

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

- SUB CPMK 1 Menjelaskan ruang lingkup mata kuliah, kontrak perkuliahan, dan peran Departemen F&B dalam industri perhotelan.
- SUB CPMK 2 Menganalisis fungsi dan peran Departemen F&B dalam berbagai jenis Hotel
- SUB CPMK 3 Mengidentifikasi berbagai peralatan yang digunakan dalam restoran.
- SUB CPMK 4 Mengidentifikasi berbagai peralatan yang digunakan dalam bar
- SUB CPMK 5 Mendemonstrasikan etika makan (table manner) dalam layanan restoran.
- SUB CPMK 6 Menganalisis berbagai jenis pelayanan dalam industri makanan dan minuman
- SUB CPMK 7 Mempresentasikan topik terkait F&B sesuai dengan kajian akademik dan praktik industri.
- SUB CPMK 8 Mengevaluasi pemahaman mahasiswa melalui ujian tengah semester.
- SUB CPMK 9 Menjelaskan struktur organisasi dalam F&B service dan peran masing-masing bagian.
- SUB CPMK 10 Menjelaskan dasar-dasar pengetahuan tentang bar dan operasionalnya.
- SUB CPMK 11 Mengklasifikasikan berbagai jenis minuman non-alkohol berdasarkan bahan dan metode penyajian.
- SUB CPMK 12 Mengklasifikasikan berbagai jenis minuman beralkohol berdasarkan bahan, proses produksi, dan karakteristiknya.