia meliputi pengolahan dan	Ketepatan menganalisis, mengkomunikasikan, mengidentifikasi kebudayaan makanan dari masing-masing negara dan teknik pengolahan dan kuliner	Refleksi, quiziz presentasi, hasil pengamatan	3%	1,5,8
-----	--	--	--	-------------------------	--	---	--	---	----	-------

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

	Bandel- Kendel					penyajian makana n				
--	---------------------------	--	--	--	--	--------------------------	--	--	--	--

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

5&6	Menyiapkan, mengolah dan menyajikan hidangan dari negara Asia Tenggara proses Niteni-Niroke-Nambahi dan menyampaikan secara singkat dengan sikap Ngandel-Bandel-Kendel	Hidangan negara singapura Thailand, Malaysia, vitnam, pilipina meliputi: 1. Karakteristik, 2. Bahan 3. Bumbu 4. Alat makan yang dipergunakan yang menu, dan 5. Pola pengolahan penyajian	<i>Student centered learning</i>) dan <i>blended learning</i> melalui praktikum, diskusi, presentasi, daring https://sipedar.ustjogja.ac.id/	LCD, Laptop, PPT, Vidio	TM (2x50) PT (2X60) BM (2X60) Praktik (4x170)	1. Dapat melakukan persiapan diri sesuai dengan K3 2. Dapat menyiapkan alat sesuai dengan kegunaan 3. Dapat menyiapkan bahan makanan sesuai dengan hidangan yang akan dibuat 4. Dapat	1. Kemampuan mempersiapkan diri sesuai dengan K3 2. Ketepatan menyiapkan alat pengolahan, alat bantu sesuai dengan kegunaan dan hidangan 3. Ketepatan menyiapkan dan melakukan penanganan terhadap bahan makanan yang akan digunakan 4. Ketepatan menyiapkan alat pengolahan, alat bantu sesuai dengan kegunaan dan hidangan 5. Ketepatan menyiapkan	1. Tertib kerja, 2. Produk: Hasil Praktek hidangan asia selatan 3. Lembar evaluasi 4. Laporan praktikum	5%	2,3,5,8,9,11,12
-----	--	---	---	-------------------------	--	--	--	--	----	-----------------

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

						<p>mengo lah hidang an sesuai dengan karakt eristik nya dan mengg unakan teknik yang benar serta tepat</p> <p>5. Dapat menya jikan hidang an dengan tepat dan menari k</p>	<p>alat hiding dan membuat food platting sesuai dengan karakteristik</p>			
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

7&9	Menyiapkan, mengolah dan menyajikan hidangan dari negara Asia Timur proses Niteni-	Hidangan negara cina, korea, jepang, meliputi: 1. Karakteristik 2. Bahan 3. Bumbu 4. Alat makan yang dipergunakan 5. Pola menu, pengolahan dan penyajian	<i>Student centered learning</i>) dan <i>blended learning</i> melalui praktikum, diskusi, presentasi, daring	LCD, Laptop, PPT, Vidio	TM (2x50) PT (2X60) BM (2X60) Praktik (4x170)	1. Dapat melakukan persiapan diri sesuai dengan K3 2. Dapat	1. Kemampuan mempersiapkan diri sesuai dengan K3 2. Ketepatan menyiapkan alat pengolahan, alat bantu sesuai dengan	1. Tertib kerja, 2. Produk: Hasil Praktek hidangan asia selatan	5%	1,2,4,6,7, 9,10,12
-----	---	---	---	-------------------------	--	--	---	--	----	--------------------

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

	<p>Niroke-Nambahi dan menyampaikan secara singkat dengan sikap Ngandel-Bandel-Kendel</p>		<p>https://sipedar.ustjogja.ac.id/</p>			<p>menyiapkan alat sesuai dengan kegunaan</p> <p>3. Dapat menyiapkan bahan sesuai dengan hidangan yang akan dibuat</p> <p>4. Dapat mengolah hidangan sesuai dengan karakteristiknya dan menggunakan teknik yang benar</p>	<p>kegunaan dan hidangan</p> <p>3. Ketepatan menyiapkan dan melakukan penanganan terhadap bahan makanan yang akan digunakan</p> <p>4. Ketepatan menyiapkan alat pengolahan, alat bantu sesuai dengan kegunaan dan hidangan</p> <p>5. Ketepatan menyiapkan alat hoding dan membuat food plating sesuai dengan karakteristik</p>	<p>3. Lembar evaluasi</p> <p>4. Laporan praktikum</p>		
--	--	--	--	--	--	---	--	---	--	--

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

						serta tepat				
						5. Dapat menyajikan hidangan dengan tepat dan menarik				
8	UJIAN TENGAH SEMESTER (UTS)									25%

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

10&11	Menyiapkan, mengolah dan menyajikan hidangan dari negara Asia Selatan proses Niteni-Niroke-Nambahi dan menyampaikan secara singkat dengan sikap Ngandel-Bandel-Kendel	Hidangan negara india, Pakistan, banglades, srilangka meliputi: 1. Karakteristik, 2. Bahan 3. Bumbu 4. Alat makan yang dipergunakan 5. Pola menu, pengolahan dan penyajian	<i>Student centered learning</i>) dan <i>blended learning</i> melalui praktikum, diskusi, presentasi, daring https://sipedar.ustjogja.ac.id/	LCD, Laptop, PPT, Vidio	TM (2x50) PT (2X60) BM (2X60) Praktik (4x170)	1. Dapat melakukan persiapan diri sesuai dengan K3 2. Dapat menyiapkan alat sesuai dengan kegunaan 3. Dapat menyiapkan bahan sesuai dengan	1. Kemampuan mempersiapkan diri sesuai dengan K3 2. Ketepatan menyiapkan alat pengolahan, alat bantu sesuai dengan kegunaan dan hidangan 3. Ketepatan menyiapkan dan melakukan penanganan terhadap bahan makanan yang akan digunakan	1. Tertib kerja, 2. Produk: Hasil Praktek hidangan asia selatan 3. Lembar evaluasi 4. Laporan praktikum	5%	2,3,7,9,11
-------	---	---	---	-------------------------	--	--	--	--	----	------------

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

						<p>hidangan yang akan dibuat</p> <p>4. Dapat mengolah hidangan sesuai dengan karakteristiknya dan menggunakan teknik yang benar serta tepat</p> <p>5. Dapat menyajikan hidangan dengan tepat dan menarik</p>	<p>4. Ketepatan menyiapkan alat pengolahan, alat bantu sesuai dengan kegunaan dan hidangan</p> <p>5. Ketepatan menyiapkan alat hidang dan membuat food plating sesuai dengan karakteristik</p>			
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

12&13	Menyipakan, mengolah	Hidangan negara arab Saudi, turki, irak, qatar meliputi: 1. Karakteristik,	<i>Student centered learning</i>) dan	LCD, Laptop, PPT,	TM (2x50) PT (2X60)	1. Dapat melakukan	1. Kemampuan mempersiapkan diri sesuai	1. Tertib kerja, 2. Produ	5%	2,3,7,9,11,12
-------	----------------------	---	--	-------------------	---------------------	--------------------	--	------------------------------	----	---------------

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

	<p>dan menyajikan hidangan dari negara Asia Barat proses Niteni-Niroke-Nambahi dan menyampaikan secara singkat dengan sikap Ngandel-Bandel-Kendel</p>	<ol style="list-style-type: none"> 2. Bahan 3. Bumbu 4. Alat makan yang dipergunakan 5. Pola menu, pengolahan dan penyajian 	<p><i>blended learning</i> melalui praktikum, diskusi, presentasi, daring https://sipedar.ustjogja.ac.id/</p>	<p>Vidio</p>	<p>BM (2X60) Praktikum (4x170)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. persiapan diri sesuai dengan K3 2. Dapat menyiapkan alat sesuai dengan kegunaan 3. Dapat menyiapkan bahan sesuai dengan hidangan yang akan dibuat 4. Dapat mengolah hidangan sesuai dengan karakteristiknya dan menggunakan 	<ol style="list-style-type: none"> 2. Ketepatan menyiapkan alat pengolahan, alat bantu sesuai dengan kegunaan dan hidangan 3. Ketepatan menyiapkan dan melakukan penanganan terhadap bahan makanan yang akan digunakan 4. Ketepatan menyiapkan alat pengolahan, alat bantu sesuai dengan kegunaan dan hidangan 5. Ketepatan menyiapkan alat hidang dan membuat food plating sesuai dengan karakteristik 	<p>k: Hasil Praktikum hidangan asia selatan</p> <ol style="list-style-type: none"> 3. Lembar evaluasi 4. Laporan praktikum 		
--	---	---	---	--------------	------------------------------------	---	---	--	--	--

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

						teknik yang benar serta tepat 5. Dapat menyajikan hidangan dengan tepat dan menarik				
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

14&15	Menyiapkan, mengolah dan menyajikan hidangan kreasi pengolahan makanan Asia secara fussion; analisis dan evaluasi pembuatan makanan Asia dengan proses Cipta, Rasa dan Karsa	Hidangan fushion food dengan memperhatikan prinsip dan karakteristik dari hidangan	<i>Student centered learning</i>) dan <i>blended learning</i> melalui praktikum, diskusi, presentasi, daring https://sipedar.ustjogja.ac.id/	LCD, Laptop, PPT	TM (2x50) PT (2X60) BM (2X60) Praktik (4x170)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Dapat melakukan persiapan diri sesuai dengan K3 2. Dapat menyiapkan alat sesuai dengan kegunaan 3. Dapat menyiapkan bahan 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kemampuan mempersiapkan diri sesuai dengan K3 2. Ketepatan menyiapkan alat pengolahan, alat bantu sesuai dengan kegunaan dan hidangan 3. Ketepatan menyiapkan dan melakukan penanganan terhadap bahan makanan yang akan 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tertib kerja, 2. Produk: Hasil Praktek hidangan selatan 3. Lembar evaluasi 4. Laporan prakti 	10%	1,5,8,11
-------	---	--	---	------------------	--	--	--	--	-----	----------

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif



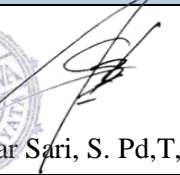
						<p>sesuai dengan hidangan yang akan dibuat</p> <p>4. Dapat mengolah hidangan sesuai dengan karakteristiknya dan menggunakan teknik yang benar serta tepat</p> <p>5. Dapat menyajikan hidangan dengan tepat dan menarik</p>	<p>digunakan</p> <p>4. Ketepatan menyiapkan alat pengolahan, alat bantu sesuai dengan kegunaan dan hidangan</p> <p>5. Ketepatan menyiapkan alat hidang dan membuat food plating sesuai dengan karakteristik</p>	kum		
--	--	--	--	--	--	--	---	-----	--	--

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif



**RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER (RPS)
SEMESTER GENAP TAHUN AJARAN 2021/2022
FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN
PROGRAM STUDI PENDIDIKAN VOKASIONAL KESEJAHTERAAN KELUARGA**

Mata Kuliah (MK)	Kode MK	Rumpun MK	Bobot (sks)	Semester	Revisi
Manajemen Teknologi Pengolahan Makanan	BGA21202	MKK	2T & 1P	II	08-02-2022
Otorisasi	Pengembang RPS	Koordinator Rumpun MK	Ketua Program Studi		
	 Rina Setyaningsih, S.Pd., M. Pd	 Dra. Sri Wahyu Andayani, M. Pd	 Angri sekar Sari, S. Pd,T, M. Pd		
Capaian Pembelajaran	CPL-PRODI yang dibebankan pada CPMK				
	CPL2	Menguasai konsep teoritis dan mengaplikasikan Pendidikan kesejahteraan keluarga dalam bidang Tata Boga dan Tata Busana dengan pendekatan sistim untuk memecahkan masalah			
	CPL 4	Memiliki pengetahuan tentang teknologi, informasi, dan data serta mampu menerapkannya dalam penyelesaian masalah PKK bidang Tata Boga/Tata Busana			
	CPL 6	Memiliki kemampuan bekerja di laboratorium dan lapangan dengan memperhatikan keselamatan dan keamanan kerja, etika dan etos kerja secara tertib, damai, salam dan bahagia			
	CPL 7	Menguasai konsep teoritik dan mampu melaksanakan manajemen produksi boga/busana melalui perencanaan, produksi, penyajian, pemasaran, dan evaluasi dengan menerapkan sistem, prosedur, lingkungan, dan kualitas kerja di industri boga/busana;			
	CPL 8	Menguasai konsep teoritik dan mengaplikasikan ajaran Tamansiswa pada Pendidikan Kesejahteraan keluarga bidang Tata Boga/Tata Busana			
	CPL 12	Mendemonstrasikan ide atau gagasan kreatifnya dengan menerapkan kearifan lokal, ketelitian, kedisiplinan, bertanggung jawab, daya adaptasi, kemandirian inisiatif, kemampuan belajar mandiri dan sepanjang hayat.			
Capaian Pembelajaran Mata Kuliah					

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

CPMK1	Mampu menguasai konsep manajemen teknologi pengolahan makanan; <i>mise en place</i> ; peralatan dapur; pengoperasian alat; pemeliharaan dan penyimpanan peralatan; potongan bahan makanan (sayur, daging, unggas, ikan); teknik dasar pengolahan; <i>coral tuile & food plating</i> ; analisis dan evaluasi manajemen teknologi pengolahan makanan. proses Niteni-Niroke-Nambahi
CPMK2	Berbudi pekerti luhur, mandiri, bersikap tetep-mantep-antep , menjunjung tinggi nilai kemanusiaan, kebangsaan, empati, tolong menolong dalam menjalankan tugas berdasarkan agama, moral, etika dan bersikap Ngandel-Kendel-Bandel-Kandel , tanggung jawab yang tinggi sesuai dengan ajaran Tamansiswa .
CPMK3	Mampu mengkaji, mendalami konsep ajaran Tamansiswa dan mengaplikasikannya dalam praktek kehidupan serta menjadikannya bekal dalam mengembangkan profesinya dengan Tri Ngo (Ngeriti-ngrasa-Nglakoni)
Kemampuan Akhir dan Tahapan Pembelajaran (Sub-CPMK)	
Sub-CPMK1	Mahasiswa mampu mengidentifikasi, menjelaskan, mengklasifikasikan, konsep dasar manajemen pengolahan makanan dengan Tri Ngo (Ngeriti-ngrasa-Nglakoni)
Sub-CPMK2	Mahasiswa mampu menerapkan prinsip persiapan dasar manajemen teknologi pengolahan makanan dengan proses Niteni-Niroke-Nambahi dan menyampaikan secara singkat dengan sikap Ngandel-Bandel-Kendel
Sub-CPMK3	Mahasiswa mampu mengidentifikasi, menjelaskan dan menerapkan macam-macam alat ukur dan teknik pengukuran (ngerti, ngroso, nglakoni)
Sub-CPMK4	Mahasiswa mampu mengklasifikasikan, menjelaskan dan menggunakan macam-macam pisau sesuai kegunaanya serta mengoperasikan peralatan dapur dengan proses Niteni-Niroke-Nambahi dan menyampaikan secara singkat dengan sikap Ngandel-Bandel-Kendel
Sub-CPMK5	Mahasiswa mampu menyiapkan dan membuat macam-macam potongan sayuran untuk olahan makanan dengan proses Niteni-Niroke-Nambahi dan menyampaikan secara singkat dengan sikap Ngandel-Bandel-Kendel-Kandel dan menerapkan cipta , rasa, karsa
Sub-CPMK6	Mahasiswa mampu menyiapkan dan membuat macam-macam potongan unggas untuk olahan makanan dengan proses Niteni-Niroke-Nambahi dan menyampaikan secara singkat dengan sikap Ngandel-Bandel-Kendel-Kandel dan menerapkan cipta , rasa, karsa .

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

Sub-CPMK7	Mahasiswa mampu menyiapkan, melakukan penanganan dasar pada ikan makanan hewani (ikan) dan membuat macam-macam potongan ikan untuk olahan makanan dengan proses Niteni-Niroke-Nambahi dan menyampaikan secara singkat dengan sikap Ngandel-Bandel-Kendel-Kandel dan menerapkan cipta , rasa, karsa.
-----------	---

Sub-CPMK8	Mahasiswa mampu menyiapkan dan membuat aneka kaldu , dan roux dengan proses Niteni-Niroke-Nambahi dan menyampaikan secara singkat dengan sikap Ngandel-Bandel-Kendel-Kandel dan menerapkan cipta , rasa, karsa
-----------	--

Sub-CPMK9	Mahasiswa mampu menyiapkan dan membuat aneka bumbu dasar dengan proses Niteni-Niroke-Nambahi dan menyampaikan secara singkat dengan sikap Ngandel-Bandel-Kendel-Kandel dan menerapkan cipta ,rasa, karsa
-----------	--

Korelasi CPMK dengan Sub-CPMK

	Sub-CPMK1	Sub-CPMK2	Sub-CPMK3	Sub-CPMK4	Sub-CPMK5	Sub-CPMK6	Sub-CPMK9	dst
CPMK1	√	√	√	√	√	√	√	√
CPMK2	√	√	√	√	√	√	√	√
CPMK3	√	√	√	√	√	√	√	√
CPMK4	√	√	√	√	√	√	√	√
CPMK...	√	√	√	√	√	√	√	√
dst	√	√	√	√	√	√	√	√

Deskripsi Singkat Mata Kuliah	Mata kuliah ini bertujuan agar mahasiswa <i>ngerti, ngroso, dan nglakoni</i> K3, meliputi: konsep manajemen teknologi pengolahan makanan; <i>mise en place</i> ; peralatan dapur; pengoperasian alat; pemeliharaan dan penyimpanan peralatan; potongan bahan makanan (sayur, daging, unggas, ikan); teknik dasar pengolahan; <i>food plating</i> ; analisis dan evaluasi manajemen teknologi pengolahan makanan. Perkuliahan bersifat praktik dilaksanakan menggunakan sistem among , berpusat pada mahasiswa (<i>student centered learning</i>) secara blended learning . Perkuliahan menerapkan pembelajaran kooperatif dan pembelajaran berbasis project dengan pendekatan Tri N (niteni, niroke dan nambahi) . Perkuliahan menerapkan berbagai metode pembelajaran diantaranya diskusi, presentasi dan praktik langsung dengan menerapkan Tri –Ko . Tahap penguasaan mahasiswa dievaluasi melalui penugasan, praktek harian, partisipasi aktif, diskusi dan presentasi, UTS dan UAS.
-------------------------------	--

Media Pembelajaran	Lap-top, Buku Referensi, Internet, Modul, vidio, Portal ustjogja.ac.id, sipedar.ustjogja.ac.id, WAG, Google Clasroom
--------------------	--

Mata Kuliah Prasyarat	Pengetahuan Boga
-----------------------	------------------

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

Referensi	<ol style="list-style-type: none"> 1. DessyWijaya.2011. Waspada Zat Aditif dalam Makanan. Jakarta. 2. Kusmiatidkk. 2000. <i>Pengetahuan Bahan Makanan</i>. Bandung: Angkasa bandung. 3. Prishastuti Ekawatiningsih. 2009.<i>Restoranjilid 1, 2 dan 3</i>. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan. 4. Rina Setyaningsih. Handout Peralatan dapur. 2020 5. Suwarti.2000. <i>Pengelolaan Makanan</i>. Bandung: Angkasa. 6. Wisnu Cahyadi. 2009. <i>Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan tambahan Pangan</i>. Jakarta: BumiAksara. 7. Wiwi Rosmini.2013. <i>Boga Dasar (Persiapan Dasar Masakan Indonesia) Jilid 1 dan 2</i>. Kementrian Pendidikan dan Kebudayaan. 8. Internet, majalahdan tabloid.
<i>Team Teaching</i>	-

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

Minggu Ke-	Kemampuan Akhir yang diharapkan	Bahan Kajian (Materi Pelajaran)	Metode Pembelajaran	Media Pembelajaran	Waktu	Pengalaman Belajar Mahasiswa	Assessment		Bobot Nilai	Referensi
							Indikator	Bentuk		
1	Mahasiswa mampu mengidentifikasi, menjelaskan, mengklasifikasi, konsep dasar manajemen pengolahan makanan dengan Tri Ngo (Ngeri- ngrasa- Nglakoni)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pendahuluan: Penjelasan silabus, bentuk perkuliahan, dan kontrak belajar 2. Materi: mengidentifikasi, menjelaskan, mengklasifikasi, tentang: sejarah pengolahan makanan, pengertian pengolahan makanan, manajemen kerja pengolahan makanan. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sistem Among (<i>Student centered</i>) 2. Daring https://sipedar.ustjogja.ac.id/ 3. Refleksi 4. Diskusi 	Lap-top, Buku Referensi, Internet, Modul, Portal ustjogja.ac.id , sipedar.ustjogja.ac.id , WAG, Google Classroom	TM (1x50) PT (1X60) BM (1X60) Praktik (2x170)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mengkaji buku tentang manajemen pengolahan makanan 2. Mengeskpl ore jurnal pengolahan makanan 3. Mendiskusikan tentang manajemen pengolahan makanan yang benar. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mampu menjelaskan pengertian dan ruang lingkup manajemen pengolahan makanan 2. Mampu memberikan contoh aplikasinya 3. Mampu menganalisis, mengkomunikasikan hasil diskusi tentang sejarah pengolahan dan dapat memahami alur kerja yang benar. 	Tes: refleksi, Tugas dll	2%	1,2,3,4,7

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

2	Mahasiswa mampu menerapkan prinsip persiapandasar manajemen teknologi pengolahan makanan dengan proses Niteni-Niroke-Nambahidan menyampaikan secara singkat dengan sikap Ngandel-Bandel-Kendel	Materi: Mengidentifikasi, menjelaskan, mengklasifikasikan,dan menerapkan tentang: prinsip pengolahan dasar, persiapan (mise en place), keselamatankerja	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sistem Among <i>Student centered learning</i>) dan <i>blended learning</i> 2. Diskusi 3. Demonstrasi Daring:http://sipedar.ustjogja.ac.id/ Refleksi video pengolahan makanan https://youtu.be/Hf4okUst6Cw 4. Refleksi mise en place 	Lap-top, Buku Referensi, Internet, Modul, Portal ustjogja.ac.id, sipedar.ustjogja.ac.id, WAG, Google Clasroom	TM (1x50) PT (1X60) BM (1X60) Praktik (2x170)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mengkaji buku tentang prinsip pengolahan makanan 2. Mengeskplor e jurnal tentang persiapan pengolahan 3. Mendiskusikan tentang prinsip pengolahan dasar 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mampu memahami, menganalisis, mengkomunikasikan dan mengidentifikasi tentang prinsip pengolahan dasar 2. Mampu menjelaskan, mengidentifikasi dan memahami tentang persiapan dasar pengolahan 3. Mampu melakukan 	Refleksi, quiziz penugasan	3%	1, 3, 4, 5
---	--	--	---	---	--	--	--	----------------------------	----	------------

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

							/menerapkan proses persiapan pengolahan dengan baik dan benar			
3	Mahasiswa mampu mengidentifikasi, menjelaskan dan menerapkan macam-macam alat ukur dan teknik pengukuran (ngerti, ngroso, nglakoni)	Materi: mengidentifikasi, menjelaskan, mengklasifikasikan, dan menerapkan tentang: konsep pengukuran, tujuan, teknik, dan macam-macam pengukuran,	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sistem Among (<i>Student centered</i>) 2. Daring https://sipedar.ustjogja.ac.id/ 3. Presentasi 4. Diskusi 5. Refleksi alat ukur 	Lap-top, Buku Referensi, Internet, Modul, Portal ustjogja.ac.id, sipedar.ustjogja.ac.id, WAG, Google Classroom	TM (1x50) PT (1X60) BM (1X60) Praktik (2x170)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mengkaji buku tentang pengukuran bahan makanan 2. Mengesksplor e jurnal tentang pengukuran meliputi: macam-macam, cara menggunakan dll 3. Mendiskusikan tentang pengukuran 4. Mencatat hasil pengukuran 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mampu menjelaskan dan mengidentifikasi tentang konsep pengukuran, tujuan, teknik dan macam-macam pengukuran 2. Mampu menerapkan macam-macam teknik pengukuran 3. Mampu melakukan pengukuran yang 	Lembar pengamatan Hasil analisis	5 %	2, 3, 4, 5,7

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

							benar dan tepat				
4	Mahasiswa mampu mengklasifikasikan, menjelaskan dan menggunakan macam-macam pisau sesuai kegunaannya serta mengoperasikan peralatan dapur dengan proses Niteni-Niroke-Nambahi dan menyampaikan secara singkat dengan sikap Ngandel-Bandel-Kendel	Materi: Mengidentifikasi, menjelaskan, mengklasifikasikan, dan menggunakan tentang: peralatan pemotong, bagian-bagian pisau, macam-macam alat pemotong, cara memegang pisau, penggunaan dan pemeliharaan pisau dan mengoperasikan peralatan dapur	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sistem Among (<i>Student centered learning</i>) 2. Diskusi, Demonstrasi 3. Daring: https://sipedar.ustjogja.ac.id/ 4. Refleksi video macam-macam pisau dan pengoperasiannya 	Lap-top, Buku Referensi, Internet, Modul, Portal ustjogja.ac.id , sipedar.ustjogja.ac.id , WAG, Google Classroom	TM (1x50) PT (1X60) BM (1X60) Praktik (2x170)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mengkaji buku tentang pisau 2. Mengeksplorasi jurnal tentang macam-macam pisau pengolahan dan kegunaannya 3. Mendiskusikan dan survey tentang macam-macam pisau dan kegunaannya 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mampu mempersiapkan diri sesuai dengan K3 2. Mampu menjelaskan dan mengidentifikasi peralatan memotong 3. Mampu menggunakan, merawat dan menyimpan peralatan memotong 	Tugas, refleksi, quiz	Laporan hasil survey peralatan dapur	5%	3, 4, 5,7

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

5	Mahasiswa mampu menyiapkan dan membuat macam-macam potongan sayuran untuk	Materi: Menjelaskan, mengklasifikasikan, dan menyiapkan tentang: pemilihan bahan, teknik	1. Sistem Among (<i>Student centered</i>) 2. Daring	Lap-top, Buku Referensi, Internet, Modul, Portal	TM (1x50) PT (1X60) BM (1X60)	1. Mengkaji buku tentang pengolahan sayuran 2. Mengeskspl ore jurnal	1. Mampu mempersiapkan diri sesuai	Lembar pengamatan Produk: hasil	5%	2,3,4,7,8
---	---	---	--	--	-------------------------------------	---	------------------------------------	--	----	-----------

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

	<p>olahan makanan dengan proses Niteni-Niroke-Nambahi dan menyampaikan secara singkat dengan sikap Ngandel-Bandel-Kendel-Kandel dan menerapkan cipta , rasa, karsa</p>	<p>penanganan bahan, tahapan pengolahan sayuran, teknik dan bentuk potongan sayuran</p>	<p>https://siped.ar.ustjogja.ac.id/</p> <p>3. Diskusi 4. Praktek macam-macam potongan sayuran</p>	<p>ustjogja.ac.id, sipedar.ustjogja.ac.id, WAG, Google Clasroom</p>	<p>Praktik (2x170)</p>	<p>tentang pengolahan sayuran meliputi: persiapan, cara memilih, penanganan dan macam-macam potongan</p> <p>3. Mendiskusikan tentang sayuran</p>	<p>dengan K3</p> <p>2. Mampu menjelaskan dan mengidentifikasi tentang sayuran dan karakteristiknya</p> <p>3. Mampu memilih sayuran yang baik dan melakukan penanganan pada masing-masing sayuran</p> <p>4. Mampu membuat aneka potongan sayuran sesuai dengan hidangan yang akan diolah</p>	<p>praktek potongan sayuran</p> <p>Tertib kerja</p> <p>Laporan praktikum</p>		
--	---	---	--	---	------------------------	--	---	--	--	--

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

6	Mahasiswa mampu menyiapkan dan membuat macam-macam potongan unggas untuk olahan makanan dengan proses Nitoni-Niroke-Nambahi dan menyampaikan secara singkat dengan sikap Ngandel-Bandel-Kendel-Kandel dan menerapkan cipta , rasa, karsa.	Materi: Menjelaskan, mengklasifikasikan, dan menyiapkan tentang: pemilihan unggas, teknik penanganan unggas, teknik dan macam-macam potongan unggas dan aplikasi pada hidangan	1. Sistem Among (<i>Student centered</i>) 2. Daring https://sipedar.ustjogja.ac.id/ 3. Video macam-macam <i>potongan unggas</i> 4. Diskusi 5. Praktek <i>macam-macam potongan unggas</i>	Lap-top, Buku Referensi, Internet, Modul, Portal ustjogja.ac.id, sipedar.ustjogja.ac.id, WAG, Google Clasroom	TM (1x50) PT (1X60) BM (1X60) Praktik (2x170)	1. Mengkaji buku tentang pengolahan unggas 2. Mengeskspl ore jurnal tentang pengolahan sayuran meliputi: persiapan, cara memilih, penanganan dan macam-macam potongan unggas 3. Mendiskusikan tentang unggas	1. Mampu mempersiapkan diri sesuai dengan K3 2. Mampu menjelaskan dan mengidentifikasi tentang sayuran dan karakteristiknya 3. Mampu memilih unggas yang baik dan melakukan penanganan pada masing-masing unggas 4. Mampu membuat aneka potongan sayuran sesuai	Lembar pengamatan Produk :Hasil praktek macam - macam potongan unggas Tertib kerja Laporan praktikum	5%	2,3,4,7,8
---	---	---	--	---	--	--	--	---	----	-----------

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

							dengan hidangan yang akan diolah			
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

