

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, Mahasiswa mampu menjelaskan prinsip dasar penelitian, metode penelitian kualitatif dan kuantitatif, serta teknik pengumpulan data dalam konteks manajemen kuliner.
2. SUB CPMK 2 Mahasiswa mampu Menganalisis tren industri kuliner untuk menemukan masalah atau peluang yang dapat dijadikan dasar penelitian atau inovasi produk.
3. SUB CPMK 3 Mahasiswa mampu Menyusun proposal penelitian atau proyek inovasi kuliner dengan sistematis, mencakup latar belakang, tujuan, metodologi, dan rencana implementasi.
4. SUB CPMK 4 Mahasiswa mampu Mengintegrasikan aspek keberlanjutan dalam menyusun proposal penelitian atau proyek inovasi kuliner
5. SUB CPMK 5 Mahasiswa mampu Melakukan uji coba dan pra penelitian terhadap penelitian kuliner, inovasi kuliner atau strategi bisnis yang diimplementasikan, serta mengukur keberhasilannya berdasarkan data yang diperoleh.
6. SUB CPMK 6 Mahasiswa mampu Mempresentasikan proposal penelitian atau proyek inovasi kuliner dengan keterampilan komunikasi dan pemahaman mendalam
7. SUB CPMK 7 Ujian Tengah Semester
8. SUB CPMK 8 Mahasiswa mampu Mengevaluasi hasil proposal penelitian proyek akhir dengan metode analisis yang tepat serta memberikan rekomendasi untuk perbaikan dan pengembangan lebih lanjut ke tahapan selanjutnya