



Universitas Negeri Surabaya
Fakultas Ilmu Keolahragaan dan Kesehatan
Program Studi S1 Gizi

Kode
Dokumen

RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER

MATA KULIAH (MK)	KODE	Rumpun MK	BOBOT (sks)	SEMESTER	Tgl Penyusunan																																	
wirusaha gizi	1321102082		T=2 P=0 ECTS=3.18	5	24 November 2024																																	
OTORISASI	Pengembang RPS		Koordinator RMK		Koordinator Program Studi																																	
	Prof. Rita Ismawati		Prof. Rita Ismawati		Amalia Ruhana, S.P., M.P.H.																																	
Model Pembelajaran	Project Based Learning																																					
Capaian Pembelajaran (CP)	CPL-PRODI yang dibebankan pada MK																																					
CPL-6	Menguasai konsep teoritis dietetik secara mendalam untuk dapat memformulasikan pemecahan masalah gizi perorangan, kelompok dan masyarakat melalui penilaian status gizi.																																					
CPL-9	Mampu mengambil keputusan yang tepat dalam pengelolaan pelayanan gizi dengan menggunakan metode antropometri dan konsumsi makanan yang sudah baku serta mampu menginterpretasikan hasil pemeriksaan biokimia dan klinis.																																					
CPL-11	Mampu mendesain dan mengelola pendidikan gizi dengan menggunakan media dan metode sesuai karakter sasaran.																																					
Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)																																						
Matrik CPL - CPMK																																						
	<table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <tr> <td style="width: 20%;">CPMK</td> <td style="width: 20%;">CPL-6</td> <td style="width: 20%;">CPL-9</td> <td style="width: 20%;">CPL-11</td> <td style="width: 20%;"></td> </tr> </table>					CPMK	CPL-6	CPL-9	CPL-11																													
CPMK	CPL-6	CPL-9	CPL-11																																			
Matrik CPMK pada Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)																																						
	<table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <tr> <td rowspan="2" style="width: 10%;">CPMK</td> <td colspan="16" style="text-align: center;">Minggu Ke</td> </tr> <tr> <td style="width: 5%;">1</td> <td style="width: 5%;">2</td> <td style="width: 5%;">3</td> <td style="width: 5%;">4</td> <td style="width: 5%;">5</td> <td style="width: 5%;">6</td> <td style="width: 5%;">7</td> <td style="width: 5%;">8</td> <td style="width: 5%;">9</td> <td style="width: 5%;">10</td> <td style="width: 5%;">11</td> <td style="width: 5%;">12</td> <td style="width: 5%;">13</td> <td style="width: 5%;">14</td> <td style="width: 5%;">15</td> <td style="width: 5%;">16</td> </tr> </table>					CPMK	Minggu Ke																1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
CPMK	Minggu Ke																																					
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16																						
Deskripsi Singkat MK	Materi kuliah terdiri dari konsep dasar kewirausahaan, proses kewirausahaan, jenis dan bidang usaha, strategi menemukan peluang berwirausaha, pemilihan bentuk usaha, perencanaan dan penyelenggaraan usaha pangan kemasan, perencanaan dan penyelenggaraan usaha pangan jajanan, pengelolaan pangan jajanan dan pangan kemasan, penyusunan business plan, seminar business plan, serta praktik wirausaha sesuai dengan business plan yang dibuat.																																					
Pustaka	<p>Utama :</p> <ol style="list-style-type: none"> Fadiati, Arid an Purwana, Dedi. 2011. Menjadi Wirausaha Sukses. Bandung: PT Remaja Rosdakarya. Suryana. 2003. Kewirausahaan: Pedoman Praktis, Kiat dan Proses Menuju Sukses. Jakarta : Salemba Empat. Nurlaela, Luthfiyah dan Rita Ismawati. 2005. Modul Kewirausahaan. FT Unesa, tidak dipublikasikan. Alamsyah, Yuyun. 2008. Bangkitnya Bisnis Kuliner Tradisional. Jakarta: PT Elex Media Komputindo. Anonim. 2008. 22 Peluang Bisnis Makanan untuk Home Industry. Jakarta: PT Agromedia Pustaka. Ayodya, Wulan. 2002. Usaha Roti dan Kue. Jakarta: PT Elex Media Komputindo. <p>Pendukung :</p> <ol style="list-style-type: none"> Anna, CA. Pengolahan Kelapa Menjadi Minyak Goreng dan Blondo Secara hemat Energi sebagai Alternatif di Masa Krisis Minyak Goreng Serta Potensi Ekonominya bagi warna binaan di Desa Gondosuroso, Kec. Pasirian Kab. Lumajang. Laporan Akhir PKM. 2022 																																					
Dosen Pengampu	Dra. Rahayu Dewi Soeyono, M.Si. Prof. Dr. Rita Ismawati, S.Pd., M.Kes. Ika Nurmaya, S.K.M., M.Kes. Noor Rohmah Mayasari, Ph.D. Aulia Putri Srie Wardani, S.Gz., M.Sc.																																					
Mg Ke-	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)	Penilaian		Bantuk Pembelajaran, Metode Pembelajaran, Penugasan Mahasiswa, [Estimasi Waktu]		Materi Pembelajaran [Pustaka]	Bobot Penilaian (%)																															
		Indikator	Kriteria & Bentuk	Luring (offline)	Daring (online)																																	
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)																															

