



**RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER (RPS)
PROGRAM STUDI PETERNAKAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS SEBELAS MARET**

Identitas Mata Kuliah

Kode Mata Kuliah : PT413

Identitas dan Validasi

Dosen Pengembang RPS

Nama

: Bayu Setya Hertanto, S.Pt., M.Sc; Ir. Lilik Retna Kartikasari, M.P., M.Agr.Sc., Ph.D., IPM.; Dr. Ir. Adi Magna P. Nuhriawangsa, S.Pt., M.P., IPM.; Dr. agr. Muhammad Cahyadi, S.Pt., M.Biotech.

Tanda Tangan

Nama Mata Kuliah : **MUTU DAN KEAMANAN HASIL TERNAK**

Bobot Mata Kuliah (sks) : 2-1

Koord. Kelompok Mata Kuliah

: Bayu Setya Hertanto, S.Pt., M.Sc.

Semester : **Genap**

Mata Kuliah Prasyarat : -

Kepala Program Studi

: Sutrisno Hadi Purnomo, S.Pt., M.Si., Ph.D.

Capaian Pembelajaran Lulusan (CPL)

Kode CPL

Unsur CPL

- | | | |
|-----|---|---|
| S1 | : | Bertaqwa kepada Tuhan Yang Maha Esa dan mampu menunjukkan sikap religius; |
| S2 | : | Menjunjung tinggi nilai kemanusiaan dalam menjalankan tugas berdasarkan agama, moral dan etika; |
| S8 | : | Menginternalisasi nilai, norma, dan etika akademik; |
| S9 | : | Menunjukkan sikap bertanggungjawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri; |
| S10 | : | Menginternalisasi semangat kemandirian, kejuangan, dan kewirausahaan |
| PP1 | : | Menguasai pengetahuan dan teknologi peternakan yang efektif dan efisien, meliputi pengembangbiakan, pakan, pengolahan hasil, manajemen pemasaran dan pengorganisasian sistem produksi ternak berkelanjutan; |

PP2	:	Menguasai pengetahuan umum tentang prinsip-prinsip kepemimpinan, komunikasi, dan manajemen sumberdaya peternakan sehingga mampu mengimplementasikannya dalam dunia kerja;
PP3	:	Menguasai konsep penyelesaian masalah peternakan yang berbasis ilmu dengan metode ilmiah;
KU1	:	Mampu menerapkan pemikiran logis, kritis, inovatif, bermutu, dan terukur dalam melakukan jenis pekerjaan di bidang peternakan sesuai dengan standar kompetensi kerja;
KU2	:	Mampu menunjukkan kinerja mandiri, bermutu, dan terukur;
KU4	:	Mampu menyusun dan melaporkan hasil kajian tersebut pada poin c dalam bentuk karya ilmiah atau spesifikasi disain dalam bahasa Indonesia yang baik dan benar, serta memublikasikannya dalam laman perguruan tinggi;
KU5	:	Mampu mengambil keputusan secara tepat dalam konteks penyelesaian masalah di bidang peternakan berdasarkan hasil analisis data dan informasi;
KU7	:	Mampu bertanggung jawab atas pencapaian hasil kerja kelompok dan melakukan supervisi serta evaluasi terhadap penyelesaian pekerjaan yang ditugaskan kepada pekerja yang berada di bawah tanggung jawabnya;
KU8	:	Mampu melakukan proses evaluasi diri terhadap kelompok kerja yang berada di bawah tanggung jawabnya, dan mampu mengelola pembelajaran secara mandiri;
KK1	:	Mampu menerapkan teknologi peternakan yang berorientasi pada peningkatan produksi, efisiensi, kualitas dan keberlanjutan yang dilandasi oleh penguasaan ilmu peternakan yang meliputi pengembangbiakan, pakan, pengolahan hasil, manajemen pemasaran dan pengorganisasian sistem produksi ternak berkelanjutan;
KK2	:	Mampu mengimplementasikan pengetahuan tentang prinsip-prinsip kepemimpinan, komunikasi, dan manajemen sumber daya peternakan dalam dunia kerja;
KK3	:	Mampu merencanakan, merancang, melaksanakan, dan mengevaluasi sistem produksi peternakan yang efektif dan efisien baik secara individu maupun tim dengan pendekatan multidisiplin, serta mampu bertanggungjawab terhadap pencapaian hasil kerja organisasi;
KK4	:	Mampu berkomunikasi secara lisan dan atau tulisan dalam bahasa asing;
KK5	:	Mampu memanfaatkan Teknologi Informasi terkini dalam bidang kerjanya.
CP Mata kuliah (CPMK)	:	Menguasai pengetahuan dan aplikasi mutu dan keamanan pangan yang efektif dan efisien, dan mampu menjelaskan konsep dan aplikasi mutu dan keamanan pangan hasil ternak pada industri peternakan

