

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 Memahami kontrak perkuliahan dan Rencana Pembelajaran Semester (RPS) sebagai pemahana dasar konsep pengendalian biaya
2. SUB CPMK 2 Memahami konsep Outlet atau Departemen Internal Transfer dan penerapannya dalam operasional dapur.
3. SUB CPMK 3 Mengidentifikasi fungsi dan prosedur Department Transfer dalam manajemen operasional restoran dan hotel.
4. SUB CPMK 4 Memahami prinsip dan teknik manajemen inventory dalam operasional dapur untuk pengelolaan bahan baku yang efektif.
5. SUBCPMK 5 Mengidentifikasi fungsi dan prosedur manajemen inventory dan akuntabilitas dalam departemen kitchen
6. SUBCPMK 6 Mengidentifikasi Forecasting berdasarkan Occupancy, Mempersiapkan Purchasing Kegiatan dalam mengendalikan biaya operasional dapur
7. SUBCPMK 7 Menganalisa pemakaian slow moving item untuk reproduksi menjadi revenue
8. SUB CPMK 8 Mengidentifikasi penentuan harga pokok makanan karyawan sesuai dengan standar untuk memastikan efisiensi biaya operasional.
9. SUBCPMK 9 Ujian Tengah Semester
10. SUB CPMK 10 Memahami dan Mempresentasikan Alur pengendalian biaya di industri hotel bintang
11. SUB CPMK 11 Memahami alur kordinasi menetapkan menu pricing serta faktor-faktor yang mempengaruhi penentuan harga jual makanan.