

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

SEKOLAH : SMA ( <a href="http://masbabal.com">masbabal.com</a> )	KELAS/SEMESTER : XII / 1	KD : 3.2 dan 4.2
MATA PELAJARAN : PKWU (Pengolahan)	ALOKASI WAKTU : 2 x 45 menit	PERTEMUAN Ke :
MATERI : Sistem pengolahan makanan khas daerah yang dimodifikasi dari bahan pangan nabati dan hewani		

A. TUJUAN

<ul style="list-style-type: none"><li>Memahami jenis dan karakteristik bahan dan alat pengolahan makanan khas daerah yang dimodifikasi dari bahan pangan nabati dan hewani</li><li>Mengidentifikasi macam-macam makanan khas daerah</li><li>Menganalisis teknik pengolahan makanan khas daerah yang dimodifikasi dari bahan pangan nabati dan hewani</li><li>Menganalisis tahapan proses pengolahan makanan khas daerah yang dimodifikasi dari bahan pangan nabati dan hewani</li></ul>
---

B. LANGKAH-LANGKAH PEMBELAJARAN

Media : <ul style="list-style-type: none"><li>Worksheet atau lembar kerja (siswa)</li><li>Lembar penilaian</li><li>LCD Proyektor/ Slide presentasi (ppt)</li></ul>	Alat/Bahan : <ul style="list-style-type: none"><li>Penggaris, spidol, papan tulis</li><li>Laptop &amp; infocus</li></ul>
--	--

PENDAHULUAN		<ul style="list-style-type: none"><li>Peserta didik memberi salam, berdoa, menyanyikan lagu nasional ( PPK)</li><li>Guru mengecek kehadiran peserta didik dan memberi motivasi (yel-yel/ice breaking)</li><li>Guru menyampaikan tujuan dan manfaat pembelajaran tentang topik yang akan diajarkan</li><li>Guru menyampaikan garis besar cakupan materi dan langkah pembelajaran</li></ul>
KEGIATAN	Kegiatan Literasi	Peserta didik diberi motivasi dan panduan untuk melihat, mengamati, membaca dan menuliskannya kembali. Mereka diberi tayangan dan bahan bacaan terkait materi <i>Jenis dan karakteristik bahan dan alat pengolahan makanan khas daerah yang dimodifikasi dari bahan pangan nabati dan hewani</i>
	Critical Thinking	Guru memberikan kesempatan untuk mengidentifikasi sebanyak mungkin hal yang belum dipahami, dimulai dari pertanyaan faktual sampai ke pertanyaan yang bersifat hipotetik. Pertanyaan ini harus tetap berkaitan dengan materi <i>Jenis dan karakteristik bahan dan alat pengolahan makanan khas daerah yang dimodifikasi dari bahan pangan nabati dan hewani</i>
	Collaboration	Peserta didik dibentuk dalam beberapa kelompok untuk mendiskusikan, mengumpulkan informasi, mempresentasikan ulang, dan saling bertukar informasi mengenai <i>Jenis dan karakteristik bahan dan alat pengolahan makanan khas daerah yang dimodifikasi dari bahan pangan nabati dan hewani</i>
	Communication	Peserta didik mempresentasikan hasil kerja kelompok atau individu secara klasikal, mengemukakan pendapat atas presentasi yang dilakukan kemudian ditanggapi kembali oleh kelompok atau individu yang mempresentasikan
	Creativity	Guru dan peserta didik membuat kesimpulan tentang hal-hal yang telah dipelajari terkait <i>Jenis dan karakteristik bahan dan alat pengolahan makanan khas daerah yang dimodifikasi dari bahan pangan nabati dan hewani</i> Peserta didik kemudian diberi kesempatan untuk menanyakan kembali hal-hal yang belum dipahami
PENUTUP		<ul style="list-style-type: none"><li>Guru bersama peserta didik merefleksikan pengalaman belajar</li><li>Guru memberikan penilaian lisan secara acak dan singkat</li><li>Guru menyampaikan rencana pembelajaran pada pertemuan berikutnya dan berdoa</li></ul>

C. PENILAIAN

- Sikap : Lembar pengamatan,	- Pengetahuan : LK peserta didik,	- Keterampilan: Kinerja & observasi diskusi
------------------------------	-----------------------------------	---