Deskripsi Mata Kuliah : Mempelajari tentang konsep mutu dan keamanan pangan serta aplikasinya pada industri pangan hasil ternak.

Daftar Referensi :

1. Victoria Sherrow. Food Safety. 2008. Chelsea House Publishers. NY.
2. Ronald H. Schmidt, Gary E. Rodrick-Food Safety Handbook-Wiley (2002)
3. Carol A. Wallace., William H. Sperber., Sare E. Mortimore. Food Safety for The 21st Century (Managing HACCP and Food Safety Through The global Supply Chain). Wiley-Blackwell. UK
4. Renee Johnson. 2013. Food Safety Issues for 113th Congress.
5. BUKU PUTIH INDONESIA 2005 – 2025. Penelitian, Pengembangan dan Penerapan Ilmu Pengetahuan dan Teknologi Bidang Ketahanan Pangan
6. Badan Ketahanan Pangan Kementan RI. Pedoman Pelaksanaan Penanganan Keamanan Pangan Segara. 2013.
7. UU Nomor 18 Tahun 2012 Tentang Pangan
8. PP Nomor 28 Tahun 2004 Tentang Keamanan, Mutu Dan Gizi Pangan
9. PERATURAN KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN REPUBLIK INDONESIA NOMOR HK.03.1.23.12.11.10569 TAHUN 2011 TENTANG PEDOMAN CARA RITEL PANGAN YANG BAIK
10. [RETAIL FOOD FACILITY OFFICIAL INSPECTION REPORT Environmental Health Division, California \(USA\)](#)

11. [REFERENCE GUIDE FOR THE FOOD OFFICIAL INSPECTION REPORT \(County of Los Angeles, Department Of Public Health Environmental Health\)](#)

Tahap	Kemampuan akhir	Materi Pokok	Referensi	Metode Pembelajaran		Waktu	Pengalaman Belajar	Penilaian*	
				Luring	Daring			Indikator/kode CPL	Teknik penilaian dan bobot
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	Mahasiswa mampu memahami konsep silabi, pokok bahasan, pustaka, pengetahuan dasar, kontrak kuliah dan materi pendahuluan tentang keamanan pangan	Pendahuluan: silabus, pokok bahasan, pustaka, pengetahuan dasar, kontrak kuliah dan materi pendahuluan tentang keamanan pangan	1, 2,3,4,5	Ceramah dan Diskusi	Mahasiswa melakukan registrasi ke www.schoolology.com Kode Akses: ZJ6Q-QB6T-4VRFJ	2 x 50 menit	Mahasiswa menyiapkan bahan kuliah berupa referensi dalam bentuk buku dan jurnal yang telah disiapkan oleh dosen di website: www.schoolology.com . Selain itu, mahasiswa membentuk kelompok untuk membuat tugas berupa studi kasus	Mahasiswa memahami silabus, pokok bahasan, pustaka, pengetahuan dasar, kontrak kuliah dan materi pendahuluan tentang hubungan mutu dengan keamanan pangan. Tercapainya kompetensi sikap, penguasaan pengetahuan, ketrampilan khusus dan ketrampilan umum.	Afektif, Kognitif dan Psikomotorik/ Score 0-100/2%
2	Mahasiswa mampu menjelaskan konsep keamanan pangan	Pengertian keamanan pangan, pentingnya keamanan pangan dalam memproduksi pangan	2	Ceramah dan Diskusi	Pengumpulan tugas resum materi sesuai dengan topik kuliah pada setiap pertemuan ke www.schoolology.com yang dikumpulkan maksimal H-1 sebelum kuliah diadakan	2 x 50 menit	Mahasiswa menyampaikan resume materi tentang konsep keamanan pangan dalam memproduksi pangan dan berdiskusi untuk menyamakan persepsi tentang materi tersebut	Mahasiswa memahami Pengertian keamanan pangan, pentingnya keamanan pangan dalam memproduksi pangan. Tercapainya kompetensi sikap, penguasaan pengetahuan, ketrampilan khusus dan ketrampilan umum.	Afektif, Kognitif dan Psikomotorik/ Score 0-100/8%