7	<p>Mahasiswa mampu menyiapkan, melakukan penanganan dasar pada ikan makanan hewani (ikan) dan membuat macam-macam potongan ikan untuk olahan makanan dengan proses Niteni-Niroke-Nambahi dan menyampaikan secara singkat dengan sikap Ngandel-Bandel-Kandel-Kandel dan menerapkan cipta , rasa, karsa.</p>	<p>Menjelaskan, mengklasifikasikan, dan menyiapkan tentang: pemilihan ikan, teknik penanganan ikan, tahapan pengolahan ikan, teknik dan bentuk potongan ikan: <i>delice, supreme, pauppiet, troncom, darne</i> ,Teknik <i>skinning</i> dan <i>filleting</i>.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sistem Among (<i>Student centered</i>) 2. Daring https://siped.ar.ustjogja.ac.id/ 3. Video macam-macam <i>potongan ikan</i> 4. Diskusi Praktek <i>macam-macam potongan ikan</i> 	<p>Lap-top, Buku Referensi, Internet, Modul, Portal ustjogja.ac.id, sipedar.ustjogja.ac.id, WAG, Google Clasroom</p>	<p>TM (1x50) PT (1X60) BM (1X60) Praktik (2x170)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mengkaji buku tentang klasifikasi ikan dll 2. Mengesksplor e jurnal tentang pengolahan ikan menggunakan dll 3. Mencari gambar macam-macam potongan ikan dan tekniknya 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mampu mempersiapkan diri sesuai dengan K3 2. Mampu menjelaskan dan mengklasifikasikan ikan dan karakteristiknya 3. Mampu melakukan pemilihan dan melakukan penanganan pada masing-masing ikan berdasarkan jenis dan 	<p>Lembar pengamatan</p> <p>Produk: Hasil praktek macam-macam potongan ikan</p> <p>Tertib kerja</p> <p>Laporan praktikum</p>	5%	2,3,4,7,8
---	---	--	--	--	--	--	--	--	----	-----------

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

							bentuknya Mampu membuat macam-macam potongan ikan sesuai dengan hidangan yang akan diolah			
8	UJIAN TENGAH SEMESTER (UTS)								25%	
9	Mahasiswa mampu menyiapkan dan membuat aneka kaldu , dan roux dengan proses Niteni-Niroke-Nambahi dan menyampaikan secara singkat dengan sikap Ngandel-Bandel-Kendel-Kandel dan menerapkan cipta , rasa, karsa.	Menjelaskan, mengklasifikasikan, dan menyiapkan tentang: pemilihan bahan, teknik penanganan bahan, tahapan pembuatan stock/ kaldu (white stock ,brown stock) dan pembuatan roux (white, blond, brown)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sistem Among (Student centered) 2. Daring https://sipedar.ustjogja.ac.id/ 3. Video kaldu/stock dan Roux 4. Diskusi 5. Praktek stock dan roux 	Lap-top, Buku Referensi, Internet, Modul, Portal ustjogja.ac.id , sipedar.ustjogja.ac.id , WAG, Google Clasroom	TM (1x50) PT (1X60) BM (1X60) Praktik (2x170)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mengkaji buku tentang kadu dan roux 2. Mengesksplor e jurnal tentang kaldu dan roux 3. Mencari gambar dan cara pembuatan stock dan roux hewani 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mampu mempersiapkan diri sesuai dengan K3 2. Mampu menjelaskan dan mengklasifikasikan stock dan roux 3. Mampu melakukan mise en place dengan benar 	Lembar pengamatan Produk: hasil praktek stock dan roux Tertib kerja Laporan praktikum	5%	2,3,4,7,8

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

							4. Mampu membuat macam-macam kaldu dan rous sesuai kriteria			
--	--	--	--	--	--	--	---	--	--	--

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

10	Mahasiswa mampu menyiapkan dan membuat aneka bumbu dasar dengan proses Niteni-Niroke-Nambahi dan menyampaikan secara singkat dengan sikap Ngandel-Bandel-Kendel-Kandel dan menerapkan cipta , rasa, karsa.	Menjelaskan, mengklasifikasikan, dan menyiapkan tentang: pemilihan bahan, teknik penanganan bahan, tahapan pengolahan bumbu dasar, teknik dan macam-macam bumbu dasar (bumbu putih, bumbu kuning, bumbu merah dan bumbu orange)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sistem Among (<i>Student centered</i>) 2. Daring https://sipedar.ustjogja.ac.id/ 3. Refleksi video <i>bumbu dasar</i> 4. Diskusi 5. Praktek <i>bumbu dasar</i> 	Lap-top, Buku Referensi, Internet, Modul, Portal ustjogja.ac.id, sipedar.ustjogja.ac.id, WAG, Google Clasroom	TM (1x50) PT (1X60) BM (1X60) Praktik (2x170)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mengkaji buku tentang bumbu dasar 2. Mengeksplor e jurnal tentang bumbu dasar dan aplikasi pada masakan nusantara <p>Mencari gambar dsn resep macam-macam bumbu dasar</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mampu mempersiapkan diri sesuai dengan K3 2. Mampu menjelaskan dan mengklasifikasikan bumbu dasar dengan tepat 3. Mampu melakukan penanganan bumbu dan rempah yang digunakan 4. Mampu membuat macam-macam bumbu 	Lembar pengamatan Produk: hasil praktek potongan bumbu dasar Tertib kerja Laporan praktikum	5%	2,3,4,6,7
----	---	---	---	---	--	---	---	--	----	-----------

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

							dasar dan aplikasinya pada masakan yang akan diolah			
11, 12	Mahasiswa mampu mempraktekkan teknik pengolahan panas kering dan basah sesuai dengan SOP dengan proses Niteni-Niroke-Nambahi dan menyampaikan secara singkat dengan sikap Ngandel-Bandel-Kendel-Kandel dan menerapkan cipta, rasa, karsa.	Materi Olahan: 1. Teknik panas basah/ Teknik most-heat/wet cooking 2. Teknik panas kering/ Teknik Dry Heat Cooking 1.	1. Sistem Among (<i>Student centered</i>) 2. Daring https://sipedar.ustjogja.ac.id/ 3. Refleksi video teknik pengolahan makanan 4. Diskusi 5. Praktek macam-macam teknik pengolahan dan aplikasinya	Lap-top, Buku Referensi, Internet, Modul, Portal ustjogja.ac.id , sipedar.ustjogja.ac.id , WAG, Google Classroom	TM (2x50) PT (2X60) BM (2X60) Praktik (4x170)	1. Mengkaji buku tentang pengolahan panas basah dan kering 2. Mengeksplor e jurnal tentang teknik pengolahan panas basah dan kering Mendiskusikan tentang teknik pengolahan panas basah dan panas kering	1. Mampu mempersiapkan diri sesuai dengan K3 2. Mampu menyiapkan peralatan dan bahan 3. Mampu melakukan alur kerja yang baik dan melakukan teknik pengolahan panas basah dan panas kering.	Lembar pengamatan Produk: hasil praktek teknik pengolahan panas basah dan kering Tertib kerja Laporan praktikum	5%	2,3,4,7,8

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

							4. Kesesuaian hasil produk			
--	--	--	--	--	--	--	----------------------------	--	--	--

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

13	Mahasiswa mampu mempraktekkan teknik memasak dengan minyak sesuai SOP dengan proses Niteni-Niroke-Nambahi dan menyampaikan secara singkat dengan sikap Ngandel-Bandel-Kendel-Kandel dan menerapkan cipta , rasa, karsa.	Materi Olahan: Olahan teknik memasak dengan minyak	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sistem Among (<i>Student centered</i>) 2. Daring https://sipedar.ustjogja.ac.id/ 3. Refleksi video teknik pengolahan dengan minyak 4. Diskusi 5. Praktek teknik pengolahan dengan minyak 	Lap-top, Buku Referensi, Internet, Modul, Portal ustjogja.ac.id, sipedar.ustjogja.ac.id, WAG, Google Clasroom	TM (1x50) PT (1X60) BM (1X60)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mengkaji buku tentang teknik pengolahan dengan minyak 2. Mengeksplorasi jurnal tentang teknik pengolahan dengan minyak 3. Mendiskusikan tentang teknik pengolahan dengan minyak 4. Mencari kriteria yang baik tentang teknik memasak dengan minyak 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mampu mempersiapkan diri sesuai dengan K3 2. Mampu menyiapkan peralatan dan bahan 3. Mampu melakukan alur kerja yang baik dan melakukan teknik pengolahan dengan minyak 4. Mampu membuat produk sesuai dengan kriteria 	Lembar pengamatan Produk: hasil praktek pengolahan makanan dengan minyak Tertib kerja Laporan praktikum	5%	2,3,4,7,8
----	--	---	---	--	-------------------------------------	--	--	--	----	-----------



Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

14 & 15	<p>siswa mampu menyiapkan coral tuile dan membuat Food Platting sesuai dengan hidangan dengan proses Niteni-Niroke-Nambahi dan menyampaikan secara singkat dengan sikap Ngandel-Bandel-Kendel-Kandel dan menerapkan cipta, rasa, karsa.</p>	<p>Menjelaskan, mengklasifikasikan, dan menyiapkan tentang: pemilihan bahan, teknik plating dan membuat macam <i>food plating</i>, dan pembuatan <i>coral tuile</i> da aplikasi <i>edible flower</i> pada makanan</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sistem Among (<i>Student centered</i>) 2. Daring https://sipedar.ustjogja.ac.id/ 3. Refleksi video coral tuile dan food plating 4. Diskusi 5. Praktek membuat coral tuile dan food plating 	<p>Lap-top, Buku Referensi, Internet, Modul, Portal ustjogja.ac.id, sipedar.ustjogja.ac.id, WAG, Google Clasroom</p>	<p>TM (1x50) PT (1X60) BM (1X60)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mengkaji buku tentang bumbu dasar 2. Mengesksplor e jurnal tentang bumbu dasar dan aplikasi pada masakan nusantara <p>Mencari gambar dsn resep macam-macam bumbu dasar</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mampu mempersiapkan diri sesuai dengan K3 2. Mampu menjelaskan dan mempraktekan coral tuile dan tekni food plating dengan tepat 3. Mampu menggunakan condiment yang tepat dalam food plating 4. Mampu membuat macam-macam food paltting sesuai dengan hiasan 	<p>Lembar pengamatan</p> <p>Produk: hasil praktek coral tuile, teknik food plating dan aplikasi pada hidangan</p> <p>Tertib kerja</p> <p>Laporan praktikum</p>	5%	2,3,4,7,8
16	UJIAN AKHIR SEMESTER (UAS)								40%	

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif



**RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER
PRODI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA (PKK)
FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN - UST**

Mata Kuliah	Kode MK	Rumpun MK	Bobot (sks)	Semester	Revisi
Assesoris dan Milineris	KKB 15613	MKK	1 T 2P	VI	-
Otorisasi	Dosen Pengampu  Enggar Kartikasari, S.Pd., M.Pd		Kaprodi PKK  Anggri Sekar Sari, S.Pd.T., M.Pd.		
Capaian Pembelajaran	1. Mampu memahami prinsip dasar pembuatan assesoris dan milineris 2. Terampil dalam membuat pelengkap busana yang berfungsi memperindah penampilan 3. Terampil dalam membuat pelengkap busana yang selain memperindah juga memiliki fungsi lain 4. Mampu mengembangkan konsep dan ide serta menjadikannya bekal dalam mengembangkan karya				
Deskripsi Singkat Mata Kuliah	Mata kuliah ini merupakan Mata kuliah Keilmuan dan Ketrampilan (MKK). Assesoris dan milineris membahas mengenai prinsip dasar pembuatan assesoris dan milineris, macam-macam dan fungsi assesoris dan milineris, tema trend <i>fashion</i> , dan faktor-faktor pendukungnya serta cara pemeliharaan. Metode pembelajaran yang digunakan menggunakan SCL (<i>Student center learning</i>), ceramah, demonstrasi, praktek dan penugasan. Tahap evaluasi melalui UTS, UAS, tugas, hasil praktek, partisipasi dalam kegiatan pembelajaran dan kehadiran.				
Referensi	1. Lucita dan Heri. <i>Membuat Sendiri Aksesori Wirework</i> . 2009. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama. 2. Budi Indriyani dan Endah Dwi. A. K. 2015. <i>Inspirasi Aksesori Brokat</i> . Tiara Aksara. 3. Dyah Supartini. <i>Seni Menghias dan Menyulam Lenan Rumah Tangga</i> . Warta Widya. 4. Iva Hardiana. 2007. <i>Terampil Membuat Aneka Bunga Cantik dari Kain</i> . Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.				

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

	5. Iva Hardiana. 2006. <i>Corsage Kain Aksesoris Cantik Busana Muslimah</i> . Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama. 6. Indah Asriyani. 2013. <i>Inspirasi Macrame</i> . Tiara Aksara 7. Internet, tabloid, majalah, koran.							
<i>Time Teaching</i>	Dr. Moh. Rusnoto Susanto., M.Sn							
Media Pembelajaran	LCD, Laptop, Contoh assessoris dan milineris, Gambar							
Mata Kuliah Prasyarat	-							
(1) MINGGU KE	(2) KEMAMPUAN AKHIR YANG DIHARAPKAN	(3) BAHAN KAJIAN (materi ajar)	(4) METODE PEMBELAJARAN	(5) WAKTU	(6) PENGALAMAN BELAJAR MAHASISWA	(7) ASSESSMENT		(8) BOBOT NILAI
						Indikator	Bentuk	
I	Memahami prinsip dasar pembuatan assessoris dan milineris	Materi : Prinsip dasar pembuatan assessoris dan milineris, meliputi: 1. Pengertian aksesoris dan milineris 2. Macam-macam assessoris dan milineris 3. Fungsi assessoris dan milineris 4. <i>Trend fashion</i> 5. Pemeliharaan assessoris dan milineris 6. Alat dan bahan yang digunakan untuk membuat assessoris dan milineris	Ceramah, diskusi	1 x 370 menit	1. Dapat menjelaskan prinsip dasar pembuatan assessoris dan milineris 2. Dapat menjelaskan macam dan fungsi assessoris dan milineris 3. Dapat menjelaskan pemeliharaan assessoris dan milineris serta alat dan	KRITERIA: PAP 1. Kemampuan menjelaskan prinsip dasar pembuatan assessoris dan milineris 2. Kemampuan menjelaskan macam dan fungsi assessoris dan milineris 3. Kemampuan menjelaskan pemeliharaan assessoris dan milineris serta alat dan bahan yang digunakan	TES : tertulis	5 %

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

					bahan yang digunakan			
II,III, IV	Memahami pembuatan teknik memayet	Materi: 1. Jenis payet 2. Teknik memayet berbagai bentuk 3. Hiasan Tepi Kain	Ceramah, dan Praktik	2 x 370 menit	Dapat menghias kain dengan berbagai macam teknik memayet	Kriteria : PAP Indikator: 1. Kemampuan memilih jenis payet 2. Kemampuan teknik memayet 3. Kemampuan teknik hiasan tepi kain 4. Kerapihan hasil payet 5. Kreativitas hasil produk	TES: Hasil Produk Lembar pengamatan	10%
V, VI, VII	Memahami pembuatan Assesoris: <i>Headpiece</i>	Materi : 1. Pengertian dan fungsi <i>Headpiece/</i> hiasan kepala 2. Alat dan bahan yang digunakan untuk membuat <i>headpiece</i> 3. Membuat desain <i>headpiece</i> Gala 4. Membuat <i>headpiece</i> untuk pengantin/ <i>wedding</i> 5. Dokumentasi (pemotretan)	Ceramah, Demonstrasi dan Praktik	3 x 370 menit	1. Dapat membuat <i>headpiece/</i> hiasan kepala untuk Pesta Gala 2. Dapat membuat <i>headpiece wedding/</i> pengantin	KRITERIA: PAP : 1. Kemampuan membuat <i>headpiece</i> pesta Gala dan pengantin 2. Kemampuan memadukan keserasian warna 3. Kerapihan Produk 4. Kreativitas Produk	TES: Hasil Produk Lembar pengamatan	25%
VIII	UJIAN TENGAH SEMESTER / Tes Praktek Pertemuan (I, II, III, IV, V, VI dan VII) = 30%							

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

IX, X	Memahami pembuatan Assesoris : perhiasan (kalung, gelang, anting)	Materi: 1. Pengertian dan fungsi perhiasan 2. Jenis perhiasan 3. Teknik membuat kalung, gelang dan anting dari kain/ pita/ batu-batuan/ manik-manik 4. Pemeliharaan Perhiasan 5. Dokumentasi (pemotretan)	Ceramah, Demonstrasi dan Praktik	2 x 370 menit	Dapat membuat perhiasan (kalung, gelang, anting)	KRITERIA: PAP : 1. Kemampuan membuat perhiasan (kalung, gelang, anting) dari berbagai material 2. Kemampuan memadukan keserasian warna 3. Kerapihan Produk 4. Kreativitas hasil produk	TES: Hasil Produk Lembar pengamatan	15 %
XI, XII	Memahami pembuatan Assesoris: sarung tangan pesta/ pengantin	Materi: 1. Pengertian dan fungsi sarung tangan 2. Desain sarung tangan 3. Pola sarung tangan 4. Bahan dan alat untuk membuat sarung tangan 5. Menjahit dan menghias 6. Dokumentasi (pemotretan)	Ceramah, praktik	2 x 370	Dapat membuat sarung tangan untuk memperindah penampilan	Kriteria : PAP Indikator: 1. Kemampuan membuat desain sarung bantal untuk ke pesta/ pengantin 2. Kemampuan memadukan motif dan keserasian warna 3. Kerapihan jahitan 4. Kreativitas hasil produk	TES: Hasil Produk Lembar pengamatan	15%
XIII, XIV	Memahami pembuatan Milineris : Tas Lukis dari <i>opag</i> dan <i>binder</i>	Materi: Membuat Tas lukis: 1. Fungsi tas 2. Desain dan ukuran tas 3. Pola tas	Ceramah, Demonstrasi dan Praktik	2 x 370 menit	1. Dapat membuat tas 2. Dapat melukis diatas kain	Kriteria : PAP Indikator: 1. Kemampuan menjelaskan desain tas lukis 2. Ketepatan jahitan	TES: Hasil Produk	15%




Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

		<ul style="list-style-type: none"> 4. Macam-macam bahan untuk membuat tas 5. Bahan dan alat untuk melukis tas 6. Membuat desain motif untuk lukisan 7. Teknik melukis diatas kain 8. Menjahit dan <i>Finishing</i> 9. Dokumentasi (pemotretan) 				<ul style="list-style-type: none"> 3. Kerapihan jahitan dan lukisan 4. Tingkat kerumitan motif lukisan 5. Kemampuan memadukan keserasian warna 6. Kreativitas hasil produk 	Lembar pengamatan	
XV	Memahami pembuatan katalog produk	Materi : <ul style="list-style-type: none"> 1. Foto Produk 2. <i>Layout</i> Produk 3. Kertas cetak 	Ceramah, Demonstrasi dan Praktik	1 x 370 menit	Dapat membuat katalog produk berbentuk buku	Kriteria : PAP Indikator: <ul style="list-style-type: none"> 1. Kemampuan fotografi produk 2. Kemampuan <i>melayout</i> produk 3. Kemampuan memadukan keserasian warna dan bentuk 	TES: Hasil Produk Lembar pengamatan	15%
XVI	UJIAN AKHIR SEMESTER / Tes Praktek Pertemuan (IX, X, XI, XII, XIII, XIV dan XV) = 30%							

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif



**RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER
PRODI PENDIDIKAN VOKASIONAL KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN
UNIVERSITAS SARJANAWIYATA TAMANSISWA**

MATA KULIAH	KODE MK	RUMPUN MK	BOBOT (SKS)	SEMESTER	REVISI
Perkembangan Busana	KKB15614				
Otorisasi	<p>Pengembang RPS</p>  <p>Dra. Prapti Karomah, M.Pd.</p>	<p>Koordinator RMK</p>  <p>Dra. Endang Wani K, M.Pd.</p>	<p>Kaprodi</p>  <p>Anggri Sekarsari, S.PdT, M.Pd.</p>		
Capaian Pembelajaran	<p>CPL-2. Menguasai konsep teoritis dan mengaplikasikan pendidikan kesejahteraan keluarga dalam bidang Tata Busana dengan pendekatan sistem untuk memecahkan masalah;</p> <p>CPL-4. Memiliki pengetahuan tentang teknologi, informasi, dan data serta mampu menerapkannya dalam penyelesaian masalah PKK bidang Tata Busana</p> <p>CPL-7. Menguasai konsep teoritik dan mampu melaksanakan manajemen produksi boga/busana melalui perencanaan, produksi, penyajian, pemasaran, dan evaluasi dengan menerapkan sistem, prosedur, lingkungan, dan kualitas kerja di industri boga/busana;</p> <p>CPL-8. Menguasai konsep teoritik dan mengaplikasikan Ajaran Tamansiswa pada Pendidikan Kesejahteraan keluarga bidang keahlian Tata Busana;</p>				

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

	CPL-12. Mendemonstrasikan ide atau gagasan kreatifnya dengan menerapkan kearifan lokal, ketelitian, kedisiplinan, bertanggung jawab, daya adaptasi, kemandirian inisiatif, kemampuan belajar mandiri dan sepanjang hayat.
Deskripsi Singkat Mata Kuliah	Mata kuliah Perkembangan Mode Busana merupakan Mata Kuliah Keilmuan dan Keterampilan (MKK) yang mengkaji tentang: Pengertian busana, perkembangan tujuan berbusana, bentuk-bentuk dasar busana, perkembangan bentuk dasar busana di Indonesia dan di negara Barat, perkembangan busana nasional (kebaya, kain panjang, selendang), dan perkembangan busana dari abad ke abad. Perkuliahan dilaksanakan dengan pendekatan <i>Active Learning</i> . Tahap evaluasi melalui tugas, partisipasi dalam kegiatan pembelajaran, diskusi, kehadiran, UTS dan UAS
Referensi	<ol style="list-style-type: none"> 1. Adi Kusrianto, Batik, Filosofi, Motif dan Kegunaan. Yogyakarta: CV Andi Offset 2. Anonim (T.Th) Indonesia Indah busana Tradisional no. 10. Jakarta: Yayasan Harapan Kita 3. Arifah A Riyanto, 2003. Teori Busana. Bandung: Yapemdo 4. Goet Poespo. 2015. A to Z Istilah Fashion. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama. 5. Irma Hardisurya dkk. 2011. Kamus Mode Indonesia, Jakarta: PT Gramedia pustaka Utama 6. J. Anderson Black & Madge Garland, 1990, <i>A History of Fashion</i>, London : Macdonald & Co (Publisher) Ltd 7. Carolyn G. Bradley, 1954. Western World Costume an Outline History. 8. M. Jalins dan Ita Mamdy, (T.Th). Unsur-unsur Pokok dalam Seni Pakaian. Jakarta: Miswar 9. Moh Alim Zaman, 2001, <i>Kostum Barat Dari Masa ke Masa</i>, Jakarta: Meutia Cipta Sarana 10. Moh Alim Zaman. 2001. Seratus Tahun Mode Indonesia 1901-2000. Jakarta: Meutia Cipta Sarana 11. Sri Ardiati Kamil, 1986. Fashion Design. Jakarta: CV Baru 12. Sri Wisdiati. 1991. Sejarah Perkembangan Mode Busana. Yogyakarta: IKIP Yogyakarta
Media Pembelajaran	ppt
Team Teaching	-
Mata Kuliah Prasyarat	-

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

Minggu Ke	Kemampuan Akhir Yang Diharapkan	Bahan Kajian (Materi Ajar)	Metode Pembelajaran	Waktu (Menit)	Pengalaman Belajar Mahasiswa	Assesment		Bobot Nilai	Ref
						Indikator	Bentuk		
I&II	Konsep dasar perkembangan busana	1. Pendahuluan: Penjelasan RPS, bentuk perkuliahan, dan kontrak belajar Materi: Pengertian dan sejarah busana, tujuan berbusana.	Ceramah Tanya jawab Diskusi Tugas	200'	1. Mhs mempersepsi materi konsep dasar perkembangan busana 2. Mhs mengkaji diktat secara mandiri 3. Mhs mempresentasikan tugas	Kejelasan dalam menyampaikan konsep perkembangan busana, menganalisis, mengkomunikasikan hasil diskusi kelompok tentang perkembangan busana	Tes; tugas, presentasi	10%	
III	Perkembangan busana	1. Perkembangan tujuan berbusana 2. Faktor-faktor yang mempengaruhi perkembangan busana Sejarah bahan busana	Ceramah Diskusi Tugas Tanya jawab	100'	1. Mhs mempersepsi materi konsep dasar perkembangan busana 2. Mhs mengkaji diktat secara mandiri Mhs mempresentasikan tugas	Kejelasan dalam menyampaikan perkembangan busana	Tes;tugas, presentasi	5%	
IV	Perkembangan bentuk dasar busana	a. Perkembangan model dan cara mengenakan celemek panggul b. Perkembangan model dan cara mengenakan	Ceramah Presentasi Diskusi Tanya jawab	100'	1. Mhs mempersepsi materi perkembangan bentuk dasar busana 2. Mhs mengkaji diktat secara mandiri Mhs mempresentasikan tugas	Kejelasan dalam menyampaikan materi	Tes;tugas, presentasi	10%	

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

Minggu Ke	Kemampuan Akhir Yang Diharapkan	Bahan Kajian (Materi Ajar)	Metode Pembelajaran	Waktu (Menit)	Pengalaman Belajar Mahasiswa	Assessment		Bobot Nilai	Ref
						Indikator	Bentuk		
		kutang atau tunika c. Perkembangan model dan cara mengenakan kaftan d. Perkembangan model dan cara mengenakan ponco e. Perkembangan model dan cara mengenakan draperi 1) Peplos 2) Toga 3) Tebenna Sari							
V	Perkembangan mode dari zaman ke zaman	a. Zaman mesir b. Zaman Persia c. Zaman Yunani d. Zaman romawi Zaman Bizantium	Ceramah Diskusi Tugas Presentasi	100'	1. Mhs mempersepsi materi perkembangan bentuk dasar busana 2. Mhs mengkaji diktat secara mandiri Mhs mempresentasikan tugas	Kejelasan dalam menyampaikan materi	Tes;tugas, presentasi	10%	
VI	Perkembangan pelengkap busana	a. Milineris Assesoris	Ceramah Diskusi Tugas Presentasi	100'	1. Mhs mempersepsi materi perkembangan bentuk dasar busana	Kejelasan dalam menyampaikan materi	Tes;tugas, presentasi	5%	

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

Minggu Ke	Kemampuan Akhir Yang Diharapkan	Bahan Kajian (Materi Ajar)	Metode Pembelajaran	Waktu (Menit)	Pengalaman Belajar Mahasiswa	Assessment		Bobot Nilai	Ref	
						Indikator	Bentuk			
					2. Mhs mengkaji diktat secara mandiri Mhs mempresentasikan tugas					
VII	Perkembangan pelengkap busana	a. Kemben b. Sanggul Selendang	Ceramah Diskusi Tugas Presentasi	100'	1. Mhs mempersepsi materi perkembangan bentuk dasar busana 2. Mhs mengkaji diktat secara mandiri Mhs mempresentasikan tugas	Kejelasan dalam menyampaikan materi	Tes;tugas, presentasi	5%		
VIII	UJIAN TENGAH SEMESTER (UTS)									
IX	Perkembangan kain tradisional di Indonesia	a. Sarung Batik	Ceramah Diskusi Tugas Presentasi	100'	1. Mhs mempersepsi materi perkembangan bentuk dasar busana 2. Mhs mengkaji diktat secara mandiri Mhs mempresentasikan tugas	Kejelasan dalam menyampaikan materi	Tes;tugas, presentasi	5%		
X	Perkembangan Busana Internasional	a. Perkembangan busana di negara barat b. Perkembangan busana dinegara negara timur 1) Eropa 2) Thailand 3) Cina	Ceramah Diskusi Tugas Presentasi	100'	1. Mhs mempersepsi materi perkembangan bentuk dasar busana 2. Mhs mengkaji diktat secara mandiri Mhs mempresentasikan tugas	Kejelasan dalam menyampaikan materi	Tes;tugas, presentasi	10%		

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

Minggu Ke	Kemampuan Akhir Yang Diharapkan	Bahan Kajian (Materi Ajar)	Metode Pembelajaran	Waktu (Menit)	Pengalaman Belajar Mahasiswa	Assessment		Bobot Nilai	Ref
						Indikator	Bentuk		
		4) Korea 5) Philipina 6) Malaysia 7) Jepang Timur tengah							
XI	Perkembangan Busana Daerah di Indonesia	1. Busana Adat Busana Pengantin	Ceramah Diskusi Tugas Presentasi	100'	1. Mhs mempersepsi materi perkembangan bentuk dasar busana 2. Mhs mengkaji diktat secara mandiri Mhs mempresentasikan tugas	Kejelasan dalam menyampaikan materi	Tes;tugas, presentasi	10%	
XII	Perkembangan Kebaya	1. Perkembangan Kebaya Nasional Kebaya bali	Ceramah Diskusi Tugas Presentasi	100'	1. Mhs mempersepsi materi perkembangan bentuk dasar busana 2. Mhs mengkaji diktat secara mandiri Mhs mempresentasikan tugas	Kejelasan dalam menyampaikan materi	Tes;tugas, presentasi	5%	
XIII	Perkembangan Mode busana	a. Gaya busana <i>vintage</i> Gaya busana retro	Ceramah Diskusi Tugas Presentasi	100'	1. Mhs mempersepsi materi perkembangan bentuk dasar busana 2. Mhs mengkaji diktat secara mandiri Mhs mempresentasikan tugas	Kejelasan dalam menyampaikan materi	Tes;tugas, presentasi	5%	

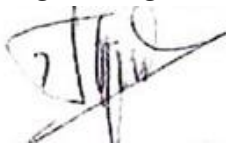

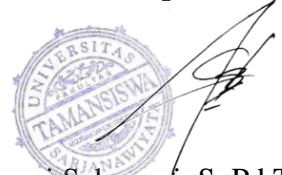
Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

