

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. SUBCPMK 1 RPS dan Kontrak Perkuliahan, Mampu mengidentifikasi, memahami dan merencanakan produk seni kuliner berupa entremets dan pudding jelly art
2. SUBCPMK 2 mampu menyiapkan, membentuk, dan menampilkan berbagai elemen seni kuliner berupa entremets dan pudding jelly art
3. SUBCPMK 3 Mampu mengidentifikasi, memahami dan merencanakan produk seni kuliner berupa viennoiserie, gumpaste dan pastillage (marzipan dan sugar work)
4. SUBCPMK 4 mampu menyiapkan, membentuk, dan menampilkan berbagai elemen seni kuliner berupa viennoiserie, gumpaste dan pastillage (marzipan dan sugar work)
5. SUBCPMK 5 Mampu mengidentifikasi, memahami dan merencanakan produk seni kuliner berupa lamien, keju dan macaron
6. SUBCPMK 6 mampu menyiapkan, membentuk, dan menampilkan berbagai elemen seni kuliner berupa lamien, keju dan macaron
7. SUBCPMK 7 Mampu mengidentifikasi, memahami dan merencanakan produk seni kuliner berupa bread clay dan sour dough
8. SUBCPMK 8 mampu menyiapkan, membentuk, dan menampilkan berbagai elemen seni kuliner berupa bread clay dan sour dough
9. SUBCPMK 9 Ujian Tengah Semester
10. SUBCPMK 10 Mampu mengidentifikasi, memahami dan merencanakan produk seni kuliner berupa cake decoration, wedding cake, vegetable carving dan fruit carving