

	POLITEKNIK PARIWISATA BATAM	
	Prosedur Tata Tertib Praktek	
	Kode	: S-01-09-037
	Tanggal	: 16 juni 2020
	Revisi	:
	Halaman	: 1 halaman

1	Tujuan Standar operasional prosedur ini bertujuan untuk : 1. Memberikan penjelasan tentang prosedur atau tata tertib dalam melaksanakan praktek di lingkungan Program Studi Manajemen Kuliner; 2. Memastikan prosedur tata tertib dalam melaksanakan praktek telah sesuai dengan standar yang telah ditetapkan di lingkungan Program Studi Manajemen Kuliner; 3. Sebagai pedoman unit kerja dalam pelaksanaan tata tertib dalam melaksanakan praktek di lingkungan Program Studi Manajemen Kuliner.
2	Ruang Lingkup 1. Prosedur ini mencakup tentang tata tertib dalam melaksanakan praktek yang harus dipatuhi dan ditaati oleh mahasiswa dan mahasiswi Program Studi Manajemen Kuliner agar pelaksanaan praktek dapat berjalan dengan baik dan lancar.
3	Definisi 1. Prosedur merupakan aksi yang spesifik, tindakan atau operasi yang harus dijalankan atau dieksekusi dengan cara yang baku (sama) agar selalu memperoleh hasil yang sama dari keadaan yang sama; 2. Tata tertib praktek adalah segala peraturan yang sifatnya wajib atau harus ditaati ataupun dilaksanakan oleh mahasiswa-mahasiswi dalam melaksanakan praktek
4	Pihak yang Terkait 1. Dosen Program Studi Manajemen Kuliner; 2. Mahasiswa Program Studi Manajemen Kuliner.
5	Prosedur 1. Memelihara kebersihan dan kesehatan serta berpakaian rapi; 2. Mencuci tangan setiap kali hendak memulai dan mengakhiri kegiatan praktek; 3. Mengetahui cara penggunaan peralatan praktek dengan baik dan aman; 4. Bertanya kepada dosen bila mengalami kesulitan dalam menggunakan peralatan praktek; 5. Memelihara kebersihan dan keberadaan alat dan fasilitas dapur; 6. Mengembalikan peralatan yang sudah dipakai ketempat yang semestinya dalam keadaan bersih dan kering; 7. Menjaga kebersihan lantai dapur dari sampah, air dan minyak; 8. Meminta ijin kepada dosen apabila hendak meninggalkan dapur; 9. Menggunakan bahan, <i>napkin</i>, sabun, air dan listrik secara efisien; 10. Menggunakan <i>disposable hand glove</i> ketika akan menyajikan makanan; 11. Dilarang menggunakan alat-alat dan perlengkapan dapur diluar urusan praktek; 12. Dilarang merokok, minum-minuman keras dan menggunakan obat-obatan terlarang di area dapur. 13. Dilarang mengonsumsi makanan yang ada didapur tanpa seijin dosen yang sedang bertugas.