

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 RPS dan Kontrak Perkuliahan, Mampu memahami dan menjelaskan mengenai dasar teori perencanaan dan desain menu
2. SUB CPMK 2 Mampu memahami, menciptakan dan merencanakan creativity amuse bouche sesuai dengan food costing (PBL)
3. SUB CPMK 3 Mampu memahami dan menjelaskan mengenai dasar teori perencanaan dan desain menu Asian Curry
4. SUB CPMK 4 Mampu memahami, menciptakan dan merencanakan set menu Asian Curry sesuai dengan food costing (PBL)
5. SUB CPMK 5 Mampu memahami dan menjelaskan mengenai dasar teori perencanaan dan desain menu Modern Indonesian Cuisine
6. SUB CPMK 6 Mampu memahami, menciptakan dan merencanakan set menu Modern Indonesian Cuisine sesuai dengan food costing
7. SUB CPMK 7 Mampu memahami dan menjelaskan mengenai dasar teori perencanaan dan desain menu Western Plant Based Cuisine
8. SUB CPMK 8 Ujian Tengah Semester
9. SUB CPMK 9 Mampu memahami, menciptakan dan merencanakan set menu Western Plant Based Cuisine sesuai dengan food costing
10. SUB CPMK 10 Mampu memahami dan menjelaskan mengenai dasar teori perencanaan dan desain menu Classic Western Cuisine
11. SUB CPMK 11 Mampu memahami, menciptakan dan merencanakan set menu Classic Western Cuisine sesuai dengan food costing