

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

SEKOLAH : SMA (masbabal.com)	KELAS/SEMESTER : X / 1	KD : 3.3 dan 4.3
MATA PELAJARAN : PKWU (Pengolahan)	ALOKASI WAKTU : 2 x 45 menit	PERTEMUAN Ke :
MATERI : Sistem pengolahan makanan awetan dari bahan pangan nabati		

A. TUJUAN

- Memahami jenis dan karakteristik bahan dan alat pengolahan makanan awetan dari bahan pangan nabati dan pengemasan - Menganalisis macam-macam makanan awetan dari bahan pangan nabati - Menganalisis teknik pengolahan/pengawetan makanan dari bahan pangan nabati - Menganalisis tahapan proses pengolahan/pengawetan makanan dari bahan pangan nabati - Menganalisis jenis dan kegunaan bahan kemasan - Menganalisis teknik penyajian dan pengemasan makanan awetan dari bahan pangan nabati - Mengolah makanan awetan dari bahan pangan nabati berdasarkan daya dukung yang dimiliki oleh daerah setempat - Menyajikan hasil pengolahan makanan awetan dari bahan pangan
--

B. LANGKAH-LANGKAH PEMBELAJARAN

Media : - Worksheet atau lembar kerja (siswa) - Lembar penilaian - LCD Proyektor/ Slide presentasi (ppt)	Alat/Bahan : - Penggaris, spidol, papan tulis - Laptop & infocus
---	---

PENDAHULUAN		- Peserta didik memberi salam, berdoa, menyanyikan lagu nasional (PPK) - Guru mengecek kehadiran peserta didik dan memberi motivasi (yel-yel/ice breaking) - Guru menyampaikan tujuan dan manfaat pembelajaran tentang topik yang akan diajarkan - Guru menyampaikan garis besar cakupan materi dan langkah pembelajaran
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>Jenis dan karakteristik bahan dan alat pengolahan serta Macam-macam makanan awetan.</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 serta Macam-macam makanan awetan.</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 serta Macam-macam makanan awetan.</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 serta Macam-macam makanan awetan.</i> Peserta didik kemudian diberi kesempatan untuk menanyakan kembali hal-hal yang belum dipahami
PENUTUP		- Guru bersama peserta didik merefleksikan pengalaman belajar - Guru memberikan penilaian lisan secara acak dan singkat - Guru menyampaikan rencana pembelajaran pada pertemuan berikutnya dan berdoa

C. PENILAIAN

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

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

SEKOLAH : SMA (masbabal.com)	KELAS/SEMESTER : X / 1	KD : 3.3 dan 4.3
MATA PELAJARAN : PKWU (Pengolahan)	ALOKASI WAKTU : 2 x 45 menit	PERTEMUAN Ke :
MATERI : Sistem pengolahan makanan awetan dari bahan pangan nabati		

A. TUJUAN

- Memahami jenis dan karakteristik bahan dan alat pengolahan makanan awetan dari bahan pangan nabati dan pengemasan - Menganalisis macam-macam makanan awetan dari bahan pangan nabati - Menganalisis teknik pengolahan/pengawetan makanan dari bahan pangan nabati - Menganalisis tahapan proses pengolahan/pengawetan makanan dari bahan pangan nabati - Menganalisis jenis dan kegunaan bahan kemas - Menganalisis teknik penyajian dan pengemasan makanan awetan dari bahan pangan nabati - Mengolah makanan awetan dari bahan pangan nabati berdasarkan daya dukung yang dimiliki oleh daerah setempat - Menyajikan hasil pengolahan makanan awetan dari bahan pangan
--

B. LANGKAH-LANGKAH PEMBELAJARAN

Media : - Worksheet atau lembar kerja (siswa) - Lembar penilaian - LCD Proyektor/ Slide presentasi (ppt)	Alat/Bahan : - Penggaris, spidol, papan tulis - Laptop & infocus
---	---

PENDAHULUAN		- Peserta didik memberi salam, berdoa, menyanyikan lagu nasional (PPK) - Guru mengecek kehadiran peserta didik dan memberi motivasi (yel-yel/ice breaking) - Guru menyampaikan tujuan dan manfaat pembelajaran tentang topik yang akan diajarkan - Guru menyampaikan garis besar cakupan materi dan langkah pembelajaran
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/pengawetan dan Tahapan proses pengolahan/pengawetan.</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/pengawetan dan Tahapan proses pengolahan/pengawetan.</i>
	Collaboration	Peserta didik dibentuk dalam beberapa kelompok untuk mendiskusikan, mengumpulkan informasi, mempresentasikan ulang, dan saling bertukar informasi mengenai <i>Teknik pengolahan/pengawetan dan Tahapan proses pengolahan/pengawetan.</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/pengawetan dan Tahapan proses pengolahan/pengawetan.</i> Peserta didik kemudian diberi kesempatan untuk menanyakan kembali hal-hal yang belum dipahami
PENUTUP		- Guru bersama peserta didik merefleksikan pengalaman belajar - Guru memberikan penilaian lisan secara acak dan singkat - Guru menyampaikan rencana pembelajaran pada pertemuan berikutnya dan berdoa

C. PENILAIAN

Mengetahui,
Kepala Sekolah

.....,2020
Guru Mata Pelajaran

MASBABAL.COM
Nip.

