

PROGRAM TAHUNAN

Satuan Pendidikan	:	SMP www.ilmuguru.org
Mata Pelajaran	:	Prakarya (Pengolahan)
Kelas/Semester	:	VIII / 1-2 (Ganjil & Genap)
Alokasi Waktu	:	
Tahun Pelajaran	:	20.../20...

Standar Kompetensi (KI)

- KI-1 dan KI-2** : **Menghargai dan menghayati** ajaran agama yang dianutnya serta **Menghargai dan menghayati** perilaku jujur, disiplin, santun, percaya diri, peduli, dan bertanggung jawab dalam berinteraksi secara efektif sesuai dengan perkembangan anak di lingkungan, keluarga, sekolah, masyarakat dan lingkungan alam sekitar, bangsa, negara, dan kawasan regional.
- KI-3** : Memahami dan menerapkan pengetahuan faktual, konseptual, prosedural, dan metakognitif pada tingkat teknis dan spesifik sederhana berdasarkan rasa ingin tahu tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, dan kenegaraan terkait fenomena dan kejadian tampak mata.
- KI-4** : Menunjukkan keterampilan menalar, mengolah, dan menyaji secara kreatif, produktif, kritis, mandiri, kolaboratif, dan komunikatif, dalam ranah konkret dan ranah abstrak sesuai dengan yang dipelajari di sekolah dan sumber lain yang sama dalam sudut pandang teori.

SMT	KOMPETENSI DASAR	Alokasi Waktu
1	3.1 Menganalisis rancangan pembuatan, penyajian dan pengemasan bahan pangan serealia, kacang-kacangan dan umbi menjadi makanan dan atau minuman yang ada wilayah setempat	10 JP
	4.1 Mengolah, menyaji dan mengemas bahan pangan serealia, kacang-kacangan dan umbi yang ada di wilayah setempat menjadi makanan dan atau minuman sesuai rancangan	
	3.2 Menganalisis rancangan pembuatan, penyajian, dan pengemasan bahan pangan serealia, kacang-kacangan, dan umbi yang ada di wilayah setempat menjadi produk pangan setengah jadi	10 JP
	4.2 Mengolah, menyaji dan mengemas bahan pangan serealia, kacang-kacangan dan umbi yang ada di wilayah setempat menjadi bahan pangan setengah jadi	
2	3.3 Menganalisis rancangan pembuatan, penyajian, dan pengemasan bahan pangan setengah jadi dari bahan serealia, kacang-kacangan, dan umbi yang ada di wilayah setempat menjadi produk pangan jadi (siap konsumsi)	10 JP
	4.3 Mengolah, menyaji dan mengemas bahan pangan setengah jadi dari bahan serealia, kacang-kacangan, dan umbi yang ada di wilayah setempat menjadi produk pangan jadi (siap konsumsi)	
	3.4 Memahami rancangan pembuatan, penyajian dan pengemasan bahan hasil samping pengolahan serealia, kacang-kacangan dan umbi menjadi produk pangan yang ada wilayah setempat	10 JP
	4.4 Membuat, menyaji dan mengemas bahan hasil samping pengolahan serealia, kacang-kacangan dan umbi menjadi produk pangan yang ada wilayah setempat	

Lebak, 20...

Mengetahui,
Kepala Sekolah

Guru Mata Pelajaran

<https://iguru31.blogspot.com>
NIP.

<http://www.ilmuguru.org>
NIP.

Catatan Kepala Sekolah

.....

.....

.....

.....