

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 Instusional (MPK Instusional)					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	Pengelolaan 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					20
	43	Sosio Budaya Makanan	p	2		
	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					20
	51	Edupreneure	P	2		
	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		
	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	20	

	73	MPK-Pelaporan Program	w	4	
C.	Pertukaran Mahasiswa*)				
Jumlah SKS Beban Belajar Program S1 Pendidikan Tata Boga					146