

DOKUMEN KURIKULUM

PENDIDIKAN PROFESI GURU (PPG) 2019

BIDANG STUDI KULINER



Tim Pengembang PPG
Kemenristekdikti dan Kemendikbud
April 2019

I. LATAR BELAKANG, RASIONAL, DAN URGENSI REVISI KURIKULUM

Latar Belakang

Indonesia masa depan adalah Indonesia yang maju, berdaulat, adil dan makmur sebagaimana dituangkan dalam Visi Indonesia Emas 2045. Visi tersebut semakin menunjukkan realitas seiring hasil berbagai kajian yang mengemuka. McKinsey (2012) memprediksi bahwa pada Tahun 2030, Indonesia akan tumbuh menjadi negara dengan tingkat ekonomi terbesar ke-7 di dunia, melompat dari posisi 16 pada Tahun 2012. Dalam kurun waktu 15 tahun ke depan akan terjadi lonjakan kebutuhan tenaga kerja terampil (*skilled worker*) dari 55 juta menjadi 113 juta pada tahun 2030. Peluang bisnis sebesar 1,8 triliun US Dollar meliputi bidang jasa, pertanian, dan perikanan juga diprediksikan terjadi.

Kondisi ini diperkuat dengan ketersediaan sumberdaya manusia Indonesia yang melimpah yang dikenal dengan istilah bonus demografi. Badan Pusat Statistik memproyeksikan bahwa pada tahun 2019, kelompok usia produktif akan mencapai besaran 67 persen dari total populasi penduduk dan sebanyak 45 persen dari 67 persen tersebut berusia antara 15–34 tahun. Puncak bonus demografi pertama akan terjadi pada tahun 2034, dengan kondisi terdapat 60 tenaga kerja produktif untuk mendukung 100 penduduk, angka ketergantungan penduduk di bawah 50, dan berkontribusi sebesar 0,22 persen poin terhadap pertumbuhan ekonomi (Bappenas, 2017).

Kondisi tersebut melahirkan dua sisi mata pisau yang sama tajam, dalam arti bahwa kemampuan mengelola sumberdaya manusia dengan baik akan melahirkan kemajuan yang luar biasa, namun kelalaian dalam mengelola sumberdaya manusia tersebut akan melahirkan bencana yang luar biasa pula. Dengan demikian sumberdaya manusia merupakan faktor penentu kemajuan suatu bangsa.

Dunia dewasa ini dihadapkan pada perubahan ilmu pengetahuan dan teknologi dengan akselerasi yang luar biasa cepat, sering berubah, tak terduga, *unstructure*, dan belum pernah terbayangkan sebelumnya. Berbagai tantangan eksternal seperti era globalisasi, tuntutan abad XXI, revolusi industri 4.0, *society 5.0*, *disruption era*, bergesernya generasi dari milenial ke generasi Z dan Alpha, serta *Asean Economic Community*, makin menguatkan pentingnya reorientasi penyiapan sumberdaya manusia masa depan.

Dalam konteks perubahan yang amat cepat dan *unstructured* tersebut maka peningkatan kompetensi sumber daya manusia saat ini dirasa tidak mencukupi lagi, yang diperlukan adalah penyiapan kompetensi baru yang berbeda dari kompetensi sebelumnya. Analog dengan dibutuhkannnya kompetensi baru tersebut, maka paradigma pendidikan dengan komponen utama pembelajaran tentunya juga mengalami perubahan. Pendidikan melalui pembelajaran dirancang mampu menumbuhkan kemampuan-kemampuan esensial yang diperlukan bagi lulusan untuk hidup di era mendatang dengan berbagai dinamika perubahan tersebut.

Globalisasi merupakan proses mendunia dengan tingkat perubahan yang cepat dan radikal di berbagai aspek kehidupan manusia karena adanya teknologi. Proses globalisasi memadukan berbagai aspek kehidupan manusia meliputi teknologi, ekonomi, politik, maupun budaya. Era ini membutuhkan SDM yang mempunyai wawasan global (*mindset global*) agar tidak terasingkan dalam

pergaulan atau hubungan internasional. Dalam arena budaya, adanya kosmopolitanisme dan keanekaragaman menuntut SDM dengan pemahaman multikultural dan keindonesiaan yang mantap. Seiring urgensi akan informasi global, SDM masa depan mau tidak mau harus akrab dengan teknologi.

Revolusi industri 4.0 membawa dampak yang luar biasa di berbagai aspek kehidupan. Era ini ditandai dengan pesatnya perkembangan dalam bidang *internet of things*, *artificial intelligent*, *new material*, *big data*, *robotics*, *augmented reality*, *cloud computing*, *additive manufacturing & 3D Printing*, *nanotechnology & biotech*, *generic editing*, dan *e-learning*. Era ini membutuhkan SDM yang berkualitas, mampu berfikir kritis dan sistemik (*thinking critically and systemic*), mampu berkomunikasi secara lateral maupun dengan *higher level*, mempunyai kemampuan berwirausaha (*entrepreneurship*), dan belajar sepanjang hayat. *Lifelong learning is becoming an economics imperative* (The Economist, 2017).

Revolusi industri 4.0 diakselerasi dengan munculnya era disrupsi yang ditandai dengan munculnya banyak sekali inovasi yang tidak terlihat, tidak terduga, tidak disadari oleh organisasi mapan sehingga mengganggu jalannya aktivitas tatanan sistem lama atau bahkan menghancurkan sistem lama tersebut. Inovasi dan akselerasi merupakan kata kunci untuk hidup di era tersebut. Era disrupsi teknologi memerlukan penguasaan kombinasi teknologi, seperti fisika, digital dan biologi (Schwab, 2017). Indonesia perlu meningkatkan kualitas keterampilan tenaga kerja dengan teknologi digital (Parray, ILO, 2017).

Society 5.0 hadir seiring akselerasi teknologi di era Revolusi Industri 4.0. dengan terminologi ***super-smart society***. Dalam era *Society 5.0*, *artificial intelligence*, *robotics* dan *the internet of things* berkembang secara integratif untuk mendukung layanan dan kenyamanan manusia. Era ini akan ditandai dengan *digital transformation of manufacturing* menuju digitalisasi ekonomi dan teknologi yang akan mewarnai seluruh aspek kehidupan masyarakat. Oleh karenanya penguasaan teknologi digital merupakan aspek yang harus dimiliki oleh SDM masa depan.

Memasuki Abad XXI berbagai kajian merumuskan kompetensi yang diperlukan di Abad XXI (OECD, 2008; Trilling & Fadel, 2009). Kompetensi tersebut meliputi aspek kemampuan dasar (bahasa, seni, matematik, ekonomi, sains, geograf, sejarah, dan kewarganegaraan); kemampuan belajar dan inovasi (kreatifitas dan inovasi, berpikir kritis, komunikasi, dan kolaborasi); kemampuan mengelola informasi, media, dan teknologi informasi; serta kemampuan hidup dan karir (*life and career skills*). Kreativitas dan inovasi, berpikir kritis, komunikasi, dan kolaborasi merupakan kata kunci untuk menyiapkan SDM masa depan yang mampu hidup di Abad XXI.

Dunia penyiapan sumber daya manusia juga dihadapkan pada era perubahan generasi dari generasi *baby boomers*, ke generasi milenial, generasi Z, dan sebentar lagi muncul generasi *Alpha*. Terdapat pula yang membagi menjadi generasi *milenial* dan generasi *postmilenial*. Masing-masing generasi memiliki karakteristik yang berbeda bahkan sama sekali berbeda dengan generasi sebelumnya. Hal ini tentunya membutuhkan pengelolaan yang berbeda pula.

Dalam konteks *Asean Economic Community* (AEC), untuk mampu berjaya di kawasan Asean, salah satu aspek utama adalah pemenuhan kompetensi sesuai dengan standar Asean. Sertifikat kompetensi merupakan salah satu tuntutan yang harus dipenuhi oleh tenaga kerja sesuai berlakunya *Mutual Recognition Agreement* di berbagai bidang, disamping kemampuan adaptif dan *soft skills* lainnya. Sertifikasi kompetensi merupakan aspek penting peningkatan daya saing lulusan.

Dalam konteks pembangunan nasional, penyiapan SDM masa depan tidak

dapat dilepaskan dari visi Indonesia untuk menjadi negara yang berdaulat, maju, adil dan makmur. Skenario pertumbuhan ekonomi menuju negara dengan pendapatan tinggi di Tahun 2045 dan PDB keempat terbesar di Dunia (Brojonegoro, 2017, www.kemenkeu.go.id/publikasi/berita/prediksi-2045-pendapatan-perkapita-indonesia-masuk-empat-besar-dunia/) perlu didukung dengan kualitas SDM masa depan yang mampu meningkatkan nilai tambah sumberdaya alam dan sumberdaya lainnya.

Pertanyaan dasar dari tuntutan perubahan baik dalam konteks global, regional, dan nasional tersebut adalah bagaimana karakteristik SDM masa depan yang harus disiapkan untuk hidup pada era tersebut. Jawaban pertanyaan ini akan mengundang pertanyaan lanjutan yaitu bagaimana pembelajaran yang mampu menumbuhkan kapasitas sumberdaya manusia tersebut. Pertanyaan berikutnya adalah bagaimana profil ideal guru yang mampu menghadirkan pembelajaran masa depan tersebut, serta bagaimana penyiapan calon guru masa depan?

Guru merupakan aspek utama yang turut menentukan kualitas sumberdaya manusia masa depan. Analisis meta yang dilakukan terhadap lebih dari 800 penelitian (Hattie, 2009) yang kemudian di-*upgrade* dengan metaanalisis dari 1200 hasil penelitian (Hattie, 2015) menunjukkan bahwa dari berbagai macam faktor penentu pencapaian hasil belajar siswa, guru merupakan faktor utama yang menjadi penentu. Guru merupakan masukan instrumental yang paling berpengaruh terhadap terciptanya proses dan mutu pendidikan yang berkualitas (Fitzsimons, 1997:10; Walter & Grey, 2002; Stronge, Gareis, & Little, 2006:2; dan Glattorn, Jones & Bullock, 2006:3). Inovasi-inovasi pendidikan sangat tergantung dari kemampuan pelaksana dalam hal ini guru. Oleh karenanya guru masa depan sangat dituntut memiliki standar kompetensi selaras dengan kebutuhan pengembangan pendidikan.

Guru masa depan adalah guru yang memiliki kompetensi masa depan sekaligus mampu memfasilitasi pengembangan potensi peserta didik secara utuh sehingga memiliki kemampuan yang dibutuhkan di era mendatang. Guru dituntut mampu menyelenggarakan pembelajaran abad 21 yang berfokus pada pengembangan *critical thinking*, *creative thinking*, *collaboration*, dan *communication*. Guru juga harus mampu memfasilitasi anak didiknya menguasai *new literacy*. Penguasaan literasi data, literasi teknologi, dan literasi manusia merupakan kemampuan yang utuh untuk dapat melaksanakan tugas profesional sebagai seorang guru di era digital, era revolusi industri 4.0. Selain itu, guru juga harus mampu melaksanakan pembelajaran terintegrasi dengan teknologi digital melalui model TPACK (*Technological, Pedagogical, and Content Knowledge*). Seorang guru profesional dituntut untuk menguasai berbagai teknologi, baik *hard technology* maupun *soft technology*, menguasai konsep dan praktek berbagai model pembelajaran yang memungkinkan siswa belajar dengan efektif, dan menguasai konten/materi substansi yang akan dipelajari siswanya.

Rasional

Penjelasan pasal 15 Undang-Undang Nomor 20 Tahun 2013 tentang Sistem Pendidikan Nasional menyatakan bahwa pendidikan profesi merupakan pendidikan tinggi setelah pendidikan sarjana yang mempersiapkan peserta didik untuk memiliki pekerjaan dengan persyaratan keahlian khusus. Senada dengan pengertian tersebut, Pasal 17 ayat (1) Undang-Undang Nomor 12 Tahun 2012 tentang Pendidikan Tinggi menyatakan bahwa Pendidikan profesi merupakan Pendidikan Tinggi setelah program sarjana yang menyiapkan Mahasiswa dalam pekerjaan yang memerlukan persyaratan keahlian khusus.

Guru merupakan sebuah profesi. Berdasarkan ketentuan Pasal 8 Undang-Undang Nomor 14 Tahun 2005 tentang Guru dan Dosen, dinyatakan bahwa Guru wajib memiliki kualifikasi akademik, kompetensi, sertifikat pendidik, sehat jasmani dan rohani, serta memiliki kemampuan untuk mewujudkan tujuan pendidikan nasional. Kualifikasi akademik diperoleh melalui pendidikan tinggi program sarjana atau program diploma empat. Kompetensi guru meliputi kompetensi pedagogik, kompetensi kepribadian, kompetensi sosial, dan kompetensi profesional yang diperoleh melalui pendidikan profesi.

Program Pendidikan Profesi Guru yang selanjutnya disebut Program PPG sebagaimana dinyatakan dalam Pasal 1 butir 5 Peraturan Menteri Riset, Teknologi, dan Pendidikan Tinggi Nomor 55 Tahun 2017 tentang Standar Pendidikan Guru (SPG) adalah program pendidikan yang diselenggarakan setelah program sarjana atau sarjana terapan untuk mendapatkan sertifikat pendidik pada pendidikan anak usia dini jalur pendidikan formal, pendidikan dasar, dan/atau pendidikan menengah.

Menghadirkan guru-guru yang berkualitas tidak terlepas dari penyiapan calon guru baik melalui pendidikan jenjang S1 maupun pendidikan profesi. Pendidikan Profesi Guru (PPG) sebagai garda depan penyiapan guru memiliki peran strategis dalam menghasilkan guru-guru yang profesional. Dalam konteks PPG, kurikulum sebagai seperangkat rencana dan pengaturan mengenai tujuan, isi, dan bahan pelajaran serta cara yang digunakan sebagai pedoman penyelenggaraan kegiatan pembelajaran untuk mencapai tujuan pendidikan tertentu (UU No 20 Tahun 2003), perlu disesuaikan selaras dengan berbagai tuntutan tersebut. Dari sisi internal, kurikulum dituntut mampu menyelaraskan antara profil lulusan, capaian pembelajaran, isi kurikulum, pembelajaran, dan penilaian.

