



BTP
Batam Tourism
Polytechnic

Politeknik Pariwisata Batam
Program Studi Manajemen Kuliner
Jalan Gajah Mada, The Vitka City Complex, Tiban,
Kota Batam 29425, Kepulauan Riau – Indonesia
☎ (0778) 324000; 🌐 www.btp.ac.id;

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, Kontrak Perkuliahan dan Pengenalan Industri Kuliner, Peran Menu dalam Bisnis Strategis, Tren dalam pengembangan menu
2. SUBCPMK 2 : Mengidentifikasi Konsep dan Struktur Menu
3. SUBCPMK 3 : Mengidentifikasi Perancangan Menu
4. SUBCPMK 4 : Mengidentifikasi dan Merancang Menu untuk beragam segmen pasar (Asia Tenggara dan Asia)
5. SUBCPMK 5 : Mencipta dan Menulis Desain Visual dan Teknologi pada Menu
6. SUBCPMK 6 : Mengidentifikasi Tren Menu Modern dan Tradisional
7. SUBCPMK 7 : Mengidentifikasi pengaruh budaya dan musim pada menu
8. SUBCPMK 8 : Menganalisis dan Mengontrol produksi berdasarkan manajemen menu dalam operasional
9. SUBCPMK 9 : Ujian Tengah Semester
10. SUBCPMK 10 : Menerapkan Menu berdasarkan anggaran biaya
11. SUBCPMK 11 : Mengidentifikasi menu berdasarkan kearifan lokal
12. SUBCPMK 12 : Mengidentifikasi dan merancang karakteristik menu berdasarkan konsep restoran berbeda
13. SUBCPMK 13 : Menganalisis Keberhasilan Menu berdasarkan tingkat popularitas dan profitabilitas dalam mengontrol produksi
14. SUBCPMK 14 : Mencipta Pengembangan menu baru
15. SUBCPMK 15 : Menganalisis Menu dari Bisnis Kuliner
16. SUBCPMK 16 : Ujian Akhir Semester