PROGRAM TAHUNAN (PROTA)

KURIKULUM MERDEKA *(Deep Learning)*

Nama Sekolah	**:**	**.....**
Nama Penyusun	**:**	**.....**
NIP	**:**	**.....**
Mata pelajaran	**:**	**Prakarya (Pengolahan)**
Fase D, Kelas / Semester	**:**	**IX (Sembilan) / I (Ganjil) & II (Genap)**

PROGRAM TAHUNAN (PROTA)
KURIKULUM MERDEKA

Mata Pelajaran : Prakarya (Pengolahan)
Satuan Pendidikan : …….
Tahun Pelajaran : 20... / 20...
Fase D, Kelas/Semester : IX (Sembilan) / I (Ganjil) & II (Genap)

A. Capaian Pembelajaran (CP)

Pada akhir Fase D, murid memiliki kemampuan sebagai berikut.

- **Observasi dan Eksplorasi**
  Mengidentifikasi dan mengomunikasikan karakteristik bahan, alat, teknik pengolahan, pengemasan, dan penyajian produk olahan pangan dan atau nonpangan sesuai potensi lingkungan.
- **Perencanaan**
  Merancang modifikasi bahan, alat, atau teknik pengolahan, pengemasan atau penyajian produk olahan pangan dan atau nonpangan.
- **Produksi**
  Membuat, mengemas, dan menyajikan produk olahan pangan dan atau nonpangan hasil rancangan modifikasi dengan menerapkan K3 (kesehatan dan keselamatan kerja).
- **Refleksi dan Evaluasi**
  Mengevaluasi dan merefleksi proses dan produk hasil modifikasi.

Bab	Alur Tujuan Pembelajaran	Materi	Alokasi Waktu
Bab 1 : Pengolahan Pangan Hewani Daging dan Ikan dalam Hidangan	Peserta didik mampu mengeksplorasi dan menganalisis karakteristik bahan, alat, dan teknik pengolahan hidangan dari pangan hewani daging dan ikan berdasarkan potensi lingkungan/kearifan lokal.	Eksplorasi Karakteristik Bahan Pangan Hewani (Daging dan Ikan)	2 JP
	Peserta didik mampu melaporkan hasil eksplorasi dalam bentuk diskusi dan presentasi serta melakukan studi	Pelaporan Hasil Eksplorasi dan Studi Kelayakan	2 JP

Bab	Alur Tujuan Pembelajaran	Materi	Alokasi Waktu
	kelayakan sederhana untuk modifikasi produk.		
	Peserta didik mampu merencanakan pembuatan produk hidangan dari pangan hewani daging dan ikan secara berkelompok, termasuk merancang langkah kerja dan penyajian/kemasan.	Perancangan Proyek Pembuatan Hidangan	2 JP
	Peserta didik mampu mempresentasikan rencana pembuatan produk dan menerima masukan untuk perbaikan rancangan.	Presentasi Rancangan Proyek	2 JP
	Peserta didik mampu membuat produk hidangan dari pangan hewani daging dan ikan berdasarkan rancangan yang telah dibuat dengan menerapkan K3.	Praktik Membuat Hidangan (Produksi)	2 JP
	Peserta didik mampu menyajikan produk, melakukan refleksi, dan menilai hasil produk hidangan secara individu maupun kelompok.	Penyajian, Refleksi, dan Evaluasi Produk	2 JP
Bab 2 : Pengolahan Pangan Hewani Daging dan Ikan Menjadi Produk Setengah Jadi	Mengeksplorasi karakteristik bahan, alat, dan teknik pengolahan produk pangan setengah jadi dari daging dan ikan.	Eksplorasi Jenis, Karakteristik, Alat, dan Teknik Pengolahan	2 JP
	Menganalisis dan melaporkan hasil eksplorasi produk pangan	Analisis dan Pelaporan Hasil Eksplorasi	2 JP

Bab	Alur Tujuan Pembelajaran	Materi	Alokasi Waktu
	setengah jadi.		
	Melakukan studi kelayakan dan merencanakan pembuatan produk olahan pangan setengah jadi.	Studi Kelayakan dan Perencanaan Produk	2 JP
	Merencanakan penyajian dan/atau pengemasan produk olahan pangan setengah jadi.	Perencanaan Penyajian dan Pengemasan	2 JP
	Membuat dan menyajikan/mengemas produk pangan setengah jadi berdasarkan perencanaan.	Praktikum Pembuatan dan Pengemasan Produk	2 JP
	Merefleksikan dan menilai hasil produk serta keseluruhan proses kegiatan pengolahan.	Refleksi dan Penilaian Hasil Produk	2 JP
Bab 3 : Kewirausahaan: Produk Pangan Kreatif Berbahan Daging dan Ikan	Mengeksplorasi dan menganalisis konsep kewirausahaan serta mengidentifikasi ide peluang usaha produk pangan kreatif dari daging dan ikan.	Eksplorasi Konsep Kewirausahaan dan Identifikasi Peluang Usaha	2 JP
	Melaporkan hasil eksplorasi dan melakukan studi kelayakan produksi melalui analisis SWOT.	Studi Kelayakan dan Analisis SWOT	2 JP
	Merencanakan pembuatan produk kewirausahaan pangan kreatif dilengkapi perhitungan biaya produksi dan harga jual.	Perencanaan Produk dan Perhitungan Biaya	2 JP
	Merencanakan strategi penyajian, pengemasan,	Perencanaan Pemasaran dan	2 JP

