

### Kriteria dan Standar Penilaian

Penilaian dilakukan dengan menggunakan kriteria berikut:

| Nilai Huruf | Nilai Numerik | Nilai Indeks | Predikat      |
|-------------|---------------|--------------|---------------|
| A           | 85 – 100      | 4.00         | Istimewa      |
| A -         | 80.00 – 84.99 | 3.70         | Sangat Baik   |
| B +         | 75.00 – 79.99 | 3.30         | Baik Sekali   |
| B           | 70.00 – 74.99 | 3.00         | Baik          |
| B -         | 65.00 – 69.99 | 2.70         | Cukup Baik    |
| C +         | 60.00 – 64.99 | 2.30         | Cukup         |
| C           | 55.00 – 59.99 | 2.00         | Cukup Kurang  |
| C -         | 50.00 – 54.99 | 1.70         | Kurang        |
| D           | 40.00 – 49.99 | 1.00         | Sangat Kurang |
| E           | 0 – 39.99     | 0.00         | Gagal         |

Dalam menentukan nilai evaluasi akhir akan digunakan pembobotan sebagai berikut :

- a. Daily Activity : 30%
- b. UTS : 30%
- c. UAS : 40%

### Capaian Pembelajaran Mata Kuliah

1. SUB CPMK 1 Mahasiswa mampu memahami tentang kontrak perkuliahan dan penjelasan rps mengenai manajemen mutu kuliner
2. SUB CPMK 2 Mahasiswa mampu menafsirkan hubungan antara manajemen mutu kuliner dengan keamanan pangan
3. SUB CPMK 3 Mahasiswa mampu memahami tentang jenis-jenis cemaran dan cara pencegahan penurunan mutu pangan
4. SUB CPMK 4 Mahasiswa mampu menganalisis permasalahan mutu pangan
5. SUB CPMK 5 Mahasiswa mampu memahami regulasi pangan dan peran dalam pengawasan mutu kuliner
6. SUB CPMK 6 Mahasiswa mampu memahami FQA (Food Quality Assurance)
7. SUB CPMK 7 Ujian Tengah Semester (UTS)
8. SUB CPMK 8 Mahasiswa mampu memahami tentang penerapan ISO 22.000:2018 pada mutu kuliner
9. SUB CPMK 9 Mahasiswa mampu memahami tentang penerapan HACCP pada mutu kuliner
10. SUB CPMK 10 Mahasiswa mampu memahami tentang penerapan FSMS pada mutu kuliner
11. SUB CPMK 11 Mahasiswa mampu memahami tentang penerapan PDCA pada mutu kuliner
12. SUB CPMK 12 Mahasiswa mampu memahami tentang TQM
13. SUB CPMK 13 Mahasiswa mampu memahami tentang TQM II