Program Studi PPG yang akan menghasilkan guru-guru profesional diharapkan akan menghasilkan lulusan yang unggul dan siap menghadapi tuntutan zaman. Program Studi PPG yang dirancang secara sistematis dan menerapkan prinsip mutu mulai dari seleksi, proses pembelajaran dan penilaian, hingga uji kompetensi, diharapkan akan menghasilkan guru-guru masa depan yang profesional yang dapat menghasilkan lulusan yang unggul, kompetitif, dan berkarakter, serta cinta tanah air.

Revisi kurikulum PPG bidang Kuliner selain mendasarkan diri pada berbagai regulasi dan peraturan termasuk Standar Nasional Dikti dan SPG, juga mendasarkan diri pada Peraturan Dirjen Pendidikan dasar dan Menengah Nomor 06 Tahun 2018 Tentang Spektrum Keahlian SMK/MAK, dan Peraturan Dirjen Pendidikan dasar dan Menengah Nomor 7 Tahun 2018 Tentang Struktur Kurikulum SMK/MAK. Berdasarkan kedua produk kebijakan tersebut, maka penentuan *advance material* dan mata kegiatan kurikulum PPG bidang Kuliner disusun secara rasional.

Urgensi Revisi Kurikulum

Revisi kurikulum merupakan sebuah keharusan dalam penyelenggaraan pendidikan. Manakala kurikulum dinilai sudah tidak lagi selaras dengan perkembangan dan tuntutan zaman, maka kurikulum harus direvisi supaya penyelenggaraan pendidikan berjalan lebih efektif.

Revisi kurikulum PPG bidang Kuliner perlu dilakukan karena perkembangan dan tuntutan zaman sudah berubah sedemikain rupa, sebagaimana dijelaskan pada bagian latar belakang dan rasional. Calon guru bidang kuliner perlu disiapkan sebaik-baiknya agar bisa menjadi guru yang profesional, dan memiliki kemampuan untuk mengembangkan potensi peserta didik yang memiliki kecakapan abad 21,

serta sesuai dengan tuntutan industri 4.0 dan industri 5.0. Selain itu, revisi kurikulum diperlukan untuk memastikan bahwa instrumen uji kompetensi dengan bahan ajar terdapat kesesuaian. Pada penyelenggaraan PPG pada waktu-waktu sebelumnya, tingkat kelulusan PPG relatif rendah, dan hal tersebut salah satunya ditengarai karena adanya ketidaksesuaian antara bahan ajar dan instrumen uji kompetensi.

Guru profesional yang diharapkan adalah guru yang menguasai materi ajar, berkarakter dan berkepribadian Indonesia, menginspirasi dan menjadi teladan, memiliki penampilan memesona, berwibawa, tegas, ikhlas, serta disiplin yang mampu mendidik, membelajarkan, membimbing, mengarahkan, melatih, menilai, dan mengevaluasi peserta didik sesuai dengan tuntutan perkembangan teknologi informasi dan komunikasi terkini dan masa depan. Untuk bisa menghasilkan calon guru yang memiliki kompetensi tersebut, maka revisi kurikulum PPG bidang Kuliner sangat penting untuk dilakukan.

II. RUMUSAN STANDAR KOMPETENSI LULUSAN (SKL)

Profil Lulusan Program Studi PPG Kuliner

Guru profesional di bidang kuliner yang menguasai materi ajar, berkarakter dan berkepribadian Indonesia, menginspirasi dan menjadi teladan, memiliki penampilan memesona, berwibawa, tegas, ikhlas, serta disiplin yang mampu mendidik, membelajarkan, membimbing, mengarahkan, melatih, menilai, dan mengevaluasi peserta didik sesuai dengan tuntutan perkembangan teknologi informasi dan komunikasi terkini dan masa depan.

Capaian Pembelajaran Bidang Studi (CPBS) PPG Kuliner

Guru Kuliner sebagai pendidik profesional yang berakhlak mulia dengan tugas utama mendidik, mengajar, membimbing, mengarahkan, melatih, menilai, dan mengevaluasi peserta didik dengan kompetensi sebagai berikut:

1. Mampu melaksanakan tugas keprofesian sebagai pendidik pada bidang studi Kuliner yang memesona, yang dilandasi sikap cinta tanah air, berwibawa, tegas, disiplin, penuh panggilan jiwa, samapta, disertai dengan jiwa kesepenuhhatian dan kemurahhatian;
2. Mampu merumuskan indikator capaian pembelajaran berpikir tingkat tinggi pada bidang studi Kuliner yang harus dimiliki peserta didik mencakup sikap, pengetahuan, dan keterampilan secara utuh (kritis, kreatif, komunikatif dan kolaboratif) yang berorientasi masa depan (adaptif dan fleksibel);
3. Menguasai teori dan aplikasi materi bidang studi Kuliner yang mencakup: 1) Tata Hidang; 2) Pengolahan dan Penyajian Makanan; 3) Produk Cake dan Kue Indonesia; 4) Produk Pastry dan Bakery, dan 5) Produk Kreatif dan Kewirausahaan; termasuk *advance materials* secara bermakna yang dapat menjelaskan aspek “apa”(konten), “mengapa”(filosofi), dan “bagaimana”(penerapan dalam kehidupan sehari-hari).

4. Mampu merancang pembelajaran Kuliner dengan menerapkan prinsip memadukan pengetahuan Kuliner, pedagogik, serta teknologi informasi dan komunikasi atau *Technological Pedagogical and Content Knowledge* dan pendekatan lain yang relevan;
5. Mampu melaksanakan pembelajaran yang mendidik pada bidang studi Kuliner dengan menerapkan teknologi informasi dan komunikasi untuk membangun sikap (karakter Indonesia), pengetahuan, dan keterampilan peserta didik dalam memecahkan masalah secara kritis, humanis, inovatif, kreatif, kolaboratif, dan komunikatif, dengan menggunakan model pembelajaran dan sumber belajar yang didukung hasil penelitian;
6. Mampu mengevaluasi masukan, proses, dan hasil pembelajaran Kuliner yang mencakup sikap, pengetahuan, dan keterampilan peserta didik dengan menerapkan asesmen otentik, serta memanfaatkan hasil evaluasi untuk perbaikan kualitas pembelajaran; dan
7. Mampu mengembangkan diri secara berkelanjutan sebagai guru Kuliner yang profesional melalui penelitian, refleksi diri, pencarian informasi baru, dan inovasi.

III. CAPAIAN PEMBELAJARAN MATA KEGIATAN (CPMK) PROGRAM STUDI PPG BIDANG STUDI KULINER

CP Mata Kegiatan ke-1: Pendalaman Materi Pedagogik dan Keprofesian Guru	
1	Menganalisis berbagai teori perkembangan mental dan aplikasinya dalam pembelajaran tata boga di SMK
2	Menganalisis berbagai pengertian langgam belajar dan aplikasinya dalam pembelajaran tata boga di SMK
3	Menganalisis berbagai teori belajar dan aplikasinya dalam pembelajaran tata boga di SMK.
4	Menganalisis pengertian keprofesian guru dan aplikasinya dalam pembelajaran tata boga di SMK
5	Menganalisis persyaratan, kualifikasi, dan kompetensi guru tata Boga profesional dan strategi penguasaannya bagi guru tata boga di SMK.
6	Menganalisis berbagai regulasi yang terkait dengan profesi guru beserta aplikasinya dalam pembelajaran tata boga di SMK.
7	Mengidentifikasi etika profesi guru dan strategi penguasaannya bagi guru tata boga di SMK.
CP Mata Kegiatan ke-2: Pendalaman Materi Bidang Studi	
1	Menganalisis prinsip pelayanan makanan dan minuman dan aplikasinya di restoran dan kamar hotel (room service).
2	Menganalisis prinsip makanan kontinental (appetizer, entree, main course, dessert) dan aplikasinya dalam pengolahan dan penyajian.
3	Menganalisis prinsip makanan Indonesia (makanan pokok, sayur, lauk-pauk, makanan sepiringan, kudapan) dan aplikasinya dalam pengolahan dan penyajian makanan untuk jasa boga dan penyelenggaraan kesempatan khusus.

4	Menganalisis prinsip cake dan kue Indonesia, pastry dan bakery, fusion bakery dan pastry, gateaux, dan torten, dan aplikasinya pada pengolahan dan penyajian.
5	Menganalisis prinsip perencaan produk, pengolahan, pengujian dan pengendalian, promosi dan pemasaran, serta penyusunan laporan dan aplikasinya pada pengembangan kreativitas dan kewirausahaan bidang boga.
CP Mata Kegiatan ke-3: Pendalaman Materi Sumber Belajar Berbasis ICT	
1	Mengidentifikasi karakteristik macam-macam sumber belajar berbasis TIK (Bahan ajar digital, media berbasis komputer, strategi pembelajaran online, dll)
2	Menganalisis kelebihan dan kelemahan macam-macam sumber belajar berbasis TIK
3	Memilih sumber belajar berbasis TIK yang sesuai (<i>appropriate</i>) dengan capaian pembelajaran yang akan dibelajarkan di bidang boga
4	Mengembangkan sumber belajar berbasis TIK yang akan digunakan dalam kegiatan pembelajaran di bidang boga
CP Mata Kegiatan ke-4: Penguatan Karakter Pendidik	
1	Memiliki wawasan tanah air dan bela negara
2	Memiliki wawasamaptan
3	Memiliki wawakepimpinan
4	Menunjukkan penampilan yang memesonakan, sikap cinta tanah air, berwibawa, penuh panggilan jiwa, tegas, disiplin, kesepenuhhatian dan kemurahhatian yang diintegrasikan di dalam kegiatan lokakarya dan PPL
CP Mata Kegiatan ke-5: Lokakarya Pengembangan Perangkat Pembelajaran berbasis ICT dan Praktik Pembelajaran dengan Teman Sejawat (Peerteaching)	
1	Mampu merancang, melaksanakan, dan mengevaluasi pembelajaran tata boga materi pelayanan makanan dan minuman dengan menerapkan prinsip TPACK disertai dengan penguatan karakter
2	Mampu merancang, melaksanakan, dan mengevaluasi pembelajaran tata boga materi makanan kontinental (appetizer, entree, main course, dessert) dengan menerapkan prinsip TPACK disertai dengan penguatan karakter
3	Mampu merancang, melaksanakan, dan mengevaluasi pembelajaran tata boga materi makanan Indonesia (makanan pokok, sayur, lauk-pauk, makanan sepinggan, kudapan) dengan menerapkan prinsip TPACK disertai dengan penguatan karakter
4	Mampu merancang, melaksanakan, dan mengevaluasi pembelajaran tata boga materi cake dan kue Indonesia, pastry dan bakery, fusion bakery dan pastry, gateaux, dan torten, dengan menerapkan prinsip TPACK disertai dengan penguatan karakter
5	Mampu merancang, melaksanakan, dan mengevaluasi pembelajaran tata boga materi perencaan produk, pengolahan, pengujian dan pengendalian, promosi dan pemasaran, dengan menerapkan prinsip TPACK disertai dengan penguatan karakter
CP Mata Kegiatan ke-6: Penelitian Tindakan Kelas (PTK)	

1	Mampu merancang PTK di bidang Boga dengan menggunakan kaidah penelitian pembelajaran
2	Mampu melaksanakan PTK di bidang Boga sesuai dengan rancangan yang telah disusun selama pelaksanaan PPL
3	Mampu melaporkan proses dan hasil PTK di bidang Boga
4	Mampu mendiseminasikan hasil PTK di bidang Boga dalam forum ilmiah
CP Mata Kegiatan 7: Praktik Pengalaman Lapangan (PPL)	
1	Mampu mengimplementasikan rancangan pembelajaran dan penilaian di bidang boga dengan menerapkan prinsip TPACK disertai dengan aktualisasi karakter
2	Mampu merancang dan/atau melaksanakan kegiatan ekstrakurikuler, manajemen pendidikan, dan menginternalisasikan kultur sekolah

IV. STRUKTUR KURIKULUM PPG BIDANG STUDI TATA BOGA

KODE	MATA KEGIATAN PPG	SK S	KATEGORI*)		
			K	S	L
A. SEMESTER 1		22	0	22	
	1. Pendalaman Materi <i>Online</i> (daring) secara mandiri				
	a. Pendalaman materi Pedagogik	0	0		
	b. Pendalaman materi Bidang Studi	0	0		
	c. Pendalaman materi sumber belajar berbasis ICT untuk peserta didik	0	0		
	2. Penguatan Karakter				
	Penguatan Karakter Pendidik (Kompetensi Sosial dan Kepribadian) melalui Program Bela Negara, Wawasan Kebangsaan, dan Kursus Mahir Dasar.	0	0		
	3. Lokakarya				
LOK1	Penjelasan tentang konsep dan tujuan lokakarya, Kurikulum, contoh Silabus, RPP, Bahan Ajar, Media pembelajaran, perangkat evaluasi, pengembangan program tahunan dan program semester mata pelajaran Tata Boga	1		1	
LOK2	Analisis kurikulum, review hasil pendalaman materi pedagogik, SB-ICT, dan materi prinsip pelayanan makanan dan minuman dan aplikasinya di restoran dan kamar hotel (room service) , pengembangan perangkat pembelajaran yang mengintegrasikan pendekatan TPACK, presentasi perangkat, <i>peer-teaching</i> yang disertai dengan penguatan karakter, diakhiri ujian formatif.	4		4	
LOK3	Analisis kurikulum, review hasil pendalaman pedagogik, SB-ICT, dan materi prinsip makanan kontinental (appetizer, entree, main course, dessert) dan aplikasinya dalam pengolahan dan penyajian , pengembangan perangkat pembelajaran yang mengintegrasikan pendekatan TPACK, presentasi perangkat, <i>peer-teaching</i> yang disertai dengan	4		4	

