PROGRAM TAHUNAN (PROTA)
MATA PELAJARAN PRAKARYA - PENGOLAHAN

SATUAN PENDIDIKAN : SMA/MA

MATA PELAJARAN : PRAKARYA - PENGOLAHAN

KELAS / FASE : XI (SEBELAS) / F

TAHUN PENYUSUNAN : 20 / 20

CAPAIAN PEMBELAJARAN PRAKARYA - PENGOLAHAN FASE F

Pada akhir Fase F (Kelas XI dan XII SMA) peserta didik mampu mengembangkan dan/atau menciptakan produk olahan pangan higienis nusantara dan/atau mancanegara atau produk non pangan berdasarkan proposal rancangan usaha melalui analisis kebutuhan, kelayakan pasar, dan kajian ilmiah, serta mempresentasikan produk secara lisan dan tertulis pada media sosial virtual maupun visual. Pada fase ini, peserta didik mengevaluasi dan memberikan kritik serta solusi pengembangan produk olahan pangan dan non pangan sesuai dengan nilai kewirausahaan/dampak lingkungan/teknologi tepat guna.

Fase F Berdasarkan Elemen

Elemen	Capaian Pembelajaran
Observasi dan Eksplorasi	Peserta didik mampu mengeksplorasi produk olahan pangan higienis nusantara dan atau mancanegara atau produk non pangan yang bernilai ekonomis dari berbagai sumber, berdasarkan analisis ekonomi, teknologi, penyajian, dan pemasaran.
Desain / Perencanaan	Peserta didik mampu menyusun rencana dalam bentuk proposal pembuatan produk olahan pangan higienis atau produk non pangan berdasarkan kajian ilmiah, teknologi, dan analisis usaha sesuai potensi nusantara dan atau mancanegara dan hasil eksplorasi.
Produksi	Peserta didik mampu mengembangkan produk olahan pangan higienis nusantara dan atau mancanegara atau produk non pangan berbasis usaha berdasarkan proposal dan ditampilkan dalam bentuk penyajian dan pengemasan yang kreatif-inovatif serta bertanggung jawab mempromosikan secara visual dan virtual.
Refleksi dan Evaluasi	Peserta didik mampu memberikan penilaian, argumentasi dan rekomendasi produk pengolahan pangan higienis atau produk non pangan berdasarkan kajian mutu, teknologi pangan dan ekonomi, serta dampak lingkungan/budaya.

No	TUJUAN PEMBELAJARAN (TP)	MATERI	Alokasi Waktu
SEMESTER 1			
1	11.1.1 Peserta didik mampu memahami ide dan analisa peluang usaha 11.1.2 Peserta didik mampu memahami sumber daya pengolahan makanan	USAHA PENGOLAHAN MAKANAN	4 JP

	<p>11.1.3 Peserta didik mampu memahami administrasi dan pemasaran</p> <p>11.1.4 Peserta didik mampu memahami komponen perencanaan usaha</p> <p>11.1.5 Peserta didik mampu memahami penyusunan perencanaan usaha</p>		
2	<p>11.2.1 Menjelaskan bahan dan alat pengolahan makanan khas asli daerah.</p> <p>11.2.2 Menganalisis macam-macam makanan khas asli daerah dari bahan pangan nabati dan hewani.</p> <p>11.2.3 Menganalisis berbagai teknik pengolahan makanan khas asli daerah dari bahan pangan nabati dan hewani.</p> <p>11.2.4 Menjelaskan pengemasan makanan khas asli daerah dari bahan pangan nabati dan hewani.</p> <p>11.2.5 Menjelaskan pengawetan makanan khas asli daerah dari bahan pangan nabati dan hewani.</p>	SISTEM PENGOLAHAN MAKANAN KHAS ASLI DAERAH DARI BAHAN PANGAN NABATI DAN HEWANI	4 JP
3	<p>11.3.1 Memahami pengertian dan manfaat BEP</p> <p>11.3.2 Memahami strategi dalam menentukan harga jual makanan khas daerah</p> <p>11.3.3 Menentukan komponen penghitungan dasar untuk menghitung BEP</p> <p>11.3.4 Peserta didik mampu menghitung <i>Break Even Point</i> (BEP) usaha pengolahan makanan khas daerah</p>	PERHITUNGAN BREAK EVEN POINT (BEP) USAHA MAKANAN KHAS DAERAH	4 JP

