



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, Mahasiswa mampu menjelaskan konsep dasar hukum dan ruang lingkup hukum dalam industri pariwisata serta memahami aturan akademik terkait perkuliahan
2. SUB CPMK 2 Mahasiswa mampu mengidentifikasi sumber hukum pariwisata serta hierarki peraturan perundang-undangan yang berlaku dalam sektor pariwisata dan kuliner.
3. SUB CPMK 3 Mahasiswa mampu menguraikan regulasi terkait izin usaha restoran, perhotelan, dan layanan kuliner dalam industri pariwisata
4. SUB CPMK 4 Mahasiswa mampu mengevaluasi hak serta kewajiban yang harus dipenuhi oleh pelaku usaha restoran dan hotel dalam memberikan layanan kepada pelanggan.
5. SUB CPMK 5 Mahasiswa mampu menyusun dan memahami perjanjian bisnis, kontrak kerja sama, dan aspek hukum dalam penyediaan jasa kuliner
6. SUB CPMK 6 Mahasiswa mampu memahami regulasi terkait perlindungan konsumen, standar produk makanan, dan sertifikasi keamanan pangan dalam bisnis kuliner
7. SUB CPMK 7 Mahasiswa mampu mengidentifikasi hak-hak tenaga kerja, sistem pengupahan, serta peraturan tenaga kerja dalam industri restoran dan hotel
8. SUB CPMK 8 Mahasiswa mampu mengevaluasi standar sertifikasi halal, keamanan pangan, dan peraturan BPOM dalam penyajian makanan di restoran dan hotel.
9. SUB CPMK 9 Ujian Tengah Semester