1	Mampu menelaah tentang konsep dasar kewirausahaan	<ol style="list-style-type: none"> 1.Mampu mendefinisikan pengertian wirausaha. 2.Mampu merinci karakteristik wirausaha. 3.Mampu menjabarkan tantangan dan sikap mental wirausaha yang harus dihadapi. 	Kriteria: Mampu mendefinisikan pengertian wirausaha sesuai dengan kunci jawabanMampu merinci karakteristik wirausaha sesuai dengan kunci jawabanMampu menjabarkan tantangan dan sikap mental wirausaha yang harus dihadapi sesuai dengan kunci jawaban	Presentasi, diskusi dan tanya jawab 2 X 50			0%
2	Mampu merinci proses kewirausahaan	<ol style="list-style-type: none"> a. Menelaah faktor-faktor pemicu kewirausahaan b. Menyusun model proses kewirausahaan. c. Merinci ciri-ciri penting tahap permulaan dan pertumbuhan kewirausahaan. d. Menunjukkan langkah menuju keberhasilan berwirausaha. e. Menganalisis faktor penyebab keberhasilan dan kegagalan berwirausaha. 	Kriteria: <ol style="list-style-type: none"> 1.a. Menelaah faktor-faktor pemicu kewirausahaan dengan benar sesuai kunci jawaban 2.b. Menyusun model proses kewirausahaan dengan benar sesuai kunci jawaban 3.c. Merinci ciri-ciri penting tahap permulaan dan pertumbuhan kewirausahaan dengan benar sesuai kunci jawaban 4.d. Menunjukkan langkah menuju keberhasilan berwirausaha dengan benar sesuai kunci jawaban 5.e. Menganalisis faktor penyebab keberhasilan dan kegagalan berwirausaha dengan benar sesuai kunci jawaban 	Presentasi 2 X 50			0%
3	Mampu mengategorikan tentang jenis dan bidang usaha	<ol style="list-style-type: none"> a. Mengkategorikan jenis-jenis usaha b. Mengkategorikan bidang usaha perdagangan. c. Mengkategorikan bidang usaha produksi. d. Menggali bidang usaha jasa e. Merinci tanggung jawab perusahaan. 	Kriteria: <ol style="list-style-type: none"> 1.a. Mengkategorikan jenis-jenis usaha dengan benar sesuai kunci jawaban 2.b. Mengkategorikan bidang usaha perdagangan dengan benar sesuai kunci jawaban 3.c. Mengkategorikan bidang usaha produksi dengan benar sesuai kunci jawaban 4.d. Menggali bidang usaha jasa dengan benar sesuai kunci jawaban 5.e. Merinci tanggung jawab perusahaan dengan benar sesuai kunci jawaban 	Presentasi, diskusi, dan tanya jawab 2 X 50			0%
4	Memiliki pemahaman tentang strategi menemukan peluang berwirausaha	<ol style="list-style-type: none"> 1.Memperjelas pengertian peluang usaha 2. Mengkategorikan kreativitas dan inovasi. 3.Membangun strategi menemukan peluang usaha. 	Kriteria: Mampu memperjelas pengertian peluang usaha dengan benar sesuai kunci jawaban.Mampu mengkategorikan kreativitas dan inovasi dengan benar sesuai kunci jawaban.Mampu membangun strategi menemukan peluang usaha dengan benar sesuai kunci jawaban.	Presentasi, diskusi, dan tanya jawab, penugasan. 2 X 50		Materi: Anna, CA. Pengolahan Kelapa Menjadi Minyak Goreng dan Blondo Secara hemat Energi sebagai Alternatif di Masa Krisis Minyak Goreng Serta Potensi Ekonominya bagi warna binaan di Desa Gondosuroso, Kec. Pasirian Kab. Lumajang. Laporan Akhir PKM. 2022 Pustaka:	0%

