



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET, DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
FAKULTAS VOKASI
PROGRAM STUDI TATA BOGA - D4

RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER (RPS)

Program Studi	:	TATA BOGA - D4
Mata Kuliah/Kode	:	Bahasa Inggris Boga/VTB60217
Jumlah SKS	:	2
Tahun Akademik	:	2025
Semester	:	1
Mata Kuliah Prasyarat	:	-
Dosen Pengampu	:	Afia Fauziah M.Sc.
Bahasa Pengantar	:	1. Bahasa Indonesia 2. Bahasa Inggris

A. DESKRIPSI MATA KULIAH

Mata kuliah ini merupakan mata kuliah 2 sks teori yang khusus membahas culinary. Didalamnya, pengetahuan bahan pangan, pengetahuan resep dan menu, produksi dan pelayanan makanan akan dibahas melalui teori dan praktek agar dapat mengasah kemampuan Bahasa Inggris mahasiswa. Metode pembelajaran menggunakan ceramah, tanya jawab, diskusi, Problem Based Learning (PBL), role play, latihan dan pemberian tugas. Penilaian terdiri dari partisipasi/keaktifan dalam perkuliahan, tugas mandiri, tugas kelompok, ujian mid semester dan ujian akhir semester.

B. CAPAIAN PEMBELAJARAN LULUSAN (CPL) DAN CAPAIAN PEMBELAJARAN MATA KULIAH (CPMK)

Nomor	Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)	Capaian Pembelajaran Lulusan (CPL)
1	Mahasiswa selalu bertaqwa kepada Tuhan YME dan mampu menunjukkan sikap religius dan berkarakter dalam mengikuti pembelajaran Bahasa Inggris Boga.	Mampu menunjukkan nilai-nilai agama, kebangsaan, dan budaya nasional, serta etika akademik dalam melaksanakan tugasnya.
2	Mahasiswa berpartisipasi aktif, bertanggungjawab, dan memiliki motivasi untuk mengembangkan diri dalam memahami pembelajaran Bahasa Inggris Boga.	Mampu menunjukkan karakter tangguh, disiplin, kolaboratif, adaptif, inovatif, belajar sepanjang hayat, dan berjiwa kewirausahaan.

3	Mahasiswa mampu mengaplikasikan Bahasa Inggris dalam dunia kuliner yang mencakup pengetahuan bahan pangan, menu dan resep, dan produksi makanan.	Mampu menunjukkan konsep pariwisata, manajemen, kewirausahaan, komunikasi, literasi global, keamanan dan ketahanan pangan, kesehatan, dan gastronomi.
4	Mahasiswa mampu mempraktikkan pelayanan makanan dalam Bahasa Inggris.	Mengembangkan diri secara berkelanjutan dan berkolaborasi
5	Mahasiswa mampu mengambil keputusan untuk melakukan dengan tanggung jawab sesuai konsep teori dan praktik Bahasa Inggris dalam dunia kuliner.	Mampu mengelola usaha boga yang Unggul, Kreatif, dan Inovatif Berkelanjutan.