3	Mahasiswa mampu menjelaskan keamanan pangan dan bahayanya pada pangan	Pengertian bahaya keamanan pangan dan jenis-jenis bahaya keamanan pangan	1, 2	Ceramah dan Diskusi	Pengumpulan tugas resum materi sesuai dengan topik kuliah pada setiap pertemuan ke www.schoolology.com yang dikumpulkan maksimal H-1 sebelum kuliah diadakan	2 x 50 menit	Mahasiswa menyampaikan resume materi tentang bahaya keamana pangan dan jenis-jenis bahaya keamanan pangan, dan berdiskusi untuk menyamakan persepsi tentang materi tersebut	Mahasiswa memahami bahaya keamana pangan dan jenis-jenis bahaya keamanan pangan. Tercapainya kompetensi sikap, penguasaan pengetahuan, ketrampilam khusus dan ketrampilan umum.	Afektif, Kognitif dan Psikomotorik/ Score 0-100/14%
4	Mahasiswa mampu Menjelaskan keamanan pangan dan bahayanya serta resiko kesehatan	Jenis-jenis bahaya keamanan pangan yang berdampak pada kesehatan manusia	1, 3	Ceramah dan Diskusi	Pengumpulan tugas resum materi sesuai dengan topik kuliah pada setiap pertemuan ke www.schoolology.com yang dikumpulkan maksimal H-1 sebelum kuliah diadakan	2 x 50 menit	Mahasiswa menyampaikan resume materi tentang jenis-jenis bahaya keamanan pangan dan risikonya terhadap kesehatan, dan berdiskusi untuk menyamakan persepsi tentang materi tersebut	Mahasiswa memahami jenis-jenis bahaya keamanan pangan dan risikonya terhadap kesehatan. Tercapainya kompetensi sikap, penguasaan pengetahuan, ketrampilam khusus dan ketrampilan umum.	Afektif, Kognitif dan Psikomotorik/ Score 0-100/30%

5	Mahasiswa mampu menjelaskan faktor-faktor yang memengaruhi keamanan pangan.	faktor-faktor yang memengaruhi keamanan hasil ternak dan indikator pangan yang tidak aman (secara fisik, kimia, dan biologi).	1,2,3	Ceramah dan Diskusi	Pengumpulan tugas resum materi sesuai dengan topik kuliah pada setiap pertemuan ke www.schoolology.com yang dikumpulkan maksimal H-1 sebelum kuliah diadakan	2 x 50 menit	Mahasiswa menyampaikan resume materi tentang pengertian dan prinsip Keamanan pangan dan faktor-faktor yang memengaruhi keamanan hasil ternak dan indikator pangan yang tidak aman (secara fisik, kimia, dan biologi), dan berdiskusi untuk menyamakan persepsi tentang materi tersebut	Mahasiswa memahami faktor-faktor yang memengaruhi keamanan pangan dan indikator pangan yang tidak aman (secara fisik, kimia, dan biologi) dengan mengikuti PBM. Tercapainya kompetensi sikap, penguasaan pengetahuan, ketrampilan khusus dan ketrampilan umum.	Afektif, Kognitif dan Psikomotorik/ Score 0-100/36%
6	Mahasiswa mampu menjelaskan sistem dan program keamanan pangan pada rantai produksi	Materi tentang mendesain keamanan pangan ke dalam sebuah produk	3	Ceramah dan Diskusi	Pengumpulan tugas resum materi sesuai dengan topik kuliah pada setiap pertemuan ke www.schoolology.com yang dikumpulkan maksimal H-1 sebelum kuliah diadakan	2 x 50 menit	Mahasiswa menyampaikan resume materi tentang mendesain keamanan pangan ke dalam sebuah produk, dan berdiskusi untuk menyamakan persepsi tentang materi tersebut	Mahasiswa mengerti, memahami dan mampu menganalisis desain keamanan pangan ke dalam sebuah produk. Tercapainya kompetensi sikap, penguasaan pengetahuan, ketrampilan khusus dan ketrampilan umum.	Afektif, Kognitif dan Psikomotorik/ Score 0-100/40%

