Tabel Struktur Kurikulum

Program Studi S1 Pendidikan Tata Boga

Rumpun MK	No. Urut	Kode MK	Mata Kuliah	Ket	Beban Belajar (sks)	Jumlah
I	**MK Pengembangan Kepribadian Nasional (MPK Nasional)**					8
	1		Pendidikan Agama Budha	w	2	
			Pendidikan Agama Hindu			
			Pendidikan Agama Islam			
			Pendidikan Agama Katholik			
			Pendidikan Agama Khonghucu			
			Pendidikan Agama Protestan			
	2		Pendidikan Pancasila	w	2	
	3		Pendidikan Kewarganegaraan	w	2	
	4		Bahasa Indonesia	w	2	
II	**MK Pengembangan Kepribadian Institusional (MPK Institusional)**					4
	5		Literasi Digital	w	2	
	6		Pendidikan Jasmani dan Kebugaran	w	2	
III	**MK Dasar Keahlian**					19
	7		Metodologi Penelitian	w	3	
	8		Statistik	w	2	
	9		Dasar Kependidikan	w	2	
	10		Teori Belajar	w	2	
	11		Kurikulum Sekolah	w	2	
	12		Perencanaan Pembelajaran	w	2	
	13		Pengembangan Bahan Ajar	w	2	
	14		Evaluasi Belajar dan Pembelajaran	w	2	
	15		Keterampilan Mengajar dan Pembelajaran Mikro	w	2	
IV	**MK Keilmuan Prodi**					
	MK Utama Keprodian					55
	16		Matematika Terapan	w	2	
	17		Kimia Terapan	w	2	
	18		Dasar Boga	w	2	
	19		Ilmu Gizi	w	2	
	20		Ilmu Kesejahteraan Keluarga	w	2	
	21		Manajemen	w	2	
	22		Ilmu Bahan Makanan	w	2	
	23		Higiene, Sanitasi Makanan, dan K3	w	2	

	24		Manajemen Dapur	w	2	
	25		Seni Kuliner	w	2	
	26		Bahasa Inggris Profesi	w	2	
	27		Makanan Indonesia	w	2	
	28		Bakery	w	2	
	29		Makanan Asia	w	2	
	30		Kue dan Minuman Indonesia	w	2	
	31		Makanan Western	w	2	
	32		Tata Hidang	w	2	
	33		Pengelolan Lab Bidang Studi	w	2	
	34		Olahan Coklat dan Gula	w	2	
	35		Cake and Pastry	w	2	
	36		Etika Profesi dan Estetika	w	2	
	37		Manajemen Usaha Boga	w	3	
	38		Teknologi Pangan	w	2	
	39		Aplikasi Komputer	w	2	
	41		Seminar	w	1	
	42		Skripsi	w	5	
V	**MK Penguatan Keprodian**					
	43		Sosio Budaya Makanan	p	2	20
	44		Fushion Food	P	2	
	45		Diversifikasi Pangan Lokal	P	2	
	46		Pengelolaan Makanan Khas Jawa Timur	P	3	
	47		Pengelolaan Kue dan Minuman Khas Jawa Timur	p	3	
	48		Halal Food	P	2	
	49		Evaluasi Sensori	P	2	
	50		Cipta Karya Boga	P	4	
VI	**MK Paket Keprodian**					
	51		Edupreneure	P	2	20
	52		Pengembangan Kurikulum Kursus	P	2	
	53		Pengembangan Media dan Sumber Belajar Kursus Bidang Kuliner	P	3	
	54		Manajemen Keuangan dan Sarpras	p	3	
	55		Manajemen SDM dan Mutu	P	3	
	56		Strategi Pemasaran dan Public Speaking	P	3	
	57		Praktik Usaha Kursus Bidang Kuliner	P	4	
VII	**MK di Luar Kampus**					
A.	**Praktik Lapangan Persekolahan (PLP)**					20
	58		PLP-Manajemen Sekolah	w	2	
	59		PLP-Pengembangan Program Sekolah	w	2	
	60		PLP-Analisis Kurikulum	w	2	

	61		PLP-Pengembangan Rencana Pembelajaran	w	3	
	62		PLP-Pengembangan Bahan Ajar	w	3	
	63		PLP-Pengembangan Media Pembelajaran	w	2	
	64		PLP-Asesmen Pembelajaran	w	2	
	65		PLP-Praktik Mengajar	w	4	
B.	**Magang Praktek Kerja (MPK) / Praktik Industri (PI)**					
	66		MPK-Perencanaan Program	w	2	20
	67		MPK-Keselamatan dan Kesehatan Kerja	w	2	
	68		MPK-Manajemen Operasional	w	2	
	69		MPK-Desain Program	w	3	
	70		MPK-Pelaksanaan Program	w	3	
	71		MPK-Penilaian Program	w	2	
	72		MPK-Pendesiminasian Program	w	2	
	73		MPK-Pelaporan Program	w	4	
C.	**Pertukaran Mahasiswa*)**					
Jumlah SKS Beban Belajar Program S1 Pendidikan Tata Boga						146