KODE	MATA KEGIATAN PPG	SK S	KATEGORI*)		
			K	S	L
	penguatan karakter, diakhiri ujian formatif.				
LOK4	Analisis kurikulum, review hasil pendalaman pedagogik, SB-ICT, dan materi prinsip makanan Indonesia (makanan pokok, sayur, lauk-pauk, makanan sepinggan, kudapan) dan aplikasinya dalam pengolahan dan penyajian makanan untuk jasaboga dan penyelenggaraan kesempatan khusus , pengembangan perangkat pembelajaran yang mengintegrasikan pendekatan TPACK, presentasi perangkat, <i>Peer-teaching</i> yang disertai dengan penguatan karakter, diakhiri ujian formatif.	4		3	
LOK5	Analisis kurikulum, review hasil pendalaman pedagogik, SB-ICT, dan materi prinsip cake dan kue Indonesia, pastry dan bakery, fusion bakery dan pastry, gateaux, dan torten, serta aplikasinya pada pengolahan dan penyajian , pengembangan perangkat pembelajaran yang mengintegrasikan pendekatan TPACK, presentasi perangkat, <i>Peer-teaching</i> yang disertai dengan penguatan karakter, diakhiri ujian formatif.	4		3	
LOK6	Analisis kurikulum, review hasil pendalaman pedagogik, SB-ICT, dan materi. prinsip perencanaan produk, pengolahan, pengujian dan pengendalian, promosi dan pemasaran, serta penyusunan laporan dan aplikasinya pada pengembangan kreativitas dan kewirausahaan bidang boga , pengembangan perangkat pembelajaran yang mengintegrasikan pendekatan TPACK, presentasi perangkat, <i>Peer-teaching</i> yang disertai dengan penguatan karakter, diakhiri ujian formatif.	4		4	
PTK1	Penyusunan rencana Penelitian Tindakan Kelas (PTK)	1		1	
B. SEMESTER 2		16			16
	4. Praktik Pengalaman Lapangan (PPL)				
PPL	a. Praktik pengalaman lapangan di sekolah	15			15
	b. (Khusus PPG Vokasi, PPL disertai dengan Observasi DuDI (dengan bobot belajar sebesar 1 sks)				
PTK2	c. Implementasi penelitian tindakan kelas (PTK)	1			1
	5. Uji Kompetensi	0			0
Total		38**)			38

Keterangan:

*) K=Kuliah/Teori; S=Seminar/Lokakarya; L= Lapangan/Praktikum

**) Jumlah sks Program PPG: 36-40 sks



V. SISTEM PEMBELAJARAN DAN PENILAIAN

A. Sistem Pembelajaran

1. Lokakarya

Pelaksanaan proses pembelajaran Program PPG secara garis besar terdiri atas Lokakarya dan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL). Standar Pendidikan Guru menyatakan bahwa pelaksanaan proses pembelajaran terdiri atas: 1. pendalaman materi bidang keahlian yang akan diajarkan; 2. pendalaman materi bidang pedagogik untuk mahasiswa Program PPG yang berlatar belakang sarjana nonpendidikan; 3. lokakarya pengembangan perangkat pembelajaran; 4. praktik pembelajaran dengan teman sejawat; 5. PPL. Kegiatan nomor 1 sampai dengan nomor 4 dilaksanakan pada semester 1, sedangkan PPL dilaksanakan pada semester 2.

Dalam revisi kurikulum saat ini, kegiatan pendalaman materi dilakukan secara online. Selain itu, kegiatan penguatan karakter juga harus secara eksplisit tertuang dalam struktur kurikulum. Kedua kegiatan tersebut dilakukan pada semester 1. Pendalaman materi mencakup kegiatan pendalaman materi pedagogik, bidang studi, sumber belajar dan ICT, penjelasan teknis lokakarya berbasis TPACK, analisis kurikulum untuk per siklus, dan pemaparan contoh-contoh perangkat dan/atau model pembelajaran.

Dengan demikian, siklus kegiatan pada lokakarya meliputi: Review hasil pendalaman materi esensial pedagogik, bidang studi, serta sumber belajar dan ICT, penyusunan perangkat pembelajaran, presentasi perangkat pembelajaran, latihan mengajar/peerteaching, dan tes formatif. Kegiatan review dimaksudkan untuk memastikan materi pendalaman yang dilakukan secara mandiri dan daring (SPADA) sudah dipahami mahasiswa dengan baik. Di sini termasuk kegiatan analisis konsep esensial, meskonsepsi, dan sebagainya.

Kegiatan penguatan karakter dilakukan di antara waktu-waktu lokakarya, misalnya setelah kegiatan latihan mengajar/peerteaching. Kegiatan tersebut bisa dilaksanakan pada hari Sabtu dan Minggu, atau pada hari-hari lain yang memungkinkan, karena pada beberapa kegiatan tersebut, harus melibatkan pihak lain, misalnya kegiatan Bela Negara dan wawasan Kebangsaan dan kegiatan keparamukaan berupa Kursus Mahir Dasar/Lanjutan.

Setelah tes formatif, program remedial dan pengayaan perlu diberikan. Tes formatif mencakup materi seluruh KD yang dikembangkan dalam perangkat pembelajaran. Hal tersebut diperlukan karena hal ini akan sangat membantu mahasiswa untuk lebih memahami materi lokakarya. Pemahaman tersebut penting untuk mempersiapkan mahasiswa menempuh uji kompetensi serta memantapkan kompetensi profesional dan pedagogik mahasiswa.

Siklus kegiatan dapat digambarkan sebagai berikut.



Gambar 1: Siklus Kegiatan PPG

Lokakarya penyusunan perangkat pembelajaran dilakukan untuk menghasilkan perangkat pembelajaran. Mahasiswa di bawah bimbingan dosen pembimbing dan guru pamong secara berkelompok berdiskusi dan bekerja untuk menyusun perangkat pembelajaran. Kegiatan lokakarya mencakup kegiatan berikut:

- 1) Diskusi kelas dan kelompok, dilakukan untuk membagi dan menetapkan kompetensi dasar (KD) atau subKD untuk masing-masing kelompok kecil/individual;
- 2) Kerja Kelompok/Individual terbimbing, dilakukan untuk mengembangkan perangkat pembelajaran untuk masing-masing KD, berupa silabus, RPP, bahan ajar, LKS, media pembelajaran, dan perangkat penilaian.

Pada kegiatan presentasi perangkat pembelajaran, perangkat pembelajaran yang disusun per KD oleh masing-masing mahasiswa/kelompok kecil mahasiswa dipresentasikan dalam forum kelas untuk dikomunikasikan ke seluruh kelompok serta untuk memperoleh masukan dari kelompok lain. Dengan presentasi ini diharapkan perangkat pembelajaran seluruh KD yang telah dikembangkan dipahami oleh seluruh mahasiswa/kelompok. Selanjutnya dilakukan revisi hasil presentasi. Berdasarkan hasil diskusi dan masukan dalam presentasi, maka perangkat perlu direvisi.

Latihan mengajara/peerteaching dilakukan untuk mempraktikkan perangkat pembelajaran di depan teman/sebaya. Peerteaching dilakukan di bawah supervisi dosen pembimbing dan guru pamong.

Perlu dipahami bahwa sebelum pelaksanaan semua kegiatan tersebut, pretes yang bertujuan mengukur kemampuan awal mahasiswa dilakukan secara daring. Sedangkan di akhir kegiatan lokakarya, dilakukan penyusunan rancangan penelitian tindakan kelas. Kegiatan ini untuk memfasilitasi peserta Program Studi PPG untuk merancang penelitian tindakan kelas yang nantinya akan diimplementasikan dalam kegiatan PPL.

Kegiatan lokakarya dari diskusi kelas dalam rangka penetapan/pembagian KD/SubKD sampai dengan peerteaching dilakukan berulang (bersiklus). Jumlah siklus lokakarya sebanyak 6 siklus, sesuai dengan jumlah kelompok KD yang tertuang dalam struktur kurikulum.

2. Kehidupan Bermasyarakat di Asrama/Sarana lain

Program Pengembangan Kehidupan Bermasyarakat bertujuan untuk mengembangkan karakter peserta program PPG yang mencakup aspek kepribadian dan sosial calon guru yang dapat dilaksanakan baik melalui pendidikan berasrama maupun pendidikan di luar asrama dengan memanfaatkan sarana lain yang relevan. Program pendidikan di asrama atau sarana lain di luar asrama menekankan pada pengembangan soft skills peserta PPG dalam kehidupan bermasyarakat.

Program pendidikan di asrama atau melalui sarana dan kegiatan lain yang relevan merupakan program pendidikan yang komprehensif-holistik mencakup pendidikan keagamaan, pengembangan akademik, life skills (soft skills dan hard skills), memupuk wawasan kebangsaan, dan membangun wawasan global, yang digunakan sebagai bagian integral dalam sistem penyelenggaraan Program PPG untuk menghasilkan calon guru profesional yang memiliki kompetensi utuh, unggul dan berkarakter.

Tujuan pendidikan berasrama/sarana lain adalah untuk menumbuhkembangkan peserta program PPG agar: 1. menjadi pribadi yang bertakwa kepada Tuhan Yang Maha Esa; 2. menjadi pribadi yang berprestasi, memiliki kecakapan hidup, sehat jasmani dan rohani; 3. menjadi pribadi yang unggul dan berkarakter (jujur, cerdas, tangguh, bermoral luhur, mandiri, dan disiplin). 4. menjadi pribadi yang mampu berkomunikasi dengan baik, peka dan peduli pada sesama, serta mampu beradaptasi dengan lingkungan yang majemuk; 5. menjadi pribadi yang memiliki rasa cinta tanah air dan wawasan kebangsaan dan wawasan global; dan 6. memiliki sikap dan jiwa pendidik (guru) yang mau dan mampu berperan sebagai orang tua kedua di sekolah

Dalam pengelolaan kegiatan dalam pendidikan asrama/ sarana lain mengacu pada tahapan yang runtut dan progresif, proses yang intensif, pendampingan yang dialogis melalui sistem among, dan output memenuhi kriteria yang diinginkan. Selama menjalani program pendidikan profesi guru, peserta dibimbing dan dikembangkan dalam tahap-tahap pembentukan kepribadian guru yang baik.

Kegiatan dalam pendidikan di asrama/sarana lain dapat berupa kegiatan penunjang akademik dan non-akademik. Kegiatan penunjang akademik dapat berupa kegiatan belajar mandiri dan terstruktur baik yang dilakukan perorangan, atau kelompok terkait dengan tugas-tugas akademik (workshop).

Kegiatan non-akademik minimal mencakup kegiatan kepemimpinan, kepramukaan, wawasan kebangsaan, bela negara, keagamaan, dan sosial kemasyarakatan.

3. Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) dan PTK

PPL mencakup kegiatan praktik pembelajaran dan non-pembelajaran yang dilengkapi dengan observasi industri, dan praktik Penelitian Tindakan Kelas (PTK). Kegiatan praktik pembelajaran dan non-pembelajaran serta praktik PTK dilaksanakan oleh LPTK, sedangkan kegiatan observasi industri di DU/DI dikoordinasikan oleh LPTK dan industri.

Tujuan umum kegiatan praktik pembelajaran dan non-pembelajaran di sekolah adalah agar mahasiswa PPG memiliki pengalaman nyata dan kontekstual dalam menerapkan seperangkat pengetahuan, sikap, dan keterampilan yang dapat menunjang tercapainya penguasaan kompetensi pedagogik, kompetensi kepribadian, kompetensi sosial, dan kompetensi penguasaan materi bidang studi secara utuh.

Tujuan khusus kegiatan praktik pembelajaran di sekolah adalah: a) Membentuk dan memantapkan kemampuan profesional guru secara utuh; b) Mendemonstrasikan kompetensi dalam merencanakan, melaksanakan, dan menilai hasil pembelajaran; c) Melakukan perbaikan pembelajaran yang berorientasi pada pengembangan potensi mahasiswa; d) Mendalami karakteristik mahasiswa dalam rangka meningkatkan motivasi belajar; e) Mengidentifikasi permasalahan pembelajaran di kelas dan mengatasi permasalahan pembelajaran tersebut secara individu maupun kelompok; f) Menerapkan pembelajaran inovatif yang bertolak dari suatu permasalahan pembelajaran; g) Menilai capaian pembelajaran mahasiswa dengan menggunakan instrumen yang dapat mengukur kemampuan berpikir tingkat tinggi (higher order thinking skills); h) Menindaklanjuti hasil penilaian dengan melakukan pembimbingan dan kegiatan pengayaan atau remedial; i) Menyusun rancangan dan melakukan penelitian tindakan kelas sebagai salah satu upaya mengembangkan profesionalitas guru; dan j) Melakukan remedial teaching bagi mahasiswa yang membutuhkan.

Tujuan khusus kegiatan praktik non-pembelajaran di sekolah adalah mendalami, berpartisipasi, dan/atau mempraktikkan kegiatan-kegiatan non-pembelajaran yang meliputi: administrasi sekolah, kultur sekolah, ekstrakurikuler (kepramukaan, UKS, majalah dinding, dll), rapat-rapat sekolah, layanan bimbingan dan konseling bagi mahasiswa.

Selanjutnya tujuan kegiatan praktik PTK adalah memperbaiki praktik dan meningkatkan mutu pembelajaran di sekolah.

Tujuan umum Observasi Industri adalah agar mahasiswa dapat mengamati dan mendalami prosedur dan mekanisme kerja di DU/DI secara langsung, terutama dalam bidang pekerjaan yang sesuai dengan program keahliannya. Tujuan khusus Observasi Industri adalah: a) Membekali mahasiswa untuk memahami situasi dan iklim kerja yang sebenarnya; b) membekali mahasiswa dengan wawasan lingkungan pekerjaan di DU/DI yang berbeda dengan lingkungan sekolah; c) Membekali mahasiswa dengan pengetahuan, sikap dan keterampilan dalam memahami prosedur, mekanisme, dan disiplin kerja di DU/DI; d) Membekali mahasiswa dengan orientasi dan tujuan pekerjaan di DU/DI yang sesuai dengan program keahliannya.