7	Mahasiswa mampu menjelaskan sistem dan program keamanan pangan pada rantai produksi	Materi tentang mendesain suatu proses menghasilkan makanan yang aman	3	Ceramah dan Diskusi	Pengumpulan tugas resum materi sesuai dengan topik kuliah pada setiap pertemuan ke www.schoology.com yang dikumpulkan maksimal H-1 sebelum kuliah diadakan	2 x 50 menit	Mahasiswa menyampaikan resume materi tentang mendesain suatu proses menghasilkan makanan yang aman, dan mahasiswa mengevaluasi materi yang telah diperoleh dari pertemuan 1-7.	Mahasiswa mengerti, memahami dan mampu menganalisis desain suatu proses untuk menghasilkan makanan yang aman. Tercapainya kompetensi sikap, penguasaan pengetahuan, ketrampilan khusus dan ketrampilan umum.	Afektif, Kognitif dan Psikomotorik/ Score 0-100/45%
8	Mahasiswa mampu mengerti, memahami dan menganalisa tentang materi kuliah minggu ke 1 – 7.	Ujian tengah semester	1, 2, 3, 4, 7, 8, 9	-	Ujian dilakukan di website: www.schoology.com	2 x 50 menit	Mahasiswa mampu menganalisis dan menjawab pertanyaan yang dibuat berdasarkan materi minggu ke 1 – 7	Lulus dengan kompetensi nilai minimal 60 dan tercapainya kompetensi sikap, penguasaan pengetahuan, ketrampilan khusus dan ketrampilan umum.	Afektif, Kognitif dan Psikomotorik/ Score 0-100/50%
9	Mahasiswa mampu menjelaskan jenis-jenis bahaya pada hasil ternak dan resiko ketidakamanan pangan hasil ternak dan upaya pencegahannya.	Jenis-jenis bahaya keamanan pangan susu dan resiko ketidakamanan pangan hasil ternak dan upaya pencegahannya.	1,2,3	Ceramah dan Diskusi	Pengumpulan tugas resum materi sesuai dengan topik kuliah pada setiap pertemuan ke www.schoology.com yang dikumpulkan maksimal H-1 sebelum kuliah diadakan	2 x 50 menit	Mahasiswa menyampaikan resume materi tentang jenis-jenis bahaya keamanan pangan susu dan resiko ketidakamanan pangan hasil ternak dan upaya pencegahannya, dan berdiskusi untuk menyamakan persepsi tentang materi tersebut	Mahasiswa memahami jenis-jenis bahaya keamanan pangan susu dan resiko ketidakamanan pangan hasil ternak dan upaya pencegahannya. Tercapainya kompetensi sikap, penguasaan pengetahuan, ketrampilan khusus dan ketrampilan umum.	Afektif, Kognitif dan Psikomotorik/ Score 0-100/53%

