

Nama Peserta Didik : JUMIYATI
 NIS / NISN : 6252 / 9965324825 Kompetensi Keahlian : Jasa Boga
 Bidang Studi Keahlian : Seni, Kerajinan dan Pariwisata Kelas / Semester : XII Jasa Boga 2 / Gasal
 Program Studi Keahlian : Tata Boga Tahun Pelajaran : 2017 / 2018

No.	Mata Pelajaran	Deskripsi Ketercapaian Belajar	KKM	Nilai Hasil Belajar		
				Angka	Huruf	Predikat
6	Kewirausahaan	Merencanakan usaha kecil / mikro	74	79	Tujuh Puluh Sembilan	Baik
III PROGRAM PRODUKTIF						
1	Mengolah makanan Indonesia	Menjelaskan prinsip pengolahan makanan Indonesia, mengolah dan menyajikan sup, salad, nasi dan mie, unggas, daging, seafood dan hidangan penutup dengan teknik fussion	77	78	Tujuh Puluh Delapan	Kompeten
2	Melakukan pengolahan makanan untuk kesempatan khusus	Menjelaskan jenis-jenis kesempatan khusus, merencanakan menu kesempatan khusus, mengoperasikan peralatan pengolahan, melakukan pengolahan makanan sesuai menu, menyajikan makanan sesuai menu untuk kesempatan pesta adat dan keagamaan daerah Jawa Barat, Jawa Tengah dan Jawa Timur dan berbagai daerah di Indonesia dalam bentuk display	78	79	Tujuh Puluh Sembilan	Kompeten
3	Melakukan pengelolaan usaha jasa boga	Menjelaskan sistem usaha jasa boga, merencanakan usaha jasa boga, menghitung kalkulasi harga, menyiapkan makanan, penerimaan dan penyimpanan barang	79	81	Delapan Puluh Satu	Kompeten
IV MUATAN LOKAL						
1	Bahasa Jawa	Mampu menuliskan ungkapan gagasan dalam bentuk wacana narasi, deskripsi, eksposisi, argumentasi dan persuasi mendengarkan dan memahami serta menanggapi berbagai ragam wacana lisan sastra berupa cerkak dan cerita rakyat	70	76	tujuh puluh enam	Baik
2	House Keeping	Mendeskripsikan area umum hotel, mendeskripsikan macam-macam peralatan pembersih dan pembersih, melakukan proses perawatan dan pembersihan sesuai dengan SOP.	75	79	tujuh puluh sembilan	Kompeten
Jumlah Nilai				1240		
Rata - Rata Nilai				78		