PPL menerapkan pendekatan supervisi klinis dan tindakan reflektif dengan prinsip berkelanjutan, terstruktur, dan relevan dengan perangkat pembelajaran. Supervisi Klinis adalah suatu bentuk bimbingan profesional yang diberikan kepada mahasiswa Prodi PPG sesuai dengan kebutuhannya untuk meningkatkan profesionalitas sebagai guru.

Supervisi klinis dilaksanakan dengan prinsip-prinsip: a) hubungan kolegial dan interaktif yang sinergis dan terbuka; b) demokratis; c) berbasis kebutuhan dan aspirasi mahasiswa; dan d) mengutamakan prakarsa dan tanggung jawab mahasiswa.

Langkah-langkah dalam supervisi klinis adalah: a) pengamatan kinerja oleh guru pamong dan dosen pembimbing, b) mahasiswa menilai kinerjanya sendiri (self assessment), c) diskusi dengan guru pamong dan dosen pembimbing, dan d) merencanakan perbaikan.

Prosedur dan kegiatan PPL dilakukan dengan pola blok atau semiblok. Pada pola blok, prosedur dan kegiatan PPL dilaksanakan selama satu semester, yaitu pada semester kedua tahun akademik. Di semester pertama mahasiswa Prodi PPG menyelesaikan Lokakarya SSP yang menghasilkan perangkat pembelajaran untuk semua jenjang satuan pendidikan (SMP, SMA, SMK, dan PLB). Pada semester kedua, mahasiswa Prodi PPG mengimplementasikan perangkat pembelajaran

sesuai dengan kalender akademik sekolah mitra. Sedangkan pada pola semiblok, prosedur dan kegiatan PPL dilaksanakan setelah selesai satu atau dua siklus, atau bergantung dari sistem pengaturan prodi PPG penyelenggara. Prodi PPG bisa memilih pola blok atau semiblok, dengan mempertimbangkan efisiensi dan keefektifan penyelenggaraan PPG. Bila melaksanakan Pola Semiblok, maka pengaturan struktur kurikulum perlu disesuaikan.

PPL di sekolah dilaksanakan dengan kegiatan sebagai berikut. a) Persiapan dan Eksplorasi Sumber Belajar; b) Implementasi Hasil Lokakarya ke dalam Praktik Pembelajaran yang terdiri dari: 1) melaksanakan kegiatan pembelajaran terjadwal (praktik terbimbing dan praktik mandiri), 2) melakukan konsultasi dan refleksi praktik pembelajaran yang telah dilakukan, 3) membuat jurnal aktivitas, 4) mengoreksi pekerjaan siswa, 5) mendiagnosis kesulitan belajar, 6) melaksanakan Penelitian Tindakan Kelas (PTK), dan 7) mengikuti kegiatan manajemen sekolah (rapat-rapat sekolah, administrasi sekolah, dan kegiatan sekolah lainnya); dan c) Ekstra-kurikuler.

PPL dilaksanakan di sekolah mitra. Sekolah mitra sebagai lokasi PPL Prodi PPG sekurang-kurangnya memiliki peringkat akreditasi B. Di samping itu, sekolah mitra terikat dalam nota kesepahaman antara dinas pendidikan kabupaten/kota dengan LPTK penyelenggara Prodi PPG yang masih berlaku. Pola kemitraan bersifat kolaboratif. Pelaksanaan PPL di sekolah terdiri atas: tahap persiapan, tahap pelaksanaan, dan tahap penilaian. Tahap persiapan PPL meliputi kegiatan sebagai berikut: a) penetapan peserta PPL; b) pendataan dan pemetaan sekolah; c) penetapan Dosen Pembimbing (DP); d) koordinasi dengan sekolah mitra untuk menetapkan Guru Pamong (GP) dan jadwal pelaksanaan PPL; e) pembekalan DP dan GP; dan f) pembekalan peserta PPL.

Tahap pelaksanaan PPL meliputi kegiatan sebagai berikut: a) Penyerahan peserta PPL oleh pihak LPTK penyelenggara ke sekolah mitra; b) Pelaksanaan PPL di sekolah mitra; c) Pembimbingan di sekolah mitra dilakukan oleh DP sekurang-kurangnya 8 kali; dan d) Penarikan peserta PPL.

Tahap penilaian PPL mengacu pada ketentuan sebagai berikut: a) Penilaian dilakukan selama PPL, yang terdiri atas penilaian proses dan produk. Secara umum, komponen penilaian terdiri atas: (1) kemampuan mengemas perangkat pembelajaran, (2) praktik pembelajaran, (3) kegiatan nonpembelajaran, (4) kompetensi sosial dan kepribadian, (5) portofolio, (6) laporan PPL, dan (7) laporan PTK. Seluruh aspek penilaian menggunakan instrumen penilaian disertai deskriptornya; b). Penilaian dilakukan oleh GP dan DP; c) Peserta dinyatakan lulus PPL apabila mencapai nilai sekurang-kurangnya

Kegiatan mahasiswa selama PPL di sekolah terdiri atas: a) Observasi dan Orientasi Lapangan Beberapa kegiatan yang dilakukan mahasiswa Prodi PPG pada tahap observasi dan orientasi lapangan sebagai berikut. 1) Mempersiapkan diri dengan berbagai instrumen yang diperlukan untuk pelaksanaan observasi dan orientasi lapangan; 2) Berkonsultasi dengan kepala sekolah mitra untuk menentukan sasaran observasi, dan menyusun jadwal kegiatan harian; 3) Mengumpulkan dan menganalisis data yang diperlukan dengan: melihat situasi dan kondisi sekolah, seperti kondisi guru, fasilitas sekolah, prosedur penggunaan dan pemeliharaan sarana dan prasarana sekolah; mewawancarai kepala sekolah, staf TU, guru bidang studi, guru BK, wali kelas, dan petugas perpustakaan sekolah; mengamati aktivitas peserta didik di dalam dan di luar kelas; serta aktivitas guru di dalam dan di luar kelas; 4) Menyusun laporan kegiatan harian disertai dengan bukti-bukti yang relevan; 5) Mendiskusikan laporan dengan GP dan DP untuk mendapatkan

pengarahan dan balikan yang diperlukan; 6) Membuat laporan tentang proses dan hasil kegiatan observasi dan orientasi lapangan yang disertai pembahasan untuk menemukan implikasi bagi pengembangan rencana pengemasan pembelajaran yang mendidik; b). Praktik pembelajaran Mahasiswa Prodi PPG melakukan kegiatan praktik pembelajaran meliputi praktik pembelajaran terbimbing dan praktik pembelajaran mandiri. Praktik pembelajaran mandiri diamati oleh DP, GP, dan kalau memungkinkan mengikutsertakan teman sejawat (open lesson); c). Pengembangan kompetensi kepribadian dan sosial Mahasiswa Prodi PPG menampilkan kompetensi kepribadian, dan sosial, seperti: kerja sama, etos kerja, kedisiplinan, kepedulian, tanggung jawab, sopan santun, dan sebagainya, selama pelaksanaan PPL; d) Melaksanakan kegiatan non-pembelajaran Selama PPL mahasiswa Prodi PPG melaksanakan kegiatan non-pembelajaran, seperti: manajemen pendidikan sekolah, mengikuti rapat guru, piket sekolah, berpartisipasi dalam kegiatan ekstrakurikuler (seperti pramuka, kesenian, olah raga), penanganan kesulitan belajar peserta didik, dan sebagainya; dan e). Membuat Laporan PPL Laporan PPL memuat seluruh kegiatan PPL meliputi kegiatan praktik pembelajaran (observasi dan orientasi lapangan, praktik pembelajaran) dan kegiatan non- pembelajaran (penanganan kesulitan belajar peserta didik, kegiatan ekstra kurikuler, dan manajemen sekolah)

PTK dilakukan berdasarkan proposal yang telah disusun dan disetujui oleh DP dengan materi yang telah dirancang sebelumnya. Kegiatan PTK dilakukan selama PPL.

Tahap terakhir pada kegiatan PPL dan PTK adalah menyusun Laporan PPL Laporan PTK. Laporan PTK memuat latar belakang masalah, rumusan masalah dan tujuan, metode yang digunakan, hasil perubahan pada peserta didik, guru, dan sistem pembelajaran, pembahasan atau refleksi, kesimpulan dan rekomendasi penelitian. Untuk melengkapi penilaian kemampuan mahasiswa dalam melakukan PTK, maka diakhir pelaksanaan PPL mahasiswa difasilitasi untuk mempresentasikan pelaksanaan dan hasil PTK yang diselenggarakan oleh dosen pembimbing.

Selanjutnya, sebagai akhir dari kegiatan, mahasiswa mengumpulkan portofolio, berupa perangkat RPP yang telah disempurnakan beserta seluruh perangkat lainnya.

4. Observasi Industri

Praktik Pengalaman Lapangan di Dunia Usaha/Dunia Industri (DU/DI) atau Praktik Industri (PI) bersifat magang, yakni belajar sambil bekerja di DU/DI yang relevan dengan program keahlian mahasiswa. Dalam kegiatan magang, mahasiswa mendapat bimbingan untuk meningkatkan pengetahuan, sikap, dan keterampilannya melalui proses pengamatan dan melakukan untuk mendapatkan pengalaman dalam bekerja di dunia kerja sebenarnya.

Praktik Industri dilaksanakan dengan kegiatan sebagai berikut. a. Persiapan dan penyediaan DU/DI atau tempat magang yang sesuai program keahlian peserta PI; b. Pelaksanaan PI sesuai jadwal yang diberikan oleh pihak DU/DI atau tempat magang (melaksanakan kegiatan PI, konsultasi dengan pembimbing industri, dan mengikuti proses pekerjaan dari awal hingga menghasilkan produk); c. Pembuatan laporan hasil kegiatan PI; d. Presentasi hasil kegiatan PI.

Praktik Industri dilaksanakan di DU/DI yang relevan dengan program keahlian mahasiswa. DU/DI sebagai tempat pelaksanaan PI harus memenuhi kriteria: a. Termasuk dalam kategori UMKM; b. Memiliki jenis industri yang sesuai dengan program keahlian mahasiswa; c. Tersedia Pembimbing Lapangan (PL); d. Tersedia tempat untuk melaksanakan magang.

Pelaksanaan PI dibagi dalam tahap persiapan, pelaksanaan, dan penilaian. Tahap persiapan PT meliputi kegiatan sebagai berikut. a. penetapan mahasiswa PI; b. pendataan dan pemetaan DU/DI; c. penetapan Dosen Pembimbing (DP) oleh Politeknik; d. koordinasi dengan DU/DI dan menetapkan PL; e. pembekalan DP dan PL; dan f. pembekalan mahasiswa PI.

Tahap pelaksanaan PI meliputi kegiatan sebagai berikut: a. penyerahan mahasiswa PI oleh pihak Politeknik ke DU/DI; b. pelaksanaan PI di DU/DI; c. pembimbingan oleh DP di DU/DI sekurang-kurangnya 3 kali; d. pembimbingan oleh PL di DU/DI setiap waktu; e. penarikan mahasiswa PI; f. penilaian PI oleh DP dan PL.

Tahap penilaian dilakukan dengan mengacu pada ketentuan sebagai berikut: a. penilaian dilakukan selama PI, yang terdiri atas penilaian proses dan produk, terdiri atas: (a) kehadiran, (b) kedisiplinan, (c) ketekunan, (d) bekerjasama, (e) laporan PI. Seluruh aspek penilaian menggunakan instrumen penilaian disertai deskriptornya; b. penilaian dilakukan oleh DP dan PL; c. mahasiswa peserta PI dinyatakan lulus, jika memperoleh nilai sekurang-kurangnya B.

Kegiatan Mahasiswa selama PI berupa Observasi dan Orientasi Lapangan. Kegiatan mahasiswa meliputi: 1) penyiapan berbagai dokumen yang diperlukan untuk magang di DU/DI; 2) konsultasi dengan pihak industri terkait tempat observasi dan sasaran; 3) pengumpulan dan analisis data terkait dengan struktur organisasi, prosedur dan mekanisme kerja, aktivitas karyawan, fasilitas industri, dan suasana bekerja; 4) penyusunan laporan kegiatan dan diskusi dengan DP dan PL; 5) penyusunan laporan observasi dan orientasi lapangan yang disertai pembahasan mendapatkan gambaran kaitan dan kesesuaian antara pembelajaran dengan lapangan pekerjaan.

B. Sistem Penilaian Program PPG

Berbeda dengan evaluasi dalam program pembelajaran/ perkuliahan, penilaian PPG lebih dikaitkan pada penetapan (justifikasi) posisi dan kemampuan siswa/mahasiswa Program PPG selama dan setelah mengikuti program pembelajaran. Penilaian dilakukan untuk menetapkan pencapaian kompetensi (capaian pembelajaran) mahasiswa Program PPG selama dan setelah mengikuti suatu program pembelajaran/ perkuliahan. Dalam masa kurikulum berorientasi KKNI dan Capaian Pembelajaran (CP), penilaian lebih diorientasikan kepada seberapa jauh kompetensi/CP yang telah dicanangkan dapat dicapai oleh siswa, dan disertai pula dengan pelacakan peran berbagai faktor aktualisasi kegiatan pembelajaran yang diselenggarakan. Sebagaimana telah diketahui bersama bahwa ada banyak faktor penentu aktualisasi kegiatan pembelajaran. Faktor-faktor tersebut antara lain berupa faktor kompetensi guru/dosen, karakteristik isi/materi atau bahan ajar, pendekatan dan metodologi yang dikembangkan guru/dosen, bimbingan/pendampingan yang diperoleh, sarana dan prasarana pembelajaran yang tersedia, serta kondisi fisik/psikis mahasiswa Program PPG sendiri.

