

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 memahami RPS dan Kontrak Perkuliahan serta mengidentifikasi konsep dasar sistem informasi dalam industri perhotelan, termasuk peranannya dalam operasional hotel dan departemen kuliner.
2. SUB CPMK 2 Mahasiswa menjelaskan berbagai komponen sistem informasi hotel seperti sistem reservasi, manajemen inventaris, dan sistem pelaporan data, serta integrasinya dengan dapur dan restoran hotel.
3. SUB CPMK 3 Mahasiswa menganalisis jenis-jenis sistem reservasi hotel dan dampaknya terhadap efisiensi operasional, termasuk reservasi restoran dan layanan in-room dining.
4. SUB CPMK 4 Mahasiswa menerapkan cara pengelolaan data tamu, reservasi, dan transaksi dalam sistem informasi hotel, termasuk data pemesanan makanan dan minuman.
5. SUB CPMK 5 Mahasiswa menganalisis prinsip keamanan data dan etika digital dalam operasional hotel, termasuk perlindungan informasi pelanggan pada sistem reservasi restoran dan transaksi pembayaran.
6. SUB CPMK 6 Mahasiswa menggunakan sistem informasi untuk mengelola inventaris hotel secara efisien, termasuk stok bahan baku dapur, peralatan masak, housekeeping, dan fasilitas restoran.
7. SUB CPMK 7 Mahasiswa menganalisis sistem pelaporan hotel untuk menghasilkan data yang akurat, termasuk laporan food cost, waste management, dan kontrol stok dapur.