

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 Memahami konsep dasar kewirausahaan dalam industri kuliner
2. SUB CPMK 2 Mengidentifikasi peluang usaha kuliner berbasis riset pasar
3. SUB CPMK 3 Perencanaan model bisnis kuliner inovatif dengan pendekatan Project-Based Learning
4. SUB CPMK 4 Penyusunan Business Model Canvas (BMC) kelompok
5. SUB CPMK 5 Strategi pemasaran kuliner berbasis digital dan offline
6. SUB CPMK 6 Pembuatan strategi pemasaran digital dan offline untuk bisnis kuliner
7. SUB CPMK 7 Perencanaan keuangan usaha kuliner
8. SUB CPMK 8 Ujian Tengah Semester (Penyusunan proposal bisnis kuliner)
9. SUB CPMK 9 Manajemen operasional usaha kuliner
10. SUB CPMK 10 Manajemen tim dan operasional bisnis kuliner
11. SUB CPMK 11 Inovasi produk dan pengembangan menu kuliner
12. SUB CPMK 12 Keberlanjutan dan etika dalam bisnis kuliner
13. SUB CPMK 13 Produksi dan uji coba produk kuliner inovatif
14. SUB CPMK 14 Uji coba penjualan dan pemasaran produk di pasar nyata
15. SUB CPMK 15 Evaluasi Kinerja Bisnis dan Laporan Keuangan
16. SUB CPMK 16 Ujian Akhir Semester (Presentasi Proposal Bisnis & Hasil Implementasi)