Evaluasi dan penilaian merupakan suatu proses penetapan (justifikasi). Data yang digunakan untuk menetapkan apakah mahasiswa Program PPG berhasil atau gagal atau apakah suatu program pembelajaran baik atau buruk, diperoleh melalui proses pengukuran. Jadi pengukuran merupakan proses untuk memperoleh data kuantitatif, sebagai dasar penetapan (justifikasi) dalam evaluasi maupun penilaian. Oleh karena itu diperlukan adanya alat atau instrumen pengukuran yang dipakai dalam kegiatan pengukuran atau dapat pula disebut sebagai alat ukur. Ada alat ukur yang berupa tes dan ada pula alat ukur yang tergolong nontes. Agar dapat diperoleh alat penilaian atau alat ukur yang baik perlu dikembangkan suatu prosedur yang

benar, dan disebut dengan prosedur pengembangan alat pengukuran dalam rangka penilaian.

Kemiripan dan kedekatan peran/fungsi evaluasi dan penilaian/asesmen, yang sama-sama merupakan proses justifikasi, juga dapat dipilah berdasarkan pada penekanannya. Penekanan asesmen lebih pada mahasiswa Program PPGnya, sedangkan evaluasi lebih pada program pembelajaran/perkuliahannya atau kurikulumnya. Penilaian/ asesmen diarahkan untuk menjawab pertanyaan tentang sebaik apa mahasiswa Program PPG belajar dan sejauh mana capaian pembelajaran dicapai mahasiswa Program PPG. Hasil penilaian dapat berupa nilai kualitatif (pernyataan naratif dalam kata-kata) dan nilai kuantitatif (berupa angka).

Prinsip Penilaian untuk mendapatkan hasil penilaian yang akurat tentang proses dan hasil belajar mahasiswa Program PPG yang sedang dan telah berlangsung, penilaian harus memenuhi sejumlah prinsip, baik dalam hal instrumen yang digunakan maupun proses pelaksanaan pengukuran dan/atau penilaiannya.

Beberapa prinsip dalam melaksanakan penilaian, adalah sebagai berikut:

1. Valid: Penilaian yang akurat memerlukan data-data akurat. Data akurat diperoleh dari pengukuran menggunakan instrumen yang valid, yang mampu mengukur kompetensi yang hendak diukur.
2. Objektif: Penilaian dilakukan apa adanya; tidak dipengaruhi oleh faktor subjektivitas penilai, sehingga hasil penilaian menggambarkan secara tepat penguasaan kompetensi oleh mahasiswa. Untuk itu, apabila penilaian dilakukan dengan menggunakan jenis instrumen essay dan/atau non tes, harus disertai dengan kunci jawaban atau rubrik penilaian. Demikian juga apabila penilaian dilakukan oleh lebih dari satu orang, harus dijaga konsistensi (reliabilitas) antar penilaiannya.
3. Adil: Penilaian tidak menguntungkan atau merugikan mahasiswa tertentu karena dipengaruhi oleh latar belakang mahasiswa, seperti latar belakang status sosial, ekonomi, agama, suku, dan lain- lain. Kalau pun ada perbedaan hasil penilaian pada mahasiswa, itu benar-benar menunjukkan perbedaan penguasaan kompetensi pada masing-masing mahasiswa yang dinilai.
4. Sistematis: Penilaian dilakukan secara terstruktur, terencana, dan mengikuti prosedur baku. Oleh karena itu, sebelum melakukan penilaian harus dibuat perencanaan secara rinci tentang langkah-langkah yang akan dilakukan dalam menilai penguasaan kompetensi, mulai dari penyusunan kisi-kisi sampai proses penentuan hasil penilaian.
5. Akuntabel: Penilaian harus menghasilkan keputusan yang dapat dipertanggungjawabkan dari sisi proses, instrumen, dan personil yang melaksanakan penilaian.
6. Berkelanjutan: Penilaian dilakukan sepanjang proses pembelajaran berlangsung.
7. Berorientasi pada Tujuan: Penilaian dilaksanakan secara terintegrasi dan komprehensif untuk mengukur keberhasilan proses pembelajaran sebagai tolak ukur ketercapaian tujuan.
8. Terpadu: Penilaian merupakan salah satu komponen dari sistem pembelajaran yang meliputi perencanaan, pelaksanaan, dan penilaian pembelajaran.
9. Terbuka: Penilaian harus dilakukan secara terbuka, artinya proses penilaian yang akan dilaksanakan dan kriteria penilaian yang akan digunakan dapat diakses oleh stakeholder, sebagai acuan dalam mengikuti proses penilaian.

Penilaian terhadap proses dan hasil belajar PPG dilakukan dengan menggunakan acuan patokan (PAP). PAP ditujukan untuk memperoleh gambaran taraf penguasaan capaian pembelajaran (mastery level) mahasiswa. Merujuk Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 74 Tahun 2008 yang diperbarui Nomor 19 tahun 2017 tentang Guru Pasal 15 ayat (4) yang menyatakan bahwa tunjangan profesi guru diberikan kepada guru yang memenuhi beberapa persyaratan, antara lain memiliki nilai hasil penilaian kinerja minimal baik, maka batas kelulusan (passing grade) capaian pembelajaran program PPG ditetapkan 76 (dengan kriteria Baik). Mahasiswa yang belum mencapai batas lulus (patokan) diberi kesempatan untuk menempuh ujian ulang.

Sesuai Permenristekdikti Nomor 55 tahun 2017 tentang Standar Pendidikan Guru, penilaian untuk keberhasilan mahasiswa PPG meliputi:

- (a) penilaian proses dan produk pengembangan perangkat pembelajaran;
- (b) proses dan produk PPL;
- (c) uji kompetensi; dan
- (d) penilaian kehidupan bermasyarakat di asrama/sarana lain.

Mengikuti Surat Keputusan Menristekdikti Nomor 234/M/KPT/2017 tentang Panitia Nasional Uji Kompetensi Mahasiswa Program PPG (Panas UKMPPG), Uji Kompetensi menjadi kewenangan sekaligus tanggung jawab Panas UKMPPG. Adapun selebihnya menjadi kewenangan dan sekaligus tanggung jawab pengelola program PPG LPTK di bawah koordinasi Ditjen Belmawa Kemenristekdikti.

Beberapa aspek kompetensi sosial dan kompetensi kepribadian mahasiswa, dikembangkan dalam kehidupan bermasyarakat. Hasil penilaian kedua kompetensi ini tersebut, tidak digabungkan dengan hasil penilaian akademik, melainkan masing-masing berdiri sendiri. Merujuk pada Permendiknas Nomor 16 Tahun 2007 tentang Standar Kualifikasi Akademik dan Kompetensi Guru dan Naskah Akademik Pendidikan Karakter di Perguruan Tinggi Tahun 2011, aspek kompetensi kepribadian antara lain ketaatan beragama, tanggung jawab, sopan-santun, kemandirian, kreativitas, dan kedisiplinan. Sementara aspek kompetensi sosial antara lain toleransi, kerjasama, kepemimpinan, kepedulian, dan komunikasi. Dengan demikian, aspek yang dinilai dari kehidupan bermasyarakat adalah aspek-aspek dari kompetensi kepribadian dan kompetensi sosial.

Kelulusan Penetapan kelulusan peserta Program PPG mengacu pada pasal 21 ayat (2) Permenristekdikti Nomor 55 tahun 2017 tentang Standar Pendidikan Guru. Pasal 21 ayat (2) menyatakan bahwa penilaian terhadap proses dan hasil belajar mahasiswa meliputi:

- 1. penilaian proses dan produk pengembangan perangkat pembelajaran;
- 2. proses dan produk PPL;
- 3. uji kompetensi; dan
- 4. penilaian kehidupan bermasyarakat di asrama/sarana lain.

Selanjutnya ayat (3) menyatakan bahwa Program PPG diakhiri dengan uji kompetensi yang diselenggarakan oleh panitia nasional, dan ayat (4) menyatakan bahwa Uji kompetensi sebagaimana dimaksud pada ayat (3) dilakukan melalui uji tulis dan uji kinerja sesuai dengan standar nasional kompetensi guru. Ayat (5) menyatakan bahwa peserta yang lulus penilaian proses dan produk pengembangan perangkat pembelajaran, proses dan produk PPL, uji kompetensi, dan penilaian kehidupan berasrama memperoleh sertifikat pendidik yang berlaku secara nasional.

Komponen Penilaian dan Penentuan Kelulusan Mahasiswa Program PPG
Proses penilaian mahasiswa Program PPG dilakukan melalui dua tahap. Tahap pertama penilaian dilakukan oleh LPTK, mencakup: 1) penilaian proses dan produk pengembangan perangkat pembelajaran, 2) penilaian proses dan produk PPL, dan 3) penilaian kehidupan bermasyarakat di asrama/sarana lain. Tahap kedua penilaian sebagai uji kompetensi (UKMPPG), dilakukan oleh panitia nasional, mencakup: 1) Uji Tulis Nasional (UTN) dan 2) Uji Kinerja. Mahasiswa dapat mengikuti penilaian tahap kedua setelah mahasiswa mengikuti penilaian tahap pertama dengan predikat baik.

Penilaian mahasiswa program PPG Produktif (kejuruan), selain penilaian tahap pertama dan tahap kedua juga disertai uji kompetensi bidang keahlian yang dilakukan oleh Lembaga Sertifikasi Profesi (LSP). Uji kompetensi bidang keahlian ini diberlakukan bagi mahasiswa program PPG Produktif (kejuruan) yang belum memiliki sertifikat kompetensi bidang keahlian.

Pelaksanaan uji kompetensi program PPG oleh Panitia Nasional diatur dalam buku Panduan Uji Kompetensi Mahasiswa PPG (UKMPPG) yang terdiri dari: a. Buku I Panduan Umum UKMPPG; b. Buku II Persiapan dan Pelaksanaan UKMPPG; c. Buku III Panduan bagi Peserta UKMPPG; d. Buku IV Penjaminan Mutu UKMPPG; dan e. Buku Panduan UKMPPG Instrumen Uji Kinerja (UKIN).

RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER PROGRAM PPG

Mata Kegiatan : Penjelasan tentang konsep dan tujuan lokakarya, Kurikulum, contoh Silabus, RPP, Bahan Ajar, Media pembelajaran, perangkat evaluasi, pengembangan program tahunan dan program semester mata pelajaran Tata Boga.

Kode : LOK 1 Semester : 1 sks : 1 (32 JP)

Program Studi : PPG; Bidang Studi/ Bidang Keahlian: Kuliner

Dosen pengampu :

Capaian pembelajaran lulusan (CPL) yang dibebankan pada mata kegiatan ini : CPBS butir 1, 2, dan 4.

Deskripsi Mata Kegiatan: LOK 1 diarahkan untuk memfasilitasi mahasiswa mampu memahami berbagai regulasi yang terkait dengan pembelajaran, memahami perangkat pembelajaran yang harus disiapkan guru, termasuk prota dan prosem. Dalam LOK 1, mahasiswa juga difasilitasi dalam mengembangkan sikappeka pada regulasidan bekerjasama.

(1) Hari Ke	(2) Kemampuan akhir yang diharapkan (CPMK)	(3) Indikator CPMK	(4) Materi Ajar	(5) Bentuk Pem- belajaran	(6) Pengalaman belajar mahasiswa (Kegiatan Mahasiswa)	(7) Waktu (JP)	(8) Bobot (%)	(9) Teknik Penilaian	(10) Ref
1	Memahami regulasi yang berkaitan dengan kurikulum di sekolah	- Menyebutkan isi permendikbud tentang SKL, standar isi, standar proses, standar penilaian, dan KI-KD - Bertumbuh sikap peka terhadap regulasi - Bertumbuh motivasi dan antusiasme untuk mengikuti	Permendikbud tentang SKL, standar isi, standar proses, standar penilaian, dan KI-KD	Pembe- lajaran klasikal dan kelom- pok	Studi referensi Diskusi	8	25	Tes formatif	a, b, c, d, e, f, g, h, i

(1) Hari Ke	(2) Kemampuan akhir yang diharapkan (CPMK)	(3) Indikator CPMK	(4) Materi Ajar	(5) Bentuk Pembelajaran	(6) Pengalaman belajar mahasiswa (Kegiatan Mahasiswa)	(7) Waktu (JP)	(8) Bobot (%)	(9) Teknik Penilaian	(10) Ref
		kegiatan-kegiatan pada prog. PPG							
2	Memahami macam perangkat pembelajaran yang harus disiapkan guru profesional	Menjelaskan karakteristik silabus, RPP, LKPD, Media Pembelajaran, Bahan Ajar, dan Teknik Penilaian	Macam-macam perangkat pembelajaran, karakteristik dan fungsinya	Pembelajaran klasikal dan kelompok	Studi referensi Diskusi	8	25	Tes formatif	
3-4	Mampu menyusun program tahunan dan program semester Tes Formatif	- Menjelaskan pengertian program tahunan dan program semester - Menyusun Prota dan Prosem - Bertumbuh kemampuan bekerjasama	Prota dan Prosem	Loka-karya, yang mengembangkan LAMI-INOV	Kerja kelompok dan individual dalam menyusun prota dan prosem	16	50	Penilaian produk	
Tes (Penilaian) Formatif									
Remedial Teaching									

Referensi:

- a. Amstrong, *Sekolah Para Juara: Menerapkan Multiple Intelegences di Dunia Pendidikan*, Bandung: Penerbit Kaifa, 2003.
- b. Anderson & Krathwohl, *A Taxonomy for Learning, Teaching and Assessing*, USA: Addison Wesley Longman, Inc, 2001
- c. Arikunto, Suharsimi, *Dasar-dasar Evaluasi Pendidikan*, Jakarta: Bumi Aksara, 1993.
- d. Djiwandono, Sri Esti Wuryani, *Psikologi Pendidikan*, Penerbit: PT.Gramedia Widiasarana Indonesia, 2002
- e. Paulina Pannen dkk., *Konstruktivisme dalam Pembelajaran*, Jakarta: PAU-PPAI Dirjen Dikti Depdikbud, 2001
- f. Siregar Eveline & Hartini Nara, *Teori Belajar dan pembelajaran*, Jakarta: Ghalia Indonesia, 2010
- g. Suparman, Atwi, *Desain Instruksional*, Jakarta: PAU-PPAI Dirjen Dikti Depdikbud, 2001
- h. M. Suardi, *Pengantar Pendidikan Teori dan Aplikasi*, PT Indeks, Jakarta, 2012
- i. M. Ngalim Purwanto, *Ilmu Pendidikan Teoritis dan Praktis*, Bandung, 2007

RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER PROGRAM STUDI PPG KULINER

Mata Kegiatan : Lokakarya pengembangan perangkat

Kode : LOK 2

Semester : 1 sks : 4 (128 JP)

Program Studi : PPG; Bidang Studi/ Bidang Keahlian: Kuliner

Dosen pengampu :

Capaian pembelajaran lulusan (CPL) yang dibebankan pada mata kegiatan ini : CPBS butir 2, 3, 4, 5.