5	Menganalisis tentang pemilihan bentuk usaha.	a. Memperjelas pengertian badan usaha. b. Menguraikan legalitas badan usaha c. Merinci perizinan usaha dan izin lainnya d. Menguraikan strategi mendirikan usaha baru	Kriteria: 1.a. Mampu memperjelas pengertian badan usaha dengan benar sesuai kunci jawaban. 2.b. Mampu menguraikan legalitas badan usaha dengan benar sesuai kunci jawaban. 3.c. Mampu merinci perizinan usaha dan izin lainnya dengan benar sesuai kunci jawaban. 4.d. Mampu menguraikan strategi mendirikan usaha baru dengan benar sesuai kunci jawaban.	Presentasi, diskusi, dan tanya jawab 2 X 50			0%
6	Mampu memahami perencanaan dan penyelenggaraan usaha pangan kemasan	a. Membagakan perencanaan jenis produk pangan kemasan b. Merinci macam-macam bahan pengemas c. Merencanakan harga jual pangan kemasan d. Menguraikan pengadaan dan penyimpanan bahan pangan kemasan e. Mengkategorikan persiapan dan pengolahan pangan kemasan f. Merinci distribusi dan pemasaran pangan kemasan	Kriteria: 1.a. Mampu membagakan perencanaan jenis produk pangan kemasan dengan benar sesuai kunci jawaban. 2.b. Mampu merinci macam-macam bahan pengemas dengan benar sesuai kunci jawaban. 3.c. Mampu merencanakan harga jual pangan kemasan dengan benar sesuai kunci jawaban. 4.d. Mampu menguraikan pengadaan dan penyimpanan bahan pangan kemasan dengan benar sesuai kunci jawaban. 5.e. Mampu mengkategorikan persiapan dan pengolahan pangan kemasan dengan benar sesuai kunci jawaban. 6.f. Mampu merinci distribusi dan pemasaran pangan kemasan dengan benar sesuai kunci jawaban.	Presentasi, diskusi, tanya jawab, penugasan dan latihan 2 X 50			0%
7	Mampu memahami perencanaan dan penyelenggaraan usaha pangan jajanan.	a. Menyusun menu pangan jajanan. b. Merencanakan bahan makanan untuk wirausaha pangan jajanan c. Merencanakan harga jual pangan jajanan d. Mengkategorikan pembelian dan penyimpanan bahan makanan. e. Menguraikan produksi makanan. f. Mencontohkan penyajian dan pelayanan makanan.	Kriteria: 1.a. Mampu menyusun menu pangan jajanan dengan benar sesuai kunci jawaban. 2.b. Mampu merencanakan bahan makanan untuk wirausaha pangan jajanan dengan benar sesuai kunci jawaban. 3.c. Mampu merencanakan harga jual pangan jajanan dengan benar sesuai kunci jawaban. 4.d. Mampu mengkategorikan pembelian dan penyimpanan bahan makanan dengan benar sesuai kunci jawaban. 5.e. Mampu menguraikan produksi makanan dengan benar sesuai kunci jawaban. 6.f. Mampu mencontohkan penyajian dan pelayanan makanan dengan benar sesuai kunci jawaban.	Presentasi, diskusi, tanya jawab, penugasan dan latihan. 2 X 50			0%
8	UJIAN TENGAH SEMESTER	UJIAN TENGAH SEMESTER	Kriteria: UJIAN TENGAH SEMESTER	UJIAN TENGAH SEMESTER 2 X 50			0%

