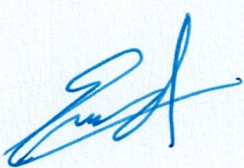




STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR UJIAN PRAKTIK MANAJEMEN TATA HIDANGAN POLITEKNIK PARIWISATA BATAM

Revisi Ke	: -
Nomor SOP	: SOP/BTP/FBM-BTP/UP/011
Tanggal	: 10 Maret 2026
Dibuat oleh	: Program Studi Manajemen Tata Hidangan
Diperiksa oleh	: Wakil Direktur I Bidang Akademik
Dikendalikan oleh	: SPM-SAI
Disahkan oleh	: Direktur

Dibuat oleh, Kaprod F&B	Diperiksa oleh, Wakil Direktur I	Dikendalikan oleh, SPM-SAI	Disahkan oleh, Direktur
			
Dr. Rezki Alhamdi, M.MPar.	Dr. Eryd Saputra, S.Par.,MM.,M.Sc.	Wahyudi Ilham, S.I.Kom, MM.Par.	Siska Amelia Maldin, M.Pd.

	STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR UJIAN PRAKTIK MANAJEMEN TATA HIDANGAN POLITEKNIK PARIWISATA BATAM	Dokumen : SOP/BTP/FBM-BTP/UP/011 Revisi : - Hal : SOP Ujian Praktik Tanggal : 10 Maret 2026 Unit : FBM
---	---	--

STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR
UJIAN PRAKTIK
MANAJEMEN TATA HIDANGAN
POLITEKNIK PARIWISATA BATAM

1.	TUJUAN
	1.1. Mengatur tata tertib dan mekanisme pelaksanaan ujian praktik bagi mahasiswa Program Studi Manajemen Tata Menjamin Hidangan. 1.2. Menjamin pelaksanaan ujian praktik berjalan objektif ,tertib, dan sesuai standar kompetensi. 1.3. Menjadi pedoman bagi dosen pengampu dan mahasiswa dalam persiapan dan pelaksanaan ujian praktik.
2.	RUANG LINGKUP
	SOP ini berlaku untuk seluruh ujian praktik yang diselenggarakan oleh Program Studi Manajemen Tata Hidangan, baik di laboratorium restoran praktik, dapur praktik, maupun area praktik lainnya.
3.	REFERENSI
	2.1 Kalender Akademik Politeknik Pariwisata Batam. 2.2 Buku Pedoman Akademik Politeknik Pariwisata Batam. 2.3 Rencana Pembelajaran Semester (RPS) mata kuliah praktik. 2.4 Standar Kompetensi Lulusan Program Studi Manajemen Tata Hidangan.
4.	DEFENISI
	3.1 Ujian Praktik: Evaluasi akhir kompetensi mahasiswa dalam bentuk simulasi kerja atau praktik langsung di laboratorium. 3.2 Dosen Pengampu: Dosen penanggung jawab mata kuliah praktik yang merancang dan mengevaluasi ujian 3.3 Penguji: Dosen atau instruktur yang ditunjuk untuk menilai jalannya ujian praktik. 3.4 Personal Grooming: Standar kebersihan diri, kerapian,dan penampilan yang wajib dipenuhi mahasiswa saat ujian.
5.	PIHAK TERKAIT
	4.1 Ketua Program Studi Manajemen Tata Hidangan. 4.2 Dosen Pengampu Mata Kuliah Praktik.

	STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR UJIAN PRAKTIK MANAJEMEN TATA HIDANGAN POLITEKNIK PARIWISATA BATAM	Dokumen : SOP/BTP/FBM-BTP/UP/011 Revisi : - Hal : SOP Ujian Praktik Tanggal : 10 Maret 2026 Unit : FBM
---	---	--

	4.3 Dosen Penguji/Instruktur. 4.4 Mahasiswa peserta ujian praktik. 4.5 Laboran / Teknisi Laboratorium.
6.	KETENTUAN UMUM UJIAN PRAKTIK
	5.1 Ujian praktik dilaksanakan sesuai jadwal yang tertera dalam Kalender Akademik. 5.2 Peserta ujian adalah mahasiswa yang terdaftar aktif pada mata kuliah praktik bersangkutan. 5.3 Mahasiswa wajib hadir tepat waktu sesuai jadwal yang ditentukan. 5.4 Mahasiswa wajib mengenakan seragam praktik lengkap dan atribut sesuai ketentuan yang ditetapkan oleh dosen pengampu. 5.5 Mahasiswa wajib menjaga personal <i>grooming</i> (rambut rapi, kuku pendek dan bersih, tidak memakai perhiasan berlebihan serta mengumknakan sepatu tertutup). 5.6 Dosen pengampu berhak membatalkan keikutsertaan mahasiswa yang tidak memenuhi persyaratan administrasi dan teknis.
7.	MEKANISME UJIAN PRAKTIK
	7.1 Persiapan ujian praktik - Dosen pengampu menentukan hari, tanggal, dan sesi praktik berdasarkan jadwal yang tersedia di Kalender Akademik. - Dosen pengampu mengumumkan jadwal, materi uji, dan rubrik penilaian kepada mahasiswa minimal H-7 sebelum pelaksanaan. - Mahasiswa melakukan registrasi/konfirmasi keikutsertaan ujian. 7.2 Pelaksanaan ujian Pra-Ujian: - Mahasiswa hadir 15 menit sebelum ujian dimulai untuk melakukan <i>briefing</i> dan persiapan area. - Dosen pengampu/penguji melakukan pemeriksaan kelengkapan seragam dan <i>personal grooming</i> mahasiswa. - Mahasiswa yang tidak memenuhi standar penampilan tidak diizinkan mengikuti ujian. Saat Ujian: - Mahasiswa melaksanakan ujian sesuai skenario dan waktu yang telah

ditetapkan.

2. Penguji mengamati dan menilai kompetensi mahasiswa berdasarkan rubrik penilaian.
3. Mahasiswa dilarang menerima bantuan dari pihak lain selama ujian berlangsung.

c. Pasca-Ujian:

1. Mahasiswa membersihkan dan merapikan kembali area praktik.
2. Mahasiswa menerima umpan balik singkat dari penguji.

7.3 Penutupan

- a. Penguji mengumpulkan dan merekapitulasi lembar penilaian.
- b. Nilai diumumkan kepada mahasiswa sesuai kebijakan program studi.

8. HAK DAN KEWAJIBAN

8.1. Hak Mahasiswa

- a. Mendapatkan informasi jadwal dan materi ujian yang jelas.
- b. Dinilai secara objektif berdasarkan rubrik yang ditransparansikan.

8.2. Kewajiban Mahasiswa

- a. Mengikuti seluruh prosedur ujian dengan tertib.
- b. Menjaga etika dan sopan santun selama ujian.
- c. Menyiapkan seluruh peralatan dan bahan yang diperlukan (jika ada) secara mandiri.

8.3. Hak dan Kewajiban Penguji

- a. Memberikan arahan teknis sebelum ujian dimulai.
- b. Menilai sesuai dengan standar kompetensi yang ditetapkan.
- c. Memberikan teguran atau sanksi jika terjadi pelanggaran.

9. KETENTUAN PERILAKU DAN SANKSI

9.1 Larangan

- a. Mahasiswa dilarang menggunakan alat komunikasi selama ujian berlangsung, kecuali diizinkan untuk keperluan ujian.
- b. Mahasiswa dilarang berkolusi atau melakukan kecurangan dalam bentuk apapun.

	STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR UJIAN PRAKTIK MANAJEMEN TATA HIDANGAN POLITEKNIK PARIWISATA BATAM	Dokumen : SOP/BTP/FBM-BTP/UP/011 Revisi : - Hal : SOP Ujian Praktik Tanggal : 10 Maret 2026 Unit : FBM
---	---	--

9.1 Sanksi

- a. **Teguran Lisan:** Untuk pelanggaran ringan seperti keterlambatan atau kelengkapan atribut yang kurang.
- b. **Pengurangan Nilai:** Untuk pelanggaran prosedur atau etika selama ujian.
- c. **Pembatalan Ujian:** Untuk mahasiswa yang terbukti melakukan kecurangan atau tidak hadir tanpa keterangan.
- d. **Tindakan Disiplin:** Untuk pelanggaran berat yang merusak fasilitas atau membahayakan keselamatan.

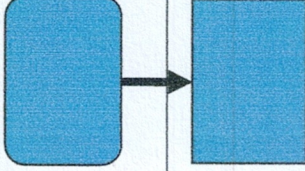


**STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR
UJIAN PRAKTIK
MANAJEMEN TATA HIDANGAN
POLITEKNIK PARIWISATA BATAM**

Dokumen : SOP/BTP/FBM-BTP/UP/011
Revisi : -
Hal : SOP Ujian Praktik
Tanggal : 10 Maret 2026
Unit : FBM

LAMPIRAN:

**BAGAN ALUR/FLOWCHART STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR (SOP)
STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR
UJIAN PRAKTIK
MANAJEMEN TATA HIDANGAN**

URAIAN	PIHAK TERKAIT		DOKUMEN	TARGET WAKTU
	DOSEN PENGAMPU	MAHASISWA		
Persiapan : Dosen pengampu menentukan hari dan jadwal ujian berdasarkan Kalender Akademik.			Kalender Akademik	2-3 Hari
Dosen mengumumkan jadwal, materi uji, dan rubrik penilaian kepada mahasiswa.			Pengumuman, RPS	1 Hari
Mahasiswa melakukan registrasi/konfirmasi keikutsertaan ujian.			Daftar Peserta	1 Minggu



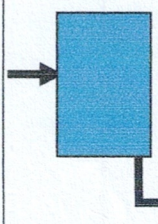
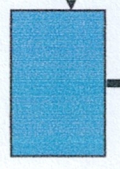


**STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR
UJIAN PRAKTIK
MANAJEMEN TATA HIDANGAN
POLITEKNIK PARIWISATA BATAM**

Dokumen : SOP/BTP/BBM-BTP/UP/011
Revisi : -
Hal : SOP Ujian Praktik
Tanggal : 10 Maret 2026
Unit : BBM

Pelaksanaan (Pra-Ujian): Mahasiswa hadir 15 menit sebelum ujian dimulai.			Daftar Hadir	Hari H (H-15 menit)
Dosen/penguji memeriksa kelengkapan seragam dan <i>personal grooming</i> mahasiswa.			Checklist Grooming	Hari H (H-10 menit)
Mahasiswa yang tidak memenuhi standar tidak diizinkan ujian.			Checklist Grooming	15 Menit
Pelaksanaan (Saat Ujian): Mahasiswa melaksanakan ujian sesuai skenario dan waktu yang ditentukan.			Lembar Soal/ Tugas	Sesuai jadwal ujian
Penguji melakukan observasi dan penilaian berdasarkan rubrik.			Rubrik Penilaian	2-3 Jam
Pelaksanaan (Pasca-Ujian): Mahasiswa membersihkan dan merapikan kembali area praktik.			-	1 Jam

	STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR UJIAN PRAKTIK MANAJEMEN TATA HIDANGAN POLITEKNIK PARIWISATA BATAM	Dokumen : SOP/BTP/FBM-BTP/UP/011 Revisi : - Hal : SOP Ujian Praktik Tanggal : 10 Maret 2026 Unit : FBM
---	---	--

Mahasiswa menerima umpan balik singkat dari penguji (jika ada).			-	10-15 Menit
Penutupan: Penguji mengumpulkan dan merekapitulasi lembar penilaian.			Lembar Penilaian	2-3 Hari
Penguji mengumumkan nilai kepada mahasiswa.			Rekap Nilai	1 Hari