Deskripsi Mata Kegiatan: LOK2 diarahkan untuk memfasilitasi mahasiswa mampu merancang pembelajaran kuliner pada materi prinsip prinsip pelayanan makanan dan minuman dan aplikasinya di restoran dan kamar hotel (room service), dengan menerapkan prinsip TPACK disertai dengan penguatan karakter. **Dalam LOK2, mahasiswa juga difasilitasi dalam mengembangkan keterampilan menggunakan metode, media yang relevan, khususnya ICT, serta bertumbuh karakter bekerjasama, berkomunikasi dalam pelayanan makanan serta menangani keluhan tamu.**

(1) Hari Ke	(2) Kemampuan akhir yang diharapkan (CPMK)	(3) Indikator CPMK	(4) Materi Ajar	(5) Bentuk Pembelajaran	(6) Pengalaman belajar mahasiswa (Kegiatan Mahasiswa)	(7) Waktu (JP)	(8) Bobot (%)	(9) Teknik Penilaian	(10) Ref
1-3	Menganalisis materi pedagogik, SB-ICT, dan materi esensial prinsip pelayanan makanan dan minuman dan aplikasinya di restoran dan kamar hotel (room service)	1. Menganalisis karakteristik peserta didik . 2. Menganalisis teori belajar behavioristik dan penerapannya dalam pembelajaran 3. Menganalisis model pembelajaran pengungkapan (inquiry dan discovery) dan	Penerapan teori belajar behavioristik dalam pembelajaran kuliner - Penerapan model pembelajaran pengungkapan (inquiry dan discovery)	Blended (flipped) learning:	Studi referensi, tanya jawab, diskusi tentang prinsip pelayanan makanan dan minuman dan aplikasinya di restoran dan kamar hotel (room service),	24	18,75	Tes formatif	a,b, c,d

(1) Hari Ke	(2) Kemampuan akhir yang diharapkan (CPMK)	(3) Indikator CPMK	(4) Materi Ajar	(5) Bentuk Pem- belajaran	(6) Pengalaman belajar mahasiswa (Kegiatan Mahasiswa)	(7) Waktu (JP)	(8) Bobot (%)	(9) Teknik Penilaian	(10) Ref
		penerapannya dalam pembelajaran 4. Merencanakan media berbasis ICT untuk pembelajaran 5. Mengidentifikasi konsep esensial tentang pengetahuan menu 6. Menganalisis prinsip menata meja (table setting) 7. Menerapkan macam-macam service 8. Menerapkan Taking order	dalam pembelajaran tata hidang pada materi : a. Pengetahuan Menu b. Menata meja (Table setting) c. Macam-macam service d. Taking order Pelayanan pada room service						
4-12	Merancang pembelajaran prinsip pelayanan makanan dan minuman dan aplikasinya di restoran dan kamar hotel (room service) dengan	- Menjabarkan KI/KD ke dalam indikator pencapaian komp. - Merumuskan tujuan pembelajaran - Menerapkan prinsip TPACK untuk merencanakan guna mencapai KD,	Perangkat pembelajaran berbasis ICT (menerapkan TPACK)	Loka-karya, yang mengembangkan LAMI-INOV	- Latihan menganalisis kurikulum - Latihan merumuskan tujuan pembelajaran - Latihan mengintegrasikan TPACK	72	56,25	Penilaian produk	

(1) Hari Ke	(2) Kemampuan akhir yang diharapkan (CPMK)	(3) Indikator CPMK	(4) Materi Ajar	(5) Bentuk Pem- belajaran	(6) Pengalaman belajar mahasiswa (Kegiatan Mahasiswa)	(7) Waktu (JP)	(8) Bobot (%)	(9) Teknik Penilaian	(10) Ref
	menerapkan prinsip TPACK disertai dengan penguatan karakter	- Menetapkan teknik penilaian yang cocok - bertumbuh karakter bekerjasama			Latihan menetapkan teknik penilaian yang cocok				
13-14	Mempresentasikan perangkat pembelajaran yang telah dirancang	Mengomunikasikan ide/gagasan untuk pembelajaran yang mendidik yang menerapkan TPACK	Perangkat pembelajaran yg mengintegrasikan TPACK	Praktik	Latihan mempresentasikan gagasan dalam bentuk rencana pembelajaran yang mendidik yang menerapkan TPACK	16	12,25	Penilaian kinerja	
15-16	Mempraktikkan rencana pembelajaran yang telah disusun Tes Formatif	Melakukan pembelajaran yang mendidik yang mengintegrasikan TPACK	Penerapan TPACK	Praktik	Latihan menerapkan perangkat pembelajaran	16	12,25	Penilaian kinerja	
Tes (Penilaian) Formatif									

(1) Hari Ke	(2) Kemampuan akhir yang diharapkan (CPMK)	(3) Indikator CPMK	(4) Materi Ajar	(5) Bentuk Pem- belajaran	(6) Pengalaman belajar mahasiswa (Kegiatan Mahasiswa)	(7) Waktu (JP)	(8) Bobot (%)	(9) Teknik Penilaian	(10) Ref
Remedial teaching									

Referensi:

- a. Brown, Hepner & Alan, *Introduction to Food and Beverage Service*, Blackwell, London, 1994.
- b. Cousin , et, al, *Food and Beverage Management*, Longman, Malaysia, 1995.
- c. Nurlaila, Taufik A, *Teknik Penyajian Dan Etika Perjamuan Di Restoran*, Abdiya Tama, Jakarta.
- d. Raymon J, *F&B Service Management*, Erlangga, Jakarta, 2005

RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER PROGRAM STUDI PPG KULINER

Mata Kegiatan : Lokakarya pengembangan perangkatprinsip makanan kontinental (appetizer, entree, main course, dessert) dan aplikasinya dalam pengolahan dan penyajian, **Kode : LOK 3 Semester : 1 sks : 4 (128 JP)**

Program Studi : PPG; **Bidang Studi/ Bidang Keahlian:** Kuliner

Dosen pengampu :

Capaian pembelajaran lulusan (CPL) yang dibebankan pada mata kegiatan ini : CPBS butir 2, 3, 4, 5.

Deskripsi Mata Kegiatan: LOK 3 diarahkan untuk memfasilitasi mahasiswa mampu merancang pembelajaran kuliner pada materi perangkatprinsip makanan kontinental (appetizer, entree, main course, dessert) dan aplikasinya dalam pengolahan dan penyajian dengan menerapkan prinsip TPACK disertai dengan penguatan karakter. **Dalam LOK 3, mahasiswa juga difasilitasi dalam mengembangkan keterampilan menggunakan metode, media yang relevan, khususnya ICT, serta bertumbuh karakter bekerjasama, berkomunikasi, kreatif dan inovatif dalam pembelajaran.**

(1) Hari Ke	(2) Kemampuan akhir yang diharapkan (CPMK)	(3) Indikator CPMK	(4) Materi Ajar	(5) Bentuk Pem- belajaran	(6) Pengalaman belajar mahasiswa (Kegiatan Mahasiswa)	(7) Waktu (JP)	(8) Bobot (%)	(9) Teknik Penilaian	(10) Ref
1-3	Menganalisis materi pedagogik, SB-ICT, dan materi esensial prinsip makanan kontinental (appetizer, entree, main course, dessert) dan aplikasinya dalam pengolahan dan penyajian	1. Menganalisis teori belajar kognitif dan penerapannya dalam pembelajaran 2. Menganalisis model pembelajaran problem-based learning dan penerapannya dalam pembelajaran 3. Merencanakan media berbasis ICT untuk pembelajaran 4. Mengidentifikasi	1. Teori belajar kognitif dan penerapannya dalam pembelajaran 2. Model pembelajaran problem-based learning 3. Media pembelajaran berbasis ICT 4. Pengolahan	Blended (flipped) learning:	Studi referensi, tanya jawab, diskusi kelompok.	24	18,75	Tes formatif	a,b,c

(1) Hari Ke	(2) Kemampuan akhir yang diharapkan (CPMK)	(3) Indikator CPMK	(4) Materi Ajar	(5) Bentuk Pem- belajaran	(6) Pengalaman belajar mahasiswa (Kegiatan Mahasiswa)	(7) Waktu (JP)	(8) Bobot (%)	(9) Teknik Penilaian	(10) Ref
		konsep esensial tentang prinsip pengolahan hidangan (appetizer, entree, main course, dessert) 5. Mengolah dan menyajikan hidangan (appetizer, entree, main course, dessert) .	macam-macam kaldu 5. Pengolahan aneka soup 6. Pengolahan saus dan turunannya 7. Pengolahan sandwich dan canape 8. Pengolahan hidangan pasta 9. Pengolahan hidangan telur 10. Pengolahan hidangan unggas 11. Pengolahan hidangan daging						

(1) Hari Ke	(2) Kemampuan akhir yang diharapkan (CPMK)	(3) Indikator CPMK	(4) Materi Ajar	(5) Bentuk Pem- belajaran	(6) Pengalaman belajar mahasiswa (Kegiatan Mahasiswa)	(7) Waktu (JP)	(8) Bobot (%)	(9) Teknik Penilaian	(10) Ref
4-12	Merancang pembelajaran prinsip makanan kontinental (appetizer, entree, main course, dessert) dan aplikasinya dalam pengolahan dan penyajian dengan menerapkan prinsip TPACK disertai dengan penguatan karakter	- Menjabarkan KI/KD ke dalam indikator pencapaian komp. - Merumuskan tujuan pembelajaran - Menerapkan prinsip TPACK untuk merencanakan guna mencapai KD, - Menetapkan teknik penilaian yang cocok - bertumbuh karakter bekerjasama	Perangkat pembelajaran berbasis ICT (menerapkan TPACK)	Loka-karya, yang mengembangkan LAMI-NOV	- Latihan menganalisis kurikulum - Latihan merumuskan tujuan pembelajaran - Latihan mengintegrasikan TPACK - Latihan menetapkan teknik penilaian yang cocok	72	56,25	Penilaian produk	
13-14	Mempresentasikan perangkat pembelajaran yang telah dirancang	Mengomunikasikan ide/gagasan untuk pembelajaran yang mendidik yang menerapkan TPACK	Perangkat pembelajaran yg mengintegrasikan TPACK	Praktik	Latihan mempresentasikan gagasan dalam bentuk rencana pembelajaran yang mendidik yang menerapkan TPACK	16	12,25	Penilaian kinerja	

(1) Hari Ke	(2) Kemampuan akhir yang diharapkan (CPMK)	(3) Indikator CPMK	(4) Materi Ajar	(5) Bentuk Pem- belajaran	(6) Pengalaman belajar mahasiswa (Kegiatan Mahasiswa)	(7) Waktu (JP)	(8) Bobot (%)	(9) Teknik Penilaian	(10) Ref
15- 16	Mempraktikkan rencana pembelajaran yang telah disusun	Melakukan pembelajaran yang mendidik yang mengintegrasikan TPACK	Penerapan TPACK	Praktik	Latihan menerapkan perangkat pembelajaran	16	12,25	Penilai- an kinerja	
Tes (Penilaian) Formatif									
Remedial Teaching									

Referensi

- Eugen Pauli. Classical Cooking The Modern Way. CBI Publishing Co.
- Kinton & Cesserani. Practical Cookery. London : Edward Arnold.
- _____. Time Life Series. The Good Cook.

RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER PROGRAM PPG

Mata Kegiatan : Lokakarya pengembangan perangkat prinsip makanan Indonesia (makanan pokok, sayur, lauk-pauk, makanan sepinggan, kudapan)
dan aplikasinya dalam pengolahan dan penyajian makanan untuk jasa boga dan penyelenggara kesempatan khusus,

Kode : LOK 4 Semester : 1 sks : 4 (128 JP)

Program Studi : PPG; Bidang Studi/ Bidang Keahlian: Kuliner

Dosen pengampu :

Capaian pembelajaran lulusan (CPL) yang dibebankan pada mata kegiatan ini : CPBS butir 2, 3, 4, 5.

Deskripsi Mata Kegiatan: LOK 4 diarahkan untuk memfasilitasi mahasiswa mampu merancang pembelajaran kuliner materi prinsip makanan Indonesia (makanan pokok, sayur, lauk-pauk, makanan sepinggan, kudapan)

dan aplikasinya dalam pengolahan dan penyajian makanan untuk jasa boga dan penyelenggara kesempatan khusus dengan menerapkan prinsip

TPACK disertai dengan penguatan karakter. Dalam LOK4, mahasiswa juga difasilitasi dalam mengembangkan keterampilan

menggunakan metode, media yang relevan, khususnya ICT, serta **bertumbuh karakter bekerjasama, berkomunikasi**, inovatif, kreatif, dan karakter wirausaha.

