

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 konsep dasar , tujuan, manfaat dan keberlangsungan pengelolaan even bidang kuliner
2. SUB CPMK 2 Mampu mengidentifikasi ide dan gagasan perencanaan even bidang kuliner
3. SUB CPMK 3 Mampu merencanakan program even bidang kuliner dengan penyesuaian rencana anggaran biaya
4. SUB CPMK 4 Mampu merencanakan struktur organisasi untuk kegiatan even bidang kuliner
5. SUB CPMK 5 Mampu membuat proposal kegiatan even bidang kuliner
6. SUB CPMK 6 Mampu mengidentifikasi sponsorship
7. SUB CPMK 7 Mampu mempresentasikan proposal kegiatan kepada sponsorship
8. SUB CPMK 8 Mampu Memfollow up proposal kegiatan sponsorship.
9. SUB CPMK 9 Ujian Tengah Semester
10. SUB CPMK 10 Mampu mengaplikasikan perencanaan dan berkordinasi dengan talent atau pengisi acara dalam even bidang kuliner
11. SUB CPMK 11 Mampu mengorganise dan berkordinasi dengan vendor terkait dalam even bidang kuliner
12. SUB CPMK 12 Mampu mengaplikasikan dan mendistribusikan undangan kepada pengisi acara sesuai dengan kategori tamu undangan dalam even bidang kuliner
13. SUB CPMK 13 Mampu mengorganisasi kegiatan utama dengan peserta kegiatan dalam even bidang kuliner