Bab	Alur Tujuan Pembelajaran	Materi	Alokasi Waktu
	dan pemasaran produk dalam sebuah rencana usaha (business plan).	Penyusunan Rencana Usaha	
Bab 4 : Pengolahan Bahan Hasil Samping Daging dan Ikan Menjadi Produk Pangan dan Nonpangan	Mengeksplorasi karakteristik, alat, dan teknik pengolahan bahan hasil samping daging dan ikan menjadi produk pangan dan nonpangan.	Eksplorasi Potensi Bahan Hasil Samping	2 JP
	Menganalisis dan melaporkan hasil eksplorasi untuk menentukan ide produk kreatif dari bahan hasil samping.	Analisis dan Pelaporan Hasil Eksplorasi	2 JP
	Merencanakan pembuatan produk pangan atau nonpangan dari bahan hasil samping.	Perencanaan Produk Pangan atau Nonpangan	2 JP
	Merencanakan desain penyajian atau pengemasan produk hasil samping yang menarik dan fungsional.	Perencanaan Desain Penyajian/Pengemasan	2 JP
	Mempraktikkan pembuatan dan pengemasan produk dari bahan hasil samping sesuai perencanaan.	Praktikum Pembuatan Produk Hasil Samping	2 JP
	Melakukan pameran karya, refleksi, dan penilaian terhadap produk hasil samping yang telah dibuat.	Pameran Karya, Refleksi, dan Penilaian	2 JP
Bab 5 : Produk Pangan Kreatif Daging dan Ikan Potensi	Mengeksplorasi karakteristik bahan, alat, dan teknik pengolahan pangan kreatif (modifikasi	Eksplorasi dan Ideasi Produk Pangan Kreatif	2 JP

Bab	Alur Tujuan Pembelajaran	Materi	Alokasi Waktu
Lingkungan/Kearifan Lokal	dan sehat) dari daging dan ikan.		
	Menganalisis dan melaporkan hasil eksplorasi untuk merumuskan ide modifikasi produk berbasis kearifan lokal.	Analisis dan Laporan Hasil Eksplorasi untuk Ide Modifikasi	2 JP
	Merencanakan pembuatan produk pangan kreatif (modifikasi dan sehat) dari daging dan ikan.	Perencanaan Produk Kreatif	2 JP
	Merencanakan penyajian dan/atau pengemasan yang inovatif untuk produk pangan kreatif.	Perencanaan Penyajian dan Pengemasan Inovatif	2 JP
	Membuat produk pangan kreatif (modifikasi dan sehat) berdasarkan perencanaan.	Praktikum Membuat Produk Pangan Kreatif	2 JP
	Menilai dan merefleksikan hasil produk pangan kreatif dalam kegiatan pameran kelas.	Penilaian dan Pameran Produk Kreatif	2 JP
Bab 6 : Pameran dan Bazar Produk Pangan Kreatif dan Siap Jual dari Daging dan Ikan	Melakukan studi kelayakan dan merencanakan penyelenggaraan pameran atau bazar produk pengolahan pangan kreatif.	Perencanaan Awal Pameran dan Bazar	2 JP
	Menyusun proposal kegiatan dan merencanakan desain penyajian/pengemasan produk untuk pameran atau bazar.	Finalisasi Proposal dan Strategi	2 JP

Bab	Alur Tujuan Pembelajaran	Materi	Alokasi Waktu
	Mempersiapkan dan melaksanakan pameran atau bazar produk pangan kreatif dan siap jual dari daging dan ikan.	Pelaksanaan Pameran dan Bazar	2 JP
	Merefleksikan, mengevaluasi, dan melaporkan hasil kegiatan pameran atau bazar.	Evaluasi dan Pelaporan Kegiatan	2 JP
Total Alokasi Waktu			**64 JP**

Mengetahui,
Kepala Sekolah

NIP. .....

....., ... 20..
Guru Mata Pelajaran

.....

NIP. .....