10	Mahasiswa mampu menjelaskan jenis-jenis bahaya pada telur dan resiko ketidakamanan pangan hasil ternak dan upaya pencegahannya.	Jenis-jenis bahaya keamanan pangan telur dan resiko ketidakamanan pangan hasil ternak dan upaya pencegahannya.	1,2,3	Ceramah dan Diskusi	Pengumpulan tugas resum materi sesuai dengan topik kuliah pada setiap pertemuan ke www.schoolology.com yang dikumpulkan maksimal H-1 sebelum kuliah diadakan	2 x 50 menit	Mahasiswa menyampaikan resume materi tentang jenis-jenis bahaya keamanan pangan telur dan resiko ketidakamanan pangan hasil ternak dan upaya pencegahannya, dan berdiskusi untuk menyamakan persepsi tentang materi tersebut	Mahasiswa memahami jenis-jenis bahaya keamanan pangan telur dan resiko ketidakamanan pangan hasil ternak dan upaya pencegahannya. Tercapainya kompetensi sikap, penguasaan pengetahuan, ketrampilam khusus dan ketrampilan umum.	Afektif, Kognitif dan Psikomotorik/ Score 0-100/55%
11	Mahasiswa mampu menjelaskan sistematis manajemen keamanan pangan.	Materi tentang <i>overview of a world-class food safety programme</i>	1,2,3	Ceramah dan Diskusi	Pengumpulan tugas resum materi sesuai dengan topik kuliah pada setiap pertemuan ke www.schoolology.com yang dikumpulkan maksimal H-1 sebelum kuliah diadakan	2 x 50 menit	Mahasiswa menyampaikan resume materi tentang <i>overview of a world-class food safety programme</i> dan berdiskusi untuk menyamakan persepsi tentang materi tersebut	Mahasiswa memahami <i>overview of a world-class food safety programme</i> . Tercapainya kompetensi sikap, penguasaan pengetahuan, ketrampilam khusus dan ketrampilan umum.	Afektif, Kognitif dan Psikomotorik/ Score 0-100/58%

12	Mahasiswa mampu menjelaskan sistematis manajemen keamanan pangan.	Materi tentang <i>Building the foundations of a world-class food safety management programme: essential steps and practices.</i>	3	Ceramah dan Diskusi	Pengumpulan tugas resum materi sesuai dengan topik kuliah pada setiap pertemuan ke www.schoolology.com yang dikumpulkan maksimal H-1 sebelum kuliah diadakan	2 x 50 menit	Mahasiswa menyampaikan resume materi tentang materi tentang <i>Building the foundations of a world-class food safety management programme: essential steps and practices</i> dan berdiskusi untuk menyamakan persepsi tentang materi tersebut	Mahasiswa mengerti, memahami dan mampu menganalisis Materi tentang <i>Building the foundations of a world-class food safety management programme: essential steps and practices</i> dengan mengikuti PBM. Tercapainya kompetensi sikap, penguasaan pengetahuan, ketrampilan khusus dan ketrampilan umum.	Afektif, Kognitif dan Psikomotorik/ Score 0-100/62%
13	Mahasiswa mampu menjelaskan sistematis manajemen keamanan pangan.	Materi tentang <i>Formalised prerequisite programmes in practice</i>	1, 2, 3, 4	Ceramah dan Diskusi	Pengumpulan tugas resum materi sesuai dengan topik kuliah pada setiap pertemuan ke www.schoolology.com yang dikumpulkan maksimal H-1 sebelum kuliah diadakan	2 x 50 menit	Mahasiswa menyampaikan resume materi tentang <i>Formalised prerequisite programmes in practice</i> , dan berdiskusi untuk menyamakan persepsi tentang materi tersebut	Mahasiswa mengerti, memahami dan mampu menganalisis <i>Formalised prerequisite programmes in practice</i> dengan mengikuti PBM. Tercapainya kompetensi sikap, penguasaan pengetahuan, ketrampilan khusus dan ketrampilan umum.	Afektif, Kognitif dan Psikomotorik/ Score 0-100/74%