Minggu Ke	Kemampuan Akhir Yang Diharapkan	Bahan Kajian (Materi Ajar)	Metode Pembelajaran	Waktu (Menit)	Pengalaman Belajar Mahasiswa	Assessment		Bobot Nilai	Ref	
						Indikator	Bentuk			
XIV	Perkembangan busana dari abad ke abad	Perkembangan busana abad pertengahan bagian pertama (abad V-X), kedua (XI-XIII), ketiga (XIV-XV)	Ceramah Diskusi Tugas Presentasi	100'	1. Mhs mempersepsi materi perkembangan bentuk dasar busana 2. Mhs mengkaji diktat secara mandiri Mhs mempresentasikan tugas	Kejelasan dalam menyampaikan materi	Tes;tugas, presentasi	10%		
XV	Trend Fashion 2021/2022	Trend Fashion 2021-2022	Ceramah Diskusi Tugas Presentasi	100'	1. Mhs mempersepsi materi perkembangan bentuk dasar busana 2. Mhs mengkaji diktat secara mandiri Mhs mempresentasikan tugas	Kejelasan dalam menyampaikan materi	Tes;tugas, presentasi	10%		
XVI	UJIAN AKHIR SEMESTER (UAS)								30%	

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif



RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER
PRODI PENDIDIKAN VOKASIONAL KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN
UNIVERSITAS SARJANAWIYATA TAMANSISWA

MATA KULIAH	KODE MK	RUMPUN MK	BOBOT (SKS)	SEMESTER	REVISI
Nama mata kuliah TAILORING	KKB15611		3	6	
Otorisasi	Pengembang RPS  Dr. Widjningsih, M. Pd		Koordinator RMK  Dra. Endang Wai K. MPd.	Kaprodi  Anggri Sekarsari, S. Pd.T, M. Pd.	
Capaian Pembelajaran	CPL-1. Menguasai pengetahuan dasar dan aplikasi <i>science</i> , matematika dan seni yang berhubungan dengan masalah Pendidikan kesejahteraan keluarga dalam bidang Tata Boga, dan Tata Busana yang diperlukan untuk pembelajaran dan pelatihan di satuan Pendidikan tertentu; CPL-4. Memiliki pengetahuan tentang teknologi, informasi, dan data serta mampu menerapkannya dalam penyelesaian masalah PKK bidang Tata Busana CPL-7. Menguasai konsep teoritik dan mampu melaksanakan manajemen produksi busana melalui perencanaan, produksi, penyajian, pemasaran, dan evaluasi dengan menerapkan sistem, prosedur, lingkungan, dan kualitas kerja di industri busana; CPL-8. Menguasai konsep teoritik dan mengaplikasikan Ajaran Tamansiswa pada Pendidikan Kesejahteraan keluarga bidang keahlian Tata Busana;				

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

	CPL-12. Mendemonstrasikan ide atau gagasan kreatifnya dengan menerapkan kearifan lokal, ketelitian, kedisiplinan, bertanggung jawab, daya adaptasi, kemandirian inisiatif, kemampuan belajar mandiri dan sepanjang hayat.
Deskripsi Singkat Mata Kuliah	Mata kuliah ini terdiri dari teori dan praktik yang membahas tentang pengertian busana tailoring, bahan busana tailoring, macam-macam busana tailoring, cara menyusutkan bahan busana tailoring, baik bahan utama maupun bahan pelengkap, pola busana tailoring (setelan jas wanita/mantel pak), teknik menjahit dan penyelesaiannya. Membuat laporan proses pembuatan busana tailoring secara lengkap dan menyeluruh
Referensi	<ol style="list-style-type: none"> 1. Goet Poespa. 2009. <i>Tailoring membuat blaser dalam 1 hari</i>. Yogtakarta: Kanisius 2. Porrie M (1990), <i>Konstruksi pola busana wanita</i>. Jakarta: BPK Gunung Mulia 3. Sicilia Sawitri, dkk (1997), <i>Tailoring</i>. Yogyakarta: FPTK IKIP Yogyakarta 4. Sukarno (1984), <i>Pelajaran Menjahit Pakaian Pria Jilid 3</i>. Jakarta: Karya Utama 5. Sri Endah Wahyuningsih dkk (2019) <i>Manajemen Busana Tailoring</i>. Semarang: Lembaga Pendidikan Soekarno uessindo
Media Pembelajaran	Job sheet, ppt
<i>Team Teaching</i>	-
Mata Kuliah Prasyarat	

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

Minggu Ke	Kemampuan Akhir Yang Diharapkan	Bahan Kajian (Materi Ajar)	Metode Pembelajaran	Waktu (Menit)	Pengalaman Belajar Mahasiswa	Assessment		Bobot Nilai	Ref
						Indikator	Bentuk		
I	Mahasiswa dapat menjelaskan pengertian dan ruang lingkup tailoring dan tugas-tugas yang harus dilaksanakan dalam mengikuti mata kuliah tailoring	Pengantar, tugas-tugas mata kuliah, lingkup tailoring dan kontrak kuliah	Ceramah dan diskusi	250	Mahasiswa memahami kontrak kuliah dan tugas yang harus dikerjakan dalam menempuh kuliah tailoring	-	-	-	
II III	Mahasiswa memahami dan menguasai berbagai teori tailoring untuk mendukung praktik pembuatan busana tailoring	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pengertian busana tailoring 2. Disain busana tailoring 3. Syarat-syarat busana tailoring 4. Pemilihan bahan busana tailoring 5. Bahan pelengkap 	Ceramah dan diskusi	500	Mahasiswa memahami dan menguasai berbagai teori yang berkaitan dengan praktik pembuatan busana tailoring	Teori-teori yang berkaitan dengan praktik pembuatan busana Tailoring	Lisan	15	

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

Minggu Ke	Kemampuan Akhir Yang Diharapkan	Bahan Kajian (Materi Ajar)	Metode Pembelajaran	Waktu (Menit)	Pengalaman Belajar Mahasiswa	Assessment		Bobot Nilai	Ref
						Indikator	Bentuk		
		dan bahan pembantu busana tailoring 6. Cara menyutukan bahan untuk busana Tailoring 7. Cara pengepresan 8. Mendisain mantel pak 9. Pola dasar dan mengubah pola mantel pak mengembangkan/pecah pola, merancang bahan dan harga baik							

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

Minggu Ke	Kemampuan Akhir Yang Diharapkan	Bahan Kajian (Materi Ajar)	Metode Pembelajaran	Waktu (Menit)	Pengalaman Belajar Mahasiswa	Assessment		Bobot Nilai	Ref
						Indikator	Bentuk		
		bahan utama, lining, maupun interfacing, dengan skala maupun ukuran sebenarnya,							
IV V	Mahasiswa terampil dalam membuat pola dan busana tailoring (mantel pak)	<ol style="list-style-type: none"> Motong bahan utama, lining, maupun interfacing, , Meletakkan pola pada bahan, potong bahan , melekatkan interfacing Menandai pola dengan jelujur renggang pada bahan 	Praktek	500	Mahasiswa terampil dalam membuat pola busana tailoring, Mahasiswa terampil dalam merancang bahan dan harga mantel pak	Terampil membuat pola busana tailoring	Menggambar pola busana tailoring	15	

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

Minggu Ke	Kemampuan Akhir Yang Diharapkan	Bahan Kajian (Materi Ajar)	Metode Pembelajaran	Waktu (Menit)	Pengalaman Belajar Mahasiswa	Assessment		Bobot Nilai	Ref
						Indikator	Bentuk		
		utama, dan kapur jahit pada lining,							
VI VII	Mahasiswa terampil dalam membuat busana tailoring (mantel pak)	Menjelujur untuk menyatukan potongan bahan, baik bahan utama maupun lining, Mengepas pertama.	Praktek	750	1.Mahasiswa terampil menyiapkan langkah-langkah pembuatan busana tailoring untuk pengepasan pertama. 2..Mahasiswa terampil menganalisis hasil pengepasan pertama busana tailoring	Hasil pembuatan busana tailoring yang masih dalam bentuk jelujuram	Hasil praktik	10	
VIII	UJIAN TENGAH SEMESTER (UTS)							15	
IX X XI XII XIII XIV		1. Menjahit mantal pak dengan langkah kerja sesuai disain	Praktik	1500	1. Mahasiswa terampil menjahit sesuai langkah-langkah pembuatan	1. Hasil akhir pembuatan busana tailoring	Hasil jadi busana tailoring dan	25	

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

Minggu Ke	Kemampuan Akhir Yang Diharapkan	Bahan Kajian (Materi Ajar)	Metode Pembelajaran	Waktu (Menit)	Pengalaman Belajar Mahasiswa	Assessment		Bobot Nilai	Ref	
						Indikator	Bentuk			
XV		2. Penyelesaian mantel pak. Pengepasan kedua.			<p>busana tailoring sesuai disain</p> <p>2. Mahasiswa terampil melaksanakan penyelesaian sesuai langkah-langkah dalam membuat busana tailoring sesuai disain</p> <p>3. Mahasiswa dapat membuat laporan praktek pembuatan busana tailoring dengan baik</p>	2. Laporan praktek pembuatan busana tailoring	laporannya			
XVI	UJIAN AKHIR SEMESTER (UAS)								20	

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif



RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER
PROGRAM STUDI PENDIDIKAN VOKASIONAL KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN
UNIVERSITAS SARJANA WIYATA TAMANSISWA

Mata Kuliah	Kode MK	Rumpun MK	Bobot (sks)	Semester	Revisi
Trend Fashion	BSN21201	Mata Kuliah Praktik	2 SKS	2	-
Otorisasi	Pengembang RPS		Koordinator RMK		Ketua Program Studi
	 Desy Tri Inayah, M.Pd.		 Dr. Siti Mariah, M.Pd.		 Anggri Sekar Sari, M.Pd.
Capaian Pembelajaran	<ol style="list-style-type: none">1. Memiliki moral, etika, dan kepribadian yang baik di dalam menyelesaikan tugasnya.2. Menjunjung tinggi nilai kemanusiaan dalam menjalankan tugas berdasarkan agama, moral, dan etika.3. Menginternalisasi nilai, norma, dan etika akademik.4. Mampu diberi tanggung jawab secara pribadi maupun kelompok dalam mengamati perkembangan trend mode Indonesia, asia dan dunia untuk memahami konteks sejarah mode busana dengan memanfaatkan berbagai media yang diakses dari media massa.5. Mampu mengkomunikasikan secara lisan maupun tertulis tentang perkembangan trend busana Indonesia, asia, dan dunia dalam konteks sejarah mode busana.6. Pengetahuan (<i>knowledge</i>): memahami dan menjelaskan tentang: Pengertian busana, perkembangan tujuan berbusana, bentuk-bentuk dasar busana, perkembangan bentuk dasar busana di Indonesia dan di negara Barat, perkembangan busana nasional (kebaya, kain panjang, selendang), dan perkembangan busana dari abad ke abad; menganalisis trend busana 2018/2019.7. Pemahaman (<i>understanding</i>): memahami materi perkuliahan dan menerapkannya.8. Kemahiran (<i>skill</i>); mempresentasikan naskah atau makalah yang telah dibuat.9. Nilai (<i>value</i>): apresiasi dan penghargaan terhadap pendapat orang lain.				

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

	10. Sikap (<i>attitude</i>): jujur, disiplin, tanggung jawab, toleransi, kerjasama, santun, dan percaya diri. 11. Minat: keaktifan dalam perkuliahan, menyelesaikan tugas dengan baik dan menyelesaikan evaluasi.							
Deskripsi Singkat Mata Kuliah	Mata kuliah Trend Fashion merupakan Mata Kuliah Keilmuan dan Keterampilan (MKK) yang mengkaji tentang: Pengertian busana, perkembangan tujuan berbusana, bentuk-bentuk dasar busana, perkembangan bentuk dasar busana di Indonesia dan di negara Barat, perkembangan busana nasional (kebaya, kain panjang, selendang), dan perkembangan busana dari abad ke abad. Perkuliahan dilaksanakan dengan pendekatan <i>Active Learning</i> . Tahap evaluasi melalui tugas, partisipasi dalam kegiatan pembelajaran, diskusi, kehadiran, UTS dan UAS.							
Referensi	<ol style="list-style-type: none"> 1. Adi Kusrianto, Batik, Filosofi, Motif dan Kegunaan. Yogyakarta: CV Andi OFset 2. Anonim (T.Th) Indonesia Indah busana Tradisional no. 10. Jakarta: Yayasan Harapan Kita 3. Arifah A Riyanto, 2003. Teori Busana. Bandung: Yapemdo 4. Goet Poespo. 2015. A to Z Istilah Fashion. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama. 5. J. Anderson Black & Madge Garland, 1990, <i>A History of Fashion</i>, London : Macdonald & Co (Publisher) Ltd 6. Carolyn G. Bradley, 1954. Western World Costume an Outline History. 7. M. Jalins dan Ita Mamdy, (T.Th). Unsur-unsur Pokok dalam Seni Pakaian. Jakarta: Miswar 8. Moh Alim Zaman, 2001, <i>Kostum Barat Dari Masa ke Masa</i>, Jakarta: Meutia Cipta Sarana 9. Moh Alim Zaman. 2001. Seratus Tahun Mode Indonesia 1901-2000. Jakarta: Meutia Cipta Sarana 10. Sri Ardiati Kamil, 1986. Fashion Design. Jakarta: CV Baru 11. Sri Wisdiati. 1991. Sejarah Perkembangan Mode Busana. Yogyakarta: IKIP Yogyakarta 							
Media Pembelajaran	LCD, Laptop, Dokumenter							
(1) MINGGU KE	(2) KEMAMPUAN AKHIR YANG DIHARAPKAN	(3) BAHAN KAJIAN (materi ajar)	(4) METODE PEMBELAJARAN	(5) WAKTU (menit)	(6) PENGALAMAN BELAJAR MAHASISWA	(7) Assesment		(8) BOBOT NILAI
						Indikator	Bentuk	
I&II	Konsep dasar perkembangan busana	1. Pendahuluan: Penjelasan RPS, bentuk perkuliahan, dan kontrak belajar 2. Materi: Pengertian dan	Ceramah Tanya jawab Diskusi Tugas	200'	1. Mhs mempersepsi materi konsep dasar perkembangan busana 2. Mhs mengkaji diktat secara mandiri	Kejelasan dalam menyampaikan konsep perkembangan busana, menganalisis,	Tes; tugas, presentasi	10%

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

		sejarah busana, tujuan berbusana.			3. Mhs mempresentasikan tugas	mengkomunikasikan hasil diskusi kelompok tentang perkembangan busana		
III	Perkembangan busana	1. Perkembangan tujuan berbusana 2. Faktor-faktor yang mempengaruhi perkembangan busana 3. Sejarah bahan busana	Ceramah Diskusi Tugas Tanya jawab	100'	1. Mhs mempersepsi materi konsep dasar perkembangan busana 2. Mhs mengkaji diktat secara mandiri 3. Mhs mempresentasikan tugas	Kejelasan dalam menyampaikan perkembangan busana	Tes;tugas, presentasi	5%
IV	Perkembangan bentuk dasar busana	a. Perkembangan model dan cara mengenakan celemek panggul b. Perkembangan model dan cara mengenakan kutang atau tunika c. Perkembangan model dan cara mengenakan kaftan d. Perkembangan model dan cara mengenakan ponco e. Perkembangan model dan cara mengenakan draperi 1) Peplos 2) Toga 3) Tebenna 4) Sari	Ceramah Presentasi Diskusi Tanya jawab	100'	1. Mhs mempersepsi materi perkembangan bentuk dasar busana 2. Mhs mengkaji diktat secara mandiri 3. Mhs mempresentasikan tugas	Kejelasan dalam menyampaikan materi	Tes;tugas, presentasi	10%

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

V	Perkembangan mode dari zaman ke zaman	a. Zaman mesir b. Zaman Persia c. Zaman Yunani d. Zaman romawi e. Zaman Bizantium	Ceramah Diskusi Tugas Presentasi	100'	1. Mhs mempersepsi materi perkembangan bentuk dasar busana 2. Mhs mengkaji diktat secara mandiri 3. Mhs mempresentasikan tugas	Kejelasan dalam menyampaikan materi	Tes;tugas, presentasi	10%
VI	Perkembangan pelengkap busana	a. Milineris b. Assesoris	Ceramah Diskusi Tugas Presentasi	100'	1. Mhs mempersepsi materi perkembangan bentuk dasar busana 2. Mhs mengkaji diktat secara mandiri 3. Mhs mempresentasikan tugas	Kejelasan dalam menyampaikan materi	Tes;tugas, presentasi	5%
VII	Perkembangan pelengkap busana	a. Kemben b. Sanggul c. Selendang	Ceramah Diskusi Tugas Presentasi	100'	1. Mhs mempersepsi materi perkembangan bentuk dasar busana 2. Mhs mengkaji diktat secara mandiri 3. Mhs mempresentasikan tugas	Kejelasan dalam menyampaikan materi	Tes;tugas, presentasi	5%
VIII	Ujian Tengah Semester (UTS)							30%
IX	Perkembangan kain tradisional di Indonesia	a. Sarung b. Batik	Ceramah Diskusi Tugas Presentasi	100'	1. Mhs mempersepsi materi perkembangan bentuk dasar busana 2. Mhs mengkaji diktat secara mandiri 3. Mhs mempresentasikan tugas	Kejelasan dalam menyampaikan materi	Tes;tugas, presentasi	5%

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

X	Perkembangan Busana Internasional	<ul style="list-style-type: none"> a. Perkembangan busana di negara barat b. Perkembangan busana dinegara negara timur <ul style="list-style-type: none"> 1) Eropa 2) Thailand 3) Cina 4) Korea 5) Philipina 6) Malaysia 7) Jepang 8) Timur tengah 	Ceramah Diskusi Tugas Presentasi	100'	<ul style="list-style-type: none"> 1. Mhs mempersepsi materi perkembangan bentuk dasar busana 2. Mhs mengkaji diktat secara mandiri 3. Mhs mempresentasikan tugas 	Kejelasan dalam menyampaikan materi	Tes;tugas, presentasi	10%
XI	Perkembangan Busana	1. Busana Adat	Ceramah	100'	1. Mhs mempersepsi materi	Kejelasan dalam	Tes;tugas,	10%

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

	Daerah di Indonesia	2. Busana Pengantin	Diskusi Tugas Presentasi		perkembangan bentuk dasar busana 2. Mhs mengkaji diktat secara mandiri 3. Mhs mempresentasikan tugas	menyampaika nmateri	presentasi	
XII	Perkembangan Kebaya	1. Perkembangan Kebaya Nasional 2. Kebaya bali	Ceramah Diskusi Tugas Presentasi	100'	1. Mhs mempersepsi materi perkembangan bentuk dasar busana 2. Mhs mengkaji diktat secara mandiri 3. Mhs mempresentasikan tugas	Kejelasan dalam menyampaikan materi	Tes;tugas, presentasi	5%
XIII	Perkembangan Mode busana	a. Gaya busana <i>vintage</i> b. Gaya busana retro	Ceramah Diskusi Tugas Presentasi	100'	1. Mhs mempersepsi materi perkembangan bentuk dasar busana 2. Mhs mengkaji diktat secara mandiri 3. Mhs mempresentasikan tugas	Kejelasan dalam menyampaikan materi	Tes;tugas, presentasi	5%
XIV	Perkembangan busana dari abad ke abad	Perkembangan busana abad pertengahan bagian pertama (abad V-X), kedua (XI-XIII), ketiga (XIV-XV)	Ceramah Diskusi Tugas Presentasi	100'	1. Mhs mempersepsi materi perkembangan bentuk dasar busana 2. Mhs mengkaji diktat secara mandiri 3. Mhs mempresentasikan tugas	Kejelasan dalam menyampaikan materi	Tes;tugas, presentasi	10%
XV	Trend Fashion 2021/2022	Trend Fashion 2021-2022	Ceramah Diskusi Tugas Presentasi	100'	1. Mhs mempersepsi materi perkembangan bentuk dasar busana 2. Mhs mengkaji diktat secara mandiri 3. Mhs mempresentasikan tugas	Kejelasan dalam menyampaikan materi	Tes;tugas, presentasi	10%
XVI	UJIAN AKHIR SEMESTER (UAS)							30%

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif



RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER
PRODI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN- UST

Mata Kuliah	Kode MK	Rumpun MK	Bobot (sks)	Semester	Revisi
Manajemen Teknologi Busana	BSN21202	Mata Kuliah Keilmuan dan Keterampilan (MKK)	1T+2 P	2	-
Otorisasi	Pengembang RPS			Kaprodi	
	 Dra. Endang Wani Karyaningsih, M.Pd.			 Anggri Sekar Sari, S.Pd.T., M.Pd.	
Capaian Pembelajaran	<ol style="list-style-type: none">1. Memahami konsep Manajemen Teknologi Busana (Ngerti)2. Bersikap baik, berbudi pekerti luhur menjunjung tinggi nilai kemanusiaan dalam menjalankan tugas berdasarkan agama, moral, dan etika, etos kerja, dan tanggung jawab yang tinggi (Ngrasa)				

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

	3. Dapat membuat detail busana dan dapat menerapkan dalam busana (Nglakoni)							
Deskripsi Singkat Mata Kuliah	Mata kuliah ini merupakan mata kuliah keilmuan dan ketrampilan yang membahas tentang pembuatan pola, membuat detail busana yang meliputi kerung leher, kerah, lengan, rok, saku, kancing, belahan, dan menerapkan dalam busana serta merubah model. Metode pembelajaran yang digunakan menggunakan sistem among (<i>student centered</i>), tanya jawab, konsultasi, dan penugasan. Penilaian untuk mengetahui keberhasilan belajar mahasiswa pada perkuliahan ini memperhatikan aspek pengetahuan (<i>cognitive</i>), sikap (<i>affective</i>), dan ketrampilan (<i>skills</i>). Pembelajaran dilaksanakan secara online dengan media zoom meeting.							
Referensi	1. Herawaty Saroni dan Soekarno. 1989. <i>Menjahit Pakaian Wanita dan Anak</i> . Jakarta: Karya Utama 2. Djati Pratiwi. 2004. <i>Pecah Pola Busana Wanita</i> . Yogyakarta: Kanisius 3. Ernawati, dkk. <i>Tata Busana</i> . Depdiknas, Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.							
Media Pembelajaran	LCD, Laptop, fragmen detail busana							
Team Teaching	-							
Mata Kuliah Prasyarat	-							
Minggu Ke-	Kemampuan Akhir yang diharapkan	Bahan Kajian	Metode Pembelajaran	Waktu	Pengalaman Belajar Mahasiswa	Assessment		Bobot
						Indikator	Bentuk	

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

1	Mahasiswa memahami Rencana Pembelajaran Semester (RPS) dan pelaksanaan perkuliahan praktek	1. Penjelasan RPS 2. kontrak perkuliahan 3. penjelasan materi dan peralatan praktek	Ceramah, Sistem Among (<i>Student centered</i>) Diskusi	250'	Mahasiswa memahami RPS	Kejelasan dalam memahami bentuk perkuliahan	Tugas	5%
2	Mahasiswa dapat mengambil ukuran badan dan dapat membuat pola dasar badan, rok, lengan	1. Cara mengambil ukuran badan 2. Membuat Pola Dasar badan, lengan, dan rok	Sistem Among (<i>Student centered</i>) Praktek	250'	Menganalisis, Praktek Tugas	Ketepatan dalam mengambil ukuran dan membuat pola dasar	Penugasan Pola dasar	10%
3	Mahasiswa dapat membuat macam-macam kampuh	Macam-macam kampuh (buka, sarung, perancis, pipih, kostum, balik)	Sistem Among (<i>Student centered</i>) Praktek	250'	Praktek Membuat kampuh	Ketepatan dalam menyelesaikan kampuh sesuai keperluan busana	Praktek Fragmen macam-macam kampuh	5%
4	Mahasiswa dapat memindahkan lipit pantas	Memindahkan Lipit Pantas (pinggang; bahu dipindah ke sisi, ketiak, dada, empire, sirline)	Sistem Among (<i>Student centered</i>) Praktek	250'	Menganalisis, praktek	Ketepatan memindahkan lipit pantas sesuai kebutuhan	Praktek Fragmen macam-	10%

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

							macam lipit pantas	
5	Mahasiswa dapat membuat bentuk garis leher	Macam-macam Bentuk Garis leher (bulat, segitiga, segiempat, sabrina)	Sistem Among (<i>Student centered</i>) Praktek	250'	Praktek membuat bentuk garis leher	Kemampuan membuat bentuk garis leher	Praktek Fragmen macam-macam bentuk garis leher	10%
6,7	Mahasiswa dapat membuat macam-macam kerah	Macam-macam Kerah (rebah, tegak, setali, kemeja, shiller)	Sistem Among (<i>Student centered</i>) Praktek	500'	Praktek membuat macam-macam kerah	Kemampuan membuat macam-macam kerah	Praktek Fragmen macam-macam kerah	10%
8	UJIAN TENGAH SEMESTER / Tes Tulis Pertemuan							
9,10	Mahasiswa dapat membuat macam-macam lengan	Macam-macam Lengan (licin, balon, kop, poff, kuncup mawar)	Sistem Among (<i>Student centered</i>)	500'	Praktek membuat macam-	Kemampuan membuat macam-macam lengan	Praktek Fragmen macam-	10%

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

			Praktek		macam lengan		macam lengan	
11	Mahasiswa dapat membuat macam-macam rok dan saku dalam	Macam-macam rok dan saku dalam (suai, lipit hadap, lipit sungkup). Saku segaris, tak segaris)	Sistem Among (<i>Student centered</i>) Praktek	250'	Praktek membuat macam-macam rok dan saku dalam	Kemampuan membuat macam-macam rok dan saku dalam	Praktek Fragmen macam-macam rok dan saku dalam	10%
12	Mahasiswa dapat membuat saku	Saku vest dan pastpoile	Sistem Among (<i>Student centered</i>) Praktek	250'	Praktek membuat macam-macam saku	Kemampuan membuat macam-macam saku	Praktek Fragmen macam-macam saku	10%
13	Mahasiswa dapat membuat belahan	Macam-macam Belahan (satu jalur, dua jalur, pastpoile)	Sistem Among (<i>Student centered</i>) Praktek	250'	Praktek membuat macam-macam belahan	Kemampuan membuat macam-macam belahan	Praktek Fragmen macam-macam belahan	10%

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

14	Mahasiswa dapat membuat lubang kancing dan memasang kancing	Memasang kancing dan membuat Lubang kancing (cethit, lubang 2, lubang 4, berkaki, tak berkaki). Lubang kancing biasa dan pastpoile.	Sistem Among (<i>Student centered</i>) Praktek	250'	Praktek memasang dan membuat lubang kancing	Kemampuan memasang dan membuat lubang kancing	Praktek Fragmen macam-macam kancing dan lubang kancing	10%
15	Mahasiswa dapat merubah model, merancang bahan dan harga dengan menerapkan teori dan materi yang sudah dipraktekkan.	Merubah model, merancang bahan dan merancang harga	Sistem Among (<i>Student centered</i>) Praktek	250'	Praktek merubah model, merancang bahan dan harga.	Kemampuan merubah model, merancang bahan dan harga	Fragmen merubah model, merancang bahan dan harga	10%
16	UJIAN AKHIR SEMESTER / Tes Tulis							

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif



RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER
PRODI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN
UNIVERSITAS SARJANAWIYATA TAMANSISWA

Mata Kuliah	Kode MK	Rumpun MK	Bobot (sks)	Semester			Revisi
Evaluasi Pembelajaran	VKK21415	MKK	2 sks (Teori)	IV			-
Otorisasi	Dosen Pengampu			Kaprodi			
	Dr.Siti Mariah, M.Pd.			Anggri Sekar Sari , S.Pd.T., M.Pd.			
Capaian Pembelajaran lulusan (CPL)	<p>Setelah mengikuti kuliah Perencanaani Pembelajaran mahasiswa:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Menunjukkan sikap jujur, disiplin, dan bertanggungjawab atas pekerjaan di bidang keahliannya 2. Menginternalisasi sikap peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan pro-aktif berinteraksi secara efektif baik verbal, non verbal, maupun virtual dengan lingkungan sosial budaya dan alam sesuai ajaran tamansiswa yang berwawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban <p>CP Keterampilan Umum</p> <ol style="list-style-type: none"> 3. Mampu menunjukkan kinerja mandiri, bermutu, dan terukur melalui Proses Niteni-Niroke-Nambahi. <p>CP Keterampilan Khusus</p> <ol style="list-style-type: none"> 4. Mampu mengaplikasikan penggunaan Teknologi informasi dan komunikasi untuk mendukung pelaksanaan tugas dan peranannya melalui ketajaman daya cipta, rasa, dan karsa serta tidak melakukan plagiarisme. 5. Mampu menyampaikan gagasan, ide dalam bentuk pesentasi yang baik dan efektif, serta sikap ilmiah untuk menerima dan menyampaikan masukan secara konstruktif. <p>CP Pengetahuan</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Menguasai konsep dasar evaluasi pembelajaran,, menyusun insrtumen evaluasi serta menganalisis hasil belajar. 						