9	Mampu menyusun perencanaan usaha (business plan)	a. Memperjelas pengertian business plan b. Merincii manfaat business plan c. Merancang tahapan penyusunan business plan d. Menguraikan format rencana usaha atau business plan e. Menyusun business plan	Kriteria: 1.a. Mampu memperjelas pengertian business plan dengan benar sesuai dengan kunci jawaban. 2.b. Mampu merincii manfaat business plan dengan benar sesuai dengan kunci jawaban. 3.c. Mampu merancang tahapan penyusunan business plan dengan benar sesuai dengan kunci jawaban. 4.d. Mampu menguraikan format rencana usaha atau business plan dengan benar sesuai dengan kunci jawaban. 5.e. Mampu menyusun business plan dengan benar sesuai dengan kunci jawaban.	Presentasi, diskusi, tanya jawab, penugasan dan latihan 2 X 50			0%
10	Mampu mempresentasikan business plan	Mengkomunikasikan business plan	Kriteria: Mengkomunikasikan business plan dengan baik dan benar	Diskusi, konsultasi dan presentasi 2 X 50			0%
11	Menyusun proposal kegiatan gelar wirausaha	Mampu menyusun proposal kegiatan gelar wirausaha	Kriteria: Mampu meyusun proposal kegiatan kewirausahaan dengan baik dan benar sesuai SOP	Diskusi, konsultasi, dan presentasi 2 X 50			0%

12	Melakukan praktek wirausaha (gelar wirausaha)	Mampu menjalankan kegiatan wirausaha (gelar wirausaha)	Kriteria: 1. Aspek Penilaian 2. Kriteria 3. Skor Max 4. Nilai 5. Perencanaan Usaha (Business Plan) 6.1. Ide usaha/kreatifitas 7.2. Kelayakan rencana 8.3. Kelengkapan komponen business plan 9.4. Kerapian 10.5. Ketepatan waktu 11.20 12. Pelaksanaan Usaha 13.- Produk dan layanan 14.1. Mutu produk (rasa, bentuk, kemasan) 15.2. Penyajian produk (penampilan) 16.3. Layanan (kecepatan layanan, sikap) 17.4. Kerapian tempat (sanitasi hygiene) 18.30 19. Pelaksanaan Usaha 20.- Sikap Wirausaha 21.1. Kerjasama 22. Bekerja saling membantu dalam satu kelompok untuk menyelesaikan tugas yang diberikan. Membantu anggota kelompok yang kesulitan dalam menyelesaikan pekerjaan. Menunjukkan sikap saling mau berbagi dengan teman dalam satu kelompok. d. Tidak tergantung orang lain dalam menyelesaikan tugas. 23.2. Disiplin 24.a. Datang ke stand penjualan tepat waktu . 25.b. Membawa semua perlengkapan sesuai dengan produk yang dijual. 26.c. Menyelesaikan tugas sesuai waktu yang ditentukan ketua kelompok. 27.d. Melayani pelanggan dengan cepat dan tepat. 28.e. Mengumpulkan Business Plan tepat waktu. 29.3. Tanggung jawab 30.a. Menjalankan tugas sesuai dengan standar operasional prosedur yang telah disepakati kelompok 31.b. Menyelesaikan tugas sesuai dengan standar operasional prosedur yang telah disepakati kelompok. 32.c. Mencatat laporan hasil penjualan per hari. 33.d. Mengecek kebersihan di lingkungan stand penjualan 34.4. Inisiatif 35.5. Kreatifitas 36.30 37. Pelaporan Usaha 38. Kelayakan Laporan 39. Kelengkapan Laporan 40. Kerapian Laporan	Praktek 2 X 50			0%
----	---	--	--	-------------------	--	--	----

13	Melakukan praktek wirausaha (gelar wirausaha)	Mampu melakukan praktek wirausaha (gelar wirausaha)	Kriteria: 1. Aspek Penilaian 2. Kriteria 3. Skor Max 4. Nilai 5. Perencanaan Usaha (Business Plan) 6.1. Ide usaha/kreatifitas 7.2. Kelayakan rencana 8.3. Kelengkapan komponen business plan 9.4. Kerapian 10.5. Ketepatan waktu 11.20 12. Pelaksanaan Usaha 13.- Produk dan layanan 14.1. Mutu produk (rasa, bentuk, kemasan) 15.2. Penyajian produk (penampilan) 16.3. Layanan (kecepatan layanan, sikap) 17.4. Kerapian tempat (sanitasi hygiene) 18.30 19. Pelaksanaan Usaha 20.- Sikap Wirausaha 21.1. Kerjasama 22. Bekerja saling membantu dalam satu kelompok untuk menyelesaikan tugas yang diberikan. Membantu anggota kelompok yang kesulitan dalam menyelesaikan pekerjaan. Menunjukkan sikap saling mau berbagi dengan teman dalam satu kelompok. d. Tidak tergantung orang lain dalam menyelesaikan tugas. 23.2. Disiplin 24.a. Datang ke stand penjualan tepat waktu . 25.b. Membawa semua perlengkapan sesuai dengan produk yang dijual. 26.c. Menyelesaikan tugas sesuai waktu yang ditentukan ketua kelompok. 27.d. Melayani pelanggan dengan cepat dan tepat. 28.e. Mengumpulkan Business Plan tepat waktu. 29.3. Tanggung jawab 30.a. Menjalankan tugas sesuai dengan standar operasional prosedur yang telah disepakati kelompok 31.b. Menyelesaikan tugas sesuai dengan standar operasional prosedur yang telah disepakati kelompok. 32.c. Mencatat laporan hasil penjualan per hari. 33.d. Mengecek kebersihan di lingkungan stand penjualan 34.4. Inisiatif 35.5. Kreatifitas 36.30 37. Pelaporan Usaha 38. Kelayakan Laporan 39. Kelengkapan Laporan 40. Kerapian Laporan	Praktek 2 X 50			0%
----	---	---	--	-------------------	--	--	----

