4.1 Perumusan Capaian Pembelajaran Lulusan (PLO)

Tabel 1. Capaian Pembelajaran Lulusan Program Studi

PLO	REDAKSIONAL PLO	RANAH
PLO1	Mampu memahami konsep-konsep ilmu dalam bidang pedagogi	Pengetahuan
PLO2	Mampu memahami konsep-konsep ilmu dalam bidang tata boga	
PLO3	Mampu mengaplikasikan prinsip-prinsip pengetahuan adaptif dan normatif yang menunjang bidang pendidikan tata boga	
PLO4	Mampu menerapkan keterampilan berfikir ilmiah dan inovatif pada bidang kompetensi kependidikan dan keilmuan tata boga dengan mengedepankan kearifan lokal	Keterampilan Umum
PLO5	Mampu merancang dan menerapkan perangkat pembelajaran bidang tata boga berbasis IPTEKS	
PLO6	Mampu mengkreasikan karya dalam bidang tata boga berbasis kearifan lokal yang berwawasan kewirausahaan	Keterampilan Khusus
PLO7	Mampu merancang, melaksanakan, menganalisis dan mengimplentasikan hasil penelitian dalam bidang pendidikan Tata Boga.	
PLO8	Mampu menerapkan karakter **Idaman Jelita** yang meliputi Iman, Cerdas, Mandiri, Jujur, Peduli dan Tangguh dalam bidang pendidikan tata boga	Sikap

Matrik hubungan CPL (PLO) dengan Profil Lulusan

Tabel 2. Matrik hubungan CPL (PLO) Prodi dengan Profil Lulusan

	Profil 1	Profil 2	Profil 3
PLO-1	S	S	NS
PLO-2	S	S	S
PLO -3	S	S	S
PLO -4	S	S	S
PLO -5	S	S	NS
PLO -6	NS	S	S
PLO -7	S	S	NS
PLO -8	S	S	S

S=Strong, NS=Not Strong

4.2 Matrik Hubungan PLO dengan Tujuan Program Studi

PROGRAM LEARNING OUTCOME (PLO)		PEO 1	PEO 2	PEO 3	PEO 4
Pengetahuan					
P1	Mampu memahami konsep-konsep ilmu dalam bidang pedagogi	V	V	V	V
P2	Mampu memahami konsep-konsep ilmu dalam bidang tata boga	V	V	V	V
P3	Mampu mengaplikasikan prinsip-prinsip pengetahuan adaptif dan normatif yang menunjang bidang pendidikan tata boga	-	V	V	-
Ketrampilan Umum					
KU1	Mampu menerapkan keterampilan berfikir ilmiah dan inovatif pada bidang kompetensi kependidikan dan keilmuan tata boga dengan mengedepankan kearifan lokal	V	V	V	V
KU2	Mampu merancang dan menerapkan perangkat pembelajaran bidang tata boga berbasis IPTEKS	V	-	V	V
Ketrampilan Khusus					
KK1	Mampu mengkreasikan karya dalam bidang tata boga berbasis kearifan lokal yang berwawasan kewirausahaan	V	V	V	V
KK2	Mampu merancang, melaksanakan, menganalisis dan mengimplentasikan hasil penelitian dalam bidang pendidikan Tata Boga.	V	V	V	V
Sikap					
S1	Mampu menerapkan karakter **Idaman Jelita** yang meliputi Iman, Cerdas, Mandiri, Jujur, Peduli dan Tangguh dalam bidang pendidikan tata boga	V	-	V	V

5. **Pembentukan Mata Kuliah dan Penentuan bobot sks**

Mata kuliah dibentuk berdasarkan Capaian Pembelajaran (CPL) yang dibebankan pada mata kuliah dan bahan kajian yang sesuai dengan CPL tsb. Pembentukan nya dapat menggunakan pola matrik sebagai berikut:

Tabel 3. Matrik CPL dan Mata kuliah Baru**)

KELOMPOKAN MATA KULIAH			PLO 1	PLO 2	PLO 3	PLO 4	PLO 5	PLO 6	PLO 7	PLO 8
MK Pengembangan Kepribadian Inti (MPK Inti)										
1	100002026	Pendidikan Agama			√	√			√	√
2	100002018	Pendidikan Pancasila			√	√			√	√
3	100002033	Pendidikan Kewarganegaraan			√	√			√	√
4	100002003	Bahasa Indonesia			√	√			√	√
MK Pengembangan Kepribadian Institusional (MPK Institusional)										
1	8321102121	Literasi Digital			√	√		√		√
2	8321102120	Pendidikan Jasmani dan Kebugaran			√	√			√	√
MK Keahlian dan Keilmuan (MKK)										
1	8321102013	Matematika Terapan	√				√		√	√
2	8321102026	Kimia Terapan			√	√		√		√
3	8321102138	Dasar Boga		√		√		√		√
4	8321102116	Ilmu Gizi			√	√		√		√
5	8321102024	Ilmu Kesejahteraan Keluarga			√	√		√		√
6	8321102030	Manajemen			√	√		√		√
7	8321102115	Ilmu Bahan Makanan			√	√		√		√
8	8321102117	Higiene, Sanitasi Makanan, dan K3		√		√		√		√
9	8321102139	Manajemen Dapur		√		√		√		√
10	8321102140	Seni Kuliner		√		√		√		√
11	8321102145	Bahasa Inggris Profesi			√	√		√		√
12	8321102141	Makanan Indonesia		√		√		√		√