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

	Setelah mengikuti kuliah Evaluasi Pembelajaran mahasiswa:							
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mampu mengkaji konsep Evaluasi Pembelajaran 2. Bersikap dan menjunjung tinggi karya seni dan budaya dalam melaksanakan tugas berdasarkan agama, moral , etika, etos kerja dan tanggungjawab yang tinggi 3. Mampu menjelaskan teknik-teknik evaluasi dan dapat membuat instrumen tes serta menganalisis hasil belajar 							
Deskripsi Singkat Mata Kuliah	Mata kuliah Evaluasi Pembelajaran membahas tentang konsep Evaluasi pembelajaran yang meliputi: pengertian, tujuan dan kegunaan,sasaran pokok Evaluasi Pembelajaran , perencanaan, persiapan dan pelaksanaan tes,pengukuran dan penilaian, jenis dan alat evaluasi, pengolahan angka dan syarat-syarat alat evaluasi.							
Referensi	<ol style="list-style-type: none"> 1. Bermaway Munthe.(2009). <i>Desain Pembelajaran</i>. Yogyakarta: Pustaka Insan Madani 2. Hamzah B. Uno. M. (2007). <i>Model Pembelajaran</i>. Jakarta PT. Bumi Aksara. 3. Ngalm Purwanto. M. (2010). <i>Prinsip-Prinsip dan Teknik Evaluasi Pengajaran</i>. Bandung: PT Remaja Rosdakarya. 4. Oemar Hamalik.(2002). <i>Pendidikan Guru Berdasarkan Kompetensi</i>. Jakarta: Bineka Cipta 5. Suharsimi Arikunto.(2001). <i>Dasar-dasar Evaluasi Pendidikan</i>. Jakarta: Bumi Aksara 6. Sumarna Surapranata. (2009). <i>Analisis, Validitas, Reliabilitas dan Interpretasi Hasil Tes</i>. Bandung: PT Remaja Rosdakarya. 							
Media Pembelajaran	<ol style="list-style-type: none"> 1. LCD 2. Internet 3. Power point materi perkuliahan Evaluasi Pembelajaran 							
Team Teaching	Dr.Supriyoko, M.Pd.S.D.U							
Mata Kuliah Prasyarat	-							
MINGGU KE	KEMAMPUAN AKHIR YANG DIHARAPKAN	BAHAN KAJIAN (materi ajar)	METODE PEMBELAJARAN	WAKTU (menit)	PENGALAMAN BELAJAR MAHASISWA	ASSESSMENT		BOBOT NILAI
						Indikator	Bentuk	
I, II	Memahami RPS dan kontrak perkuliahan serta materi evaluasi pembelajaran	<ol style="list-style-type: none"> a. Pendahuluan: penjelasan RPS, bentuk perkuliahan, dan kontrak perkuliahan b. Materi: pengertian dan ruang lingkup evaluasi pembelajaran tentang hakekat, tujuan, mengukur,menilai, dan mengevaluasi. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ceramah 2. Sumbang saran 3. Diskusi 	2 X 150	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mengkaji RPS 2. Mendiskusikan ruang lingkup dan prosedur perkuliahan 3. Mengkaji materi : pengertian dan ruang lingkup 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kemampuan mengkaji 2. Mengkomunikasikan hasil diskusi 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tugas 2. Tes 	5%

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

					evaluasi pembelajaran	3. Ketepatan menjelaskan		
III	Memahami prinsip dan alat evaluasi	1. Prinsip Evaluasi 2. Alat Evaluasi	1. Sumbangan 2. Diskusi 3. Kerja mandiri	1 X 150	1. Mengkaji buku evaluasi pembelajaran 2. Mendiskusikan prinsip dan alat evaluasi 3. Mengidentifikasi alat evaluasi	1. Kemampuan mengkaji 2. Mengkomunikasikan hasil diskusi 3. Ketepatan menjelaskan	1. Tugas 2. Tes	5%
IV	Memahami Tujuan dan fungsi evaluasi pembelajaran	Tujuan dan fungsi evaluasi pembelajaran: 1. Evaluasi menurut tujuannya 2. Evaluasi berdasarkan ruang lingkup 3. Evaluasi berdasarkan obyek	1. Sumbangan 2. Diskusi 3. Kerja mandiri	1 X 150	1. Mengkaji buku evaluasi pembelajaran 2. Mendiskusikan tujuan dan fungsi evaluasi pembelajaran 3. Mengeksplor tujuan dan fungsi evaluasi pembelajaran	1. Kemampuan mengkaji 2. Mengkomunikasikan hasil diskusi 3. Ketepatan hasil eksplor	1. Tugas 2. tes	10%
V	Memahami standar menentukan teknik evaluasi	1. Tes buatan guru 2. Tes standar 3. Prosedur penyusunan tes	1. Sumbangan 2. Diskusi 3. Kerja mandiri	1 X 150	1. Mengkaji materi standar dan menentukan teknik evaluasi	1. Kemampuan mengkaji 2. Mengkomunikasikan	1. Latihan 2. Tes	10%

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

					2. Mendiskusikan prosedur penyusunan tes 3. Mengeksplor penyusunan tes	hasil diskusi 3. Ketepatan hasil eksplorasi		
VI	Memahami penilaian berdasarkan aspek/domain-domain	1. Penilaian kognitif 2. Penilaian afektif 3. Penilaian psikomotor	1. Sumbang saran 2. Diskusi 3. Kerja mandiri	1 X 150	1. Mengkaji penilaian berdasarkan taksonomi 2. Mendiskusikan penilaian berdasarkan taksonomi 3. Mengeksplor aspek penilaian sesuai taksonomi	1. Kemampuan mengkaji 2. Mengkomunikasikan hasil diskusi 3. Ketepatan hasil eksplorasi	1. Tugas 2. Tes	15%
VII	Memahami penyusunan rencana penilaian	Menyusun rencana penilaian	1. Sumbang saran 2. Diskusi 3. Kerja mandiri	1 X 150	1. Mengkaji prosedur penyusunan rencana penilaian 2. Mendiskusikan langkah-langkah menyusun rencana penilaian 3. Mengeksplor rencana penilaian	1. Kemampuan mengkaji 2. Mengkomunikasikan hasil diskusi 3. Ketepatan hasil eksplorasi	1. Tugas 2. Tes	15%
VIII	UJIAN TENGAH SEMESTER (UTS)							

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

IX, X, XI	Memahami macam-macam alat evaluasi dan cara penyusunan alat evaluasi	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menyusun tes 2. Menyusun non tes 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sumbang saran 2. Diskusi 3. Kerja mandiri 	3 X 150	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mengkaji macam-macam alat dan cara menyusun alat evaluasi 2. Mendiskusikan macam-macam alat evaluasi 3. Menyusun alat evaluasi 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kemampuan mengkaji 2. Kemampuan mengkomunikasikan hasil diskusi 3. Ketepatan menyusun alat evaluasi 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tugas 2. Tes 	15%
II, XIII, XIV	Memahami analisis instrumen hasil belajar	<ol style="list-style-type: none"> 1. Uji Validitas 2. Uji Reliabilitas 3. Uji Taraf Kesukaran dan Kemudahan 4. Interpretasi hasil belajar 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sumbang saran 2. Diskusi 3. Kerja mandiri 	3 X 150	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mengkaji buku analisis validitas, reliabilitas dan interpretasi hasil tes 2. Mendiskusikan maksud dan tujuan uji instrumen 3. Menguji validitas, reliabilitas, taraf kesukaran instrumen dan menginterpretasikan masing-masing uji 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kemampuan mengkaji 2. Mengkomunikasikan hasil diskusi 3. Kemampuan menganalisis 4. Kemampuan menginterpretasi hasil analisis 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tugas 2. Tes 	15%




Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

XV	Memahami model /pemetakan cara penilaian	Penilaian Acuan Patokan (<i>Criterion Referenced Tes</i>) Penilaian Acuan Norma (<i>Norm Referenced Tes</i>)	1. Sumbang saran 2. Diskusi 3. Kerja mandiri	1 X 150	1. Mengkaji materi model/pemetaan penilaian 2. Mendiskusikan penggunaan CRT dan NRT	1. Kemampuan mengkaji 2. Kemampuan mengkomunikasikan hasil diskusi 3. Ketepatan memberi contoh masing-masing penilaian	1. Tugas 2. Tes	10%
XVI	UJIAN AKHIR SEMESTER (UAS)							

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif



**RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER (RPS)
SEMESTER GENAP TAHUN AJARAN 2021/2022
FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN
PROGRAM STUDI PENDIDIKAN VOKASIONAL KESEJATERAA KELUARGA**

Mata Kuliah (MK)	Kode MK	Rumpun MK	Bobot (sks)	Semester	Revisi
Manajemen Sekolah	KIP21004	Pendidikan	2	4	08-02-2022
Otorisasi	Pengembang RPS	Koordinator Rumpun MK	Ketua Program Studi		
	Dr. Widiowati Pusporini, S.Si., M.Pd.	 Astuti Wijayanti, M. Pd, Si	  Angri Sekar Sari, S.Pd.T., M.Pd.		
Capaian Pembelajaran	CPL-PRODI yang dibebankan pada CPMK				
	CPL-3	Menguasai pengetahuan dalam bidang pedagogik, dan mampu menerapkannya dalam merencanakan, menyelenggarakan, dan mengevaluasi pembelajaran PKK dalam bidang Tata Boga, dan Tata Busana sesuai dengan karakteristik peserta didik			
	CPL-9	Memiliki kemampuan memecahkan masalah dalam lingkup kerjanya, dan mempresentasikan hasilnya secara argumentative			
	CPL-10	Memiliki kemampuan berkomunikasi, baik lisan maupun tulisan secara efektif dengan menggunakan media komunikasi yang tepat sesuai sasaran			
	CPL-11	Menerapkan konsep-konsep manajerial dan kepemimpinan, mampu bekerja dalam tim multi disiplin dan budaya, mengambil keputusan, dan membangun jejaring kerja dalam lingkup pekerjaannya			

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

CPL-12	Mendemonstrasikan ide atau gagasan kreatifnya dengan menerapkan kearifan lokal, ketelitian, kedisiplinan, bertanggung jawab, daya adaptasi, kemandirian inisiatif, kemampuan belajar mandiri dan sepanjang hayat.
--------	---

Capaian Pembelajaran Mata Kuliah	
CPMK1	Mampu mengembangkan dan memanfaatkan ilmu pengetahuan, teknologi, dan/atau seni pada manajemen sekolah dalam penyelesaian masalah serta mampu beradaptasi terhadap situasi yang dihadapi.
CPMK2	Mampu bersikap ilmiah, bersikap kritis dengan proses Niteni Niroke, Nambahi dalam memahami aspek-aspek perkuliahan dan membangun karakter dengan ngerti, ngrasa, nglakoni.
CPMK3	Menguasai konsep teoritis tentang manajemen sekolah secara mendalam dengan prinsip Tri Ko (Kooperatif, Konsultatif, Korektif), serta mampu memformulasikan penyelesaian masalah prosedural.
CPMK4	Mampu mengambil keputusan yang tepat berdasarkan analisis informasi dan data, dan mampu memberikan petunjuk dalam memilih berbagai alternatif solusi secara mandiri dan kelompok.
CPMK5	Mampu merancang manajemen berbasis sekolah dan penjaminan mutu internal sekolah secara mandiri dan kelompok
Kemampuan Akhir dan Tahapan Pembelajaran (Sub-CPMK)	
Sub-CPMK1	Mahasiswa mampu mengidentifikasi dasar-dasar studi manajemen sekolah dan keorganisasian secara 3N.
Sub-CPMK2	Mahasiswa mampu menganalisis sistem tata kelola sekolah dan ketatausahaan
Sub-CPMK3	Mahasiswa mampu menganalisis manajemen kurikulum dan pembelajaran dengan 3N

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

Sub-CPMK4	Mahasiswa mampu mengevaluasi dan menganalisis manajemen kesiswaan dengan triko
Sub-CPMK5	Mahasiswa mampu mengevaluasi dan menganalisis manajemen sarana dan prasarana dengan triko
Sub-CPMK6	Mahasiswa mampu mengevaluasi manajemen SDM di lembaga pendidikan dengan Tri Ko.
Sub-CPMK7	Mahasiswa mampu menerapkan dan menganalisis manajemen keuangan dengan tri Ko.
Sub-CPMK8	Mahasiswa mampu menerapkan manajemen hubungan sekolah dan masyarakat dengan triKO
Sub-CPMK9	Mahasiswa mampu menerapkan manajemen kelas yang efektif dengan 3N

Sub-CPMK10	Mahasiswa mampu memecahkan studi kasus dalam manajemen sekolah dan melakukan refleksi dengan triKo
------------	--

Korelasi CPMK dengan Sub-CPMK

	Sub-CPMK1	Sub-CPMK2	Sub-CPMK3	Sub-CPMK4	Sub-CPMK5	Sub-CPMK6	Sub-CPMK7	Sub-CPMK8	Sub-CPMK9	Sub-CPMK10
CPMK1	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
CPMK2	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
CPMK3	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
CPMK4	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
CPMK5	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√

Deskripsi Singkat Mata Kuliah

Matakuliah Manajemen Sekolah adalah matakuliah fakultas dan bersifat wajib tempuh bagi mahasiswa program kependidikan dengan bobot 2 SKS. Mata kuliah ini membahas konsep dasar, peranan dan ruang lingkup manajemen sekolah, dilanjutkan dengan kajian yang mendalam tentang pengelolaan terhadap bidang garapan manajemen sekolah, yang mencakup: peserta didik, kurikulum, tenaga kependidikan, fasilitas pendidikan, pembiayaan pendidikan, ketatalaksanaan lembaga pendidikan, dan hubungan lembaga pendidikan dengan masyarakat, dan penjaminan mutu internal sekolah. Perkuliahan diberikan secara e-learning/blended learning dengan pendekatan student center dengan memanfaatkan video pembelajaran, jurnal elektronik dan website. Metode pembelajaran yang digunakan mengembangkan keterampilan complex problem solving, critical thinking, kreativitas, collaborative, pengambilan keputusan, negoisasi dan cognitive flexibility dengan berbasis Ajaran Tamansiswa.

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

Mata Kuliah Prasyarat	Tidak ada
Referensi	<ol style="list-style-type: none"> 1. Harmanto, dkk. 2016. Penjaminan mutu internal sekolah. Yogyakarta: Penerbit Andi. 2. Hartati Sukirman dkk. 1998. Administrasi dan supervisi pendidikan. Yogyakarta: UPP IKIP Yogyakarta 3. Hikmat. 2014. Manajemen pendidikan. Bandung: CV Pustaka Setia. 4. Ken Robinson. 2015. Creative Schools: The Grassroot Revolution. 5. Made Pidarta. 1986. Pemikiran tentang Supervisi Pendidikan. Surabaya: Sarana Press 6. Mulyasa. 2012. Manajemen Berbasis Sekolah. Bandung: PT. Remaja Rosdakarya. 7. Murnane, Richard J. and Raizen, Senta A.. 1988. Improving Indicators of the Quality of Science and Mathematics Education in Grades K-12. Washington: NATIONAL ACADEMY PRESS 8. PP No. 19 Tahun 2005 tentang Standar Nasional Pendidikan. 9. Sukirman, Hartati dkk. 1998. Administrasi dan supervisi pendidikan. Yogyakarta: UPP IKIP Yogyakarta 10. Suryobroto, B. 2004. Manajemen pendidikan di sekolah. Jakarta: Rineka Cipta 11. Soekarto Indrafachrudi. 1994. Mengantar Bagaimana Memimpin Sekolah yang Baik. Jakarta: Ghalia Indonesia 12. Soewadji Lazaruth. 1988. Kepala Sekolah dan Tanggungjawabnya. Yogyakarta: Kanisius 13. Suharsimi Arikunto. 1986. Pengelolaan Kelas dan Siswa: Sebuah Pendekatan Evaluatif. Jakarta : Rajawali 14. Trisharsiwi. 2018. Bahan ajar manajemen pendidikan. Yogyakarta: UST. 15. Tim Dosen AP-UPI. 2010. Manajemen pendidikan. Bandung. Alfabeta. 16. Usman, H. 2011. Manajemen. Jakarta: Bumi Aksara. 17. UU No. 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional. 18. UU No. 14 Tahun 2005 tentang Guru dan Dosen. 19. https://www.youtube.com/watch?v=ixu4wEKBA3s&t=617s (manajemen berbasis sekolah) 20. https://youtu.be/w91zWgZ90bM manajemen sekolah IASP 21. https://youtu.be/Yvyt187Oy68 mutu proses pembelajaran IASP 22. https://youtu.be/zroadFu2YfA mutu guru IASP 23. https://youtu.be/6e5Vmqw3ZKc manajemen kurikulum 24. https://youtu.be/JGvSsojjXEo manajemen kurikulum 25. https://youtu.be/nW9SsAyP3KY manajemen kurikulum 26. https://youtu.be/Gd2OPg8ruxE manajemen sarana dan prasarana 27. https://youtu.be/cx6zMQaEYSM SOP manajemen sarana dan prasarana 28. https://www.youtube.com/watch?v=d8VQs3nvBTY&list=PLRbzECF4jb_q9Kl4s7NtTw0xn85mYap_O&index=1

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

	manajemen SI sekolah
<i>Time Teaching</i>	-

Minggu Ke-	Kemampuan Akhir yang diharapkan	Bahan Kajian (Materi Pelajaran)	Metode Pembelajaran	Media Pembelajaran	Waktu	Pengalaman Belajar Mahasiswa	Penilaian		Bobot Nilai	Referensi
							Indikator	Bentuk		
1 - 2	Mahasiswa mampu mengidentifikasi dasar-dasar studi manajemen sekolah dan keorganisasian secara 3N.	Konsep Dasar: Pentingnya, Peran dan Fungsi, Ruang Lingkup, Prinsip-prinsip manajemen dan Pendekatan manajemen sekolah	Diskusi Kooperatif PBL dengan mengembangkan critical thinking, collaborative, negosiasi dan cognitive flexibility	Laptop, sipedar UST, Youtube, slide powerpoint dan video pembelajaran	200 menit	Mahasiswa mengkaji referensi dan mengkaji video pembelajaran. Mahasiswa mendiskusikan dengan teman satu kelompok. Mahasiswa mengidentifikasi dan membuat mind mapping pada materi tersebut dengan niteni, nirokke dan nambahi.	Mind mapping dan mengkomunikasikan	Non tes Unjuk kerja	5%	1-18 19-20

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

3	Mahasiswa mampu menganalisis sistem tata kelola sekolah dan ketatausahaan	Sistem Tata kelola Sekolah dan ketatausahaan	Inquiry, diskusi, untuk mengembangkan creative thinking, collaborative dan complex cognitif	Laptop, sipedar UST, Youtube, slide powerpoint dan video pembelajaran	100 menit	Mahasiswa mengkaji referensi dan mengkaji video pembelajaran Mahasiswa mendiskusikan dengan teman satu kelompok. Mahasiswa mengidentifikasi dan menganalisis permasalahan terkait materi dengan tringo (Ngerti, Ngrasa dan Nglakoni).	Analisis Studi kasus	Non tes	10 %	1-18
4 & 5	Mahasiswa mampu menganalisis manajemen kurikulum dan pembelajaran dengan 3N	Manajemen kurikulum dan pembelajaran	Diskusi, PBL berbasis 3N untuk mengembangkan creative thinking, collaborative dan complex cognitif	Laptop, sipedar UST, Youtube, slide powerpoint dan video pembelajaran	200 menit	Mahasiswa mengkaji referensi dan mengkaji video pembelajaran Mahasiswa mendiskusikan dengan teman satu kelompok. Mahasiswa mengidentifikasi dan menganalisis permasalahan terkait materi dengan tringo (Ngerti, Ngrasa dan Nglakoni).	Analisis Studi kasus	Non tes	10 %	1-18 23-25
6	Mahasiswa mampu mengevaluasi dan menganalisis manajemen kesiswaan dengan triko	Manajemen Kesiswaan	Diskusi, tanya jawab PBL untuk mengembangkan problem solving complex, creative thinking, collaborative dan complex cognitif	Laptop, sipedar UST, Youtube, slide Powerpoint	100 menit	Mahasiswa mengkaji referensi dan mengkaji video pembelajaran. Mahasiswa mendiskusikan dengan teman satu kelompok. Mahasiswa membuat mind mapping dan menganalisis pada materi tersebut dengan kooperatif, konsultatif, dan korektif.	Mind mapping dan dapat menganalisis kasus terkait manajemen kesiswaan di lembaga pendidikan.	Non tes	5%	1-18

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

7	Mahasiswa mampu mengevaluasi dan menganalisis manajemen sarana dan prasarana dengan triko	Manajemen Sarana dan Prasarana	Diskusi, tanya jawab PBL untuk mengembangkan problem solving complex, creative thinking, collaborative dan complex cognitif	Laptop, sipedar UST, Youtube, slide powerpoint dan video pembelajaran	100 menit	Mahasiswa mengkaji referensi dan mengkaji video pembelajaran. Mahasiswa mendiskusikan dengan teman satu kelompok. Mahasiswa membuat mind mapping dan menganalisis pada materi tersebut dengan kooperatif, konsultatif, dan korektif.	Mind mapping dan dapat menganalisis kasus terkait manajemen sarana dan prasarana di lembaga pendidikan.	Non tes	5%	1-18 26-27
8.	UJIAN TENGAH SEMESTER (UTS)								20%	
9 & 10	Mahasiswa mampu mengevaluasi manajemen SDM di lembaga pendidikan dengan Tri Ko.	Manajemen Sumber Daya Manusia	Diskusi, tanya jawab PBL- mind mapping, dan 3N untuk mengembangkan problem solving complex, creative thinking, collaborative dan complex cognitif	Laptop, sipedar UST, Youtube, slide powerpoint dan video pembelajaran	100 menit	Mahasiswa mengkaji referensi dan mengkaji video pembelajaran. Mahasiswa mendiskusikan dengan teman satu kelompok. Mahasiswa mengidentifikasi dan membuat mind mapping pada materi tersebut dengan kooperatif, konsultatif, dan korektif. Mahasiswa mendeskripsikan di depan kelas.	Mind mapping analisis kasus terkait manajemen SDM di lembaga pendidikan.	Non tes	5%	1-18 & 22

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

11	Mahasiswa mampu menerapkan dan menganalisis manajemen keuangan dengan tri Ko.	Manajemen keuangan	Diskusi, PBL berbasis Tri Ko untuk mengembangkan problem solving complex collaborative, dan cognitive flexibility.	Laptop, sipedar UST, Youtube, slide powerpoint dan video pembelajaran	100 menit	Mahasiswa mengkaji referensi dan mengkaji video pembelajaran. Mahasiswa mendiskusikan dengan teman satu kelompok untuk menganalisis manajemen keuangan dengan kooperatif, konsultatif, dan korektif.	Mampu menganalisis dan memecahkan masalah terkait manajemen keuangan	Non tes dan tes	5%	1-18 & 28
12& 13	Mahasiswa mampu menerapkan manajemen hubungan sekolah dan masyarakat dengan triKO	Manajemen hubungan sekolah dan masyarakat	Diskusi, PBL berbasis Tri Ko untuk mengembangkan problem solving complex collaborative, dan cognitive flexibility.	Laptop, sipedar UST, Youtube, slide powerpoint dan video pembelajaran	200 menit	Mahasiswa mengkaji referensi dan mengkaji video pembelajaran. Mahasiswa mendiskusikan untuk menerapkan manajemen hubungan sekolah dan masyarakat	Mampu menerapkan manajemen hubungan sekolah	Tes tulis	10%	1-18
14	Mahasiswa mampu menerapkan manajemen kelas yang efektif dengan 3N	Manajemen kelas yang efektif	Diskusi, PBL berbasis 3N untuk mengembangkan problem solving complex collaborative, dan cognitive flexibility.	Laptop, sipedar UST, Youtube, slide powerpoint dan video pembelajaran	100 menit	Mahasiswa mengkaji referensi dan mengkaji video pembelajaran. Mahasiswa mendiskusikan untuk menerapkan manajemen kelas yang efektif	Mampu menerapkan manajemen kelas yang efektif	Tes tulis	10%	1-18 & 21

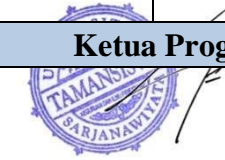
Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

15	Mahasiswa mampu memecahkan studi kasus dalam manajemen sekolah di masa pandemi/di era digital dan dapat melakukan refleksi dengan triKo	Studi Kasus dan Refleksi manajemen sekolah di masa pandemi/di era digital	Diskusi, PBL untuk mengembangkan problem solving complex collaborative, dan cognitive flexibility.	Laptop, sipedar UST, Youtube, slide powerpoint dan video pembelajaran	100 menit	Mahasiswa mengkaji referensi dan mengkaji video pembelajaran. Mahasiswa mendiskusikan untuk menerapkan manajemen kelas yang efektif	Mampu memecahkan masalah dan melakukan studi kasus	Tes tulis	10%	1-18
16.	UJIAN AKHIR SEMESTER (UAS)								25%	

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif



**RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER (RPS)
SEMESTER GASAL TAHUN AJARAN 2021/2022
FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN
PROGRAM STUDI PENDIDIKAN VOKASIONAL KESEJATERAA KELUARGA**

Mata Kuliah (MK)	Kode MK	Rumpun MK	Bobot (sks)	Semester	Revisi
Statistik Terapan	PKK15623	Pengetahuan Dasar Penunjang Keilmuan	3	6	08-02-2022
Otorisasi	Pengembang RPS	Koordinator Rumpun MK		Ketua Program Studi	
	Dr. Ari Setiawan., M.Pd			 Anggri Sekar Sari, S.Pd.T., M.Pd.	
Capaian Pembelajaran	CPL-PRODI yang dibebankan pada CPMK				
	CPL-1	Menguasai pengetahuan dasar dan aplikasi <i>science</i> , matematika dan seni yang berhubungan dengan masalah Pendidikan kesejahteraan keluarga dalam bidang Tata Boga, dan Tata Busana yang diperlukan untuk pembelajaran dan pelatihan di satuan Pendidikan tertentu;			
	CPL-2	Menguasai konsep teoritis dan mengaplikasikan pendidikan kesejahteraan keluarga dalam bidang Tata Boga, dan Tata Busana dengan pendekatan sistem untuk memecahkan masalah;			
	CPL-9	Memiliki kemampuan memecahkan masalah dalam lingkup kerjanya, dan mempresentasikan hasilnya secara argumentatif			
	CPL-12	Mendemonstrasikan ide atau gagasan kreatifnya dengan menerapkan kearifan lokal, ketelitian, kedisiplinan, bertanggung jawab, daya adaptasi, kemandirian inisiatif, kemampuan belajar mandiri dan sepanjang hayat.			

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

Capaian Pembelajaran Mata Kuliah	
CPMK1	Menguasai konsep dasar statistik deskriptif dan inferensial.
CPMK2	Mampu menggunakan statistik parametrik dan nonparametrik.
CPMK3	Mampu mengaplikasikan penggunaan statistik uji komparasi beserta analisisnya.
CPMK4	Mampu mengaplikasikan penggunaan statistik uji korelasi beserta analisisnya.
CPMK5	Mampu mengaplikasikan penggunaan statistik uji regresi beserta analisisnya.
CPMK6	Mampu menggunakan aplikasi pengolah data (MS Excel & SPSS) serta menafsirkan hasil analisis berdasarkan prinsip ajaran Tamansiswa.
Kemampuan Akhir dan Tahapan Pembelajaran (Sub-CPMK)	
Sub-CPMK1	Mahasiswa mampu menganalisis ukuran tendensi sentral.
Sub-CPMK2	Mahasiswa mampu mendeskripsikan data dalam bentuk table frekuensi dan grafik
Sub-CPMK3	Mahasiswa mampu menerapkan uji beda dua kelompok dengan uji t.
Sub-CPMK4	Mahasiswa mampu menerapkan uji beda lebih dari dua kelompok dengan uji anova
Sub-CPMK5	Mahasiswa mampu menerapkan uji korelasi dengan uji Product Moment
Sub-CPMK6	Mahasiswa mampu mendeteksi uji persyaratan analisis statistik.
Sub-CPMK7	Mahasiswa mampu menggunakan dan menerapkan uji statistik nonparametrik.
Sub-CPMK8	Mahasiswa mampu menggunakan dan menerapkan analisis regresi linier sederhana.
Sub-CPMK9	Mahasiswa mampu menggunakan dan menerapkan analisis regresi linier berganda.
Sub-CPMK10	Mahasiswa mampu menggunakan dan menerapkan analisis kovarians.
Korelasi CPMK dengan Sub-CPMK	

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

	Sub-CPMK1	Sub-CPMK2	Sub-CPMK3	Sub-CPMK4	Sub-CPMK5	Sub-CPMK6	Sub-CPMK7	Sub-CPMK8	Sub-CPMK9	Sub-CPMK10
CPMK1	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
CPMK2			√	√	√	√	√	√	√	√
CPMK3			√	√						
CPMK4					√				√	√
CPMK5								√	√	√
CPMK6	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√

Deskripsi Singkat Mata Kuliah	Mata kuliah ini bertujuan untuk mengkaji: ruang lingkup dan tujuan mata kuliah statistik terapan, fungsi tabel dan grafik, analisis deskriptif pengukuran gejala, pengukuran penyimpangan, analisis chi-kuadrat, analisis korelasi, analisis korelasi ganda, analisis regresi, variabel, Anova satu jalur, macam-macam perlakuan, dan unsur-unsur penelitian terhadap lebih dari satu macam perlakuan.
	Perkuliahan dilaksanakan mengintegrasikan TPACK (<i>Technological Pedagogical Content Knowledge</i>) menggunakan sistem among, berpusat pada mahasiswa (student centered learning) dan juga menggunakan blended learning. Perkuliahan menggunakan berbagai model pembelajaran antara lain model pembelajaran kooperatif dan pembelajaran berbasis masalah dengan pendekatan Tri N (niteni, niroke dan nambahi). Perkuliahan menerapkan berbagai metode pembelajaran diantaranya diskusi, presentasi dan praktik langsung dengan menerapkan Tri-Ko. Tahap penguasaan mahasiswa dievaluasi melalui kedisiplinan, tanggung jawab, dan kesepenuhhatian dalam melaksanakan kegiatan belajar, Test Formatif setiap modul, UTS, UAS, dan Tugas Akhir.
Mata Kuliah Prasyarat	Tidak ada

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

Referensi	<ol style="list-style-type: none"> 1. Anas Sudijono. (2015). Pengantar Statistik Pendidikan. Jakarta: PT. Raja. Grafindo Persada. 2. George M. Diekhoff. (1996). <i>Statistics for the Social and Behavioral Sciences: Univariate, Bivariate, Multivariate</i>. Dubuque: Wim C. Browns Publisher. 3. Glass, Gene. V., & Hopkins, Kenneth. D. (1984). <i>Statistical methods in education and psychology</i>. Englewood Cliffs, New Jersey: Prentice Hall, Inc. 4. Hinkle, D.L., Wiersma, W., & Jurs, S.G. (1979). <i>Applied statistics for the behavioral sciences</i>. Boston: Hogton Mifflin Company. 5. Joseph F. Hair, Bill Black. Barry J. Babin., Rolph E. Anderson. (2010). <i>Multivariate Data Analysis: Global Edition, 7th Edition</i>. Pearson Education. 6. Olson, C.L. (1987). <i>Statistics: Making sense of data</i>. London: Allyn and Bacon, Inc. 7. Pardimin, Didi Supriadi, A.Y. Soegeng Ysh. (2019). <i>STATISTIKA INFERENSIAL untuk Pendidikan Plus Aplikasi Program Statistik</i>. Yogyakarta: Magnum Pustaka Utama. 8. Riduwan. (2015). <i>Dasar-Dasar Statistika</i>. Bandung: ALFABETA. 9. Sugiyono. (2019). <i>Statistik Untuk Penelitian</i>. Bandung: Alfabeta 10. Walpole, R.E. (2003). <i>Pengantar Statistika (Terjemahan)</i>. Jakarta: Gramedia.
<i>Tim Teaching</i>	Dr. Supriyoko., M.Pd., S.D.U