14	Mahasiswa mampu memahami dan menganalisa tentang keamanan pangan produk ritail hasil ternak.	Konsep keamanan pangan produk ritail hasil ternak.	10, 11, 12	Ceramah dan Diskusi	Pengumpulan tugas resum materi sesuai dengan topik kuliah pada setiap pertemuan ke www.schoolology.com yang dikumpulkan maksimal H-1 sebelum kuliah diadakan	2 x 50 menit	Mahasiswa menyampaikan resume materi tentang konsep keamanan pangan produk ritail hasil ternak dan berdiskusi untuk menyamakan persepsi tentang materi tersebut	Mahasiswa memahami konsep keamanan pangan produk ritail hasil ternak dengan mengikuti PBM. Tercapainya kompetensi sikap, penguasaan pengetahuan, ketrampilan khusus dan ketrampilan umum.	Afektif, Kognitif dan Psikomotorik/ Score 0-100/82%
15	Mahasiswa memahami regulasi dan isu keamanan pangan.	Materi tentang regulasi dan isu keamanan pangan.	5, 6, 7, 8, 9	Ceramah dan Diskusi	Pengumpulan tugas resum materi sesuai dengan topik kuliah pada setiap pertemuan ke www.schoolology.com yang dikumpulkan maksimal H-1 sebelum kuliah diadakan	2 x 50 menit	Mahasiswa menyampaikan resume materi tentang regulasi dan isu keamanan pangan dan mahasiswa mengevaluasi materi yang telah diperoleh dan berdiskusi untuk menyamakan persepsi tentang materi tersebut	Mahasiswa memahami regulasi dan isu keamanan pangan dengan mengikuti PBM. Tercapainya kompetensi sikap, penguasaan pengetahuan, ketrampilan khusus dan ketrampilan umum.	Afektif, Kognitif dan Psikomotorik/ Score 0-100/90%
16	Mahasiswa mampu mengerti, memahami dan menganalisa tentang materi kuliah minggu ke 9 – 15.	Ujian akhir semester	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10		Ujian dilakukan di website: www.schoolology.com	2 x 50 menit	Mahasiswa mampu menganalisis dan menjawab pertanyaan yang dibuat berdasarkan materi minggu ke 9 – 15	Lulus dengan kompetensi nilai minimal 60 dan tercapainya kompetensi sikap, penguasaan pengetahuan, ketrampilan khusus dan ketrampilan umum	Afektif, Kognitif dan Psikomotorik/ Score 0-100/100%

*Kriteria Penilaian terlampir

LAMPIRAN

Contoh Kode Capaian Pembelajaran Lulusan

Rumusan Sikap dan Keterampilan Umum untuk Program Sarjana Sesuai Lampiran Permenristekdikti No. 44 tahun 2015 tentang Standar Nasional Pendidikan Tinggi

A. Rumusan Sikap

Kode CPL	Unsur CPL (Rumusan Sikap)
S-1	bertakwa kepada Tuhan Yang Maha Esa dan mampu menunjukkan sikap religius
S-2	menjunjung tinggi nilai kemanusiaan dalam menjalankan tugas berdasarkan agama, moral, dan etika
S-3	berkontribusi dalam peningkatan mutu kehidupan bermasyarakat, berbangsa, bernegara, dan kemajuan peradaban berdasarkan Pancasila
S-4	berperan sebagai warga negara yang bangga dan cinta tanah air, memiliki nasionalisme serta rasa tanggungjawab pada negara dan bangsa
S-5	menghargai keanekaragaman budaya, pandangan, agama, dan kepercayaan, serta pendapat atau temuan orisinal orang lain
S-6	bekerja sama dan memiliki kepekaan sosial serta kepedulian terhadap masyarakat dan lingkungan
S-7	taat hukum dan disiplin dalam kehidupan bermasyarakat dan bernegara
S-8	menginternalisasi nilai, norma, dan etika akademik
S-9	menunjukkan sikap bertanggungjawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri;
S-10	menginternalisasi semangat kemandirian, kejuangan, dan kewirausahaan

