

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 RPS dan Kontrak Perkuliahan serta pentingnya penanganan peralatan dapur dalam operasional kuliner.
2. SUB CPMK 2 Mahasiswa mampu mengklasifikasikan berbagai jenis peralatan dapur berdasarkan fungsi dan penggunaannya dalam proses produksi makanan.
3. SUB CPMK 3 Mahasiswa mampu menerapkan standar keselamatan kerja dalam penggunaan peralatan dapur untuk mencegah kecelakaan dan cedera.
4. SUB CPMK 4 Mahasiswa mampu mengaplikasikan teknik penggunaan peralatan dapur dengan prosedur yang tepat untuk mendukung efektivitas kerja di dapur.
5. SUB CPMK 5 Mahasiswa mampu merancang strategi perawatan rutin dan pemeliharaan peralatan dapur untuk memperpanjang umur penggunaan dan efisiensi operasional.
6. SUB CPMK 6 Mahasiswa mampu menganalisis penyebab umum kerusakan peralatan dapur serta menentukan langkah perbaikan yang tepat.
7. SUB CPMK 7 Mahasiswa mampu mengaplikasikan teknik sanitasi yang sesuai untuk menjaga kebersihan dan keamanan pangan dalam penggunaan peralatan dapur.
8. SUB CPMK 8 Ujian Tengah Semester
9. SUB CPMK 9 Mahasiswa mampu menjelaskan perkembangan teknologi dalam peralatan dapur serta dampaknya terhadap efisiensi kerja di industri kuliner.
10. SUB CPMK 10 Mahasiswa mampu menggunakan peralatan dapur berbasis teknologi modern untuk meningkatkan efektivitas dan produktivitas kerja di dapur.