Minggu Ke-	Kemampuan Akhir yang diharapkan	Bahan Kajian (Materi Pelajaran)	Metode Pembelajaran	Media Pembelajaran	Waktu	Pengalaman Belajar Mahasiswa	Penilaian		Bobot Nilai	Referensi
							Indikator	Bentuk		
1.	Memahami RPS, konsep dasar statistik, dan skala pengukuran	RPS, konsep dasar statistik, dan skala pengukuran	Ceramah dan Diskusi	Laptop, sipedar UST, Youtube, slide powerpoint dan video pembelajaran	150 menit	Mahasiswa mengkaji referensikonsep statistik	Mampu menganalisis skala pengukuran	Tugas Praktik	2,5%	1,7,8

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

2.	Memahami Distribusi diskrit dan Normal	Distribusi Binomial: Teori peluang, rerata, simpangan baku, pembacaan tabel, dan penggunaan distribusi binomial. Distribusi frekuensi, tendensi sentra, rerata, median, mode, kuantil, persentil, grafik histogram, polygon, stem and leaf, skor baku.	Ceramah, Demonstrasi, Diskusi, Drill	Laptop, sipedar UST, Youtube, slide powerpoint dan video pembelajaran	150 menit	Mahasiswa mengkaji dan mempraktikkan konsep distribusi data	Mampu menganalisis distribusi data	Tugas Praktik	2,5%	1,7,8,9
3.	Memahami Statistik Inferensial	Distribusi sampling, kesalahan tipe I, tipe II, dan daya statistik dan kebermaknaan.	Ceramah, Demonstrasi, Diskusi, Drill	Laptop, sipedar UST, Youtube, slide powerpoint dan video pembelajaran	150 menit	Mahasiswa mengaplikasikan distribusi sampling	Mampu menganalisis distribusi sampling	Tugas Praktik	2,5%	1,6,7,8,9
4.	Memahami Uji beda dua kelompok	Kelompok independen dan dependen dengan distribusi t dan asumsinya.	Ceramah, Demonstrasi, Diskusi, Drill	Laptop, sipedar UST, Youtube, slide powerpoint dan video pembelajaran	150 menit	Mahasiswa memahami dan mengaplikasikan uji beda dua kelompok	Mampu menganalisis uji t dan asumsi	Tugas Praktik	2,5%	1,6,7,8,9
5.	Memahami Uji beda lebih dari dua kelompok	Analisis variansi, asumsi, uji lanjut	Ceramah, Demonstrasi, Diskusi, Drill	Laptop, sipedar UST, Youtube, slide powerpoint dan video pembelajaran	150 menit	Mahasiswa Mempraktikkan ujianava pada data	Mampu menganalisis Anova dan asumsinya	Tugas Praktik	2,5%	1,6,7,8,9

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

6.	Memahami Uji beda lebih dari dua kelompok	Rancangan faktorial, efek utama, efek sederhana, dan penggunaannya	Ceramah, Demonstrasi, Diskusi, Drill	Laptop, sipedar UST, Youtube, slide powerpoint dan video pembelajaran	150 menit	Mahasiswa mengaplikasikan rancangan faktorial	Mampu menganalisis analisis faktorial	Tugas Praktik	2,5%	1,6,7,8,9
7.	Memahami Teknik Korelasi	Produk moment, rankorder, point biserial, penggunaannya	Ceramah, Demonstrasi, Diskusi, Drill	Laptop, sipedar UST, Youtube, slide powerpoint dan video pembelajaran	150 menit	Mahasiswa memahami dan menggunakan teknik korelasi	Mampu menganalisis korelasi	Tugas Praktik	2,5%	1,6,7,8,9
8.	UJIAN TENGAH SEMESTER (UTS)								30%	
9.	Memahami Regresi Linear	Asumsi, bobot regresi, pengujian hipotesis, outlier	Ceramah, Demonstrasi, Diskusi, Drill	Laptop, sipedar UST, Youtube, slide powerpoint dan video pembelajaran	150 menit	Mahasiswa menggunakan regresi linear dalam analisis	Mampu menganalisis regresi linear	Tugas Praktik	2,5%	2,5,7
10.	Memahami Regresi Ganda	Ganda, parsial, penggunaannya dan interpretasi hasil, metode forward, backward, stepwise, pengujian hipotesis, penggunaannya.	Ceramah, Demonstrasi, Diskusi, Drill	Laptop, sipedar UST, Youtube, slide powerpoint dan video pembelajaran	150 menit	Mahasiswa menggunakan regresi linear berganda dengan berbagai metode	Mampu menganalisis regresi linear berganda	Tugas Praktik	2,5%	2,5,7
11.	Memahami Regresi Ganda (Lanjutan)	Regresi skor mentah dan skor baku, peran tiap ubahan.	Ceramah, Demonstrasi, Diskusi, Drill	Laptop, sipedar UST, Youtube, slide powerpoint dan video pembelajaran	150 menit	Mahasiswa mengaplikasikan regresi ganda	Mampu menganalisis asumsi regresi linier berganda	Tugas Praktik	2,5%	2,5,7


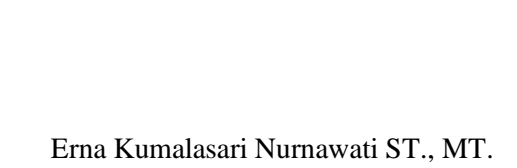

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

12.	Praktek penggunaan paket program SPSS	Analisis varians regresi	Ceramah, Demonstrasi, Diskusi, Drill	Laptop, sipedar UST, Youtube, slide powerpoint dan video pembelajaran	150 menit	Mahasiswa memahami dan mengaplikasikan kerja SPSS pada data	Mampu menganalisis menggunakan SPSS	Tugas Praktik	2,5%	2,5,7
13.	Memahami Statistik Nonparametrik	Uji Chi Square, koefisien kontingensi, perhitungan dan interpretasi.	Ceramah, Demonstrasi, Diskusi, Drill	Laptop, sipedar UST, Youtube, slide powerpoint dan video pembelajaran	150 menit	Mahasiswa menggunakan statistik nonparametrik	Mampu menganalisis uji chi square	Tugas Praktik	2,5%	1,7,10
14.	Memahami Statistik Nonparametrik	Uji Mann Whitney, Kruskal-Wallis.	Ceramah, Demonstrasi, Diskusi, Drill	Laptop, sipedar UST, Youtube, slide powerpoint dan video pembelajaran	150 menit	Mahasiswa menggunakan statistik nonparametrik	Mampu menganalisis uji Mann Whitney, Kruskal-Wallis.	Tugas Praktik	2,5%	1,7,10
15.	Memahami Analisis Kovarians	Asumsi, perhitungan, uji prasyarat analisis.	Ceramah, Demonstrasi, Diskusi, Drill	Laptop, sipedar UST, Youtube, slide powerpoint dan video pembelajaran	150 menit	Mahasiswa mengaplikasikan analisis kovarians dalam data	Mampu menganalisis analisis kovarians	Tugas Praktik	2,5%	2,5,7
16.	UJIAN AKHIR SEMESTER (UAS)								35%	

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif



**RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER (RPS)
PROGRAM STUDI PENDIDIKAN VOKASIONAL KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN
UNIVERSITAS SARJANA WIYATA TAMANSISWA**

Mata Kuliah (MK)	Kode MK	Rumpun MK	Bobot (sks)	Semester	Revisi
Kimia Terapan	VKK21416	Mata Kuliah PVKK	2 (dua)	IV (empat)	I (08-02-2022)
Otorisasi	Pengembang RPS	Koordinator Rumpun MK	Ketua Program Studi		
	 Tias Ernawati, M.Sc.	 Erna Kumalasari Nurnawati ST., MT.	 Anggri Sekarsari, S.Pd.T., M.Pd.		
Capaian Pembelajaran	CPL-PRODI yang dibebankan pada CPMK				
	CPL 1	Menguasai pengetahuan dasar dan aplikasi science, matematika dan seni yang berhubungan dengan masalah Pendidikan kesejahteraan keluarga dalam bidang Tata Boga, dan Tata Busana yang diperlukan untuk pembelajaran dan pelatihan di satuan Pendidikan tertentu			
	CPL 2	Menguasai konsep teoritis dan mengaplikasikan pendidikan kesejahteraan keluarga dalam bidang Tata Boga, dan Tata Busana dengan pendekatan sistem untuk memecahkan masalah;			
	CPL 9	Memiliki kemampuan memecahkan masalah dalam lingkup kerjanya, dan mempresentasikan hasilnya secara argumentative			
	CPL12	Mendemonstrasikan ide atau gagasan kreatifnya dengan menerapkan kearifan lokal, ketelitian, kedisiplinan, bertanggung jawab, daya adaptasi, kemandirian inisiatif, kemampuan belajar mandiri dan sepanjang hayat			
Capaian Pembelajaran Mata Kuliah					
CPMK1	Melalui kegiatan pembelajaran dalam mata kuliah Kimia Terapan, mahasiswa dapat memerinci, memperbandingkan, menguraikan, menganalisis dan menyimpulkan materi tentang (1) Atom, Ion, Molekul, (2) Stoikiometri, (3) Ikatan Kimia, (4) kesetimbangan kimia, (5) Larutan, (6) Kimia Organik, dan (7) Biokimia				

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

CPMK2	Mahasiswa menjadi lebih termotivasi, bersemangat dan sungguh-sungguh dalam belajar melalui implementasi sistem among yang tertuang dalam trilogi kepemimpinan , dengan pendekatan tri-Nga (Ngerti-Ngrasa-Nglakoni) dan tri-N (Niteni-Nirokke-Nambahi) pada proses pembelajaran																																								
CPMK3	Mahasiswa dapat mengimplementasikan konsep materi yang dikuasai untuk pemecahan masalah																																								
CPMK4	Dengan pemahaman konsep yang dimiliki, mahasiswa dapat mengaktualisasikan dirinya dalam kehidupan sehari-hari																																								
Kemampuan Akhir dan Tahapan Pembelajaran (Sub-CPMK)																																									
Sub-CPMK1	Memerinci sifat dan karakteristik materi berdasarkan wujud dan komponen penyusunnya, struktur atom, Sistem Periodisitas Unsur, Ion, Molekul																																								
Sub-CPMK2	Merinci massa atom, massa molar, massa molekul serta menganalisis rumus empiris, rumus molekul, reaksi kimia dan konsep mol																																								
Sub-CPMK3	Menganalisis ikatan ionik, ikatan kovalen, aturan oktet, struktur Lewis dan muatan formal																																								
Sub-CPMK4	Menganalisis konsep kesetimbangan kimia dan mengidentifikasi faktor-faktor pengaruh kesetimbangan kimia																																								
Sub-CPMK5	Menganalisis reaksi dalam larutan berair antara lain reaksi pengendapan, reaksi asam basadan konsentrasi																																								
Sub-CPMK6	Merinci senyawa organik seperti alkana, alkena dan alkuna yang meliputi definisi, tata nama, isomer, sifat dan contoh dalam kehidupan sehari-hari																																								
Sub-CPMK7	Mengidentifikasi dan menganalisis karbohidrat, lipida dan protein																																								
Korelasi CPMK dengan Sub-CPMK																																									
	<table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th></th> <th>Sub-CPMK1</th> <th>Sub-CPMK2</th> <th>Sub-CPMK3</th> <th>Sub-CPMK4</th> <th>Sub-CPMK5</th> <th>Sub-CPMK6</th> <th>Sub-CPMK7</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>CPMK1</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> </tr> <tr> <td>CPMK2</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> </tr> <tr> <td>CPMK3</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> </tr> <tr> <td>CPMK4</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> </tr> </tbody> </table>		Sub-CPMK1	Sub-CPMK2	Sub-CPMK3	Sub-CPMK4	Sub-CPMK5	Sub-CPMK6	Sub-CPMK7	CPMK1	√	√	√	√	√	√	√	CPMK2	√	√	√	√	√	√	√	CPMK3	√	√	√	√	√	√	√	CPMK4	√	√	√	√	√	√	√
	Sub-CPMK1	Sub-CPMK2	Sub-CPMK3	Sub-CPMK4	Sub-CPMK5	Sub-CPMK6	Sub-CPMK7																																		
CPMK1	√	√	√	√	√	√	√																																		
CPMK2	√	√	√	√	√	√	√																																		
CPMK3	√	√	√	√	√	√	√																																		
CPMK4	√	√	√	√	√	√	√																																		
Deskripsi Singkat Mata Kuliah	Mata kuliah ini bertujuan untuk mengkaji: struktur atom, sistem periodik, struktur molekul, ikatan kimia, stoikiometri, reaksi kimia, larutan, kesetimbangan kimia, kimia organik dan biokimia. Perkuliahan dilaksanakan menggunakan sistem among, berpusat pada mahasiswa (<i>student centered learning</i>) dan juga menggunakan blended learning. Perkuliahan menggunakan berbagai model pembelajaran antara lain model pembelajaran kooperatif dan pembelajaran berbasis masalah dengan pendekatan Tri N (niteni, niroke dan nambahi). Perkuliahan menerapkan berbagai metode pembelajaran diantaranya diskusi, presentasi dengan menerapkan Tri –Ko. Tahap penguasaan mahasiswa dievaluasi melalui penugasan, partisipasi aktif, diskusi dan presentasi, UTS dan UAS.																																								

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

Mata Kuliah Prasyarat		-								
Referensi		<p>Utama:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Brady, J.E dan Humiston.(1999). General Chemistry Principle and Structure 4th Edition. New York: John Willey & Sons,Inc. 2. Chang, Raymond. (2014). General Chemistry: The Essential Concepts 7th Edition. New York: Mc Graw Hill Companies 3. Ernawati, Tias. (2018). Modul 1, Modul 1, Zat atau Materi, Klasifikasi Zat, Sifat dan Perubahan Zat: Hasil Penelitian (untuk mahasiswa Prodi Pendidikan IPA). Yogyakarta: Pendidikan IPA FKIP UST 4. Ernawati, Tias. (2018). Modul 2, Teori Atom dan Tabel Periodik Unsur, Senyawa Ionik dan Senyawa Molekuler: Hasil Penelitian (untuk mahasiswa Prodi Pendidikan IPA). Yogyakarta: Pendidikan IPA FKIP UST <p>Pendukung:</p> <ol style="list-style-type: none"> 5. What is matter? https://www.youtube.com/watch?v=68QDZA129oE 6. Atom Rutherford https://www.youtube.com/watch?v=1EdTw4I6L0U 7. Atom Bohr https://www.youtube.com/watch?v=S1LDJUu4nko 8. Atom dan Molekul https://www.youtube.com/watch?v=11VXM_b2KFY 9. Konsep Bilangan Avogadro https://www.youtube.com/watch?v=13i3xbuaCqI 10. 								
Minggu Ke-	Kemampuan Akhir yang diharapkan	Bahan Kajian (Materi Pelajaran)	Metode Pembelajaran	Media Pembelajaran	Waktu	Pengalaman Belajar Mahasiswa	Assesment		Bobot Nilai	Ref
							Indikator	Bentuk		
1 dan 2	Mahasiswa dapat sifat & karakteristik materi berdasarkan wujud & komponen penyusunnya, struktur atom, Sistem Periodisitas Unsur, ion, molekul Sub-	Atom, Ion, Molekul	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Literasi ▪ Diskusi ▪ Presentasi 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ <i>Sipedar</i> ▪ <i>G.meet</i> ▪ <i>Whatsapp group</i> 	200	Implementasi tri-N dengan diberi gambaran tentang atom, ion dan molekul kemudian diminta untuk memerinci sifat dan karakteristiknya. Dilakukan konfirmasi terhadap produk mahasiswa.	Mampu memerinci sifat dan karakteristik materi berdasarkan wujud & komponen penyusunnya, struktur atom, Sistem Periodisitas Unsur, ion, molekul dengan tepat	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Tanya jawab ▪ Penilaian produk presentasi 	14 %	1,2, 3,4, 5,6, 7,8, 9

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

	CPMK1									
3 dan 4	Mahasiswa dapat merinci massa atom, massa molar, massa molekul serta menganalisis rumus empiris, rumus molekul, reaksi kimia dan konsep mol Sub-CPMK2	Stoikiometri	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Literasi ▪ Diskusi ▪ Presentasi 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ <i>Sipedar</i> ▪ <i>G.meet</i> ▪ <i>Whatsapp group</i> 	200	Mahasiswa diminta untuk merinci, menganalisis, & mengerjakan soal tentang stoikiometri (implementasi pendekatan tri-N)	Dapat merinci massa atom, massa molar, massa molekul serta menganalisis rumus empiris, rumus molekul, reaksi kimia dan konsep mol dengan tepat	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Tanya jawab ▪ Tes tulis 	14 %	1,2

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

5 dan 6	Mahasiswa dapat meng analisis ikatan ionik, ikatan kovalen, aturan oktet, struktur Lewis dan muatan formal Sub-CPMK3	Ikatan Kimia	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Literasi ▪ Diskusi 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ <i>Sipedar</i> ▪ <i>G.meet</i> ▪ <i>Whatsapp group</i> 	200	Dengan mengikuti langkah tri-Nga , mahasiswa diberikan contoh ikatan kimia kemudian diminta untuk menggambarkan struktur Lewis senyawa berdasarkan keelektronegatifn, aturan oktet & pengecualiannya , serta muatan formal	Mahasiswa dapat meng analisis ikatan ionik, ikatan kovalen, aturan oktet, struktur Lewis dan muatan formal dengan tepat	Tanya jawab	14 %	1,2
---------	--	--------------	---	--	-----	---	---	-------------	------	-----

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

7	Mahasiswa dapat menganalisis konsep kesetimbangan dan mengidentifikasi faktor-faktor pengaruh kesetimbangan kimia Sub-CPMK4	Kesetimbangan Kimia	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Literasi ▪ Diskusi ▪ Presentasi 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ <i>Sipedar</i> ▪ <i>G.meet</i> ▪ <i>Whatsapp group</i> 	100	Implementasi tri-N dengan cara mahasiswa diberi gambaran peristiwa kesetimbangan kimia kemudian diminta untuk menganalisis konsep kesetimbangan dan mengidentifikasi faktor-faktor pengaruh kesetimbangan kimia Dilakukan konfirmasi terhadap hasil diskusi mahasiswa	Mampu menuliskan konstanta kesetimbangan dan menganalisis faktor-faktor yang mempengaruhi kesetimbangan kimia dengan teliti	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Tanya jawab ▪ Tes tulis 	8 %	1,2
8.	UJIAN TENGAH SEMESTER (UTS)									

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

9, 10 dan 11	Mahasiswa mampu menganalisis reaksi dalam larutan berair antara lain reaksi pengendapan, reaksi asam basadan konsentrasi Sub-CPMK5	Larutan – Reaksi dalam Larutan Berair	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Literasi ▪ Diskusi ▪ Presentasi 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ <i>Sipedar</i> ▪ <i>G.meet</i> ▪ <i>Whatsapp group</i> 	300	Dengan mengikuti langkah tri-Nga , mahasiswa diberikan permasalahan terkait reaksi dalam larutan berair, kemudian diminta untuk menganalisisny. Dilakukan konfirmasi terhadap hasil hasil pekerjaan mahasiswa	Mampu dengan benar menguraikan tentang <ul style="list-style-type: none"> ▪ Sifat dan jenis-jenis energi ▪ Perubahan energi dalam reaksi kimia ▪ Hukum kenol dan kesatu Termodina mika 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Tanya jawab ▪ Tes tulis 	18 %	1,2
12 dan 13	Mahasiswa mampu merinci senyawa organik	Kimia Organik – Alkana, Alkena, Alkuna	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Literasi ▪ Diskusi ▪ Presentasi 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ <i>Sipedar</i> ▪ <i>G.meet</i> ▪ <i>Whatsapp group</i> 	200	Mahasiswa diberikan pemahaman tentang alkana, alkena dan	Mampu dengan benar menyelesaikan persoalan terkait	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Tanya jawab ▪ Tes tulis 	16 %	1,2




Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

	seperti alkana, alkena dan alkuna yang meliputi definisi, tata nama, isomer, sifat dan contoh dalam kehidupan sehari-hari Sub-CPMK6					alkuna kemudian diminta menyelesaikan persoalan terkait materi (implementasi tri-Nga).	alkana, alkena dan alkuna			
14 dan 15	Mahasiswa mampu mengidentifikasi dan menganalisis karbohidrat, lipida dan protein Sub-CPMK7	Biokimia – Karbohidrat, Lipida, Protein	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Literasi ▪ Diskusi 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ <i>Sipedar</i> ▪ <i>G.meet</i> ▪ <i>Whatsapp group</i> 	200	Mahasiswa diberikan pemahaman tentang makromolekul-biokimia kemudian diminta untuk mengidentifikasi & menganalisis karbohidrat, lipida dan protein (implementasi tri-Nga).	Mampu mengidentifikasi & menganalisis karbohidrat, lipida & protein dengan tepat	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Tanya jawab ▪ Penilaian produk presentasi 	16 %	1,2
16.	UJIAN AKHIR SEMESTER (UAS)									

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif



**RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER (RPS)
SEMESTER GENAP TAHUN AJARAN 2021/2022
FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN
PROGRAM STUDI PENDIDIKAN VOKASIONAL KESEJAHTERAAN KELUARGA**

Mata Kuliah (MK)	Kode MK	Rumpun MK	Bobot (sks)	Semester	Revisi
KESEHATAN DAN PERAWATAN KELUARGA (KPK)	VKK21206	MKK	1 T 2 P	II	08-02-2022
Otorisasi	Pengembang RPS	Koordinator Rumpun MK		Ketua Program Studi	
	 Yasmi Teni Susiati	 Dra. Sri Wahyu Andayani, M.Pd.		 Anggri Sekar Sari, S.Pd.T., M.Pd.	
Capaian Pembelajaran	CPL-PRODI yang dibebankan pada CPMK				
	CPL 2	Menguasai konsep teoritis dan mengaplikasikan pendidikan kesejahteraan keluarga dalam bidang Tata Boga, dan Tata Busana dengan pendekatan sistem untuk memecahkan masalah;			
	CPL 4	Memiliki pengetahuan tentang teknologi, informasi, dan data serta mampu menerapkannya dalam penyelesaian masalah PKK bidang Tata Boga/Tata Busana;			
	CPL 8	Menguasai konsep teoritik dan mengaplikasikan Ajaran Tamansiswa pada Pendidikan Kesejahteraan Keluarga bidang keahlian Tata Boga/Tata Busana;			
	CPL 9	Memiliki kemampuan memecahkan masalah dalam lingkup kerjanya, dan mempresentasikan hasilnya secara argumentative;			
CPL 12	Mendemonstrasikan ide atau gagasan kreatifnya dengan menerapkan kearifan lokal, ketelitian, kedisiplinan, bertanggung jawab, daya adaptasi, kemandirian inisiatif, kemampuan belajar mandiri dan sepanjang hayat.				

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

Capaian Pembelajaran Mata Kuliah	
CPMK 1	Berbudi pekerti luhur, mandiri, bersikap tetep-mantep-antep , menjunjung tinggi nilai kemanusiaan, kebangsaan, empati, tolong menolong dalam menjalankan tugas berdasarkan agama, moral, etika dan bersikap Ngandel-Kendel-Bandel-Kandel , tanggung jawab yang tinggi sesuai dengan ajaran Tamansiswa .
CPMK 2	Mengembangkan perilaku K3 dan <i>attitude</i> yang baik dalam pembelajaran.
CPMK 3	Mampu mengkaji, mendalami konsep ajaran Tamansiswa dan mengaplikasikannya dalam praktek kehidupan serta menjadikannya bekal dalam mengembangkan profesinya dengan Tri Ngo (Ngeri-ngrasa-Nglakoni)
CPMK 4	Menjelaskan, menganalisis, mengidentifikasi sanitasi dan hygiene di lingkungan keluarga proses Niteni-Niroke-Nambahi dan menyampaikan secara singkat dengan sikap Ngandel-Bandel-Kendel
CPMK 5	Menjelaskan, menganalisis, mengidentifikasi deteksi gejala dan perawatan orang sakit (fisik, mental, sosial) di lingkungan keluarga proses Niteni-Niroke-Nambahi dan menyampaikan secara singkat dengan sikap Ngandel-Bandel-Kendel
	Menjelaskan, menganalisis, mengidentifikasi dan mempraktikkan perawatan kelompok rentan (bayi, batita, balita, anak sekolah, remaja, ibu hamil, ibu menyusui dan lansia) proses Niteni-Niroke-Nambahi dan menyampaikan secara singkat dengan sikap Ngandel-Bandel-Kendel dan mempraktikkan dengan sikap tetep-mantep-antep
	Menjelaskan, menganalisis, mengidentifikasi dan mempraktikkan pertolongan pertama pada kecelakaan (ilmu urai dan faal, gangguan umum, perdarahan, pertolongan pertama pada keracunan, patah tulang, pembalutan, pengangkutan) proses Niteni-Niroke-Nambahi dan menyampaikan secara singkat dengan sikap Ngandel-Bandel-Kendel dan mempraktikkan dengan sikap tetep-mantep-antep
Kemampuan Akhir dan Tahapan Pembelajaran (Sub-CPMK)	
Sub-CPMK1	Mahasiswa mampu menjelaskan maksud dan tujuan serta prosedur perkuliahan perawatan keluarga;
Sub-CPMK2	Mahasiswa mampu menyebutkan dan menerapkan perawatan keluarga untuk orang sakit;
Sub-CPMK3	Mahasiswa mampu menjelaskan arti dan fungsi sanitasi hygiene di lingkungan keluarga;
Sub-CPMK4	Mahasiswa mampu menjelaskan dan menerapkan cara menjauhkan dan memberantas penyakit, hama penyakit berkembang, dan cara memperkuat daya tahan tubuh;
Sub-CPMK5	Mahasiswa mampu menjelaskan dan menerapkan persiapan merawat orang sakit di rumah;
Sub-CPMK6	Mahasiswa mampu menjelaskan dan menerapkan cara mencuci tangan dan memasang celemek;
Sub-CPMK7	Mahasiswa mampu menjelaskan gejala-gejala penyakit dan membuat daftar catatan harian;
Sub-CPMK8	Mahasiswa mampu menjelaskan dan menyebutkan gejala-gejala orang sakit, membedakan gejala umum dengan gejala khusus;

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

Sub-CPMK9	Mahasiswa mampu menjelaskan dan menerapkan cara mengukur suhu, nadi, dan pernafasan;
Sub-CPMK10	Mahasiswa mampu menjelaskan dan menerapkan persyaratan Ruangan dan tempat tidur untuk orang sakit di rumah;
Sub-CPMK11	Mahasiswa mampu menjelaskan dan mengidentifikasi perlengkapan ruangan dan tempat tidur untuk orang sakit di rumah;
Sub-CPMK12	Mahasiswa mampu menjelaskan dan menerapkan cara menata ruangan dan tempat tidur untuk orang sakit di rumah;
Sub-CPMK13	Mahasiswa mampu menjelaskan dan menerapkan cara menolong dan membersihkan orang sakit di atas tempat tidur;
Sub-CPMK14	Mahasiswa mampu menyebutkan dan menerapkan tahapan-tahapan memandikan dan mencuci rambut orang sakit di atas tempat tidur;
Sub-CPMK15	Mahasiswa mampu menjelaskan dan membedakan dan mengompres panas dan dingin serta menerapkan uap panas pada penderita;
Sub-CPMK16	Mahasiswa mampu menerapkan menolong orang sakit naik/turun dari tempat tidur;
Sub-CPMK17	Mahasiswa mampu memberi contoh cara membantu berjalan dan mendudukkan orang sakit di atas kursi;
Sub-CPMK18	Mahasiswa mampu menyajikan makanan untuk orang sakit, memberi obat dengan tepat sesuai petunjuk dokter dan menenangkan serta menyenangkan pasien;
Sub-CPMK19	Mahasiswa mampu menjelaskan dan mendiskripsikan perawatan pada kelompok rentan;
Sub-CPMK20	Mahasiswa mampu menyebutkan langkah-langkah memandikan bayi;
Sub-CPMK21	Mahasiswa mampu menyebutkan persyaratan ruangan untuk bayi di rumah;
Sub-CPMK22	Mahasiswa mampu mengidentifikasi perlengkapan perawatan bayi;
Sub-CPMK23	Mahasiswa mampu mendiskripsikan ilmu faal;
Sub-CPMK24	Mahasiswa mampu menjelaskan gangguan umum pada P3K;
Sub-CPMK25	Mahasiswa mampu mengidentifikasi perdarahan;
Sub-CPMK26	Mahasiswa mampu menjelaskan pertolongan pertama pada keracunan;
Sub-CPMK27	Mahasiswa mampu menjelaskan ciri-ciri patah tulang;
Sub-CPMK28	Mahasiswa mampu melaksanakan pembalutan dan pengangkutan;
Korelasi CPMK dengan Sub-CPMK	

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

		Sub-CPMK1	Sub-CPMK2	Sub-CPMK3	Sub-CPMK4	Sub-CPMK5	Sub-CPMK6	Sub-CPMK7	Sub-CPMK8-CPMK28
	CPMK1	√	√	√	√	√	√	√	√
	CPMK2	√	√	√	√	√	√	√	√
	CPMK3	√	√	√	√	√	√	√	√
	CPMK4	√	√	√	√	√	√	√	√
	CPMK5	√	√	√	√	√	√	√	√
Deskripsi Singkat Mata Kuliah	<p>Mata kuliah ini bertujuan untuk mengkaji: konsep dasar perawatan keluarga (pengertian dan tujuan); sanitasi dan hygiene, deteksi gejala dan perawatan orang sakit (fisik, mental, sosial) perawatan kelompok rentan (bayi, batita, balita, anak sekolah, remaja, ibu hamil, ibu menyusui dan lansia), pertolongan pertama pada kecelakaan (ilmu urai dan faal, gangguan umum, perdarahan, pertolongan pertama pada keracunan, patah tulang, pembalutan, pengangkutan), khususnya di lingkungan keluarga sebagai bekal mahasiswa dalam mengaplikasikan pengetahuan dan ketrampilannya dalam kehidupan sehari-hari. Perkuliahan dilaksanakan menggunakan sistem among, berpusat pada mahasiswa (<i>student centered learning</i>) dan juga menggunakan blended learning (<i>synchronous & asynchronous</i>). Perkuliahan menggunakan berbagai model pembelajaran antara lain model pembelajaran kooperatif dan pembelajaran berbasis masalah dengan pendekatan Tri N (<i>niteni, niroke dan nambahi</i>). Perkuliahan menerapkan berbagai metode pembelajaran diantaranya diskusi, presentasi dan praktik langsung dengan menerapkan Tri –Ko. Tahap penguasaan mahasiswa dievaluasi melalui penugasan, praktik harian, partisipasi aktif, diskusi dan presentasi, UTS dan UAS.</p>								
Mata Kuliah Prasyarat	-								
Referensi	<ol style="list-style-type: none"> 1. Abdul Bari S. 2000. Buku Acuan Nasional Kesehatan Maternal dan Neonatal 2. Ali Khomson. 2003. Pangan Dan Gizi Untuk Kesehatan. Jakarta: Ladang Pustaka 3. Bobak, Lowdermilk, Jansen. 2005. Buku Ajar Keperawatan Maternitas. Edisi 4. Jakarta : EGC 4. Dewi Laelatul Badriah, 2006. Metodologi Penelitian Ilmu-Ilmu Kesehatan. Multajam Bandung 5. Direktorat Gizi Depkes RI.2000. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Jakarta 6. Edward, Martin. 2000. Penyakit Anak Sehari-hari dan Tindakan Keperawatan. Jakarta. 7. Hamam Hadi. 2005. Keunggulan ASI dan Manfaat Menyusui. Yogyakarta 8. Hurlock, EB. 2005. Psikologi Perkembangan. Edisi ke-5. Jakarta : Erlangga. 9. Mueser, Anne Marie. 2007. Panduan Lengkap Perawatan Bayi dan Anak. A-2 : Jogjakarta: Diglosia 10. Palang Merah Indonesia. Tt. <i>Pedoman Perawatan Keluarga</i>. Markas Besar Palang Merah Indonesia 11. Palang Merah Indonesia . Tt. <i>Pedoman PPPK</i>. Markas Besar Palang Merah Indonesia. Yogyakarta 								
Time Teaching	Dessy Tri Inayah, M.Pd.								

