

SILABUS MATA KULIAH SSP

1. Identitas Mata Kuliah		
	Nama Mata Kuliah	PP.TEKNIK PENGOLAHAN DAN PRODUKSI MAKANAN
	Bobot/SKS	3
	Semester	1
2.	Kompetensi Dasar	<p>1. Peserta PPG dapat mengemas materi dalam bentuk perangkat pembelajaran (Silabi, RPP, bahan ajar, media pembelajaran dan evaluasi) untuk mata kuliah Pengembangan Pembelajaran Teknik Pengolahan dan Produksi Makanan</p> <p>2. Mengimplementasikan perangkat pembelajaran dalam praktik <i>peer teaching</i>.</p>
3.	Deskripsi	<p>Mata kuliah ini dirancang untuk memberi kesempatan peserta PPG PT Boga mempelajari secara luas dan mendalam materi teknik pengolahan dan produksi makanan yang mencakup teknik dasar persiapan hidangan, teknik olah dan bahan, teknik olah dan alat, teknik olah standar perusahaan, prinsip-prinsip pengolahan, penerapan teknik olah berdasarkan konteks, penerapan teknik olah untuk produk patiseri dan kudapan, standar K3, standar kerja efisien, standar kebersihan, evaluasi pekerjaan. Melalui matakuliah ini diharapkan peserta PPG dapat mengemas materi dalam bentuk perangkat pembelajaran (Silabi, RPP, bahan ajar, media pembelajaran). Pembelajaran menggunakan pendekatan konstruktivistik dalam bentuk work shop dan pembimbingan. Dengan perangkat pembelajaran yang dikembangkan mereka: (1) merencanakan praktik pembelajaran di sekolah, (2) melaksanakan proses pembelajaran, (3) menilai hasil pembelajaran, (4) menindaklanjuti hasil penilaian, serta (5) membuat laporan dalam format PTK.</p>
4	Strategi Pembelajaran	Pembelajaran menggunakan pendekatan konstruktivistik dalam bentuk work shop dan pembimbingan.
5	Evaluasi	Tes dan non test (Portofolio dan performance)
6	Rincian materi pelajaran	
		<p>1. Orientasi SSP, penjelasan umum program PPG, brainstorming, pemilihan materi.</p> <p>2. Diskusi kelompok, sinkronisasi tema/materi dengan SK/KD , pemantapan materi sesuai dengan bidang studi</p> <p>3. Pemilihan metode, strategi pembelajaran.</p> <p>4. Kunjungan lapangan, survey, observasi</p> <p>5. Diskusi untuk pengembangan implementasi PTK(sesuai dengan materi)</p>

	6. Kerja kelompok/mandiri merancang RPP, merancang bahan ajar, merancang evaluasi pembelajaran, merancang media pembelajaran
	7. Kerja kelompok/mandiri merancang RPP, merancang bahan ajar, dan alat pembelajaran. merancang evaluasi pembelajaran, merancang media pembelajaran
	9. Kerja kelompok/mandiri merancang RPP, merancang bahan ajar, merancang evaluasi pembelajaran, merancang media pembelajaran
	10. Pleno 2 Persentasi hasil kerja kelompok/mandiri, masukkan dari DP, Dosen maple, dan GP
	11. Revisi RPP
	12. Persetujuan RPP oleh DP dan Guru Pembimbing
	13. Peer teaching
	14. Peer teaching
	15. Peer teaching
	16. Refleksi dan revisi
Referensi	

