

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 RPS dan Kontrak Perkuliahan serta Memahami konsep dasar Manajemen Sumber Daya Manusia (MSDM) dalam industri kuliner dan perhotelan
2. SUB CPMK 2 Menjelaskan prinsip etika kerja dan standar profesionalisme dalam industri perhotelan dan kuliner.
3. SUB CPMK 3 Menjelaskan teori-teori kepemimpinan dan aplikasinya dalam manajemen restoran dan hotel.
4. SUB CPMK 4 Menerapkan prosedur rekrutmen dan seleksi karyawan berbasis kompetensi di sektor kuliner dan perhotelan.
5. SUB CPMK 5 Menerapkan teknik komunikasi dan motivasi untuk meningkatkan kerja sama tim di lingkungan dapur profesional.
6. SUB CPMK 6 Menerapkan prinsip keberagaman dan inklusivitas dalam manajemen SDM restoran atau hotel.
7. SUB CPMK 7 Menganalisis strategi perencanaan tenaga kerja yang sesuai dengan kebutuhan restoran atau hotel.
8. SUB CPMK 8 Menganalisis strategi membangun budaya kerja yang produktif dalam tim lintas budaya di industri kuliner.
9. SUB CPMK 9 Ujian Tengah Semester
10. SUB CPMK 10 Mengidentifikasi peran dan tanggung jawab seorang pemimpin dalam menyelesaikan konflik kerja.