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

Minggu Ke-	Kemampuan Akhir yang diharapkan	Bahan Kajian (Materi Pelajaran)	Metode Pembelajaran	Media Pembelajaran	Waktu	Pengalaman Belajar Mahasiswa	Assessment		Bbt Nilai	Referensi
							Indikator	Bentuk		
1	1. Mahasiswa memahami maksud dan tujuan perkuliahan perawatan keluarga. 2. Komitmen terhadap kontrak perkuliahan. (Nerti, Ngroso, Nglakoni)	1. Pendahuluan : maksud dan tujuan, ruang lingkup perkuliahan, prosedur perkuliahan 2. Kontrak perkuliahan	1. Ceramah 2. Diskusi 3. Pemberian tugas 4. Praktik 5. Tanya jawab Daring https://sipedar.ustjogja.ac.id/	Ilustrasi, Video, Gambar, artikel, jurnal	TM 50' PT 60' BM 60' Pktk 2x170	1. Dapat menjelaskan maksud dan tujuan serta prosedur perkuliahan perawatan keluarga 2. Menjalankan prosedur perkuliahan perawatan keluarga 3. Mengikuti kontrak perkuliahan	✓ Kemampuan menjelaskan ✓ Ketepatan menjelaskan tujuan dan prosedur perkuliahan	Tugas Latihan	2,5	1, 3, 10
2	Perawatan Keluarga	1. Pengertian Perawatan Keluarga 2. Maksud dan tujuan perawaaatan keluarga	1. Ceramah 2. Diskusi 3. Pemberian tugas 4. Praktik 5. Tanya jawab Daring https://sipedar.ustjogja.ac.id/	Ilustrasi, Video, Gambar, artikel, jurnal	TM 50' PT 60' BM 60' Pktk 2x170	1. Menjelaskan pengertian perawatan keluarga 2. Menyebutkan maksud dan tujuan perawatan keluarga 3. Dapat menerapkan perawatan keluarga untuk orang sakit	✓ Kemampuan menjelaskan ✓ Ketepatan menjelaskan kesesuaian jawaban, kemampuan mengkomunikasikan hasil diskusi	Tugas Latihan	2,5	1, 3, 10

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

3	Memahami hygiene pribadi (Ngeri, Ngroso, Nglakoni)	Ilmu Penjagaan Kesehatan (hygiene)	1. Ceramah 2. Diskusi 3. Pemberian tugas 4. Praktik 5. Tanya jawab Daring https://sipedar.ustjogja.ac.id/	Ilustrasi, Video, Gambar, artikel, jurnal	TM 50' PT 60' BM 60' Pktk 2x170	1. Menjelaskan arti dan fungsi hygiene 2. Mejelaskan cara menjauhkan dan memberantas penyakit, hama penyakit berkembang, dan cara memperkuat daya tahan tubuh	✓ Kemampuan menjelaskan ✓ Ketepatan menjelaskan ✓ Kesesuaian jawaban <input type="checkbox"/> Kemampuan mengkomunikasikan hasil diskusi	Tugas Latihan	2,5	1, 2, 3, 4
4	Memahami cara mempersiapkan merawat orang sakit di rumah (Niteni, Nirokke, Nambahi)	1. Persiapan merawat orang sakit 2. Mencuci tangan 3. Memakai celemek 4. Mengetahui gejala-gejala penyakit 5. Membuat daftar catatan harian	1. Ceramah 2. Diskusi 3. Pemberian tugas 4. Praktik 5. Tanya jawab Daring https://sipedar.ustjogja.ac.id/	Ilustrasi, Video, Gambar, artikel, jurnal	TM 50' PT 60' BM 60' Pktk 2x170	1. Menjelaskan persiapan merawat orang sakit di rumah 2. Melakukan cara mencuci tangan dan memasang celemek 3. Menyebutkan gejala-gejala penyakit 4. Membuat daftar catatan harian	✓ Kemampuan menjelaskan ✓ Ketepatan mencuci tangan dan memasang celemek ✓ Ketepatan menyebutkan gejala-gejala penyakit ✓ Ketepatan membuat daftar catatan harian	Tugas Latihan	2,5	1, 2, 3, 4

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

5	Mengetahui gejala-gejala orang sakit (Ngeri, Ngroso, Nglakoni)	Gejala-gejala orang sakit: 1. Gejala umum 2. Gejala khusus Cara mengukur suhu, nadi, dan pernafasan	1. Ceramah 2. Diskusi 3. Pemberian tugas 4. Praktik 5. Tanya jawab Daring https://sipedar.ustjogja.ac.id/	Ilustrasi, Video, Gambar, artikel, jurnal	TM 50' PT 60' BM 60' Pktk 2x170	1. Menyebutkan gejala-gejala orang sakit 2. Membedakan gejala umum dengan gejala khusus 3. Mengukur suhu, nadi, dan pernafasan	✓ Kemampuan menjelaskan ✓ Ketepatan membedakan ✓ Ketepatan mengukur suhu, nadi, dan pernafasan	Tugas Latihan	2,5	1, 3, 10
6, 7	Mengatur ruangan dan tempat tidur untuk orang sakit di rumah (Niteni, Niroke, Nambahi)	Ruangan dan tempat tidur untuk orang sakit di rumah	1. Ceramah 2. Diskusi 3. Pemberian tugas 4. Praktik 5. Tanya jawab Daring https://sipedar.ustjogja.ac.id/	Ilustrasi, Video, Gambar, artikel, jurnal	TM 50' PT 60' BM 60' Pktk 2x170	1. Menjelaskan persyaratan Ruang dan tempat tidur untuk orang sakit di rumah 2. Mengidentifikasi perlengkapan ruangan dan tempat tidur untuk orang sakit di rumah 3. Menata ruangan dan tempat tidur untuk orang sakit di rumah	✓ Ketepatan menjelaskan ✓ Kesesuaian memilih perlengkapan ruangan dan tempat tidur untuk orang sakit di rumah ✓ Ketepatan menata ruangan dan tempat tidur untuk orang sakit di rumah	Tugas Latihan	2,5	1, 3, 10
8	UJIAN TENGAH SEMESTER (UTS)									

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

9	Mengetahui cara menolong membersihkan orang sakit di atas tempat tidur (Niteni, Nirokke, Nambahi)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menolong orang sakit BAB & BAK di atas tempat tidur 2. Memandikan orang sakit di tempat tidur 3. Mencuci rambut orang sakit di atas tempat tidur 4. Memberi bermacam-macam kompres 5. Memberi uap panas 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ceramah 2. Diskusi 3. Pemberian tugas 4. Praktik 5. Tanya jawab <p>Daring https://sipedar.ustjogja.ac.id/</p>	Ilustrasi, Video, Gambar, artikel, jurnal	TM 50' PT 60' BM 60' Pktk 2x170	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menjelaskan cara menolong membersihkan orang sakit di atas tempat tidur 2. Menyebutkan tahapan-tahapan memandikan dan mencuci rambut orang sakit di atas tempat tidur 3. Memedakan dan mengompres panas dan dingin 4. Menerapkan uap panas pada penderita. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Kemampuan menjelaskan ✓ Ketepatan menyebutkan tahapan-tahapan memandikan dan mencuci rambut ✓ Ketepatan membedakan kompres panas dan dingin ✓ Ketepatan menggunakan uap panas 	Tugas Latihan	5	1, 2, 3, 4
---	--	--	---	---	--	--	--	---------------	---	------------

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

10	Mengetahui cara memindahkan, membalik dan mengangkat, membantu naik/turun dari tempat tidur, berjalan dan mendudukakan di atas kursi (Niteni, Niroke, Nambahi)	1. Memindahkan, membalik, dan mengangkat orang sakit 2. Membantu orang sakit naik/turun dari tempat tidur, berjalan, dan mendudukan di atas kursi	1. Ceramah 2. Diskusi 3. Pemberian tugas 4. Praktik 5. Tanya jawab Daring https://sipedar.ustjogja.ac.id/	Ilustrasi, Video, Gambar, artikel, jurnal	TM 50' PT 60' BM 60' Pktk 2x170	1. Menjelaskan cara memindahka, membalik, mengangkat orang sakit 2. Menolong orang sakit naik/turun dari tempat tidur 3. Memberi contoh cara membantu berjalan dan mendudukan di atas kursi	✓ Kemampuan menjelaskan ✓ Ketepatan menolong ✓ Kesesuaian memberi contoh	Tugas Latihan	5	1, 2, 3, 4
11	Mampu menyajikan makanan dan memberi obat menurut petunjuk dokter (Niteni, Niroke, Nambahi)	1. Menyajikan makan untuk orang sakit 2. Memberi obat dan pengobatan menurut petunjuk dokter 3. Usaha memberi ketenangan dan kesenangan	1. Ceramah 2. Diskusi 3. Pemberian tugas 4. Praktik 5. Tanya jawab Daring https://sipedar.ustjogja.ac.id/	Ilustrasi, Video, Gambar, artikel, jurnal	TM 50' PT 60' BM 60' Pktk 2x170	1. Menyajikan makanan untuk orang sakit 2. Memberi obat dengan tepat sesuai petunjuk dokter 3. Menenangkan dan menyenangkan pasien	✓ Ketepatan menyajikan ✓ Ketepatan memberi obat ✓ Kesesuaian dalam menenangkan dan menyenangkan	Tugas Latihan	5	1, 2, 3, 4

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

12	Mampu melakukan perawatan pada kelompok rentan (bayi, batita, balita, anak sekolah, remaja, ibu hamil, ibu menyusui dan lansia) dengan menerapkan Niteni, Nirokke, Nambahi	1. Melakukan perawatan pada kelompok rentan (bayi, batita, balita, anak sekolah, remaja) ibu hamil, ibu menyusui dan lansia)	2. Ceramah 3. Diskusi 4. Pemberian tugas 5. Praktik 6. Tanya jawab Daring https://sipedar.ustjogja.ac.id/	Ilustrasi, Video, Gambar, artikel, jurnal	TM 50' PT 60' BM 60' Pktk 2x170	Melakukan perawatan pada kelompok rentan dengan benar dan tepat sesuai prosedur	✓ Ketepatan dalam melakukan perawatan ✓ Kesesuaian dalam memberikan Tindakan sesuai dengan prosedur yang benar	Tugas Latihan	5	1, 2, 3, 4
13	Memahami cara merawat bayi (Niteni, Nirokke, Nambahi)	Memelihara dan memandikan bayi	1. Ceramah 2. Diskusi 3. Pemberian tugas 4. Praktik 5. Tanya jawab Daring https://sipedar.ustjogja.ac.id/	Ilustrasi, Video, Gambar, artikel, jurnal	TM 50' PT 60' BM 60' Pktk 2x170	1. Mendiskripsikan cara merawat bayi 2. Menyebutkan langkah-langkah memandikan bayi 3. Menyebutkan persyaratan ruangan untuk bayi 4. Mengidentifikasi perlengkapan perawatan bayi	✓ Ketepatan mendiskripsikan ✓ Ketepatan menyebutkan ✓ Kesesuaian perlengkapan perawatan bayi	Tugas Latihan	5	6, 7, 8, 9, 10

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif


14, 15	Memahami pertolongan Pertama Pada Kecelakaan (Niteni, Nirokke, Nambahi)	Pertolongan Pertama Pada Kecelakaan: 1. Ilmu Urai dan Faal 2. Gangguan Umum 3. Perdarahan 4. Pertolongan Pertama pada Keracunan 5. Patah Tulang	1. Ceramah 2. Diskusi 3. Pemberian tugas 4. Praktik 5. Tanya jawab Daring	Ilustrasi, Video, Gambar, artikel, jurnal	TM 50' PT 60' BM 60' Pktk 2x170	1. Mendiskripsikan ilmu faal 2. Menjelaskan gangguan umum 3. Mengidentifikasi perdarahan 4. Menjelaskan pertolongan	✓ Ketepatan mendiskripsikan ✓ Kejelasan ✓ Kesesuaian pertolongan ✓ Ketepatan pembalutan	Tugas Latihan	5	1, 2, 11
--------	---	--	--	---	--	--	--	---------------	---	----------

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

		6. Peralatan 7. Pengangkutan	https://sipedar.ustjogja.ac.id/			pertama pada keracunan 5. Menjelaskan ciri-ciri patah tulang 6. Melaksanakan pembalutan dan pengangkutan				
16	UJIAN AKHIR SEMESTER (UAS)									



**RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER (RPS)
SEMESTER GENAP TAHUN AKADEMIK 2021/2022
FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN
PROGRAM STUDI PENDIDIKAN VOKASIONAL KESEJAHTERAAN KELUARGA**

Mata Kuliah (MK)	Kode MK	Rumpun MK	Bobot (sks)	Semester	Revisi
Pengantar Peserta Didik	KIP21003	Matematika	2 sks	II
Otorisasi	Pengembang RPS		Koordinator Rumpun MK		Ketua Program Studi
	Dr. Sri Adi Widodo, M.Pd				 Anggri Sekar Sari, M.Pd
Capaian Pembelajaran	CPL-PRODI yang dibebankan pada MK				
	CPL-3 (P-KK)	Menguasai pengetahuan dalam bidang pedagogik, dan mampu menerapkannya dalam merencanakan, menyelenggarakan, dan mengevaluasi pembelajaran PKK dalam bidang Tata Boga, dan Tata Busana sesuai dengan karakteristik peserta didik;			
	CPL 9 (KU-S)	Memiliki kemampuan memecahkan masalah dalam lingkup kerjanya, dan mempresentasikan hasilnya secara argumentative;			
	CPL 10 (K-KU)	Memiliki kemampuan berkomunikasi, baik lisan maupun tulisan secara efektif dengan menggunakan media komunikasi yang tepat sesuai sasaran;			
	CPL 12 (K-KU)	Mendemonstrasikan ide atau gagasan kreatifnya dengan menerapkan kearifan lokal, ketelitian, kedisiplinan, bertanggung jawab, daya adaptasi, kemandirian inisiatif, kemampuan belajar mandiri dan sepanjang hayat.			
	Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)				
CPMK 1	Mampu berkerjasama dalam menerapkan pemikiran logis, kritis, sistematis dan inovatif pada penyusunan makalah terkait materi perkembangan peserta didik.				

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

CPMK 2	Mampu menunjukkan kinerja mandiri, bermutu, dan terukur serta mengaplikasikan ajaran tamansiswa meliputi tetep-mantep-antep dalam presentasi kelompok										
CPMK 3	Mampu bertanggungjawab atas pencapaian hasil kerja mandiri dalam kelompok yang ditunjukkan dalam berdiskusi secara terbuka ketika presentasi kelompok										
CPMK 4	Mampu mengkomunikasikan dan mengevaluasi kelompok kerja dalam kegiatan penyusunan makalah dan presentasi kelompok										
CPMK 5	Mampu mendokumentasikan, menyimpan, mengamankan, dan menemukan kembali data untuk menjamin kesahihan dan mencegah plagiasi dalam penyusunan makalah sesuai materi pada Perkembangan Peserta Didik melalui proses memahami (Nngerti), membedakan (Ngrasa) dan menerapkan (Nglakoni) (KU9; KK2)										
Kemampuan Akhir dan Tahapan Pembelajaran (Sub-CPMK)											
Sub-CPMK 1	Mahasiswa mampu memahami pentingnya mempelajari perkembangan peserta didik										
Sub-CPMK 2	Mahasiswa mampu memahami Pengertian, manfaat, kajian perkembangan peserta didik										
Sub-CPMK 3	Mahasiswa mampu memahami Pertumbuhan dan perkembangan, faktor yang mempengaruhi pertumbuhan, teori psikodinamika dan teori belajar										
Sub-CPMK 4	Mahasiswa mampu memahami Teori belajar										
Sub-CPMK 5	Mahasiswa mampu memahami Problematika Teori Pembelajaran terhadap pembelajaran										
Sub-CPMK 6	Perkembangan masa kanak-kanak										
Sub-CPMK 7	Perkembangan masa Periodisasi masa remaja dan ciri khasnya										
Sub-CPMK 8	Bahaya dan masalah pada remaja, implikasi dan perkembangan masa remaja terhadap pendidikan										
Sub-CPMK 9	Perkembangan masa dewasa awal dan madya										
Sub-CPMK 10	Perkembangan Kognitif anak (project)										
Sub-CPMK 11	Perkembangan peserta didik milenial dalam era revolusi industri 4.0										
Korelasi CPMK dengan Sub-CPMK											
CPMK	Sub-CPMK										
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

CPMK 1											
CPMK 2											
CPMK 3											
CPMK 4											
CPMK 5											

Deskripsi Singkat Mata Kuliah

Mata kuliah ini memuat tentang: Pengertian Perkembangan Peserta Didik, manfaat mempelajari Perkembangan Peserta Didik, kajian Perkembangan Peserta Didik, pertumbuhan dan perkembangan, faktor yang mempengaruhi pertumbuhan dan perkembangan individu, teori psikodinamika, teori belajar, teori humanistik, teori kognitif, teori ekologi, teori etologi, prinsip-prinsip perkembangan, implikasi prinsip perkembangan, tahapan perkembangan janin dalam kandungan, bahaya janin yang harus diperhatikan, pengaruh prenatal, perkembangan bayi neonatal, arti tangis bayi, reflex pada bayi, tugas perkembangan masa bayi, perkembangan fisik, intelektual, emosi, sosial, moral, perkembangan masa kanak-kanak awal, tugas perkembangan masa kanak-kanak, perkembangan masa kanak-kanak akhir/masa sekolah, tugas perkembangan masa kanak-kanak akhir, periodisasi masa remaja dan ciri khasnya, tugas perkembangan masa remaja, perkembangan fisik dan psikoseksual, kognitif, emosi, sosial, moral sesuai ajaran, memahami bahaya dan masalah remaja untuk mempertahankan, perkembangan masa dewasa awal dan madya, batasan usia, ciri khas perkembangan dewasa, masa lanjut usia, tugas perkembangan masa lanjut usia, pekerjaan dan masa pensiun, kondisi sosioemosional

Mata Kuliah Prasyarat

--

Referensi

[1] Santrock, J. W. (2002). *Life Span Development: Perkembangan Masa Hidup (edisi kelima)*. Jakarta: Erlangga.
 [2] Santrock, J. W. (2003). *Adolecent, Perkembangan Remaja*. Jakarta: Erlangga
 [3] Izzaty, dkk. (2007). *Perkembangan Peserta Didik*. FIP Universitas Negeri Yogyakarta
 [4] Masganti. (2012). *Perkembangan Peserta Didik*. Medan: PERDANA PUBLISHING

Team Teaching

Tim dosen pengampu mk PPD dari fakultas

Minggu Ke-	Kemampuan Akhir yang diharapkan	Bahan Kajian (Materi Pelajaran)	Metode Pembelajaran	Media Pembelajaran	Waktu TM / TT/ M	Pengalaman Belajar Mahasiswa	Assessment		Bobot Nilai	Referensi
							Indikator	Bentuk		
1	Mampu menjelaskan tujuan instruksional	Pendahuluan: Kontrak kuliah Perkembangan individu	Ceramah, diskusi	LCD, PPT, zoom	100/120/120	Mendiskusikan definisi dan contoh perkembangan individu	Kejelasan dan ketepatan dalam menyampaikan definisi dan contoh perkembangan individu	Tes : tugas/tanya jawab	5%	
2	Mampu menjelaskan pengertian, manfaat, kajian Perkembangan Peserta Didik dengan Ngeri-Ngrasa-Nglakoni	Pengertian Perkembangan Peserta Didik Manfaat mempelajari Perkembangan Peserta Didik Kajian PPD: rentang kehidupan manusia yang menyangkut PIES; Physical (fisik), Intellectual (Kognitif dan Bahasa), Emotional (Emosi), dan Social-Moral	Sistem Among (Student centered learning) melalui presentasi, diskusi, ceramah	LCD, PPT, zoom	100/120/120	Mempresentasikan dan mendiskusikan rentang kehidupan manusia yang menyangkut PIES	Kejelasan dan ketepatan dalam mendeskripsikan rentang kehidupan manusia yang menyangkut PIES	Tes : tugas/tanya jawab	5%	

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

3	Mampu menjelaskan pertumbuhan dan perkembangan, faktor yang mempengaruhi pertumbuhan, teori Psikodinamika dan teori belajar sesuai dengan ajaran Tamansiswa	Pertumbuhan dan perkembangan Faktor yang mempengaruhi pertumbuhan dan perkembangan individu Teori Psikodinamika (Freud dan Erikson) dan perannya terhadap perkembangan Teori belajar (Skinner dan Bandura) dan perannya terhadap perkembangan	Sistem Among (Student centered learning) melalui presentasi, diskusi, ceramah	LCD, PPT, zoom	100/120/120	Mempresentasikan dan mendiskusikan pertumbuhan dan perkembangan, faktor yang mempengaruhinya dan teori psikodinamika serta teori belajar	Kejelasan dan ketepatan dalam mendeskripsikan pertumbuhan dan perkembangan, faktor yang mempengaruhinya dan teori psikodinamika serta teori belajar	Tes : tugas/tanya jawab	5%	
4	Mampu menjelaskan teori humanistik, teori kognitif, teori ekologi, dan teori etologi melalui kerja mandiri	Teori Humanistik (Charlotte, Buhler, Maslow, dan Rogers) dan perannya terhadap perkembangan Teori Kognitif (Piaget dan Vygotsky) dan perannya terhadap perkembangan Teori Ekologi dan perannya terhadap perkembangan	Sistem Among (Student centered learning) melalui presentasi, diskusi, ceramah	LCD, PPT, zoom	100/120/120	Mempresentasikan dan mendiskusikan Teori Humanistik, Teori Kognitif, Teori Ekologi, Teori Etologi, dan peran teori tersebut terhadap perkembangan	Kejelasan dan ketepatan dalam mendeskripsikan Teori Humanistik, Teori Kognitif, Teori Ekologi, Teori Etologi, dan peran teori tersebut terhadap perkembangan	Tes : tugas/tanya jawab	5%	

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

		Teori Etologi (Lorenz, Bowlby, Hinde) dan perannya terhadap perkembangan								
5	Mampu menjelaskan prinsip perkembangan, implikasi prinsip perkembangan terhadap pendidikan, sehingga menumbuhkan Cipta, Rasa, Karsa Mampu menjelaskan tahapan perkembangan janin dan bahayanya	Prinsip-prinsip perkembangan Implikasi prinsip-prinsip perkembangan terhadap pendidikan Tahapan Perkembangan janin dalam kandungan Bahaya yang harus diperhatikan: Kondisi ibu : gizi, obat-obatan, alkohol, rokok, kondisi psikis Sinar Rontgen/X-ray Proses kelahiran	Sistem Among (Student centered learning) melalui presentasi, diskusi, ceramah	LCD, PPT, zoom	100/120/120	Mempresentasikan dan mendiskusikan prinsip-prinsip perkembangan dan implikasinya, tahapan perkembangan janin dalam kandungan dan bahayanya	Kejelasan dan ketepatan dalam mendeskripsikan prinsip-prinsip perkembangan dan implikasinya, tahapan perkembangan janin dalam kandungan dan bahayanya	Tes : tugas/tanya jawab	5%	
6	Mampu menjelaskan pengaruh prenatal, perkembangan bayi neonatal, arti tangis bayi	Pengaruh prenatal pada tingah laku sesudah dilahirkan Implikasi pada pendidikan Perkembangan bayi neonatal Arti tangis bayi	Sistem Among (Student centered learning) melalui presentasi, diskusi, ceramah	LCD, PPT, zoom	100/120/120	Mempresentasikan dan mendiskusikan pengaruh prenatal pada tingah laku sesudah dilahirkan, implikasi pada pendidikan, perkembangan bayi neonatal, arti tangis bayi	Kejelasan dan ketepatan dalam menjelaskan pengaruh prenatal pada tingah laku sesudah dilahirkan, implikasi pada pendidikan, perkembangan bayi neonatal, arti tangis bayi	Tes : tugas/tanya jawab	5%	

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

7	Mampu menjelaskan refleks pada bayi, tugas perkembangan masa bayi	Refleks-refleks pada bayi Tugas-tugas perkembangan masa bayi Perkembangan Fisik Perkembangan Intelektual Perkembangan Emosi Perkembangan Sosial dan Moral Implikasinya pada pendidikan	Sistem Among (Student centered learning) melalui presentasi, diskusi, ceramah	LCD, PPT, zoom	100/120/120	Mempresentasikan dan mendiskusikan refleks-refleks pada bayi, tugas-tugas perkembangan masa bayi dan implikasinya pada pendidikan	Kejelasan dan ketepatan dalam mendeskripsikan refleks-refleks pada bayi, tugas-tugas perkembangan masa bayi dan implikasinya pada pendidikan	Tes : tugas/tanya jawab	5%	
8	UJIAN TENGAH SEMESTER									15%
9	Mampu menjelaskan Perkembangan masa kanak-kanak awal, Tugas-tugas perkembangan, dan implikasinya pada pendidikan	Perkembangan masa kanak-kanak awal/usia dini (2-6 tahun) Perkembangan fisik Perkembangan intelektual Perkembangan emosi Perkembangan sosial-moral Tugas-tugas perkembangan masa kanak-kanak awal Implikasinya pada pendidikan	Sistem Among (Student centered learning) melalui presentasi, diskusi, ceramah	LCD, PPT, zoom	100/120/120	Mempresentasikan dan mendiskusikan perkembangan masa kanak-kanak awal/usia dini (2-6 tahun), perkembangan lainnya, tugas-tugas perkembangan masa kanak-kanak awal, implikasinya pada pendidikan	Kejelasan dan ketepatan dalam mendeskripsikan perkembangan masa kanak-kanak awal/usia dini (2-6 tahun), perkembangan lainnya, tugas-tugas perkembangan masa kanak-kanak awal, implikasinya pada pendidikan	Tes : tugas/tanya jawab	5%	
10	Mampu menjelaskan Perkembangan masa kanak-kanak akhir,	Perkembangan masa kanak-kanak akhir/masa sekolah (7-12 tahun)	presentasi, diskusi, ceramah	LCD, PPT, zoom	100/120/120	Mempresentasikan dan mendiskusikan perkembangan masa kanak-kanak akhir/masa sekolah	Kejelasan dan ketepatan dalam mendeskripsikan perkembangan masa kanak-kanak	Tes : tugas/tanya jawab	5%	