Mengetahui,  
Kepala Sekolah

....., .....2020  
Guru Mata Pelajaran

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

SEKOLAH : SMA ( <a href="http://masbabal.com">masbabal.com</a> )	KELAS/SEMESTER : XII / 1	KD : 3.2 dan 4.2
MATA PELAJARAN : PKWU (Pengolahan)	ALOKASI WAKTU : 2 x 45 menit	PERTEMUAN Ke :
MATERI : Sistem pengolahan makanan khas daerah yang dimodifikasi dari bahan pangan nabati dan hewani		

A. TUJUAN

<ul style="list-style-type: none"><li>Memahami jenis dan karakteristik bahan dan alat pengolahan makanan khas daerah yang dimodifikasi dari bahan pangan nabati dan hewani</li><li>Mengidentifikasi macam-macam makanan khas daerah</li><li>Menganalisis teknik pengolahan makanan khas daerah yang dimodifikasi dari bahan pangan nabati dan hewani</li><li>Menganalisis tahapan proses pengolahan makanan khas daerah yang dimodifikasi dari bahan pangan nabati dan hewani</li></ul>
---

B. LANGKAH-LANGKAH PEMBELAJARAN

Media : <ul style="list-style-type: none"><li>Worksheet atau lembar kerja (siswa)</li><li>Lembar penilaian</li><li>LCD Proyektor/ Slide presentasi (ppt)</li></ul>	Alat/Bahan : <ul style="list-style-type: none"><li>Penggaris, spidol, papan tulis</li><li>Laptop &amp; infocus</li></ul>
--	--

PENDAHULUAN		<ul style="list-style-type: none"><li>Peserta didik memberi salam, berdoa, menyanyikan lagu nasional ( PPK)</li><li>Guru mengecek kehadiran peserta didik dan memberi motivasi (yel-yel/ice breaking)</li><li>Guru menyampaikan tujuan dan manfaat pembelajaran tentang topik yang akan diajarkan</li><li>Guru menyampaikan garis besar cakupan materi dan langkah pembelajaran</li></ul>
KEGIATAN	Kegiatan Literasi	Peserta didik diberi motivasi dan panduan untuk melihat, mengamati, membaca dan menuliskannya kembali. Mereka diberi tayangan dan bahan bacaan terkait materi <i>Macam-macam makanan khas daerah</i>
	Critical Thinking	Guru memberikan kesempatan untuk mengidentifikasi sebanyak mungkin hal yang belum dipahami, dimulai dari pertanyaan faktual sampai ke pertanyaan yang bersifat hipotetik. Pertanyaan ini harus tetap berkaitan dengan materi <i>Macam-macam makanan khas daerah</i>
	Collaboration	Peserta didik dibentuk dalam beberapa kelompok untuk mendiskusikan, mengumpulkan informasi, mempresentasikan ulang, dan saling bertukar informasi mengenai <i>Macam-macam makanan khas daerah</i>
	Communication	Peserta didik mempresentasikan hasil kerja kelompok atau individu secara klasikal, mengemukakan pendapat atas presentasi yang dilakukan kemudian ditanggapi kembali oleh kelompok atau individu yang mempresentasikan
	Creativity	Guru dan peserta didik membuat kesimpulan tentang hal-hal yang telah dipelajari terkait <i>Macam-macam makanan khas daerah</i> Peserta didik kemudian diberi kesempatan untuk menanyakan kembali hal-hal yang belum dipahami
PENUTUP		<ul style="list-style-type: none"><li>Guru bersama peserta didik merefleksikan pengalaman belajar</li><li>Guru memberikan penilaian lisan secara acak dan singkat</li><li>Guru menyampaikan rencana pembelajaran pada pertemuan berikutnya dan berdoa</li></ul>

C. PENILAIAN

- Sikap : Lembar pengamatan,	- Pengetahuan : LK peserta didik,	- Keterampilan: Kinerja & observasi diskusi
------------------------------	-----------------------------------	---

MASBABAL.COM  
Nip.

MASBABAL.COM  
Nip.