4	11.4.1 Peserta didik mampu mendeskripsikan pengertian promosi 11.4.2 Peserta didik mampu mengidentifikasi tujuan promosi 11.4.3 Peserta didik mampu mengidentifikasi manfaat promosi 11.4.4 Peserta didik mampu mengidentifikasi jenis strategi promosi 11.4.5 Peserta didik mampu mengidentifikasi sasaran promosi 11.4.6 Peserta didik mampu mengidentifikasi teknik promosi	STRATEGI PROMOSI MAKANAN KHAS ASLI DAERAH	4 JP
5	11.5.1 Menjelaskan pengertian laporan kegiatan usaha 11.5.2 Mengidentifikasi manfaat laporan kegiatan hasil usaha 11.5.3 Peserta didik mampu menganalisis penyusunan laporan kegiatan usaha 11.5.4 Peserta didik mampu memahami tahap pembuatan laporan kegiatan usaha	LAPORAN KEGIATAN USAHA MAKANAN ASLI DAERAH	4 JP
SEMESTER 2			
6	11.6.1 Mendefinisikan pengertian makanan internasional 11.6.2 Menyebutkan beberapa contoh makanan internasional 11.6.3 Menjelaskan cara menggali ide untuk memulai suatu usaha 11.6.4 Menjelaskan hal-hal yang harus diperhatikan dalam menganalisis peluang usaha 11.6.5 Memberikan beberapa contoh peluang usaha pengolahan makanan internasional 11.6.6 Menjelaskan pengertian sumber daya usaha pengolahan makanan internasional. 11.6.7 Menjelaskan sumber daya yang dibutuhkan dalam melaksanakan wirausaha makanan internasional. 11.6.8 Mengidentifikasi sumber daya untuk usaha pengolahan makanan	PERENCANAAN USAHA PENGOLAHAN MAKANAN INTERNASIONAL	4 JP

	<p>internasional di lingkungan sekitar tempat tinggal.</p> <p>11.6.9 Menyebutkan administrasi apa saja yang harus dipersiapkan sebelum memulai usaha pengolahan makanan internasional.</p> <p>11.6.10 Menentukan tujuan diterapkannya administrasi usaha.</p> <p>11.6.11 Menyebutkan pekerjaan pencatatan yang perlu dilakukan dalam perusahaan.</p> <p>11.6.12 Menentukan strategi pemasaran yang cocok untuk kegiatan usaha pengolahan makanan internasional.</p> <p>11.6.13 Menentukan komponen perencanaan usaha pengolahan makanan internasional.</p> <p>11.6.14 Menentukan langkah-langkah penyusunan proposal perencanaan usaha pengolahan makanan internasional.</p> <p>11.6.15 Membuat proposal perencanaan usaha pengolahan makanan internasional.</p>		
7	<p>11.7.1 Memahami pengertian makanan Internasional</p> <p>11.7.2 Menelaah jenis dan karakteristik makanan Internasional</p> <p>11.7.3 Menyimpulkan karakteristik bahan dan alat pengolahan makanan Internasional</p> <p>11.7.4 Menjelaskan pengertian bahan pangan nabati dan hewani</p> <p>11.7.5 Menjelaskan produk pengolahan bahan pangan nabati dan hewani</p> <p>11.7.6 Menjelaskan bahan dan alat pengolahan makanan Internasional</p> <p>11.7.7 Membuat dan mengolah makanan Internasional</p>	SISTEM PENGOLAHAN MAKANAN INTERNASIONAL	4 JP

<p>8</p>	<p>11.8.1 Mendeskripsikan pengertian break even point</p> <p>11.8.2 Mengidentifikasi manfaat analisis break even point</p> <p>11.8.3 Mengidentifikasi strategi menentukan harga jual</p> <p>11.8.4 Peserta didik mampu mengidentifikasi komponen Break Even Point (BEP)</p> <p>11.8.5 Peserta didik mampu menghitung taksiran harga jual</p> <p>11.8.6 Peserta didik mampu menghitung Break Even Point (BEP)</p>	<p>PERHITUNGAN BREAK EVEN POINT (BEP) MAKANAN INTERNASIONAL</p>	<p>4 JP</p>
<p>9</p>	<p>11.9.1 Peserta didik menjelaskan pengertian promosi</p> <p>11.9.2 Peserta didik menjelaskan tujuan dan manfaat promosi</p> <p>11.9.3 Peserta didik menentukan sasaran promosi usaha pengolahan makanan Internasional dari bahan pangan nabati dan hewani</p> <p>11.9.4 Menjelaskan teknik promosi usaha pengolahan makanan Internasional dari bahan pangan nabati dan hewani.</p>	<p>STRATEGI PROMOSI KUNCI PEMASARAN SUKSES</p>	<p>4 JP</p>

10	11.10.1	Menjelaskan pengertian laporan kegiatan usaha pengolahan makanan internasional	LAPORAN KEGIATAN USAHA PENGOLAHAN MAKANAN INTERNASIONAL	4 JP
	11.10.2	Menjelaskan fungsi laporan kegiatan usaha pengolahan makanan internasional		
	11.10.3	Menjelaskan manfaat laporan kegiatan usaha pengolahan makanan internasional		
	11.10.4	Menjelaskan komponen laporan kegiatan usaha pengolahan makanan internasional		
	11.10.5	Melakukan analisis contoh laporan usaha kegiatan usaha pengolahan makanan internasional		
	11.10.6	Menjelaskan teknik – teknik pembuatan laporan kegiatan usaha pengolahan makanan internasional		
	11.10.7	Menjelaskan langkah – langkah pembuatan kegiatan usaha pengolahan makanan internasional		
	11.10.8	Menyusun laporan kegiatan usaha pengolahan makanan internasional.		
	CADANGAN JAM PELAJARAN			
JUMLAH JAM PELAJARAN			JP	

**Mengetahui,
Kepala Sekolah**

..... 20
Guru Mata Pelajaran

(.....)
NIP.

(.....)
NIP.