B. Rumusan Keterampilan Umum

B1. Program Sarjana

Kode CPL	Unsur CPL (Rumusan Keterampilan Umum)
KU-1	Mampu menerapkan pemikiran logis, kritis, sistematis dan inovatif dalam konteks pengembangan atau implementasi ilmu pengetahuan dan teknologi yang memperhatikan dan menerapkan nilai humaniora yang sesuai dengan bidang keahliannya.
KU-2	Mampu menunjukkan kinerja mandiri, bermutu dan terukur.
KU-3	Mampu mengkaji implikasi pengembangan atau implementasi ilmu pengetahuan teknologi yang memperhatikan dan menerapkan nilai humaniora sesuai dengan keahliannya berdasarkan kaidah, tata cara dan etika ilmiah dalam rangka menghasilkan solusi, gagasan, desain atau kritik seni, menyusun deskripsi saintifik hasil kajiannya dalam bentuk skripsi atau laporan tugas akhir, dan mengunggahnya dalam laman perguruan tinggi.
KU-4	Menyusun deskripsi saintifik hasil kajian tersebut di atas dalam bentuk skripsi atau laporan tugas akhir dan mengunggahnya dalam laman perguruan tinggi
KU-5	Mampu mengambil keputusan secara tepat dalam konteks penyelesaian masalah di bidang keahliannya berdasarkan hasil analisis informasi dan data.
KU-6	Mampu memelihara dan mengembangkan jaringan kerja dengan pembimbing, kolega, sejawat baik di dalam maupun di luar lembaganya.
KU-7	Mampu bertanggungjawab atas pencapaian hasil kerja kelompok dan melakukan supervisi dan evaluasi terhadap penyelesaian pekerjaan yang ditugaskan kepada pekerja yang berada di bawah tanggungjawabnya.
KU-8	Mampu melakukan proses evaluasi terhadap kelompok kerja yang berada di bawah tanggungjawabnya dan mampu mengelola pembelajaran secara mandiri
KU-9	Mampu mendokumentasikan, menyimpan, mengamankan dan menemukan kembali data untuk menjamin kesahihan dan mencegah plagiasi.

Catatan:

RPS atau istilah lain menurut Standar Nasional Pendidikan Tinggi (Pasal 12 Permenristekdikti Nomor 44 Tahun 2015) paling sedikit memuat:

- a) nama program studi, nama dan kode mata kuliah, semester, sks, nama dosen pengampu;
- b) capaian pembelajaran lulusan yang dibebankan pada mata kuliah;
- c) kemampuan akhir yang direncanakan pada tiap tahap pembelajaran untuk memenuhi capaian pembelajaran lulusan;
- d) bahan kajian yang terkait dengan kemampuan yang akan dicapai;
- e) metode pembelajaran;
- f) waktu yang disediakan untuk mencapai kemampuan pada tiap tahap pembelajaran;
- g) pengalaman belajar mahasiswa yang diwujudkan dalam deskripsi tugas yang harus dikerjakan oleh mahasiswa selama satu semester;
- h) kriteria, indikator, dan bobot penilaian; dan
- i) daftar referensi yang digunakan.

Penjelasan masing-masing komponen:

- a) Nama program studi : Sesuai dengan yang tercantum dalam ijin pembukaan/ pendirian/operasional program studi yang dikeluarkan oleh Kementerian
Nama dan kode, semester, sks mata kuliah/modul : Harus sesuai dengan rancangan kurikulum yang ditetapkan.
Nama dosen pengampu : Dapat diisi lebih dari satu orang bila pembelajaran dilakukan oleh suatu tim pengampu (*team teaching*), atau kelas paralel.
- b) Capaian pembelajaran lulusan yang dibebankan pada mata kuliah (CPMK) : CPL yang tertulis dalam RPS merupakan sejumlah capaian pembelajaran lulusan yang dibebankan pada mata kuliah terkait, terdiri dari sikap, ketrampilan umum, ketrampilan khusus, dan pengetahuan. Rumusan capaian pembelajaran lulusan yang telah dirumuskan dalam dokumen kurikulum dapat dibebankan kepada beberapa mata kuliah, sehingga CPL yang dibebankan kepada suatu mata kuliah merupakan bagian dari usaha untuk memberi kemampuan yang mengarah pada pemenuhan CPL program studi. Beberapa butir CPL yang dibebankan pada MK dapat direformulasi kembali dengan makna yang sama dan lebih spesifik terhadap MK dapat dinyatakan sebagai capaian pembelajaran Mata Kuliah (CPMK).
- c) Kemampuan akhir yang direncanakan di setiap tahapan pembelajaran (Sub-CPMK) : Merupakan kemampuan tiap tahap pembelajaran (Sub-CPMK atau istilah lainnya yang setara) dijabarkan dari capaian pembelajaran mata kuliah (CPMK atau istilah lainnya yang setara). Rumusan CPMK merupakan jabaran CPL yang dibebankan pada mata kuliah terkait.
- d) Bahan Kajian (*subject matter*) atau Materi Pembelajaran : Materi pembelajaran merupakan rincian dari sebuah bahan kajian atau beberapa bahan kajian yang dimiliki oleh mata kuliah terkait. Bahan kajian dapat berasal dari berbagai cabang/ ranting/bagian dari bidang keilmuan atau bidang keahlian yang dikembangkan oleh program studi.
Materi pembelajaran dapat disajikan dalam bentuk buku ajar, modul ajar, diktat, petunjuk praktikum, modul tutorial, buku referensi, monograf, dan bentuk-bentuk sumber belajar lain yang setara.
Materi pembelajaran yang disusun berdasarkan satu bahan kajian dari satu bidang keilmuan/keahlian maka materi pembelajaran lebih fokus pada pendalaman bidang keilmuan tersebut. Sedangkan materi pembelajaran yang disusun dari beberapa bahan kajian dari beberapa bidang keilmuan/keahlian dengan tujuan mahasiswa dapat mempelajari secara terintergrasi keterkaitan beberapa bidang keilmuan atau bidang keahlian tersebut.
Materi pembelajaran dirancang dan disusun dengan memperhatikan keluasan dan kedalaman yang diatur oleh standar isi pada SN-Dikti (disajikan pada Tabel-1). Materi pembelajaran sedianya oleh