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

	tugas-tugas perkembangan, dan implikasinya pada pendidikan	Tugas-tugas perkembangan masa kanak-kanak akhir Perkembangan fisik Perkembangan kognitif Perkembangan bahasa Perkembangan moral Perkembangan emosi Perkembangan social Implikasinya pada pendidikan				(7-12 tahun) dan implikasinya	akhir/masa sekolah (7-12 tahun) dan implikasinya			
11	Mampu menjelaskan Periodisasi Masa Remaja dan ciri khasnya, Tugas Perkembangan masa remaja dengan tetep-mantep-antep	Periodisasi Masa Remaja dan ciri khasnya; Pubertas, remaja awal dan remaja akhir Tugas Perkembangan masa remaja	Sistem Among (Student centered learning) melalui presentasi, diskusi, ceramah	LCD, PPT, zoom	100/120/120	Mempresentasikan dan mendiskusikan periodisasi masa remaja dan ciri khasnya; pubertas, remaja awal dan remaja akhir, tugas perkembangan masa remaja	Kejelasan dan ketepatan dalam mendeskripsikan periodisasi masa remaja dan ciri khasnya; pubertas, remaja awal dan remaja akhir, tugas perkembangan masa remaja	Tes : tugas/tanya jawab	5%	
12	Mampu menjelaskan Perkembangan masa remaja	Perkembangan fisik dan psikoseksual Perkembangan kognitif Perkembangan emosi Perkembangan sosial dan moral	Sistem Among (Student centered learning) melalui presentasi, diskusi, ceramah	LCD, PPT, zoom	100/120/120	Mempresentasikan dan mendiskusikan perkembangan fisik dan psikoseksual, Perkembangan kognitif, perkembangan emosi, perkembangan sosial dan moral	Kejelasan dan ketepatan dalam mendeskripsikan perkembangan fisik dan psikoseksual, Perkembangan kognitif, perkembangan emosi, perkembangan sosial dan moral	Tes : tugas/tanya jawab	5%	

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

13	Mampu menjelaskan bahaya dan masalah pada remaja, Implikasi dan perkembangan masa remaja terhadap pendidikan dan menerapkan nilai-nilai budi pekerti dan ajaran Tamansiswa	Bahaya dan masalah-masalah pada remaja Implikasi dan perkembangan masa remaja terhadap pendidikan (bagaimana guru menghadapi perkembangan dan permasalahan remaja)	Sistem Among (Student centered learning) melalui presentasi, diskusi, ceramah	LCD, PPT, zoom	100/120/120	Mempresentasikan dan mendiskusikan bahaya dan masalah-masalah pada remaja, mplikasi dan perkembangan masa remaja terhadap pendidikan	Kejelasan dan ketepatan dalam menjelaskan bahaya dan masalah-masalah pada remaja, mplikasi dan perkembangan masa remaja terhadap pendidikan	Tes : tugas/tanya jawab	5%	
14	Mampu menjelaskan perkembangan masa dewasa awal dan madya dengan Tri Ngo (Ngerti-ngrasa-Nglakoni)	Perkembangan masa dewasa awal dan madya Batasan usia Ciri khas perkembangan dewasa Tugas perkembangan masa dewasa Perkembangan fisik Perkembangan kognitif Perkembangan emosi Perkembangan sosial dan moral	Sistem Among (Student centered learning) melalui presentasi, diskusi, ceramah	LCD, PPT, zoom	100/120/120	Mempresentasikan dan mendiskusikan perkembangan masa dewasa awal dan madya, batasan usia, ciri khas perkembangan dewasa, tugas perkembangan masa dewasa	Kejelasan dan ketepatan dalam menjelaskan perkembangan masa dewasa awal dan madya, batasan usia, ciri khas perkembangan dewasa, tugas perkembangan masa dewasa	Tes : tugas/tanya jawab	5%	
15	Mampu menjelaskan Perkembangan peserta didik milenial dalam	Peserta didik milenial dan revolusi industri 4.0 Langkah mempersiapkan	Sistem Among (Student centered learning) melalui	LCD, PPT, zoom	100/120/120	Mempresentasikan dan mendiskusikan langkah mempersiapkan perkembangan peserta didik dalam	Kejelasan dan Ketepatan dalam menjabarkan langkah mempersiapkan perkembangan	Tes : tugas/tanya jawab	5%	

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

	era revolusi industri 4.0	perkembangan peserta didik dalam era revolusi industri 4.0	presentasi, diskusi, ceramah			era revolusi industri 4.0	peserta didik dalam era revolusi industri 4.0			
16	UJIAN AKHIR SEMESTER									15%

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif



**RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER (RPS)
PRODI PENDIDIKAN PKK/PTM
FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN UST**

Mata Kuliah	Kode MK	Rumpun MK	Bobot (sks)	Semester	Revisi
Ketamansiswaan II	UST21210	Mata Kuliah Pengembangan Kepribadian (MKPK)	2 sks	2	08-02-2022
Otorisasi	Pengembang RPS	Koordinator RMK	Koordinator MKU		
	Tim	Dr. Yuli Prihatni, M.Pd	Dra. Jajuk Herawati, M.M		
Capaian Pembelajaran Lulusan	<p>Sikap dan Tata Nilai: S1 – S11 (Peraturan Akademik UST Pasal 7 Ayat 9 poin a- k) Keterampilan Umum: KU 1, KU 2, KU 3, KU 5, KU 7, dan KU 9 (Peraturan Akademik UST Pasal 7 ayat 10)</p> <p>Pengetahuan : Deskripsi Pengetahuan KKNi level 6 sesuai dengan karakteristik Prodi diintegrasikan dengan ajaran Tamansiswa Menguasai konsep teoritis bidang pengetahuan tertentu secara umum dan konsep teoritis bagian khusus dalam bidang pengetahuan tersebut secara mendalam, serta mampu memformulasikan penyelesaian masalah procedural dengan mengintegrasikan ajaran Tamansiswa.</p> <p>Keterampilan Khusus: Deskripsi Keterampilan Khusus level 6 sesuai karakteristik Prodi diintegrasikan dengan ajaran Tamansiswa</p> <p>Mampu mengaplikasikan bidang keahliannya dan memanfaatkan ilmu pengetahuan, teknologi, dan/atau seni pada bidangnya dalam penyelesaian masalah serta mampu beradaptasi terhadap situasi yang dihadapi.</p>				

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

Capaian Pembelajaran Mata Kuliah	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mampu menguasai dalam menganalisis Ajaran Hidup Ki Hadjar Dewantara, system Organisasi dan kepemimpinan Tamansiswa, Perjuangan Tamansiswa serta Hambatan dan Tantangan Tamansiswa dalam era global melalui proses Niteni-Niroke-Nambahi 2. Berbudi pekerti luhur, mandiri, bersikap tetep-mantep-antep, menjunjung tinggi nilai kemanusiaan, kebangsaan, empati,tolong menolong dalam menjalankan tugas berdasarkan agama,moral, etika dan bersikap Ngandel-Kendel—Bandel-Kandel, tanggung jawab yang tinggi sesuai dengan ajaran Tamansiswa . 3. Mampu mengkaji, mendalami konsep ajaran Tamansiswa dan mengaplikasikannya dalam praktek kehidupan serta menjadikannya bekal dalam mengembangkan profesinya dengan Tri Ngo(Ngerti-ngrasa-Nglakoni)
Deskripsi Singkat Mata Kuliah	<p>Mata kuliah ini merupakan mata kuliah yang menjadi penciri UST sebagai Perguruan Tinggi Tamansiswa yang didirikan langsung oleh Ki hadjar Dewantara.. Ketamansiswaan 2 membahas tentang Ajaran Hidup Ki Hadjar Dewantara, 222system Organisasi dan kepemimpinan Tamansiswa, Perjuangan Tamansiswa serta Hambatan dan Tantangan Tamansiswa dalam era global melalui proses Niteni-Niroke-Nambahi sebagai bekal dalam mengembangkan peran para mahasiswa agar dapat mengaplikasikan ajaran Tamansiswa dalam kehidupan sehari-hari. Mahasiswa diharapkan mampu bersikap baik, berbudi pekerti luhur, mandiri, bersikap tetep-mantep-antep, menjunjung tinggi nilai kemanusiaan dalam menjalankan tugas berdasarkan agama,moral, etika, dan bersikap Ngandel-Kendel-Bandel-Kandel, dan tanggung jawab yang tinggi sesuai dengan ajaran Tamansiswa</p> <p>Metode pembelajaran yang digunakan menggunakan 222system among (<i>student centered learning</i>), <i>Problem based learning</i>, studi kasus, diskusi, presentasi, tanya jawab dan penugasan. Tahap penguasaan mahasiswa dievaluasi melalui pemberian tugas, presentasi, sikap karakter, UTS dan UAS.</p>
Referensi	<ol style="list-style-type: none"> A. Ki Boentarsono dkk. 2012. <i>Tamansiswa Badan Perjuangan Kebudayaan&pembangunan Masyarakat</i>, Perguruan Tamansiswa: Yogyakarta. B. Ki Hadjar Dewantara. 1952. Azas-Azas dan Dasar- Dasar Tamansiswa. <i>Tamansiswa 30 Tahun</i>. Majelis Luhur Persatuan Tamansiswa. Yogyakarta. C. Ki Hadjar Dewantara. 2004. Bagian II: <i>Kebudayaan</i>. Cetakan ketiga. Majelis luhur Persatuan Tamansiswa. Yogyakarta D. Ki Hadjar Dewantara. 2013. Bagian I. <i>Pendidikan</i>. Cetakan kelima . Majelis luhur Persatuan Tamansiswa. Yogyakarta. E. Ki Soeratman. 1969. Pola Pendidikan Tamansiswa. Majelis Luhur persatuan Tamansiswa. Yogyakarta F. Ki Suratman. 1991. Intisari Hidup Berketamansiswaan, Yogyakarta:Majelis Luhur Persatuan Tamansiswa. G. Ki Soeratman. 1992. 70 Tahun Tamansiswa. Dasar-Dasar Konsepsi Ajaran Ki Hadjar Dewantara. Majelis Luhur Persatuan Tamansiswa. Yogyakarta. H. Majelis Luhur Persatuan Tamansiswa. 2012. <i>Piagam dan Peraturan Besar Persatuan Tamansiswa</i>. Jogjakarta. I. Mochamad Tauchid. 2004. Perjuangan dan Ajaran Hidup Ki Hadjar Dewantara, Yogyakarta: Majelis Luhur Tamansiswa. J. Sri-Edi Swasono. 2012. <i>Kebudayaan Mendesain Masa Depan</i>. UST Press. Yogyakarta K. Sri-Edi Swasono. 2014. <i>Kedaulatan Kebangsaan Kerakyatan Mengisi Kemerdekaan</i>. UST Press. Yogyakarta L. Tim. 2016. <i>Diktat ketamansiswaan</i>. UST Press. Yogyakarta

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

	M. Tim. 2017. Ki Hadjar Dewantara. Museum Kebangkitan Nasional Kemendikbud. Yogyakarta																						
Media Pembelajaran	LCD, Laptop, Film Dokumenter, Film Inspiratif, Lagu-lagu perjuangan dan lagu yang berisi pesan moral.																						
Team Teaching	<table border="0"> <tr> <td>1. Dr. Yuli Prihatni, M.Pd</td> <td>8. Akbar Al Masjid, S.S., M.Pd.</td> </tr> <tr> <td>2. Dra. Hj. Trisharsiwi, M.Pd</td> <td>9. Arya Dani Setyawan, M.Sn.</td> </tr> <tr> <td>3. Dra. Yohana Sumiyati, M.Pd</td> <td>10. Taryatman, S. Or., M.Pd.</td> </tr> <tr> <td>4. Dra. Endang Wani Karyaningsih, M.Pd</td> <td>11. Titisa Ballerina, S.Psi., M.Psi.</td> </tr> <tr> <td>5. Dra. Endang Hangestiningih, M.Pd</td> <td>12. Enggar Kartikasari, S.Pd., M.Pd</td> </tr> <tr> <td>6. Dr. Rusnoto, M.Sn</td> <td>13. Zainnur Wijayanto, M.Pd.</td> </tr> <tr> <td>7. Dr. Iskandar Yasin, M.T</td> <td>14. Dr. Suprih Sudrajat, M.Si</td> </tr> </table>									1. Dr. Yuli Prihatni, M.Pd	8. Akbar Al Masjid, S.S., M.Pd.	2. Dra. Hj. Trisharsiwi, M.Pd	9. Arya Dani Setyawan, M.Sn.	3. Dra. Yohana Sumiyati, M.Pd	10. Taryatman, S. Or., M.Pd.	4. Dra. Endang Wani Karyaningsih, M.Pd	11. Titisa Ballerina, S.Psi., M.Psi.	5. Dra. Endang Hangestiningih, M.Pd	12. Enggar Kartikasari, S.Pd., M.Pd	6. Dr. Rusnoto, M.Sn	13. Zainnur Wijayanto, M.Pd.	7. Dr. Iskandar Yasin, M.T	14. Dr. Suprih Sudrajat, M.Si
1. Dr. Yuli Prihatni, M.Pd	8. Akbar Al Masjid, S.S., M.Pd.																						
2. Dra. Hj. Trisharsiwi, M.Pd	9. Arya Dani Setyawan, M.Sn.																						
3. Dra. Yohana Sumiyati, M.Pd	10. Taryatman, S. Or., M.Pd.																						
4. Dra. Endang Wani Karyaningsih, M.Pd	11. Titisa Ballerina, S.Psi., M.Psi.																						
5. Dra. Endang Hangestiningih, M.Pd	12. Enggar Kartikasari, S.Pd., M.Pd																						
6. Dr. Rusnoto, M.Sn	13. Zainnur Wijayanto, M.Pd.																						
7. Dr. Iskandar Yasin, M.T	14. Dr. Suprih Sudrajat, M.Si																						
Mata Kuliah Prasyarat	Ketamansiswaan I																						
Minggu Ke-	Kemampuan Akhir yang diharapkan	Bahan Kajian	Metode Pembelajaran	Waktu	Pengalaman Belajar Mahasiswa	Assessment		Bobot	Ref														
						Indikator	Bentuk																
1	Mampu merefleksi kajian materi ketamansiswaan I dengan Tri N (Niteni-Niroke-Nambahi)	Konsep, fatwa dan ajaran hidup Tamansiswa	Sistem Among (<i>Student centered</i>) Diskusi	100'	Refleksi Diskusi Tanya jawab	Kejelasan dan ketepatan dalam menyampaikan konsep, fatwa dan ajaran Tamansiswa dan menambahkan contoh dalam kehidupan sehari-hari	Tes: tugas	5%	A, B, D														
2&3	Mampu menganalisis Asas Tamansiswa 1922 serta mampu menjelaskan	Penjabaran Tujuh Asas Tamansiswa 1922	Sistem Among (<i>Student centered</i>)	200'	Menganalisis, Diskusi	Ketepatan dan kemantapan dalam	Tes tulis	15%	A,B,D, L, G														

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

	persamaan dan perbedaan Asas Tamansiswa 1922 dengan UUD 1945 dengan Tetep-mantep-antep	Makna tiap asas pada asas Tamansiswa 1922 Persamaan dan Perbedaan Asas Tamansiswa 1922 dan UUD 1945	Diskusi Presentasi <i>e-learning</i>		Tugas Kelompok	menjabarkan asas Tamansiswa 1922	Pembuatan makalah Presentasi		
4	Mampu mendeskripsikan cita-cita dan prinsip hidup yang dikembangkan Tamansiswa melalui kerja mandiri	Cita-cita, sistem dan prinsip hidup yang dikembangkan	Sistem Among (<i>Student centered</i>) Diskusi	100'	Diskusi Presentasi Membuat Makalah	Kemampuan mengungkapkan dan menjawab pertanyaan tentang cita-cita dan prinsip hidup Tamansiswa	Tes tulis Presentasi Lembar pengamatan	5%	A, B, L, K
5	Mampu menganalisis system demokrasi dan kepemimpinan menurut Ki Hadjar Dewantara dan dengan jiwa merdeka bersikap ngandel dan kendel dalam mengungkapkan permasalahan dan merumuskan solusi	Demokrasi dan <i>Leiderschap</i> menurut Ki Hadjar Dewantara. Trilogi Kepemimpinan	Sistem Among (<i>Student centered</i>) <i>E-learning</i> Pemutaran Film edukatif yang terkait dengan ajaran Tamansiswa	100'	Menganalisis, diskusi Presentasi Menemukan system kepemimpinan melalui Film documenter	Menemukan solusi dalam memecahkan masalah system demokrasi dan kepemimpinan menggunakan prinsip Ki Hadjar Dewantara.	Tes tulis Lembar pengamatan Pembuatan	10%	A, B,D, G, L

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

	berkaitan dengan kepemimpinan yang ada dimasyarakat.						makalah		
6	Mampu mengkaji perjuangan Tamansiswa dalam Sistem Pendidikan Nasional, mengikuti dan menerapkan semangat KHD Ngandel-Kendel—Bandel-Kandel	Perjuangan Tamansiswa dalam Sistem Pendidikan Nasional	Diskusi	100'	Mengkaji dan Menemukan Perjuangan Tamansiswa	Kemampuan mengkaji secara mendalam	Tes: Tugas	5%	A-M
7	Mampu menerapkan nilai-nilai budi pekerti dan ajaran Tamansiswa dalam kegiatan pembelajaran dan kehidupan sehari-hari	Nilai-nilai Budi pekerti dan karakter yang disampaikan melalui Fatwa dan ajaran Ki Hadjar Dewantara	Studi Kasus Diskusi	100'	Mempraktikkan nilai-nilai budi pekerti Diskusi	Mempraktikkan nilai budi pekerti dan ajaran Tamansiswa	Lembar Observasi	10%	A, C, L
8	UJIAN TENGAH SEMESTER								
9	Menganalisis Pendidikan Antikorupsi melalui konsep Tripantangan dan menerapkannya dalam kehidupan sehari-hari	Konsep Tripantangan dan anti korupsi	Studi kasus Diskusi	100'	Menganalisis dan menemukan konsep anti korupsi dalam Tripantangan serta menerapkannya Diskusi	Kemampuan menganalisis konsep anti korupsi dalam Tripantangan Diskusi	Presentasi Tes	5%	A,B,D, L, G

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

10	Mampu mengkaji dan menganalisis Pancadarma Tamansiswa dengan memanfaatkan berbagai sumber informasi	Pancadarma Tamansiswa	Ceramah Diskusi	100'	Mengkaji dan menganalisis Pancadarma	Kemampuan menganalisis konsep Pancadarma Tamansiswa	Tes Tulis Dokumen kerja kelompok Tes	10%	A,B,D, L, G
11	Mampu menganalisis persamaan dan perbedaan Pancasila dan Pancadarma Tamansiswa dengan menjunjung tinggi nilai kebangsaan dan cinta ibu pertiwi	Pancadarma Tamansiswa	<i>E-Learning</i>	100'	Studi-Komparasi Diskusi kelompok	Kemampuan menganalisis secara tepat dan jelas	Tes tulis Lembar pengamatan Pembuatan makalah	5%	A,D,L
12	Mampu menganalisis hambatan dan tantangan yang dihadapi Tamansiswa dengan Ngandel-Kandel—Bandel-Kandel	Hambatan dan tantangan Tamansiswa dalam mengikuti perkembangan jaman meliputi a. Hambatan internal b. Hambatan eksternal SBII (Sifat, Bentuk Isi dan Irama)	<i>Problem Based learning</i> (PBL) Diskusi Presentasi	100'	Tugas kelompok Diskusi Presentasi	Ketepatan dan kejelasan dalam menentukan hambatan dan tantangan Tamansiswa	Dokumen kerja kelompok Lembar Diskusi	10%	A,B,D,L

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

							Tes: Tugas		
13	Mampu menganalisis hambatan dan tantangan yang dihadapi Tamansiswa dengan Ngandel-Kandel—Bandel-Kandel	Solusi dalam menghadapi hambatan dan tantangan Tamansiswa menggunakan prinsip SBII	<i>E-Learning</i>	100'	Diskusi <i>on line</i>	Kejelasan dan kerealistikan dalam menyampaikan solusi untuk mengatasi hambatan dan tantangan Tamansiswa	Lembar Diskusi	5%	A, B, D, L
14	Mampu menemukan relevansi pemikiran Ki Hadjar Dewantara dalam Perspektif Pendidikan Modern melalui kajian berbagai sumber.	Relevansi Pemikiran Ki Hadjar Dewantara dalam Perspektif Pendidikan Modern	Sistem Among (<i>Student centered</i>) Diskusi Presentasi	100'	Menemukan relevansi ajaran ki Hadjar Dewantara Tugas Individu	Kemampuan dalam mengemukakan relevansi Pemikiran Ki Hadjar Dewantara	Tes: Tugas	5%	A-M
15	Mampu mengkaji ajaran hidup, konsep, nilai, fatwa dan semboyan hidup Tamansiswa dengan Tetep-mantep-antep	Ajaran Hidup, Konsep, Nilai, Fatwa dan Semboyan Hidup Tamansiswa	Diskusi Presentasi	100'	Mengkaji Diskusi Mendengarkan lagu-lagu perjuangan	Ketepatan dan kejelasan dalam mengkaji Ajaran Hidup, Konsep, Nilai, Fatwa dan Semboyan Hidup Tamansiswa	Tes: Tugas	10%	A-M
16		UJIAN AKHIR SEMESTER							



RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER

PROGRAM STUDI PENDIDIKAN GURU SEKOLAH DASAR

FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN - UST

Mata Kuliah	Kode MK	Sifat MK	Bobot (sks)	Semester	Revisi
Micro Teaching/Magang II	KIP 21007	Wajib Lulus	2 SKS	4	08-02-2022
Otorisasi	Pengembang RPS	Koordinator RMK	Kaprodi PGSD		
	Tim	Rosidah Aliim H, M.Pd.	Dra. C. Indah Nartani, M.Pd.		
Capaian Pembelajaran	<ol style="list-style-type: none">1. Mampu mengenal Tamansiswa, mengenal Ki Hadjar Dewantara dan Perjuangannya, memahami konsep, ajaran dan fatwa Tamansiswa (Ngerti), memiliki semangat kebangsaan dan jiwa kekeluargaan melalui perjuangan ki Hadjar Dewantara (Ngroso) serta dapat menerapkan ajaran, konsep dan fatwa Ki Hadjar Dewantara dalam praktek kehidupan sehari-hari (Nglakoni).2. Bersikap baik, berbudi pekerti luhur menjunjung tinggi nilai kemanusiaan dalam menjalankan tugas berdasarkan agama,moral, dan etika, etos kerja, dan tanggung jawab yang tinggi.3. Mampu mendeskripsikan sejarah berdirinya Tamansiswa, menggambarkan situasi pendidikan pada zaman kolonial, mengidentifikasi istilah-istilah dalam Tamansiswa, mengenal ki Hadjar Dewantara dan perjuangannya di bidang jurnalis, politik, Pendidikan dan kebudayaan.4. Memiliki pemahaman tentang kompetensi kependidikan5. Memiliki pemahaman dan dapat menyusun perangkat pembelajaran (RPP) berbasis ajaran Tamansiswa6. Mampu melaksanakan pembelajaran terbatas sesuai dengan ajaran Tamansiswa				

Deskripsi Singkat Mata Kuliah	Mata kuliah Magang II merupakan mata kuliah wajib yang diselenggarakan oleh Fakultas Keguruan dan Ilmu Pengetahuan (FKIP). Mata kuliah ini membahas tentang mekanisme pelaksanaan program magang di sekolah. Mata kuliah ini Setelah diberikan kuliah umum mengenai kegiatan magang II dan prosedur mekanisme pelaksanaan magang kemudian mahasiswa melaksanakan observasi di SD mitra untuk mengamati kegiatan pembelajaran di kelas. Sebelumnya mahasiswa diberikan bekal mengenai kurikulum dan pengembangannya serta perangkat mengajar guru di kelas. Mahasiswa melakukan observasi di SD mitra yang telah ditentukan untuk mencari data mengenai kurikulum dan perangkat pembelajaran yang digunakan oleh guru di SD, Strategi pembelajaran yang yang digunakan guru saat mengajar dan teknik evaluasi yang diterapkan. Setelah mahasiswa observasi lapangan /melaksanakan magang di SD kemudian mahasiswa mampu merekonstruksi dan membuat RPP berbasis ajaran Tamansiswa. selanjutnya mahasiswa melakukan praktik mengajar / <i>peer teaching</i> sesuai skenario pembelajaran yang dibuat di RPP kemudian dilanjutkan evaluasi dan diskusi bersama. Metode pembelajaran yang digunakan menggunakan sistem among (<i>student centered</i>), <i>Problem based learning</i> , studi kasus, diskusi, presentasi, tanya jawab dan penugasan. Penilaian untuk mengetahui keberhasilan belajar mahasiswa pada perkuliahan Magang II mencakup presensi/kehadiran mahasiswa, kegiatan mahasiswa saat observasi lapangan, keaktifan saat diskusi, presentasi dan kegiatan praktik mengajar / <i>peer teaching</i> . dan laporan Magang serta RPP yang dibuat.
Referensi	Buku Pedoman Magang II FKIP UST
Media Pembelajaran	LCD, Laptop,
<i>Team Teaching</i>	Dr. Yuli Prihatni, M.Pd Dra. C.Indah Nartani, M.Pd Dra. Hj. Trisharsiwi, M.Pd Dra. Yohana Sumiyati, M.Pd

		Dra. Endang Hangestiningih, M.Pd Heri Maria, M.Pd. Rosidah Aliim Hidayat, M.Pd. Kristi Wardani, M.Pd. Nadziroh, M.Pd. Chairiyah, M.Pd. Shanta Rezkita, M.Pd. Ardian Arief, M.Pd.						
Mata Kuliah Prasyarat		Magang I						
Minggu Ke-	Kemampuan Akhir yang diharapkan	Bahan Kajian	Metode Pembelajaran	Waktu	Pengalaman Belajar Mahasiswa	Assesment		Bobot
						Indikator	Bentuk	
1	Memahami program magang II	Pengertian, Tahapan, Mekanisme, dan pelaksanaan	Kuliah umum dan diskusi	2x50'	Memahami pengertian, tahapan, mekanisme, dan pelaksanaan	Memahami pengertian, tahapan, mekanisme, dan pelaksanaan	Tertulis	----- ----

		program magang			program magang	program magang II		
2	Mendeskripsikan materi perkuliahan magang	Kurikulum , perangkat dan strategi pembelajaran.	Sistem Among (<i>Student centered</i>) Diskusi	2x50'	Mendeskripsikan kontrak perkuliahan, mendeskripsikan dan menyebutkan budaya sekolah-kompetensi pedagogic, kepribadian, dan social	Mendeskripsikan kontrak perkuliahan, menelaah kurikulum, perangkat dan strategi pembelajaran	Penilaian kinerja dalam bentuk komunikasi lisan	
3	Melakukan observasi untuk menentukan keluaran (output) magang	Kurikulum dan perangkat	Observasi lapangan	2x50'	Mendeskripsikan dan menyebutkan karakteristik peserta didik-pengelolaan kelas-proses pembelajaran di kelas	Mempunyai daftar observasi tentang kurikulum dan perangkat pembelajaran	Penilaian kinerja dalam bentuk komunikasi lisan	5%
4	Melakukan observasi untuk menentukan	Strategi pembelajaran	Observasi lapangan	2x50'	Mempunyai daftar observasi tentang jati diri	Mempunyai daftar observasi tentang	Tertulis/ penilaian kinerja	5%

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

	keluaran (output) magang				guru/ kepribadian seorang guru	strategi pembelajaran	dalam bentuk komunikasi lisan	
5	Melakukan observasi untuk menentukan keluaran (output) magang	system evaluasi	Observasi lapangan	2x50'	Mempunyai daftar observasi tentang kompetensi pedagogic dan social guru	Mempunyai daftar observasi tentang system evaluasi	Tertulis/penilaian kinerja dalam bentuk komunikasi lisan	5%
6	RPP berbasis ajaran Tamansiswa	RPP berbasis ajaran Tamansiswa	Sistem Among (<i>Student centered</i>) Diskusi	2x50'	Mempunyai daftar observasi tentang budaya sekolah baik di kelas maupun dilingkungan sekolah	Mampu menyusun Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP) berbasis ajaran Tamansiswa	Tertulis/penilaian kinerja dalam bentuk komunikasi lisan	5%
7	RPP berbasis ajaran Tamansiswa	RPP berbasis ajaran Tamansiswa	Diskusi hasil observasi	2x50'	Menyusun daftar keluaran (output) tentang jati diri guru/ kepribadian seorang guru	Mampu menyusun Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP) berbasis ajaran Tamansiswa	Tertulis/penilaian kinerja dalam bentuk komunikasi lisan	5%

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

8	RPP berbasis ajaran Tamansiswa	RPP berbasis ajaran Tamansiswa	Diskusi hasil observasi	2x50'	Menyusun draft luaran (output) tentang kompetensi pedagogic dan social guru	. Mampu menyusun Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP) berbasis ajaran Tamansiswa	Tertulis/penilaian kinerja dalam bentuk komunikasi lisan	5%
9	RPP berbasis ajaran Tamansiswa	RPP berbasis ajaran Tamansiswa	Diskusi hasil observasi	2x50'	Menyusun draft luaran (output) tentang budaya sekolah baik di kelas maupun dilingkungan sekolah	Mampu menyusun Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP) berbasis ajaran Tamansiswa	Tertulis/penilaian kinerja dalam bentuk komunikasi lisan	5%
10	RPP berbasis ajaran Tamansiswa	RPP berbasis ajaran Tamansiswa	Diskusi hasil observasi	2x50'	Mampu membuat laporan serta penggunaan bahasa Indonesia yang baik dan benar	Mampu menyusun Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP) berbasis ajaran Tamansiswa	Tertulis/penilaian kinerja dalam bentuk komunikasi lisan	5%
11	Mampu melaksanakan pembelajaran terbatas sesuai	Praktek pembelajaran	Praktik <i>peer teaching</i> dan diskusi	2x50'	Mampu menuliskan laporan dan menggunakan bahasa	Mampu melaksanakan pembelajaran terbatas.	Tertulis/penilaian kinerja dalam bentuk komunikasi lisan	10%