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

SEKOLAH : SMA ( <a href="https://masbabal.com">masbabal.com</a> )	KELAS/SEMESTER : XII / 1	KD : 3.2 dan 4.2
MATA PELAJARAN : PKWU (Pengolahan)	ALOKASI WAKTU : 2 x 45 menit	PERTEMUAN Ke :
MATERI : Sistem pengolahan makanan khas daerah yang dimodifikasi dari bahan pangan nabati dan hewani		

A. TUJUAN

<ul style="list-style-type: none"><li>Memahami jenis dan karakteristik bahan dan alat pengolahan makanan khas daerah yang dimodifikasi dari bahan pangan nabati dan hewani</li><li>Mengidentifikasi macam-macam makanan khas daerah</li><li>Menganalisis teknik pengolahan makanan khas daerah yang dimodifikasi dari bahan pangan nabati dan hewani</li><li>Menganalisis tahapan proses pengolahan makanan khas daerah yang dimodifikasi dari bahan pangan nabati dan hewani</li></ul>
---

B. LANGKAH-LANGKAH PEMBELAJARAN

Media : <ul style="list-style-type: none"><li>Worksheet atau lembar kerja (siswa)</li><li>Lembar penilaian</li><li>LCD Proyektor/ Slide presentasi (ppt)</li></ul>	Alat/Bahan : <ul style="list-style-type: none"><li>Penggaris, spidol, papan tulis</li><li>Laptop &amp; infocus</li></ul>
--	--

PENDAHULUAN		<ul style="list-style-type: none"><li>Peserta didik memberi salam, berdoa, menyanyikan lagu nasional ( PPK)</li><li>Guru mengecek kehadiran peserta didik dan memberi motivasi (yel-yel/ice breaking)</li><li>Guru menyampaikan tujuan dan manfaat pembelajaran tentang topik yang akan diajarkan</li><li>Guru menyampaikan garis besar cakupan materi dan langkah pembelajaran</li></ul>
KEGIATAN INTI	Kegiatan Literasi	Peserta didik diberi motivasi dan panduan untuk melihat, mengamati, membaca dan menuliskannya kembali. Mereka diberi tayangan dan bahan bacaan terkait materi <i>Teknik pengolahan makanan khas daerah yang dimodifikasi dari bahan pangan nabati dan hewani</i>
	Critical Thinking	Guru memberikan kesempatan untuk mengidentifikasi sebanyak mungkin hal yang belum dipahami, dimulai dari pertanyaan faktual sampai ke pertanyaan yang bersifat hipotetik. Pertanyaan ini harus tetap berkaitan dengan materi <i>Teknik pengolahan makanan khas daerah yang dimodifikasi dari bahan pangan nabati dan hewani</i>
	Collaboration	Peserta didik dibentuk dalam beberapa kelompok untuk mendiskusikan, mengumpulkan informasi, mempresentasikan ulang, dan saling bertukar informasi mengenai <i>Teknik pengolahan makanan khas daerah yang dimodifikasi dari bahan pangan nabati dan hewani</i>
	Communication	Peserta didik mempresentasikan hasil kerja kelompok atau individu secara klasikal, mengemukakan pendapat atas presentasi yang dilakukan kemudian ditanggapi kembali oleh kelompok atau individu yang mempresentasikan
	Creativity	Guru dan peserta didik membuat kesimpulan tentang hal-hal yang telah dipelajari terkait <i>Teknik pengolahan makanan khas daerah yang dimodifikasi dari bahan pangan nabati dan hewani</i> Peserta didik kemudian diberi kesempatan untuk menanyakan kembali hal-hal yang belum dipahami
PENUTUP		<ul style="list-style-type: none"><li>Guru bersama peserta didik merefleksikan pengalaman belajar</li><li>Guru memberikan penilaian lisan secara acak dan singkat</li></ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>Guru menyampaikan rencana pembelajaran pada pertemuan berikutnya dan berdoa</li> </ul>
--	---

C. PENILAIAN

- Sikap : Lembar pengamatan,	- Pengetahuan : LK peserta didik,	- Keterampilan: Kinerja & observasi diskusi
------------------------------	-----------------------------------	---

Mengetahui,  
Kepala Sekolah

....., .....**2020**  
Guru Mata Pelajaran

[MASBABAL.COM](http://masbabal.com)  
Nip.

[MASBABAL.COM](http://masbabal.com)  
Nip.

