## KISI-KISI SOAL UJI KOMPETENSI PPG SM3T PRODI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA TAHUN 2013

Standar	Kompetensi Dasar	Indikator Esensial
Kompetensi	Kompetensi Dasai	Indikator Eschsiai
1. Melaksanakan	1.1 Mengidentifikasi jenis-jenis alat jahit	1.1.1 Membedakan jenis & fungsi alat
pemeliharaan kecil	1.2 Mengoperasikan mesin dan menguji	jahit
mesin jahit	kinerjanya	1.1.2 Merumuskan kinerja mesin
	1.3 Memelihara mesin	1.1.3 Membandingkan teknik
		pemeliharaan mesin
2. Menggambar	2.1 Memahami bentuk bagian-bagian	2.1.1 Menganalisis bentuk bagian-bagian
busana (fashion	busana	busana
drawing)		2.1.2 Membedakan bentuk bagian-bagian
		busana
	2.2 Mendeskripsikan bentuk proporsi	2.2.1 Menganalisis bentuk proporsi dan
	dan anatomi beberapa tipe tubuh	anatomi beberapa tipe tubuh
	manusia	manusia
		2.2.2 Membandingkan bentuk proporsi
		dan anatomi beberapa tipe tubuh
	2.2. Managed and all all and all and all and all and all and all and all all and all all all and all all all and all all all all all all all all all al	manusia
	2.3 Menerapkan teknik pembuatan	2.3.1 Menganalisis teknik pembuatan
	desain busana	desain busana
		2.3.2 Membandingkan teknik pembuatan desain busana
3. Membuat Pola	2.1 Managaraikan taknik managan managan	
	3.1 Menguraikan teknik macam-macam	3.1.1 Menganalisis teknik macam-macam
Busana	pembuatan pola (teknik konstruksi	pembuatan pola (teknik konstruksi & teknik draping)
	dan teknik draping) 3.2 Membuat pola	3.2.1 Membandingkan teknik macam-
	3.2 Membuat pola	macam pembuatan pola (teknik
		konstruksi & teknik draping)
4. Memilih bahan	4.1 Mengidentifikasi jenis bahan utama	4.1.1 Menganalisis jenis bahan utama dan
baku busana	dan bahan pelapis	bahan pelapis
baka basana	4.2 Mengindentifikasi pemeliharaan	4.1.2 Menganalisis cara pemeliharaan
	bahan tekstil	bahan tekstil
	4.3 Menentukan bahan pelengkap	4.1.3 Merencanakan bahan pelengkap
	l l l l l l l l l l l l l l l l l l l	yang tepat
5 Membuat busana	5.1 Mengelompokkan macam-macam	5.1.1 Menganalisis macam-macam busana
(wanita,pria,anak,b	busana (wanita,pria,anak,bayi)	(wanita,pria,anak,bayi)
ayi)	5.2 Memotong bahan	5.2.1 Menganalisis teknik memotong
	-	bahan
		5.2.2 Membandingkan teknik memotong
		bahan
	5.3 Menjahit busana	5.3.1 Menganalisis teknik menjahit
	(wanita,pria,anak,bayi)	busana (wanita,pria,anak,bayi)
	5.4 Menyelesaikan busana	5.4.1 Menganalisis teknik menyelesaikan
	(wanita,pria,anak,bayi) dengan	busana wanita dengan jahitan
	jahitan tangan	tangan
	5.5 Melakukan pengepresan	5.5.1 Menganalisis teknik pengepresan

6 Membuat Hiasan pada busana (embroidery)	6.1 Mengindentifikasi hiasan busana	6.1.1 Menganalisis jenis hiasan busana 6.1.2 Membandingkan jenis hiasan pada kain atau busana
(10.11.11)	6.2 Membuat hiasan pada kain atau busana	6.2.1 Merancang hiasan pada kain atau busana
7 Mengawasi mutu	7.1 Memeriksa kualitas bahan utama	7.1.1 Menganalisis kualitas bahan utama
busana	7.2 Memeriksa kualitas bahan	7.2.1 Mendiagnosis kualitas bahan
	pelengkap	pelengkap
	7.3 Memeriksa mutu pola	7.3.1 Mendiagnosis mutu pola
	7.4 Memeriksa mutu potong	7.4.1 Mendiagnosis mutu potong
	7.5 Memeriksa hasil jahitan	7.5.1 Mendiagnosis hasil jahitan
8 Melaksanakan	8.1 Mengidentifikasi Teknik Dasar	8.1.1 Membedakan jenis & fungsi teknik
Pengolahan	Pengolahan	dasar pengolahan makanan
Masakan Indonesia		indonesia
	8.2 Mendeskripsikan Peralatan	8.2.1 Membandingkan penggunaan
	Pengolahan Makanan	Peralatan Pengolahan Makanan
	8.3 Mengidentifikasi Bumbu Dasar	8.3.1 Membedakan jenis & fungsi Bumbu
	Masakan Indonesia	Dasar Masakan Indonesia
	8.4 Mendeskripsikan Bumbu Dasar	8.4.1 Menerapkan penggunaan bumbu
	Masakan Indonesia	dasar masakan Indonesia
9 Melaksanakan	9.1 Mengidentifikasi Teknik Dasar	9.1.1 Membedakan jenis & fungsi teknik
Pengolahan	Pengolahan	dasar pengolahan makanan
Makanan		kontinental
Kontinental	9.2 Mendeskripsikan Peralatan	9.2.1 Membandingkan penggunaan
	Pengolahan Makanan	Peralatan Pengolahan Makanan
10 Membuat Pastry	10.1 Mengelompokkan macam-macam	10.1.1Menganalisis pembuatan Kue
dan Bakery	patisery	Indonesia
11 Melaksanakan	11.1 Penataan Meja	11.1.1Merencanaan cara penataan meja
penataan meja		
12 Melaksanakan	12.1 Merencanakan Hidangan Untuk	12.1.1Menganalisis hidangan untuk
Pengelolaan	Kesehatan Tubuh	kesehatan tubuh
hidangan		
harian untuk		
meningkatkan		
kesehatan		