KELOMPOKAN MATA KULIAH			PLO 1	PLO 2	PLO 3	PLO 4	PLO 5	PLO 6	PLO 7	PLO 8
13	8321102132	Bakery		√		√		√		√
14	8321102135	Makanan Asia		√		√		√		√
15	8321102136	Kue dan Minuman Indonesia		√		√		√		√
16	8321102133	Makanan Western		√		√		√		√
17	8321102143	Tata Hidang		√		√		√		√
18	8321102053	Pengelolan Lab Bidang Studi	√	√			√		√	√
19	8321102040	Olahan Coklat dan Gula		√		√		√		√
20	8321102082	Cake and Pastry		√		√		√		√
21	8321102119	Etika Profesi dan Estetika			√	√		√		√
22	8321103032	Manajemen Usaha Boga		√		√		√		√
23	8321102096	Teknologi Pangan		√			√	√		√
25	8321102144	Aplikasi Komputer			√	√	√	√	√	√
MK Dasar Keahlian (MKDK)										
1	8321103038	Metodologi Penelitian	√	√		√			√	√
2	8321102095	Statistika			√	√			√	√
3	8321102137	Dasar Kependidikan	√			√			√	√
4	8321102129	Teori Belajar	√				√		√	√
5	8321102131	Kurikulum Sekolah	√				√		√	√
6	8321102142	Perencanaan Pembelajaran	√	√			√		√	√
7	8321102130	Pengembangan Bahan Ajar	√				√		√	√
8	8321102134	Evaluasi Belajar dan Pembelajaran	√				√		√	√
9	8321102146	Keterampilan Mengajar dan Pembelajaran Mikro	√	√			√		√	√
MK Keahlian Berkarya (MKKB)										
a	1000002049	PLP- Manajemen Sekolah			√		√		√	√
b	1000002050	PLP- Pengembangan Program Sekolah			√		√		√	√
c	1000002051	PLP- Analisis Kurikulum			√		√		√	√
d	1000003052	PLP- Pengembangan Rencana Pembelajaran			√		√		√	√

KELOMPOKAN MATA KULIAH			PLO 1	PLO 2	PLO 3	PLO 4	PLO 5	PLO 6	PLO 7	PLO 8
e	1000003053	PLP- Pengembangan Bahan Ajar			√		√		√	√
f	1000002054	PLP- Pengembangan Media Pembelajaran			√		√		√	√
g	1000002055	PLP- Asesmen Pembelajaran			√		√		√	√
h	1000004056	PLP- Praktik Mengajar			√		√		√	√
2	8321101159	Seminar			√	√			√	√
3	8321105178	Skripsi	√				√		√	√
MK Berkehidupan Bermasyarakat (MKBB)										
1	1000002057	MPK- Perencanaan		√		√		√		√
2	1000003058	MPK- Keselamatan dan Kesehatan Kerja		√		√		√		√
3	1000002059	MPK- Manajemen Operasional		√		√		√		√
4	1000003060	MPK- Desain Program		√		√		√		√
5	1000004061	MPK- Pelaksanaan Program		√		√		√		√
6	1000002062	MPK- Penilaian Program		√		√		√		√
7	1000002063	MPK-Pendesiminasian Program		√		√			√	√
8	1000002064	MPK-Pelaporan Program		√		√		√		√
MK Pilihan Prodi										
1	8321102149	Edupreneure			√	√		√		√
2	8321102150	Pengembangan Kurikulum Kursus	√	√			√	√		√
3	8321103166	Pengembangan Media dan Sumber Belajar Kursus Bidang Kuliner	√	√			√	√		√
4	8321103152	Manajemen Keuangan dan Sarpras			√	√		√		√
5	8321103154	Manajemen SDM dan Mutu			√	√		√		√
6	8321103156	Strategi Pemasaran dan Public Speaking			√	√		√		√
7	8321104167	Praktik Usaha Kursus Bidang Kuliner		√		√		√		√
1	8321102084	Sosio Budaya Makanan		√		√		√		√
2	8321102175	Fushion Food		√		√		√		√
3	8321102015	Diversifikasi Pangan Lokal		√		√		√		√

KELOMPOKAN MATA KULIAH			PLO 1	PLO 2	PLO 3	PLO 4	PLO 5	PLO 6	PLO 7	PLO 8
4	8321103176	Pengelolaan Makanan Khas Jawa Timur		√		√		√		√
5	8321103177	Pengelolaan Kue dan Minuman Khas Jawa Timur		√		√		√		√
6	8321102174	Halal Food		√		√		√		√
7	8321102173	Evaluasi Sensori		√		√		√		√
8	8321104007	Cipta Karya Boga		√		√		√		√