C. KEGIATAN PERKULIAHAN:

Minggu Ke-	CPMK	Bahan Kajian	Bentuk/ Metode Pembelajaran	Pengalaman Belajar	Indikator Penilaian	Teknik Penilaian	Waktu	Referensi
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
1	1, 2	Introduction English in Culinary	1. Ceramah 2. Diskusi			Kehadiran/Keaktifan	2 x 50 menit	1, 2, 3, 4
2	2, 3	Basic culinary terms and equipment, Kitchen verbs and actions	1. Ceramah 2. Resitasi			1. Kehadiran/Keaktifan 2. Tugas	2 x 50 menit	1, 2, 3, 4
3	3	Fruit and Vegetables, Legumes, Roots, Cereals Meat, Poultry, Eggs, and Dairy Product	1. Ceramah 2. Diskusi			1. Kehadiran/Keaktifan 2. Kuis	2 x 50 menit	1, 2, 3, 4
4	3	Health and Nutrition in Culinary Arts: Nutritional vocabulary, Healthy cooking practices	1. Ceramah 2. Diskusi			1. Kehadiran/Keaktifan 2. Tugas	2 x 50 menit	1, 2, 3, 4
5	3	Work setting Working procedure	1. Ceramah 2. Diskusi			1. Kehadiran/Keaktifan 2. Kuis	2 x 50 menit	1, 2, 3, 4
6	3	Menus and Restaurant Settings: Menu terminology and descriptions, Types of menus (à la carte, buffet, etc.)	1. Ceramah 2. Diskusi 3. Membaca Referensi			1. Kehadiran/Keaktifan 2. Tugas	2 x 50 menit	1, 2, 3, 4
7	3	Understanding Recipes: Structure of a recipe, Ingredients and measurements	Ceramah			1. Kehadiran/Keaktifan 2. Tugas	2 x 50 menit	1, 2, 3, 4
8	1, 2, 3	Mid Term	Tugas/Kerja Mandiri			1. Kehadiran/Keaktifan 2. Tugas	2 x 50 menit	1, 2, 3, 4
9	3	Kitchen Utensils and Equipment	1. Ceramah 2. Diskusi			1. Kehadiran/Keaktifan 2. Tugas	2 x 50 menit	1, 2, 3, 4
10	3	Food Preparation dan Production Introduction	1. Ceramah 2. Diskusi			1. Kehadiran/Keaktifan 2. Tugas	2 x 50 menit	1, 2, 3, 4
11	3, 5	Food Preparation Continental Foods Oriental Foods	1. Ceramah 2. Diskusi			1. Kehadiran/Keaktifan 2. Tugas	2 x 50 menit	1, 2, 3, 4

12	4, 5	Introduction Food Service: Food and Beverages. Expressions in Restaurant I: Welcoming guests, offering and describing menu, handling special requests	1. Ceramah 2. Diskusi			1. Kehadiran/Keaktifan 2. Kuis	2 x 50 menit	1, 2, 3, 4
13	4, 5	Introduction Food Service: Food and Beverages. Expressions in Restaurant II: handling complaints, communicating about food allergies, gluten-free options, and other dietary restrictions to ensure customer safety.	1. Ceramah 2. Diskusi			1. Kehadiran/Keaktifan 2. Kuis	2 x 50 menit	1, 2, 3, 4
14	4, 5	Food Service: Hotel and Restaurant	1. Ceramah 2. Diskusi 3. Membaca Referensi			1. Kehadiran/Keaktifan 2. Kuis	2 x 50 menit	1, 2, 3, 4
15	4, 5	Food Service: Coffee Shop and Bakery	1. Ceramah 2. Diskusi 3. Membaca Referensi			1. Kehadiran/Keaktifan 2. Tugas	2 x 50 menit	1, 2, 3, 4
16	5	Food Criticism and Reviews: Language of food reviews, Expressing opinions on food	1. Ceramah 2. Diskusi 3. Membaca Referensi			1. Kehadiran/Keaktifan 2. Kuis	2 x 50 menit	1, 2, 3, 4

D. KOMPONEN PENILAIAN:

Nomor	Teknik Penilaian	Persentase Bobot Penilaian	Keterangan
1.	Kognitif	50	Akumulasi bobot penilaian maksimal 50%
	a. Kehadiran	5	
	b. Kuis	5	
	c. Tugas	5	
	d. UTS	15	
	e. UAS	20	
2.	Partisipatif	50	Akumulasi bobot penilaian minimal 50%
	a. Studi Kasus	50	
	b. Team Based Project	0	
TOTAL		100	

E. REFERENSI

1. Alip, Moh, dkk., 2006. English for Faculty of Engineering. Pusat Pengembangan dan Pelayanan Bahasa (P3B) UNY
2. Brown, A. 2004. Understanding Food: Principles and Preparation. 2nd edition. USA: Wadsworth.
3. Leo, Sutanto. 2016. English for Professional Food and Beverages. Jakarta: Penerbit Erlangga
4. Mertayasa, I. G. A. 2012. Food and Beverage Service Operational. Yogyakarta: Penerbit Andi.

Mengetahui,
Ketua Jurusan/Koorprodi



[disahkan secara digital pada sistem RPS]

PROGRAM STUDI TATA BOGA - D4
KODE PRODI: 90633

Yogyakarta, 1 September 2025
Dosen Pengampu,



[disahkan secara digital pada sistem RPS]

Afia Fauziah M.Sc.
NIP: 199302232023212031



Catatan :

1. UU ITE No. 11 Tahun 2008 Pasal 5 Ayat 1 "Informasi Elektronik dan/atau Dokumen Elektronik dan/atau hasil cetaknya merupakan alat bukti yang sah."
2. Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh BSrE