

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 Mengidentifikasi dan berpartisipasi dalam struktur organisasi dan alur kerja di departemen kitchen.
2. SUB CPMK 2 Mengamati dan berpartisipasi dalam proses operasional dapur di berbagai shift kerja.
3. SUB CPMK 3 Menerapkan dan berpartisipasi dalam standar kebersihan dan keamanan pangan sesuai regulasi yang berlaku.
4. SUB CPMK 4 Mengelola dan berpartisipasi dalam inventaris bahan baku, termasuk pencatatan, penyimpanan, dan kontrol stok.
5. SUB CPMK 5 Menganalisis dan berpartisipasi dalam efisiensi kerja di dapur dalam aspek penggunaan bahan baku, waktu, dan tenaga kerja.
6. SUB CPMK 6 Mengamati, menjelaskan dan berpartisipasi dalam proses perencanaan dan pengembangan menu dalam dapur industri.
7. SUB CPMK 7 Mempelajari dan berpartisipasi dalam teknik dasar dan lanjutan dalam pengolahan makanan sesuai dengan standar industri.
8. SUB CPMK 8 Berpartisipasi dalam Mengembangkan menu atau variasi produk kuliner dengan mengadaptasi budaya lokal dan tren pasar.
9. SUB CPMK 9 Berpartisipasi dalam Mendemonstrasikan teknik plating dan penyajian makanan sesuai dengan standar profesional.
10. SUB CPMK 10 Berpartisipasi dalam tim kerja dapur dengan menunjukkan kedisiplinan dan profesionalisme.