(1) Hari Ke	(2) Kemampuan akhir yang diharapkan (CPMK)	(3) Indikator CPMK	(4) Materi Ajar	(5) Bentuk Pembelajaran	(6) Pengalaman belajar mahasiswa (Kegiatan Mahasiswa)	(7) Waktu (JP)	(8) Bobot (%)	(9) Teknik Penilaian	(10) Ref
1-3	Menganalisis materi pedagogik, SB-ICT, dan materi esensial prinsip makanan Indonesia (makanan pokok, sayur, lauk-pauk, makanan sepinggan, kudapan) dan aplikasinya dalam pengolahan dan	- Menganalisis teori belajar konstruktivistik dan penerapannya dalam pembelajaran - Menganalisis model pembelajaran production-based learning dan penerapannya	Penerapan teori belajar konstruktivistik dalam pembelajaran kuliner Penerapan model pembelajaran production-based learning	Blended (flipped) learning:	Studi referensi, tanya jawab, diskusi, kerja kelompok menyusun rencana bisnis jasa boga untuk melayani kesempatan khusus	24	18,75	- Tes formatif - Penilaian produk	a, b, c, d, e, f, g

(1) Hari Ke	(2) Kemampuan akhir yang diharapkan (CPMK)	(3) Indikator CPMK	(4) Materi Ajar	(5) Bentuk Pem- belajaran	(6) Pengalaman belajar mahasiswa (Kegiatan Mahasiswa)	(7) Waktu (JP)	(8) Bobot (%)	(9) Teknik Penilaian	(10) Ref
	penyajian makanan untuk jasa boga dan penyelenggaraan kesempatan khusus	dalam pembelajaran - Merencanakan media berbasis ICT untuk pembelajaran - Memahami prinsip makanan Indonesia (makanan pokok, sayur, lauk-pauk, makanan sepinggan, kudapan). - Menganalisis pengolahan makanan untuk jasa boga dan penyelenggaraan kesempatan khusus - Menganalisis penyajian makanan untuk jasa boga dan penyelenggaraan kesempatan khusus - Menyusun perencanaan bisnis jasa boga yang melayani acara/kesempatan	dalam pembelajaran kuliner. - Prinsip makanan Indonesia (makanan pokok, sayur, lauk-pauk, makanan sepinggan, kudapan) - Pengolahan makanan untuk jasa boga dan penyelenggaraan kesempatan khusus - Penyajian makanan untuk jasa boga dan penyelenggaraan kesempatan khusus - Perencanaan usaha jasa boga yang melayani kesempatan/aca						

(1) Hari Ke	(2) Kemampuan akhir yang diharapkan (CPMK)	(3) Indikator CPMK	(4) Materi Ajar	(5) Bentuk Pem- belajaran	(6) Pengalaman belajar mahasiswa (Kegiatan Mahasiswa)	(7) Waktu (JP)	(8) Bobot (%)	(9) Teknik Penilaian	(10) Ref
		husus	ra khusus.						
4-12	Merancang pembelajaran kuliner materi prinsipmakanan Indonesia (makanan pokok, sayur, lauk-pauk, makanan sepinggan, kudapan) dan aplikasinya dalam pengolahan dan penyajian makanan untuk jasaboga dan penyelenggaraan kesempatan khusus dengan menerapkan prinsip TPACK disertai dengan penguatan	- Menjabarkan KI/KD ke dalam indikator pencapaian komp. - Merumuskan tujuan pembelajaran - Menerapkan prinsip TPACK untuk merencanakan guna mencapai KD, - Menetapkan teknik penilaian yang cocok bertumbuh karakter bekerjasama	Perangkat pembelajaran berbasis ICT (menerapkan TPACK)	Loka-karya, yang mengem-bangkan LAMI- INOV	- Latihan menganalisis kurikulum - Latihan meru-muskan tujuan pembelajaran - Latihan mengintegrasikan TPACK - Latihan menetapkan teknik penilaian yang cocok	72	56,25	Penilaian produk	

(1) Hari Ke	(2) Kemampuan akhir yang diharapkan (CPMK)	(3) Indikator CPMK	(4) Materi Ajar	(5) Bentuk Pem- belajaran	(6) Pengalaman belajar mahasiswa (Kegiatan Mahasiswa)	(7) Waktu (JP)	(8) Bobot (%)	(9) Teknik Penilaian	(10) Ref
	karakter								
13- 14	Mempresentasikan perangkat pembelajaran yang telah dirancang	Mengomunikasikan ide/gagasan untuk pembelajaran yang mendidik yang menerapkan TPACK	Perangkat pembelajaran yg mengintegrasi- kan TPACK	Praktik	Latihan mempre- sentasikan gagasan dalam bentuk rencana pembelajaran yang mendidik yang menerapkan TPACK	16	12,5	Penilaian kinerja	
15- 16	Mempraktikkan rencana pembelajaran yang telah disusun	Melakukan pembelajaran yang mendidik yang mengintegrasikan TPACK	Penerapan TPACK	Praktik	Latihan menerapkan perangkat pembelajaran	16	12,5	Penilai- an kinerja	
Tes (Penilaian) Formatif									

(1) Hari Ke	(2) Kemampuan akhir yang diharapkan (CPMK)	(3) Indikator CPMK	(4) Materi Ajar	(5) Bentuk Pem- belajaran	(6) Pengalaman belajar mahasiswa (Kegiatan Mahasiswa)	(7) Waktu (JP)	(8) Bobot (%)	(9) Teknik Penilaian	(10) Ref
Remedial Teaching									

Referensi

- Aida VSH, Kiat Pembinaan Usaha Kecil Makanan Jajajan dan Makanan Tradisional Indonesia, LPM.IPB
- Edi Sigar dan Ernawati. 2004. Buku Pintar Masakan Daerah, Dela Pratasa Publishing
- Fachroen Yosseef. Standarisasi Makanan jadi di Indonesia (paper)
- F.G Winarno, dkk. 1999. Kumpulan Makanan Tradisional Indonesia, Jakarta : Pusat Kajian Makanan Tradisional Perguruan Tinggi Depdikbud
- F.G Winarno, Niluh Puspitasari, Feri Kusnandar. 1995. Prosiding Widakarya Nasional Khasiat Makanan Tradisional, Kantor Menteri Urusan Pangan
- Wayne Gisslen.2007. The Proffesional Cooking, edisi 7
- Widya Karya Nasional. 1999. Pangan dan Gizi. LIPI

RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER PROGRAM PPG

Mata Kegiatan: Lokakarya pengembangan perangkat prinsip makanan Indonesia (makanan pokok, sayur, lauk-pauk, makanan sepinggan, kudapan) dan aplikasinya dalam pengolahan dan penyajian makanan untuk jasa bogi dan penyelenggara kesempatankhusus,

Kode : LOK 5 **Semester** : 1 **sks** : 4 (128 JP)

Program Studi : PPG; **Bidang Studi/ Bidang Keahlian:** Kuliner

Dosen pengampu :

Capaian pembelajaran lulusan (CPL) yang dibebankan pada mata kegiatan ini : CPBS butir 2, 3, 4, 5.

Deskripsi Mata Kegiatan: LOK 4 diarahkan untuk memfasilitasi mahasiswa mampu merancang pembelajaran kuliner materi prinsip cake dan kue Indonesia, pastry dan bakery, fusion bakery dan pastry, gateaux, dan torten, serta aplikasinya pada pengolahan dan penyajian, dengan menerapkan prinsip TPACK disertai dengan penguatan karakter. Dalam LOK 5, mahasiswa juga difasilitasi dalam mengembangkan keterampilan menggunakan metode, media yang relevan, khususnya ICT, serta **bertumbuh karakter bekerjasama, berkomunikasi, inovatif, kreatif, dan karakter wirausaha.**

(1) Hari Ke	(2) Kemampuan akhir yang diharapkan (CPMK)	(3) Indikator CPMK	(4) Materi Ajar	(5) Bentuk Pembelajaran	(6) Pengalaman belajar mahasiswa (Kegiatan Mahasiswa)	(7) Waktu (JP)	(8) Bobot (%)	(9) Teknik Penilaian	(10) Ref
1-3	Menganalisis materi pedagogik, SB-ICT, dan materi esensial prinsip cake dan kue Indonesia, pastry dan bakery, fusion bakery dan pastry, gateaux, dan torten, serta aplikasinya pada pengolahan dan penyajian,	- Menganalisis teori belajar humanistik dan penerapannya dalam pembelajaran - Menganalisis model pembelajaran pengungkapan (inquiry dan discovery) dan penerapannya dalam pembelajaran - Merencanakan	- Penerapan teori belajar humanistik dalam pembelajaran kuliner - Penerapan model pembelajaran pengungkapan (inquiry dan discovery) dalam	Blended (flipped) learning:	Studi referensi, tanya jawab, diskusi kelompok.	24	18,75	- Tes formatif	a,b, c,d, e,f, g

(1) Hari Ke	(2) Kemampuan akhir yang diharapkan (CPMK)	(3) Indikator CPMK	(4) Materi Ajar	(5) Bentuk Pem- belajaran	(6) Pengalaman belajar mahasiswa (Kegiatan Mahasiswa)	(7) Waktu (JP)	(8) Bobot (%)	(9) Teknik Penilaian	(10) Ref
		media berbasis ICT untuk pembelajaran • Memahami prinsip cake dankue Indonesia, pastry dan bakery, fusion bakery dan pastry, gateaux, dan torten. • Menganalisis pengolahan cake dankue Indonesia, pastry dan bakery, fusion bakery dan pastry, gateaux, dan torten. • Menganalisis penyajian cake dankue Indonesia, pastry dan bakery, fusion bakery dan pastry, gateaux, dan torten.	pembelajaran kuliner. - Prinsip cake dankue Indonesia, pastry dan bakery, fusion bakery dan pastry, gateaux, dan torten. - Pengolahan cake dankue Indonesia, pastry dan bakery, fusion bakery dan pastry, gateaux, dan torten. - Penyajian cake dankue Indonesia, pastry dan bakery, fusion bakery dan pastry, gateaux, dan torten.						

(1) Hari Ke	(2) Kemampuan akhir yang diharapkan (CPMK)	(3) Indikator CPMK	(4) Materi Ajar	(5) Bentuk Pembelajaran	(6) Pengalaman belajar mahasiswa (Kegiatan Mahasiswa)	(7) Waktu (JP)	(8) Bobot (%)	(9) Teknik Penilaian	(10) Ref
4-12	Merancang pembelajaran kuliner materi prinsip cake dankue Indonesia, pastry dan bakery, fusion bakery dan pastry, gateaux, dantorten, serta aplikasinya pada pengolahan dan penyajian dengan menerapkan prinsip TPACK disertai dengan penguatan karakter	- Menjabarkan KI/KD ke dalam indikator pencapaian komp. - Merumuskan tujuan pembelajaran - Menerapkan prinsip TPACK untuk merencanakan guna mencapai KD, - Menetapkan teknik penilaian yang cocok bertumbuh karakter bekerjasama	Perangkat pembelajaran berbasis ICT (menerapkan TPACK)	Loka-karya, yang mengembangkan LAMI-NOV	- Latihan menganalisis kurikulum - Latihan merumuskan tujuan pembelajaran - Latihan mengintegrasikan TPACK - Latihan menetapkan teknik penilaian yang cocok	72	56,25	Penilaian produk	
13-14	Mempresentasikan perangkat pembelajaran yang telah dirancang	Mengomunikasikan ide/gagasan untuk pembelajaran yang mendidik yang menerapkan TPACK	Perangkat pembelajaran yg mengintegrasikan TPACK	Praktik	Latihan mempresentasikan gagasan dalam bentuk rencana pembelajaran yang mendidik yang menerapkan TPACK	16	12,5	Penilaian kinerja	

(1) Hari Ke	(2) Kemampuan akhir yang diharapkan (CPMK)	(3) Indikator CPMK	(4) Materi Ajar	(5) Bentuk Pem- belajaran	(6) Pengalaman belajar mahasiswa (Kegiatan Mahasiswa)	(7) Waktu (JP)	(8) Bobot (%)	(9) Teknik Penilaian	(10) Ref
15- 16	Mempraktikkan rencana pembelajaran yang telah disusun	Melakukan pembelajaran yang mendidik yang mengintegrasikan TPACK	Penerapan TPACK	Praktik	Latihan menerapkan perangkat pembelajaran	16	12,5	Penilai- an kinerja	
Tes (Penilaian) Formatif									
Remedial Teaching									

Referensi:

- a. Alek Goh, 2002. The World of Beard. Hongkong: Seashore Publishing Company.
- b. Alek Goh, 2003. Creative Making of Cake, Hongkong: Seashore Publishing Company. 2003.
- c. Alek Goh, 2014. Irresistible Pastry, Hongkong: Seashore Publishing Company. 2004.
- d. 2001. Baking and Cooking School Modul, Thailand: UFM.
- f. Manifered Lange & Bogasari Baking Center, 2004. Roti Teori dan Resep Internasional, Jakarta : PT. Gaya Favorit Press.
- e. Sufi S.Y, 1999. Kreasi Roti, Jakarta : Buana Printing.
- f. Zhang Hong Bin, 2005. Oriental Way of Baking, Jakarta : Bogasari Baking Center, Cetakan I, 2005

RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER PROGRAM PPG

Mata Kegiatan : Lokakarya pengembangan perangkat prinsip makanan Indonesia (makanan pokok, sayur, lauk-pauk, makanan sepiringan, kudapan) dan aplikasinya dalam pengolahan dan penyajian makanan untuk jasa boga dan penyelenggara kesempatan khusus,

Kode : LOK 6 Semester : 1 sks : 4 (128 JP)

Program Studi : PPG; Bidang Studi/ Bidang Keahlian: Kuliner

Dosen pengampu :

Capaian pembelajaran lulusan (CPL) yang dibebankan pada mata kegiatan ini : CPBS butir 2, 3, 4, 5.