- dosen atau tim dosen selalu diperbaharui sesuai dengan perkembangan IPTEK.
- e) Metode Pembelajaran : Pemilihan bentuk dan metode pembelajaran didasarkan pada keniscayaan bahwa kemampuan yang diharapkan telah ditetapkan dalam suatu tahap pembelajaran sesuai dengan CPL. Bentuk pembelajaran berupa: kuliah, responsi, tutorial, seminar atau yang setara, praktikum, praktik studio, praktik bengkel, praktik lapangan, penelitian, pengabdian kepada masyarakat dan/atau bentuk pembelajaran lain yang setara. Sedangkan metode pembelajaran berupa: diskusi kelompok, simulasi, studi kasus, pembelajaran kolaboratif, pembelajaran kooperatif, pembelajaran berbasis proyek, pembelajaran berbasis masalah, atau metode pembelajaran lain, yang dapat secara efektif memfasilitasi pemenuhan capaian pembelajaran lulusan.
Pada bentuk pembelajaran terikat ketentuan estimasi waktu belajar mahasiswa yang kemudian dinyatakan dengan bobot
- f) Waktu : Waktu merupakan takaran beban belajar mahasiswa yang diperlukan sesuai dengan CPL yang hendak dicapai. Waktu selanjutnya dikonversi dalam satuan sks, dimana 1 sks setara dengan 170 menit per minggu per semester. Sedangkan 1 semester terdiri dari 16 minggu termasuk ujian tengah semester (UTS) dan ujian akhir semester (UAS).
Penetapan lama waktu di setiap tahap pembelajaran didasarkan pada perkiraan bahwa dalam jangka waktu yang disediakan rata-rata mahasiswa dapat mencapai kemampuan yang telah ditetapkan melalui pengalaman belajar yang dirancang pada tahap pembelajaran tersebut.
- g) Pengalaman belajar mahasiswa dalam bentuk tugas : Pengalaman belajar mahasiswa yang diwujudkan dalam des-kripsi tugas yang harus dikerjakan oleh mahasiswa selama satu semester, adalah bentuk kegiatan belajar mahasiswa yang dinyatakan dalam tugas-tugas agar mahasiswa mampu men-capai kemampuan yang diharapkan di setiap tahapan pembelajaran. Proses ini termasuk di dalamnya kegiatan penilaian proses dan penilaian hasil belajar mahasiswa.
- h) Kriteria, indikator, dan bobot penilaian : Penilaian mencakup prinsip edukatif, otentik, objektif, akuntabel, dan transparan yang dilakukan secara terintegrasi. Kriteria menunjuk pada standar keberhasilan mahasiswa dalam sebuah tahapan pembelajaran, sedangkan indikator merupakan unsur-unsur yang menunjukkan kualitas kinerja mahasiswa. Bobot penilaian merupakan ukuran dalam persen (%) yang menunjukkan persentase penilaian keberhasilan satu tahap belajar terhadap nilai keberhasilan keseluruhan dalam mata kuliah.
- i) Daftar referensi : Berisi buku atau bentuk lainnya yang dapat digunakan sebagai sumber belajar dalam pembelajaran mata kuliah.