14	Melakukan praktek wirausaha (gelar wirausaha)	Mampu melakukan praktek wirausaha (gelar wirausaha)	Kriteria: 1. Aspek Penilaian 2. Kriteria 3. Skor Max 4. Nilai 5. Perencanaan Usaha (Bussines Plan) 6.1. Ide usaha/kreatifitas 7.2. Kelayakan rencana 8.3. Kelengkapan komponen bussines plan 9.4. Kerapian 10.5. Ketepatan waktu 11.20 12. Pelaksanaan Usaha 13.- Produk dan layanan 14.1. Mutu produk (rasa, bentuk, kemasan) 15.2. Penyajian produk (penampilan) 16.3. Layanan (kecepatan layanan, sikap) 17.4. Kerapian tempat (sanitasi hygiene) 18.30 19. Pelaksanaan Usaha 20.- Sikap Wirausaha 21.1. Kerjasama 22. Bekerja saling membantu dalam satu kelompok untuk menyelesaikan tugas yang diberikan. Membantu anggota kelompok yang kesulitan dalam menyelesaikan pekerjaan. Menunjukkan sikap saling mau berbagi dengan teman dalam satu kelompok. d. Tidak tergantung orang lain dalam menyelesaikan tugas. 23.2. Disiplin 24.a. Datang ke stand penjualan tepat waktu . 25.b. Membawa semua perlengkapan sesuai dengan produk yang dijual. 26.c. Menyelesaikan tugas sesuai waktu yang ditentukan ketua kelompok. 27.d. Melayani pelanggan dengan cepat dan tepat. 28.e. Mengumpulkan Bussines Plan tepat waktu. 29.3. Tanggung jawab 30.a. Menjalankan tugas sesuai dengan standar operasional prosedur yang telah disepakati kelompok 31.b. Menyelesaikan tugas sesuai dengan standar operasional prosedur yang telah disepakati kelompok. 32.c. Mencatat laporan hasil penjualan per hari. 33.d. Mengecek kebersihan di lingkungan stand penjualan 34.4. Inisiatif 35.5. Kreatifitas 36.30 37. Pelaporan Usaha 38. Kelayakan Laporan 39. Kelengkapan Laporan 40. Kerapian Laporan	Praktek 2 X 50			0%
----	---	---	--	-------------------	--	--	----