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif



	dengan RPP yang disusun				Indonesia yang baik dan benar			
12	Mampu melaksanakan pembelajaran terbatas sesuai dengan RPP yang disusun	Praktek pembelajaran	Praktik <i>peer teaching</i> dan diskusi	2x50'	Mampu menuliskan laporan dan menggunakan bahasa Indonesia yang baik dan benar	Mampu melaksanakan pembelajaran terbatas.	Tertulis/penilaian kinerja dalam bentuk komunikasi lisan	10%
13	Mampu melaksanakan pembelajaran terbatas sesuai dengan RPP yang disusun	Praktek pembelajaran	Praktik <i>peer teaching</i> dan diskusi	2x50'	Mampu melakukan diskusi dalam presentasi	Mampu melaksanakan pembelajaran terbatas.	Tertulis/Penilaian kinerja dalam bentuk komunikasi lisan	10%
14	Mampu melaksanakan pembelajaran terbatas sesuai dengan RPP yang disusun	Praktek pembelajaran	Praktik <i>peer teaching</i> dan diskusi	2x50'	Mampu melakukan diskusi dalam presentasi	Mampu melaksanakan pembelajaran terbatas.	Tertulis/Penilaian kinerja dalam bentuk komunikasi lisan	10%
15	Mampu melaksanakan pembelajaran	Praktek pembelajaran	Praktik <i>peer teaching</i> dan diskusi	2x50'	Mampu merevisi laporan dari hasil diskusi	Mampu melaksanakan	Tertulis/Penilaian kinerja dalam bentuk komunikasi lisan	10%

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

	terbatas sesuai dengan RPP yang disusun				dalam presentasi	pembelajaran terbatas.		
16	Mampu melaksanakan pembelajaran terbatas sesuai dengan RPP yang disusun	Praktek pembelajaran	Praktik <i>peer teaching</i> dan diskusi	2x50'	Mampu merevisi laporan dari hasil diskusi dalam presentasi	Mampu melaksanakan pembelajaran terbatas.	Tertulis/Penilaian kinerja dalam bentuk komunikasi lisan	10%



RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER
PROGRAM STUDI PENDIDIKAN VOKASIONAL KESEJAHTERAAN
KELUARGAFAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN
UNIVERSITAS SARJANAWIYATA TAMANSISWA

Mata Kuliah	Kode MK	Rumpun MK	Bobot (sks)	Semester	Revisi
Perencanaan Pembelajaran	VKK21414	MKB	2 (Teori)	IV	04
Otorisasi	<p style="text-align: center;">Pengembang RPS,</p>  Anggri Sekar Sari, S.Pd.T., M.Pd.		<p style="text-align: center;">Kaprodi,</p>  Anggri Sekar Sari, S.Pd.T., M.Pd.		
Capaian Pembelajaran	<p>Setelah mengikuti kuliah Perencanaan Pembelajaran mahasiswa:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mampu memahami (<i>ngerti</i>) konsep dasar, kedudukan, dan fungsi pembelajaran dan perencanaan pembelajaran dalam proses pembelajaran di sekolah. 2. Memilih dan menyusun rencana pembelajaran yang tepat (<i>ngrasa</i>) dan mengembangkan rencana pembelajaran sesuai dengan komponen dan permasalahan dalam pendidikan. 3. Memiliki keterampilan dalam mendisain, menyusun, dan mengembangkan (<i>nglakoni</i>) rencana pembelajaran sesuai dengan komponen RPP dan perkembangan kurikulum yang berlaku di Indonesia. 4. Mampu menjelaskan teknik-teknik evaluasi dan dapat membuat instrumen tes serta menganalisis hasil belajar. 5. Menunjukkan pemikiran logis, kritis, <i>tetep-mantep-antep</i> sistematis, dan inovatif dalam konteks perencanaan pembelajaran. 				
Deskripsi Singkat Mata Kuliah	<p>Mata kuliah ini merupakan mata kuliah keilmuan dan ketrampilan (MKK). Terdiri dari 2 SKS (teori) yang mengkaji tentang: konsep dan ruang lingkup perencanaan dalam proses pembelajaran; komponen, jenis, kriteria penyusunan dan pendekatan pembelajaran; model-model disain, urgensi dan fungsi rencana pembelajaran; unsur, kriteria, pengembangan rencana pembelajaran, dan latihan menyusun program tahunan dan semester; rencana pembelajaran dan satuan pembelajaran untuk beberapa topik atau pokok bahasan bidang tata boga dan tata busana di SMK sesuai kurikulum yang berlaku.</p> <p>Perkuliahan dilaksanakan menggunakan sistem among, berpusat pada mahasiswa (student centered learning) dan juga menggunakan blended learning. Perkuliahan menggunakan berbagai model pembelajaran antara lain model pembelajaran kooperatif dan pembelajaran berbasis masalah dengan pendekatan Tri N (niteni, niroke dan nambahi). Perkuliahan menerapkan berbagai metode pembelajaran diantaranya diskusi, presentasi dan praktik langsung dengan menerapkan Tri –Ko. Tahap penguasaan mahasiswa dievaluasi melalui penugasan, praktek harian, partisipasi aktif, diskusi dan presentasi, UTS dan UAS.</p>				

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

Referensi		1. Beremaway Munthe. (2009). Perencanaan Pembelajaran dari Disain sampai Implementasi. Yogyakarta: Pustaka Insan Madani						
		2. Oemar Hamalik. (2002). <i>Disain Pembelajaran</i> . Jakarta: Bineka Cipta						
		3. Zainal Arifin. (2012)Perencanaan Pembelajaran dari Disain sampai Implementas. Yogyakarta: PT. Pustaka Insan Madani						
Media Pembelajaran		LCD, Internet, Power Point, materi Perencanaan Pembelajaran						
Team Teaching		-						
Mata Kuliah Prasyarat		-						
MINGGU KE	KEMAMPUAN AKHIRYANG DIHARAPKAN	BAHAN KAJIAN (materi ajar)	METODE PEMBELAJARAN	WAKTU (menit)	PENGALAMAN BELAJAR MAHASISWA	ASSESSMENT		BOBOT NILAI
						Indikator	Bentuk	
I	Mampu memahami dan memperoleh kesepakatan perkuliahan dengan mahasiswa melalui bentuk dan kontrak perkuliahan, serta gambaran umum materi perencanaan pembelajaran selama satu semeseter	1. Pendahuluan: menjelaskan RPS, Kontrak Perkuliahandan bentuk perkuliahan 2. Materi: gambaran umum perencanaan pembelajaran	1. Sistem Among 2. Diskusi	1 x 100	1. Mengkaji RPS 2. Mendiskusikan ruang lingkupdan prosedur perkuliahan 3. Mengkaji materi : gambaran umum perencanaan pembelajaran	1. Kemampuan mengkaji 2. Mengkomunikasikan hasil diskusi 3. Ketepatan mengkaji	1. Sistem Among	-
II	Mampu (ngerti) mendeskripsikan dan menjelaskan konsep dasar, manfaat, komponen, kriteria, variabel-variabel dalam sistem pembelajaran dan landasan kurikulum di Indonesia.	1. Belajar dan pembelajaran 2. Kriteria pembelajaran efektif 3. Perencanaan pembelajaran 4. Komponen pembelajaran 5. Urgensi dan fungsi perencanaan pembelajaran	1. Student centered 2. Diskusi 3. Kerja mandiri	2 x 100	1. Mengkaji buku perencanaan pembelajaran 2. Mendiskusikan pembelajaran efektif 3. Mengklasifikasikan urgensi dan fungsi perencanaan pembelajaran 4. Mengidentifikasi asumsi dasar perencanaan pembelajaran	1. Kemampuan mengkaji 2. Mengkomunikasikan hasil diskusi 3. Ketepatan mengklasifikasikan 4. Ketepatan mengidentifikasi	1. Tugas 2. Review book	5%

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

		6. Asumsi perencanaan pembelajaran						
III	Mampu (ngerti) mendeskripsikan dan menjelaskan, konsep, manfaat dan fungsi, kriteria, langkah-langkah penyusunan perencanaan pembelajaran.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Konsep 2. Manfaat 3. Fungsi 4. Langkah-langkah penyusunan perencanaan pembelajaran 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sumbang saran 2. Diskusi 3. Kerja kelompok 	1 x 100	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mengkaji buku 2. Mendiskusikan konsep, manfaat dan fungsi kriteria perencanaan pembelajaran 3. Menjelaskan langkah-langkah penyusunan perencanaan pembelajaran 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kemampuan mengkaji 2. Mengkomunikasikan hasil diskusi 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tugas 2. Tes 	3%
IV	Memahami dan menjelaskan (ngrasa) hakikat dan jenis-jenis perencanaan program pembelajaran	<ol style="list-style-type: none"> 1. Perencanaan makro 2. Perencanaan meso 3. Perencanaan mikro 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sumbang saran 2. Diskusi 3. Kerja mandiri 4. Kerja kelompok 	1 x 100	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mengkaji buku perencanaan pembelajaran 2. Mendiskusikan perencanaan makro, meso, dan mikro 3. Menentukan model-model perencanaan pembelajaran 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kemampuan mengkaji 2. Mengkomunikasikan hasil diskusi 3. Ketepatan memilih model 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tugas 2. Tes 	5%
V	Memahami dan menjelaskan hakikat dan model-model desain pembelajaran.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Model desain sistem pembelajaran berorientasi pencapaian kompetensi. 2. Prinsip-prinsip pengembangan desain sistem pembelajaran 	<ol style="list-style-type: none"> 1. <i>Blended learning</i> 2. Diskusi 3. Kerja kelompok 4. Presentasi 	1 x 100	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mengkaji buku desain pembelajaran 2. Mendiskusikan model-model desain pembelajaran 3. Membuat desain pembelajaran 4. Pengkaji sistem pembelajaran 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kemampuan mengkaji 2. Mengkomunikasikan hasil diskusi 3. Kemampuan membuat desain 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tugas 2. Tes 	2%

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

		3. Langkah-langkah pengembangan desain pembelajaran			5. Mendiskusikan prinsip-prinsip pengembangan disain sistem pembelajaran 6. Menggali langkah-langkah pengembangan disain sistem	4. Ketepatan membuat disain			
VI	Memahami dan menjelaskan pengertian, langkah-langkah, dan sumber analisis kebutuhan.	1. Acuan analisis kebutuhan sumber 2. Prosedur analisis kebutuhan 3. Merancang analisis kebutuhan	1. Student centered 2. Diskusi 3. Kerja kelompok	1 x 100	1. Mendiskusikan langkah dan prosedur analisis kebutuhan 2. Mencari sumber-sumber sebagai analisis kebutuhan 3. Merancang analisis kebutuhan	1. Kemampuan mengkaji 2. Ketepatan mencari sumber 3. Kemampuan merancang analisis kebutuhan	Diskusi	3%	
VII	Memahami, menjelaskan, serta mendesain kompetensi tujuan pembelajaran.	1. Kompetensi yang ada 2. Tujuan pembelajaran 3. Desain tujuan pembelajaran dilihat dari kompetensi	1. <i>Blended learning</i> 2. Diskusi 3. Kerja mandiri	1 x 100	1. Mendiskusikan kompetensi sesuai silabus dan kurikulum 2. Mencari indikator untuk mengembangkan tujuan pembelajaran 3. Pendesainan tujuan pembelajaran sesuai dengan kompetensi	1. Kemampuan mengkomunikasikan 2. Kemampuan merancang analisis	1. Tugas	3%	
VIII	UJIAN TENGAH SEMESTER (UTS)								20%
IX	Memahami dan menjelaskan hakikat, sumber, dan pengemasan materi pembelajaran.	1. Penyusunan bahan ajar 2. pengembangan materi ajar	1. <i>Blended learning</i> 2. Diskusi 3. Kerja mandiri 4. Presentasi	1 x 100	1. Mengkaji hakikat dan sumber belajar 2. Mendiskusikan penyusunan bahan ajar	1. Kemampuan mengkaji 2. Mengkomunikasikan materi	1. Tugas 2. Tes	5%	

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

					3. Memilih dan mengembangkan materi ajar	3. Penyusunan dan pengembangan bahan ajar		
X	Memahami dan menjelaskan tahapan pengembangan pengalaman belajar, strategi dan metode pembelajaran.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pengertian pendekatan pembelajaran 2. Macam-macam pendekatan pembelajaran 3. Pengembangan pengalaman belajar 	<ol style="list-style-type: none"> 1.Sumbang saran 2.Diskusi 3.Kerja mandiri 	1 x 100	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mengkaji pendekatan pembelajaran 2. Mendiskusikan macam-macam pendekatan pembelajaran 3. Memilih pendekatan pembelajaran sesuai karakteristik mata pelajaran 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kemampuan mengkaji 2. Mengkomunikasikan hasil diskusi 3. Kemampuan memilih pendekatan pembelajaran 4. Ketepatan memilih pendekatan pembelajaran 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tugas 2. Tes 	3%
XI	Memahami dan menjelaskan fungsi, klasifikasi, karakteristik, prinsip-prinsip media dan sumber belajar.	Pengembangan (nglakoni) media dan sumber belajar	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sistem Among 2. Diskusi 	1 x 100	1. Mendiskusikan karakteristik dan prinsip media pembelajaran	1. Mengkomunikasikan hasil diskusi	1. Tugas	2%
XII	Mampu (niroke) mendesain materi, strategi pembelajaran dan	Kriteria menyusun perencanaan pembelajaran	<ol style="list-style-type: none"> 1.Sumbang saran 2.Diskusi 3.Kerja mandiri 	1 x 100	1. Mengkaji buku perencanaan pembelajaran	1. Kemampuan mengkaji	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tugas 2. Tes 	3%

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

	evaluasi pembelajaran				2. Mendiskusikan kriteria penyusunan perencanaan pembelajaran 3. Menyusun perencanaan pembelajaran	2. Mengkomunikasikan hasil diskusi 3. Kemampuan menyelesaikan tugas 4. Ketepatan menyusun		
XII I	Mampu memilih, mendesain, dan menyusun (nglakoni) program tahunan, program semesteran, silabus pembelajaran, rencana pelaksanaan pembelajaran	Pengembangan perencanaan pembelajaran	1.Sumbang saran 2.Diskusi 3.Kerja mandiri	1 x 100	1. Mengkaji pengembangan perencanaan pembelajaran 2. Mendiskusikan perlunya pengembangan perencanaan pembelajaran 3. Menggali komponen-komponen pengembangan	1. Kemampuan mengkaji 2. Mengkomunikasikan hasil diskusi 3. Kemampuan menggali 4. Ketepatan menggali	1. Tugas 2. Tes	3%
XI V	Mampu (niroke ,nambahi) menjelaskan, memilih, mendesain, dan menyusun alat evaluasi (tes), remedial dan program pengayaan	Pengembangan perencanaan pembelajaran	1. Sistem among 2.Diskusi 3.Kerja mandiri	1 x 100	1. Mengkaji pengembangan perencanaan pembelajaran 2. Mendiskusikan perlunya pengembangan perencanaan pembelajaran	1. Kemampuan mengkaji 2. Mengkomunikasikan hasil diskusi 3. Kemampuan menggali 4. Ketepatan menggali	1. Tugas 2. Tes	3%




Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif

					3. Menggali komponen-komponen pengembangan			
XV	Mampu mengembangkan dan menginovasi perencanaan pembelajaran PKK di era 5.0 dengan proses Niteni-Niroke-Nambahi dan menyampaikan secara singkat dengansikap Ngandel-Bandel-Kendel-Kandel	Menyusun Rencana Pembelajaran sesuai bidang studi	1.Student centered 2.Kerja mandiri	1 x 100	1. Mengkaji kriteria penyusunan rencana pembelajaran 2. Menyusun rencana pembelajaran sesuai bidang studi 3. Mengeksplor rencana pembelajaran sesuai bidang studi	1. Kemampuan mengkaji 2. Kemampuan menyusun 3. Ketepatan menyusun	1.Tugas unjuk kerja	10%
XV I	UJIAN AKHIR SEMESTER (UAS)							30%

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif.



RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER (RPS)
SEMESTER : 4
TAHUN AJARAN: 2021/2022
FAKULTAS/DIREKTORAT: FKIP
PROGRAM STUDI: PVKK

Mata Kuliah (MK)	Kode MK	Rumpun MK	Bobot (sks)	Semester	Revisi
DRAPING	BSN21406	PVKK	3	4
Otorisasi	Pengembang RPS	Koordinator Rumpun MK	Ketua Program Studi		
	 Dr. Widjiningsih, M.Pd.	 Rina Setyaningsih, M.Pd	 Angгри Sekar Sari, S. Pd. T., M. Pd.		
Capaian Pembelajaran	CPL-PRODI yang dibebankan pada CPMK				
	CPL1 (S...)	Menguasai pengetahuan dasar dan aplikasi science, matematika dan seni yang berhubungan dengan masalah Pendidikan kesejahteraan keluarga dalam bidang Tata Busana yang diperlukan untuk pembelajaran dan pelatihan di satuan Pendidikan tertentu;			
	CPL2 (P...)	Menguasai konsep teoritis dan mengaplikasikan pendidikan kesejahteraan keluarga dalam bidang Tata Boga, dan Tata Busana dengan pendekatan sistem untuk memecahkan masalah;			
	CPL3 (KU...)	Menguasai pengetahuan dalam bidang pedagogik, dan mampu menerapkannya dalam merencanakan, menyelenggarakan, dan mengevaluasi pembelajaran PKK dalam bidang Tata Boga, dan Tata Busana sesuai dengan karakteristik peserta didik;			
	CPL4 (KK...)	Memiliki pengetahuan tentang teknologi, informasi, dan data serta mampu menerapkannya dalam penyelesaian masalah PKK bidang Tata Boga/Tata Busana			
CPL7 (KK)	Menguasai konsep teoritik dan mampu melaksanakan manajemen produksi boga/busana melalui perencanaan, produksi, penyajian, pemasaran, dan evaluasi dengan menerapkan sistem, prosedur,				

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif.

	lingkungan, dan kualitas kerja di industri boga/busana;
CPL 12 (KU)	Mendemonstrasikan ide atau gagasan kreatifnya dengan menerapkan kearifan lokal, ketelitian, kedisiplinan, bertanggung jawab, daya adaptasi, kemandirian inisiatif, kemampuan belajar mandiri dan sepanjang hayat.
Capaian Pembelajaran Mata Kuliah	
CPMK1	Memahami deskripsi draping, cakupan materi, dapat menyiapkan bahan dan alat yang diperlukan
CPMK2	Memahami berbagai jenis dan ukuran dressform, detail anatomi, karakter fisik dan cara perlakuannya/ menggunakannya. Dapat menentukan pilihan yang sesuai dengan keperluannya.
CPMK3	Memahami konsep dan membuat body line pada dressform secara tepat dan rapi.
CPMK4	Kemampuan memahami konsep dan mengedrap pola dasar badan, pola dasar rok dan pola dasar gaun, rok lingkaran
CPMK5	Memahami konsep dan mengedrap teknik memindahkan kupnat yang dikamufase pada detail garis hias vertikal, garis hias horisontal, diagonal
CPMK6	Memahami konsep dan mengedrap model-model kerah
CPMK7	Mengedrap busana dengan konsep desain balance <i>simetris, asymmetry</i>
CPMK8	Memahami konsep dan mengedrap bustier, longtorso, BH, <i>drapery</i> .
CPMK9	Memahami konsep dan mengedrap berbagai busana pesta
Kemampuan Akhir dan Tahapan Pembelajaran (Sub-CPMK)	
Sub-CPMK1	Mampu memahami, merefleksi prinsip dan manfaat dari pada teknik draping, identifikasi peralatan dan bahan dalam rangka produksi fashion.
Sub-CPMK2	Mampu mengidentifikasi jenis dan anatomi dress form, fungsi, ukuran, kualitas dan body line.
Sub-CPMK3	Mengkonsep langkah-langkah mengedrap pola dasar badan secara sistematis dan menyempurnakan garis polanya.
Sub-CPMK4	Mengkonsep langkah-langkah mengedrap pola rok secara sistematis dan menyempurnakan
Sub-CPMK5	Mampu merefleksi prinsip-prinsip dan penempatan garis hias vertikal pada busana.

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif.

Sub-CPMK6	Mampu merefleksikan prinsip-prinsip dan penempatan berbagai garis hias horizontal, diagonal pada busana.
Sub-CPMK7	Mampu mengidentifikasi dan merefleksikan prinsip-prinsip mengedrap berbagai model kerah
Sub-CPMK 9	Mampu mengidentifikasi, merefleksikan pemahaman rok lingkaran pada pembuatan pola rok klingeran dengan teknik draping.
Sub-CPMK 10	Mampu mengidentifikasi kasi prinsip mendesain bustier, mengengem bangkan variannya poanya dengan teknik draping.
Sub-CPMK 11	Mengidentifikasi, merefleksikan prinsip pembuatan draferi, pemilihan bahan dan mengaplikasikan pada busana dengan teknik draping.
Sub-CPMK 12	Mengidentifikasi, merefleksikan prinsip desain dan pola busana Ready To Wear, dengan teknik draping.
Sub-CPMK 13	Mengidentifikasi, merefleksikan prinsip mengaplikasikan model asimetris dengan teknik draping.
Sub-CPMK 14	Identifikasi, merefleksikan prinsip desain berbagai model dan pembuatan pola gaun pesta dengan teknik draping dan mendokumentasikan.

Korelasi CPMK dengan Sub-CPMK

	Sub-CPMK1	Sub-CPMK2	Sub-CPMK3	Sub-CPMK4	Sub-CPMK5	Sub-CPMK6	Sub-CPMK...	dst
CPMK1								
CPMK2								
CPMK3								
CPMK4								
CPMK...								
dst								

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif.

Deskripsi Singkat Mata Kuliah	Mata kuliah ini bertujuan untuk mengkaji: Identifikasi dressform dan membuat Body Line, Pola dasar badan dan rok, Mengevaluasi coupe pola dasar pada dressform, Garis princess dari bahu dan ketiak, Empire, Mengedrap kerah, Shanghai dan kerah rebah, Kerah setali, Gaun / blus asimetris, Bustier, Draperi, Rok Lingkar, Ready to wear; Gaun Pesta berfuring. Pembuatan pola sistem drapping juga dapat digunakan sebagai media memproduksi polapola busana ready to wear yang sudah jadi “ siap potong “ atau sudah sesuai desain model.									
Mata Kuliah Prasyarat	Lulus mata kuliah Teknologi Busana.									
Referensi	<ol style="list-style-type: none"> 1. Hilde Jaffe, Nurie Relis. (1973). Draping For Fashion Design. Fashio institute of tecnologi new york. 2. Helen Joseph Armstrong. (1817). Patern Making For Fashion Desain. 3. Widjiningasih. (1990). Draping. Yogyakarta : FPTK IKIP Yogyakarta. 4. Sumber lain; internet, you tube 									
Time Teaching	-									
Minggu Ke-	Kemampuan Akhir yang diharapkan	Bahan Kajian (Materi Pelajaran)	Metode Pembelajaran	Media Pembelajaran	Waktu (menit)	Pengalaman Belajar Mahasiswa	Assessment		Bobot Nilai	Referensi
							Indikator	Bentuk		
1	Sub-CPMK. Mampu memahami, merefleksi prinsip dan manfaat dari pada teknik draping, identifikasi peralatan dan bahan dalam	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pendahuluan; penjelasan RPS, kontrak perkuliahan. 2. Teknik draping dalam industri fashion 3. Dress from; deskripsi, jenis dress forms, body line 	Sistem among, diskusi, presentasi dan praktik langsung dengan menerapkan Tri –Ko	RPS, ppt, laptop, zoom, Google Classroom, whats app grup, coneksi internet.	340	Memahami isi materi dalam RPS. Mendeskripsikan pengertian draping, alat dan bahan yang diperlukan.	Mampu menjelaskan teknik draping. Mampu menjelaskan alat dan bahan yang diperlukan	Tes lisan, tugas praktek.	2,5	RPS,

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif.

	rangka produksi fashion.									
2	Mampu mengidentifikasi jenis dan anatomi dress form, kualitas dan body line.	Praktek membuat BODY LINE	Sistem among, penugasan mandiri.	Zoom meeting, Google Classroom, whats app grup, koneksi internet.	390	Mengidentifikasi, analisis anatomi dress form, memilih dress form yang baik. Teknik memasang body line.	Dapat memilih dressform dengan bentuk anatomi dan ukuran kualitas sesuai diperlukan .	Tes lisan, tugas praktek		
3	Mengkonsolidasikan langkah-langkah mengedrap pola dasar badan secara sistematis dan menyempurnakan garis polanya.	POLA DASAR BADAN	Sistem among, diskusi, video tutorial, penugasan.	Zoom meeting, Google Classroom, whats app grup, koneksi internet.	390	Merencanakan keperluan bahan, langkah mengedrap pola dasar badan dengan sistematis, menyempurnakan pola hasil drap.	Mampu merencanakan keperluan bahan, langkah mengedrap dengan sistematis, menyempurnakan pola hasil drap, mendokumentasi.	Tes lisan, hasil tugas praktek.		

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif.

4	Mengkonsep langkah-langkah mengedrap pola rok secara sistematis dan menyempurnakan garis polanya.	POLA DASAR ROK	Sistem among, diskusi, video tutorial, penugasan.	Zoom meeting, Google Classroom, whats app grup, koneksi internet.	390	Merencanakan bahan, langkah mengedrap pola dasar rok yang sistematis, menyempurnakan pola hasil drap.	Hasil drap pola dasar rok sesuai anatomi dressform, kedudukan fittingnya bagus.	Tes lisan, hasil tugas praktek.		
5	Mampu merefleksikan prinsip-prinsip dan penempatan garis hias vertikal.	Garis HIAS PRINSES	Sistem among, diskusi, video tutorial, penugasan.	Zoom meeting, Google Classroom, whats app grup, koneksi internet.	390	Mengenali garis prinses dari berbagai arah. Persiapan bahan, langkah mengedrap.	Hasil; garis prinses kedudukan polanya bagus, total look fitting bagus.	Tes lisan, hasil tugas praktek.		
6	Mampu merefleksikan prinsip-prinsip dan penempatan berbagai garis hias horizontal, diagonal.	Garis EMPIRE, YOKE	Sistem among, diskusi, video tutorial, penugasan.	Zoom meeting, Google Classroom, whats app grup, koneksi internet.	390	Mengenali berbagai posisi dan bentuk garis empire dan yoke. Menerapkan pada proses	Ketepatan letak garis hias tersebut pada dressform, total look hasil fitting.	Tes lisan, hasil tugas praktek		

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif.

						draping pola busana.				
7	Mampu mengidentifikasi kasi dan merefleksikan prinsip-prinsip mengedrap berbagai model kerah.	Kerah Shanghai, kerah Rebah	Sistem among, diskusi, video tutorial, penugasan.	Zoom meeting, Google Classroom, whatsapp grup, koneksi internet.	390	Menghitung keperluan bahan, langkah mengedrap kerah shanghai dan kerah rebah, finishing pola.	Pola sesuai ukuran dan bentuknya, dudukan pola dan hasil fitting.	Tes lisan, hasil tugas praktek		
8	UJIAN TENGAH SEMESTER (UTS)									
9	Mampu mengidentifikasi, merefleksikan pembuatan pola rok lingkaran dengan teknik draping.	Rok lingkaran	Sistem among, diskusi, video tutorial, penugasan.	Zoom meeting, Google Classroom, whatsapp grup, koneksi internet.	390	Mampu menghitung keperluan bahan, teknik mengedrap, menyempurnakan pola.	Hasil pola membentuk lingkaran, floored/ge lombang rok rata saat fitting.	Tes lisan, hasil tugas praktek		
10	Mampu mengidentifikasi prinsip mendesain	Bustier	Sistem among, diskusi, video tutorial, penugasan.	Zoom meeting, Google Classroom, whatsapp	390	Aplikasi konsep bustier pada dressform, menghitung	Estetik bentuk, ketepatan dan kerapian	Tes lisan, hasil tugas praktek		

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif.

	bustier, mengengem bangkan variannya poanya dengan teknik draping.			grup, coneksi internet.		keperluan bahan, drap dengan sistematis, finishing pola.	pola, total look atau kedudukan pola pada dressform.			
11	Mengidentifikasi kasi, merefleksikan prinsip pembuatan draferi diaplikasikan pada busana.	Draferi	Sistem among, diskusi, video tutorial, penugasan.	Zoom meeting, Google Classroom, whats app grup, coneksi internet.	390	Paham akan fungsi draferi, penempatannya pada busana, pemilihan bahan, langkah mengedrap, finishing pola.	Balance, estetika, penggunaan bahan, total look pada dress form.	Tes lisan, hasil tugas praktek		
12	Mengidentifikasi kasi, merefleksikan prinsip desain dan pola busana Ready To Wear, dengan	RTW	Sistem among, diskusi, video tutorial, penugasan.	Zoom meeting, Google Classroom, whats app grup, coneksi internet.	390	Analisa trends baru, sketsa pola, langkah mengedrap pola, finishing pola.	Desain pola-pola, kedudukan pola pada dress form.	Tes lisan, hasil tugas praktek		

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif.

	teknik draping.									
13	Mengidentifikasi kasi, merefleksikan prinsip mengaplikasikan model asimetris dengan teknik draping.	Gaun / blus asimetris	Sistem among, diskusi, video tutorial, penugasan.	Zoom meeting, Google Classroom, whats app grup, koneksi internet.	390	Paham analisis sketsa, memproduksi pola, menghitung keperluan bahan, langkah mengedra, finishing pola.	Sketsa desain balance, estetik, total look pola pada dress form.	Tes lisan, hasil tugas praktek		
14, 15	Identifikasi, merefleksikan prinsip desain berbagai model dan pembuatan pola gaun pesta dengan teknik draping, mendokumentasikan.	Gaun pesta	Sistem among, diskusi, video tutorial, penugasan.	Zoom meeting, Google Classroom, whats app grup, koneksi internet.	390	Analisis/deskripsi desain, Desain produksi, menghitung keperluan bahan, langkah mengedrap, memotong, menjahit dan finishing, fitting produk.	Deskripsi sketsa desain dari aspek; balance, estetik, total look pola dan produk gaun pesta pada dress form.			

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif.

						Membuat dokumen vidio gaun pesta.				
16	UJIAN AKHIR SEMESTER (UAS)									

Visi Keilmuan Prodi PVKK : Pada Tahun 2025 unggul dalam mengembangkan pembelajaran pendidikan kesejahteraan keluarga, tata busana, tata boga, dan produk inovatif yang selaras dengan potensi dan kearifan lokal berbasis ajaran tamansiswa untuk menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan transformatif.