



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. SUB CPMK 1 RPS dan Kontrak Perkuliahan serta Mengidentifikasi pengertian, tujuan, dan peran etika profesi dalam dunia kerja.
2. SUB CPMK 2 Menjelaskan perbedaan antara konsep dasar etika, moral, dan hukum dalam dunia kerja.
3. SUB CPMK 3 Menganalisis hubungan etika profesi dalam perspektif filosofis dan implementasinya dalam profesi kuliner dan perhotelan.
4. SUB CPMK 4 Menguraikan prinsip-prinsip dasar dalam kode etik profesi kuliner dan perhotelan.
5. SUB CPMK 5 Mengidentifikasi berbagai profesi dalam industri perhotelan dan standar etika yang berlaku.
6. SUB CPMK 6 Mengevaluasi dampak keputusan yang tidak beretika terhadap citra perusahaan dan kepuasan pelanggan.
7. SUB CPMK 7 Menganalisis tantangan dalam menerapkan etika di industri hospitality dan bagaimana mengatasinya.
8. SUB CPMK 8 Ujian Tengah Semester
9. SUB CPMK 9 Menjelaskan standar dan kode etik komunikasi profesional dan etika serta berpakaian di industri hospitality.
10. SUB CPMK 10 Menguraikan prinsip-prinsip etika dalam kerja tim dan kolaborasi di lingkungan kerja.
11. SUB CPMK 11 Menganalisis Kode Etik Berkomunikasi dengan Pelanggan dan Kolega dari Latar Belakang yang Beragam.