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

SEKOLAH : SMA <a href="http://masbabal.com">masbabal.com</a>	KELAS/SEMESTER : XII / 1	KD : 3.2 dan 4.2
MATA PELAJARAN : PKWU (Pengolahan)	ALOKASI WAKTU : 2 x 45 menit	PERTEMUAN Ke :
MATERI : Sistem pengolahan makanan khas daerah yang dimodifikasi dari bahan pangan nabati dan hewani		

A. TUJUAN

<ul style="list-style-type: none"> <li>Memahami jenis dan karakteristik bahan dan alat pengolahan makanan khas daerah yang dimodifikasi dari bahan pangan nabati dan hewani</li> <li>Mengidentifikasi macam-macam makanan khas daerah</li> <li>Menganalisis teknik pengolahan makanan khas daerah yang dimodifikasi dari bahan pangan nabati dan hewani</li> <li>Menganalisis tahapan proses pengolahan makanan khas daerah yang dimodifikasi dari bahan pangan nabati dan hewani</li> </ul>
--

B. LANGKAH-LANGKAH PEMBELAJARAN

<b>Media :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li><i>Worksheet atau lembar kerja (siswa)</i></li> <li><i>Lembar penilaian</i></li> <li><i>LCD Proyektor/ Slide presentasi (ppt)</i></li> </ul>	<b>Alat/Bahan :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Penggaris, spidol, papan tulis</li> <li>Laptop &amp; infocus</li> </ul>
--	--

PENDAHULUAN		<ul style="list-style-type: none"> <li>Peserta didik memberi salam, berdoa, menyanyikan lagu nasional (<b>PPK</b>)</li> <li>Guru mengecek kehadiran peserta didik dan memberi motivasi (yel-yel/ice breaking)</li> <li>Guru menyampaikan tujuan dan manfaat pembelajaran tentang topik yang akan diajarkan</li> <li>Guru menyampaikan garis besar cakupan materi dan langkah pembelajaran</li> </ul>
KEGIATAN	Kegiatan Literasi	Peserta didik diberi motivasi dan panduan untuk melihat, mengamati, membaca dan menuliskannya kembali. Mereka diberi tayangan dan bahan bacaan terkait materi <i>Tahapan proses pengolahan makanan khas daerah yang dimodifikasi dari bahan pangan nabati dan hewani</i>
	Critical Thinking	Guru memberikan kesempatan untuk mengidentifikasi sebanyak mungkin hal yang belum dipahami, dimulai dari pertanyaan faktual sampai ke pertanyaan yang bersifat hipotetik. Pertanyaan ini harus tetap berkaitan dengan materi <i>Tahapan proses pengolahan makanan khas daerah yang dimodifikasi dari bahan pangan nabati dan hewani</i>
	Collaboration	Peserta didik dibentuk dalam beberapa kelompok untuk mendiskusikan, mengumpulkan informasi, mempresentasikan ulang, dan saling bertukar informasi mengenai <i>Tahapan proses pengolahan makanan khas daerah yang dimodifikasi dari bahan pangan nabati dan hewani</i>

	<b>Communication</b>	Peserta didik mempresentasikan hasil kerja kelompok atau individu secara klasikal, mengemukakan pendapat atas presentasi yang dilakukan kemudian ditanggapi kembali oleh kelompok atau individu yang mempresentasikan
	<b>Creativity</b>	Guru dan peserta didik membuat kesimpulan tentang hal-hal yang telah dipelajari terkait <i>Tahapan proses pengolahan makanan khas daerah yang dimodifikasi dari bahan pangan nabati dan hewani</i> Peserta didik kemudian diberi kesempatan untuk menanyakan kembali hal-hal yang belum dipahami
<b>PENUTUP</b>		<ul style="list-style-type: none"><li>• Guru bersama peserta didik merefleksikan pengalaman belajar</li><li>• Guru memberikan penilaian lisan secara acak dan singkat</li><li>• Guru menyampaikan rencana pembelajaran pada pertemuan berikutnya dan berdoa</li></ul>

C. PENILAIAN

- Sikap : Lembar pengamatan,	- Pengetahuan : LK peserta didik,	- Keterampilan: Kinerja & observasi diskusi
------------------------------	-----------------------------------	---

Mengetahui,  
Kepala Sekolah

....., .....2020  
Guru Mata Pelajaran

[MASBABAL.COM](http://MASBABAL.COM)  
Nip.

[MASBABAL.COM](http://MASBABAL.COM)  
Nip.