Deskripsi Mata Kegiatan: LOK 6 diarahkan untuk memfasilitasi mahasiswa mampu merancang pembelajaran kuliner materi prinsip perencanaan produk, pengolahan, pengujian dan pengendalian, promosi dan pemasaran,

serta penyusunan laporan aplikasinya pada pengembangan kreativitas dan kewirausahaan bidang boga, dengan menerapkan prinsip TPACK disertai dengan penguatan karakter. Dalam LOK 6, mahasiswa juga difasilitasi dalam mengembangkan keterampilan menggunakan metode, media yang relevan, khususnya ICT, serta **bertumbuh karakter bekerjasama, berkomunikasi**, inovatif, kreatif, dan karakter wirausaha.

(1) Hari Ke	(2) Kemampuan akhir yang diharapkan (CPMK)	(3) Indikator CPMK	(4) Materi Ajar	(5) Bentuk Pembelajaran	(6) Pengalaman belajar mahasiswa (Kegiatan Mahasiswa)	(7) Waktu (JP)	(8) Bobot (%)	(9) Teknik Penilaian	(10) Ref
1-3	Menganalisis materi pedagogik, SB-ICT, dan materi esensial prinsip perencanaan produk, pengolahan, pengujian dan pengendalian, promosi dan pemasaran, serta penyusunan laporan dan aplikasinya	- Menganalisis teori sosial dan penerapannya dalam pembelajaran - Menganalisis model pembelajaran teaching factory (TEFA) dan penerapannya dalam pembelajaran - Merencanakan	Penerapan teori belajar sosial dalam pembelajaran kuliner Penerapan model pembelajaran teaching factory dalam pembelajaran kuliner.	Blended (flipped) learning:	Studi referensi, tanya jawab, diskusi kelompok.	24	18,75	- Tes formatif	a, b, c, d, e, f, g

(1) Hari Ke	(2) Kemampuan akhir yang diharapkan (CPMK)	(3) Indikator CPMK	(4) Materi Ajar	(5) Bentuk Pem- belajaran	(6) Pengalaman belajar mahasiswa (Kegiatan Mahasiswa)	(7) Waktu (JP)	(8) Bobot (%)	(9) Teknik Penilaian	(10) Ref
	pada pengembangan kreativitas dan kewirausahaan bidang boga	media berbasis ICT untuk pembelajaran - Memahami prinsip perencaan produk, pengolahan, pengujian dan pengendalian, promosi dan pemasaran, sertapenyusunan laporan. - Menganalisis pengembangan kreativitas dan kewirausahaan bidangboga. - Merencanakan kegiatan gelar kreativitas dankewirausahaan bidang boga.	- Prinsip perencaan produk, pengolahan, pengujian dan pengendalian, promosi dan pemasaran, serta penyusunan laporan. - Pengembangan kreativitas dan kewirausahaan bidang boga. - Perencanaan kegiatan gelar kreativitas dan kewirausahaan bidangboga.						

(1) Hari Ke	(2) Kemampuan akhir yang diharapkan (CPMK)	(3) Indikator CPMK	(4) Materi Ajar	(5) Bentuk Pem- belajaran	(6) Pengalaman belajar mahasiswa (Kegiatan Mahasiswa)	(7) Waktu (JP)	(8) Bobot (%)	(9) Teknik Penilaian	(10) Ref
4-12	Merancang pembelajaran kuliner materi prinsip perencaan produk, pengolahan, pengujian dan pengendalian, promosi dan pemasaran, serta penyusunan laporan dan aplikasinya pada pengembangan kreativitas dan kewirausahaan bidang boga dengan menerapkan prinsip TPACK disertai dengan penguatan karakter	- Menjabarkan KI/KD ke dalam indikator pencapaian komp. - Merumuskan tujuan pembelajaran - Menerapkan prinsip TPACK untuk merencanakan guna mencapai KD, - Menetapkan teknik penilaian yang cocok bertumbuh karakter bekerjasama	Perangkat pembelajaran berbasis ICT (menerapkan TPACK)	Loka-karya, yang mengembangkan LAMI-NOV	- Latihan menganalisis kurikulum - Latihan merumuskan tujuan pembelajaran - Latihan mengintegrasikan TPACK - Latihan menetapkan teknik penilaian yang cocok	72	56,25	Penilaian produk	
13-14	Mempresentasikan perangkat pembelajaran yang telah dirancang	Mengomunikasikan ide/gagasan untuk pembelajaran yang mendidik yang menerapkan TPACK	Perangkat pembelajaran yg mengintegrasikan TPACK	Praktik	Latihan mempresentasikan gagasan dalam bentuk rencana pembelajaran	16	12,5	Penilaian kinerja	

(1) Hari Ke	(2) Kemampuan akhir yang diharapkan (CPMK)	(3) Indikator CPMK	(4) Materi Ajar	(5) Bentuk Pem- belajaran	(6) Pengalaman belajar mahasiswa (Kegiatan Mahasiswa)	(7) Waktu (JP)	(8) Bobot (%)	(9) Teknik Penilaian	(10) Ref
					yang mendidik yang menerapkan TPACK				
15- 16	Mempraktikkan rencana pembelajaran yang telah disusun	Melakukan pembelajaran yang mendidik yang mengintegrasikan TPACK	Penerapan TPACK	Praktik	Latihan menerapkan perangkat pembelajaran	16	12,5	Penilai- an kinerja	
Tes (Penilaian) Formatif									

Referensi

- Arifin, Ali. Seni Menjual: Perspektif Bisnis, Ide-ide Penjualan, serta Strategi Pemasaran, Yogyakarta: Andi Offset, 2009
- Arijanto, Agus. Etika Bisnis Bagi Pelaku Bisnis, Jakarta: Rajawali Pers, 2011
- Ceserani, Kinton; Fosket. The Theory of Catering, London: Hodder & Sthoughton, 1992
- Ernawan, Erni R. Busness Ethics, Bandung: Alfabeta, 2007
- Hasan, Ali. Marketing, Jakarta: Medpress, 2008
- Purwana, Dedi; Nurdin Hidayat. Studi Kelayakan Bisnis, Jakarta Rajawali Pers, 2016
- Rangkuti, Freddy. Strategi Promosi yang Kreatif & Analisis Kasus Integrated Marketing Communication, Jakarta, Gramedia Pustaka Utama, 2009
- Solihin, Ismail. Memahami Business Plan, Jakarta: Salemba Empat, 2007

- 
- i. Spillane, JamesJ. Managing Quality Customer Service, Pelayanan yang Berkualitas, Yogyakarta: Universitas Sanata Dharma, 2008
 - j. Sudrajat; Wawan Kustiawan; Marlon I. Aipassa. Manajemen Lingkungan Kerja, Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, 1998

RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER PROGRAM PPG

Mata Kegiatan : Lokakarya Pengembangan Rencana Penelitian Tindakan Kelas (PTK)
 Kode : PTK1 Semester : 1 sks : 1 (32 JP)
 Program Studi : PPG; Bidang Studi/ Bidang Keahlian: Kuliner

Dosen pengampu :

Capaian pembelajaran lulusan (CPL) yang dibebankan pada mata kegiatan ini : CPBS butir 4, 5, 6, dan 7.

Deskripsi Mata Kegiatan: PTK1 diarahkan untuk memfasilitasi mahasiswa dalam menyusun rencana PTK berangkat dari permasalahan riil pembelajaran Kuliner. Dalam PTK1, mahasiswa juga difasilitasi dalam mengembangkan kemampuannya samanya melalui diskusi, dan refleksi. Mahasiswa juga difasilitasi untuk berpikir kritis, kreatif, dan pemecahan masalah.

(1) Hari Ke	(2) Kemampuan akhir yang diharapkan (CPMK)	(3) Indikator CPMK	(4) Materi Ajar	(5) Bentuk Pembelajaran	(6) Pengalaman belajar mahasiswa	(7) Waktu (JP)	(8) Bobot (%)	(9) Teknik Penilaian	(10) Ref
1	Mengidentifikasi permasalahan yang ditemukan pada pembelajaran kuliner serta menetapkan solusi	- Mengidentifikasi permasalahan yang muncul - Menetapkan satu permasalahan untuk PTK - Menganalisis akar permasalahan - Menetapkan solusi bagi masalah terpilih	Prinsip dan Mekanisme PTK	Lokakarya dengan Laminasi	- Diskusi - Mengidentifikasi masalah pembelajaran - Presentasi	8	25%	Oral tes Portofolio	D

(1) Hari Ke	(2) Kemampuan akhir yang diharapkan (CPMK)	(3) Indikator CPMK	(4) Materi Ajar	(5) Bentuk Pem- belajaran	(6) Pengalaman belajar mahasiswa	(7) Wakt u (JP)	(8) Bobot (%)	(9) Teknik Penilaian	(10) Ref
2-3	Menyusun rencana penelitian tindakan kelas (PTK)	• Menunjukkan kemamp bekerja sm dalam mengidentifikasi masalah • Menjelaskan sistematika (format) rencana PTK • Menyusun rencana PTK • Bertumbuh karakter bekerjasama	Proposa I PTK	Loka-karya	• Berdiskusi • Praktik • Refleksi	16	50%	Portfolio Tes tulis Obser-vasi	A, B, C, D
4	Mengomunikasi kan rencana PTK yang dihasilkan	• Menjelaskan isi dan karakteristik perangkat pembelajaran	Proposa I PTK	Loka-karya	Presentasi (Mempresent asikan (draft) rencana PTK)	8	25%	Obser-vasi	C
Test (Penilaian) Formatif									

Referensi

- A. Kemmis, R. & McTaggart. (1988), *The Action Research Reader Action Research and the Critical Analysis of Pedagogy*. Geelong: Deakin University, pp 11-29.
- B. Mills, G.E. 2003. *Action Research: A Guide for the Teacher Researcher*. 2nd Edition. New jersey: Pearson Merrill Prentice Hall.
- C. Paidi. 2007. *Penelitian Tindakan Kelas*. Materi Diklat Sertifikasi Guru. Yogyakarta: Lem-baga Penelitian & P₃AI UNY.
- D. Tantra, Dewa Komang. 2006. *Konsep Dasar dan Karakteristik Penelitian Tindakan Kelas*. Makalah Pelatihan Metodologi Penelitian, Ditjen DIKTI, Depdiknas, tanggal 5–9 April 2006

RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER PROGRAM PPG

Mata Kegiatan : Lokakarya Pengembangan Rencana Penelitian Tindakan Kelas (PTK)

Kode : PTK1 Semester : 1 sks : 1 (32 JP)

Program Studi : PPG; Bidang Studi/ Bidang Keahlian: Biologi (SMA)

Dosen pengampu : Prof. Dr. Gowinda, M.Pd. dkk

Capaian pembelajaran lulusan (CPL) yang dibebankan pada mata kegiatan ini : CPBS butir 4, 5, 6, dan 7.

Deskripsi Mata Kegiatan: PTK1 diarahkan untuk memfasilitasi mahasiswa dalam menyusun rencana PTK berangkat dari permasalahan riil pembelajaran Biologi di SMA. Dalam PTK1, mahasiswa juga difasilitasi dalam mengembangkan kemamp. Kerja samanya melalui diskusi, dan refleksi.

(1) Hari Ke	(2) Kemampuan akhir yang diharapkan (CPMK)	(3) Indikator CPMK	(4) Materi Ajar	(5) Bentuk Pem- belajaran	(6) Pengalaman belajar mahasiswa	(7) Wakt u (JP)	(8) Bobot (%)	(9) Teknik Penilaian	(10) Ref
1	Mengidentifikasi permasalahan yang ditemukan pada pembelajaran Bhs Ind di SMA serta menetapkan solusi	- Mengidentifikasi permasalahan yang muncul - Menetapkan satu permasalahan untuk PTK - Menganalisis akar permasalahan - Menetapkan solusi bagi masalah terpilih	Prinsip dan Mekanisme PTK	Loka-karya dengan Laminno v	- Diskusi - Mengidentifi-kasi masalah pembelajaran - Presentasi	8	25%	Oral tes Portfolio	D

(1) Hari Ke	(2) Kemampuan akhir yang diharapkan (CPMK)	(3) Indikator CPMK	(4) Materi Ajar	(5) Bentuk Pem- belajaran	(6) Pengalaman belajar mahasiswa	(7) Wakt u (JP)	(8) Bobot (%)	(9) Teknik Penilaian	(10) Ref
2-3	Menyusun rencana penelitian tindakan kelas (PTK)	• Menunjukkan kemamp bekerja sm dalam mengidentifikasi masalah • Menjelaskan sistematika (format) rencana PTK • Menyusun rencana PTK • Bertumbuh karakter bekerjasama	Proposa I PTK	Loka-karya	• Berdiskusi • Praktik • Refleksi	16	50%	Portfolio Tes tulis Obser-vasi	A, B, C, D
4	Mengomunikasi kan rencana PTK yang dihasilkan	• Menjelaskan isi dan karakteristik perangkat pembelajaran	Proposa I PTK	Loka-karya	Presentasi (Mempresent asikan (draft) rencana PTK)	8	25%	Obser-vasi	C
Test (Penilaian) Formatif									

Referensi

- E. Kemmis, R. & McTaggart. (1988), *The Action Research Reader Action Research and the Critical Analysis of Pedagogy*. Geelong: Deakin University, pp 11-29.
- F. Mills, G.E. 2003. *Action Research: A Guide for the Teacher Researcher*. 2nd Edition. New jersey: Pearson Merrill Prentice Hall.
- G. Paidi. 2007. *Penelitian Tindakan Kelas*. Materi Diklat Sertifikasi Guru. Yogyakarta: Lem-baga Penelitian & P₃AI UNY.
- H. Tantra, Dewa Komang. 2006. *Konsep Dasar dan Karakteristik Penelitian Tindakan Kelas*. Makalah Pelatihan Metodologi Penelitian, Ditjen DIKTI, Depdiknas, tanggal 5–9 April 2006