15	Melakukan praktek wirausaha (gelar wirausaha)	Mampu melakukan praktek wirausaha (gelar wirausaha)	Kriteria: 1. Aspek Penilaian 2. Kriteria 3. Skor Max 4. Nilai 5. Perencanaan Usaha (Bussines Plan) 6.1. Ide usaha/kreatifitas 7.2. Kelayakan rencana 8.3. Kelengkapan komponen bussines plan 9.4. Kerapian 10.5. Ketepatan waktu 11.20 12. Pelaksanaan Usaha 13.- Produk dan layanan 14.1. Mutu produk (rasa, bentuk, kemasan) 15.2. Penyajian produk (penampilan) 16.3. Layanan (kecepatan layanan, sikap) 17.4. Kerapian tempat (sanitasi hygiene) 18.30 19. Pelaksanaan Usaha 20.- Sikap Wirausaha 21.1. Kerjasama 22. Bekerja saling membantu dalam satu kelompok untuk menyelesaikan tugas yang diberikan. Membantu anggota kelompok yang kesulitan dalam menyelesaikan pekerjaan. Menunjukkan sikap saling mau berbagi dengan teman dalam satu kelompok. d. Tidak tergantung orang lain dalam menyelesaikan tugas. 23.2. Disiplin 24.a. Datang ke stand penjualan tepat waktu . 25.b. Membawa semua perlengkapan sesuai dengan produk yang dijual. 26.c. Menyelesaikan tugas sesuai waktu yang ditentukan ketua kelompok. 27.d. Melayani pelanggan dengan cepat dan tepat. 28.e. Mengumpulkan Bussines Plan tepat waktu. 29.3. Tanggung jawab 30.a. Menjalankan tugas sesuai dengan standar operasional prosedur yang telah disepakati kelompok 31.b. Menyelesaikan tugas sesuai dengan standar operasional prosedur yang telah disepakati kelompok. 32.c. Mencatat laporan hasil penjualan per hari. 33.d. Mengecek kebersihan di lingkungan stand penjualan 34.4. Inisiatif 35.5. Kreatifitas 36.30 37. Pelaporan Usaha 38. Kelayakan Laporan 39. Kelengkapan Laporan 40. Kerapian Laporan	Praktek 2 X 50			0%
16	UJIAN AKHIR SEMESTER	UJIAN AKHIR SEMESTER	Kriteria: UJIAN AKHIR SEMESTER	UJIAN AKHIR SEMESTER 2 X 50			0%

Rekap Persentase Evaluasi : Project Based Learning

No	Evaluasi	Persentase
		0%

Catatan

1. **Capaian Pembelajaran Lulusan Prodi (CPL - Prodi)** adalah kemampuan yang dimiliki oleh setiap lulusan prodi yang merupakan internalisasi dari sikap, penguasaan pengetahuan dan ketrampilan sesuai dengan jenjang prodinya yang diperoleh melalui proses pembelajaran.
2. **CPL yang dibebankan pada mata kuliah** adalah beberapa capaian pembelajaran lulusan program studi (CPL-Prodi) yang digunakan untuk pembentukan/pengembangan sebuah mata kuliah yang terdiri dari aspek sikap, ketrampilan umum, ketrampilan khusus dan pengetahuan.
3. **CP Mata kuliah (CPMK)** adalah kemampuan yang dijabarkan secara spesifik dari CPL yang dibebankan pada mata kuliah, dan bersifat spesifik terhadap bahan kajian atau materi pembelajaran mata kuliah tersebut.
4. **Sub-CPMK Mata kuliah (Sub-CPMK)** adalah kemampuan yang dijabarkan secara spesifik dari CPMK yang dapat diukur atau diamati dan merupakan kemampuan akhir yang direncanakan pada tiap tahap pembelajaran, dan bersifat spesifik terhadap materi pembelajaran mata kuliah tersebut.
5. **Indikator penilaian** kemampuan dalam proses maupun hasil belajar mahasiswa adalah pernyataan spesifik dan terukur yang mengidentifikasi kemampuan atau kinerja hasil belajar mahasiswa yang disertai bukti-bukti.
6. **Kreteria Penilaian** adalah patokan yang digunakan sebagai ukuran atau tolok ukur ketercapaian pembelajaran dalam penilaian berdasarkan indikator-indikator yang telah ditetapkan. Kreteria penilaian merupakan pedoman bagi penilai agar penilaian konsisten dan tidak bias. Kreteria dapat berupa kuantitatif ataupun kualitatif.
7. **Bentuk penilaian:** tes dan non-tes.
8. **Bentuk pembelajaran:** Kuliah, Responsi, Tutorial, Seminar atau yang setara, Praktikum, Praktik Studio, Praktik Bengkel, Praktik Lapangan, Penelitian, Pengabdian Kepada Masyarakat dan/atau bentuk pembelajaran lain yang setara.
9. **Metode Pembelajaran:** Small Group Discussion, Role-Play & Simulation, Discovery Learning, Self-Directed Learning, Cooperative Learning, Collaborative Learning, Contextual Learning, Project Based Learning, dan metode lainnya yg setara.
10. **Materi Pembelajaran** adalah rincian atau uraian dari bahan kajian yg dapat disajikan dalam bentuk beberapa pokok dan sub-pokok bahasan.
11. **Bobot penilaian** adalah prosentasi penilaian terhadap setiap pencapaian sub-CPMK yang besarnya proposional dengan tingkat kesulitan pencapaian sub-CPMK tsb., dan totalnya 100%.
12. TM=Tatap Muka, PT=Penugasan terstruktur, BM=Belajar mandiri.