



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;

3. Wajib memberikan umpan balik (**feedback**) dan menilai tugas serta ujian secara objektif dan transparan.
4. Nilai akhir harus disampaikan kepada mahasiswa sesuai dengan jadwal akademik yang berlaku.
5. Berhak menetapkan standar perilaku dan disiplin di kelas serta mengambil tindakan yang diperlukan untuk menjaga fokus dan integritas akademik.

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 Mengidentifikasi dan berpartisipasi dalam struktur organisasi dan alur kerja di departemen kitchen.
2. SUB CPMK 2 Mengamati dan berpartisipasi dalam proses operasional dapur di berbagai shift kerja.
3. SUB CPMK 3 Menerapkan dan berpartisipasi dalam standar kebersihan dan keamanan pangan sesuai regulasi yang berlaku.
4. SUB CPMK 4 Mengelola dan berpartisipasi dalam inventaris bahan baku, termasuk pencatatan, penyimpanan, dan kontrol stok.