MASBABAL.COM
Nip.

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

SEKOLAH : SMA (masbabal.com)	KELAS/SEMESTER : X / 1	KD : 3.3 dan 4.3
MATA PELAJARAN : PKWU (Pengolahan)	ALOKASI WAKTU : 2 x 45 menit	PERTEMUAN Ke :
MATERI : Sistem pengolahan makanan awetan dari bahan pangan nabati		

A. TUJUAN

- Memahami jenis dan karakteristik bahan dan alat pengolahan makanan awetan dari bahan pangan nabati dan pengemasan - Menganalisis macam-macam makanan awetan dari bahan pangan nabati - Menganalisis teknik pengolahan/pengawetan makanan dari bahan pangan nabati - Menganalisis tahapan proses pengolahan/pengawetan makanan dari bahan pangan nabati - Menganalisis jenis dan kegunaan bahan kemas - Menganalisis teknik penyajian dan pengemasan makanan awetan dari bahan pangan nabati - Mengolah makanan awetan dari bahan pangan nabati berdasarkan daya dukung yang dimiliki oleh daerah setempat - Menyajikan hasil pengolahan makanan awetan dari bahan pangan
--

B. LANGKAH-LANGKAH PEMBELAJARAN

Media : - Worksheet atau lembar kerja (siswa) - Lembar penilaian - LCD Proyektor/ Slide presentasi (ppt)	Alat/Bahan : - Penggaris, spidol, papan tulis - Laptop & infocus
---	---

PENDAHULUAN		- Peserta didik memberi salam, berdoa, menyanyikan lagu nasional (PPK) - Guru mengecek kehadiran peserta didik dan memberi motivasi (yel-yel/ice breaking) - Guru menyampaikan tujuan dan manfaat pembelajaran tentang topik yang akan diajarkan - Guru menyampaikan garis besar cakupan materi dan langkah pembelajaran
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>Jenis dan kegunaan bahan kemas.</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 kegunaan bahan kemas.</i>
	Collaboration	Peserta didik dibentuk dalam beberapa kelompok untuk mendiskusikan, mengumpulkan informasi, mempresentasikan ulang, dan saling bertukar informasi mengenai <i>Jenis dan kegunaan bahan kemas.</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 kegunaan bahan kemas.</i> Peserta didik kemudian diberi kesempatan untuk menanyakan kembali hal-hal yang belum dipahami

PENUTUP	- Guru bersama peserta didik merefleksikan pengalaman belajar - Guru memberikan penilaian lisan secara acak dan singkat - Guru menyampaikan rencana pembelajaran pada pertemuan berikutnya dan berdoa
----------------	---

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 masbabal.com	KELAS/SEMESTER : X / 1	KD : 3.3 dan 4.3
MATA PELAJARAN : PKWU (Pengolahan)	ALOKASI WAKTU : 2 x 45 menit	PERTEMUAN Ke :
MATERI : Sistem pengolahan makanan awetan dari bahan pangan nabati		

A. TUJUAN

- Memahami jenis dan karakteristik bahan dan alat pengolahan makanan awetan dari bahan pangan nabati dan pengemasan - Menganalisis macam-macam makanan awetan dari bahan pangan nabati - Menganalisis teknik pengolahan/pengawetan makanan dari bahan pangan nabati - Menganalisis tahapan proses pengolahan/pengawetan makanan dari bahan pangan nabati - Menganalisis jenis dan kegunaan bahan kemasan - Menganalisis teknik penyajian dan pengemasan makanan awetan dari bahan pangan nabati - Mengolah makanan awetan dari bahan pangan nabati berdasarkan daya dukung yang dimiliki oleh daerah setempat - Menyajikan hasil pengolahan makanan awetan dari bahan pangan

B. LANGKAH-LANGKAH PEMBELAJARAN

Media : ☐ Worksheet atau lembar kerja (siswa) ☐ Lembar penilaian ☐ LCD Proyektor/ Slide presentasi (ppt)	Alat/Bahan : ☐ Penggaris, spidol, papan tulis ☐ Laptop & infocus
--	--

PENDAHULUAN	- Peserta didik memberi salam, berdoa, menyanyikan lagu nasional (PPK) - Guru mengecek kehadiran peserta didik dan memberi motivasi (yel-yel/ice breaking) - Guru menyampaikan tujuan dan manfaat pembelajaran tentang topik yang akan diajarkan - Guru menyampaikan garis besar cakupan materi dan langkah pembelajaran
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>Teknik penyajian dan pengemasan.</i>
ATAUN	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 penyajian dan pengemasan.</i>
IN	Collaboration Peserta didik dibentuk dalam beberapa kelompok untuk mendiskusikan, mengumpulkan informasi, mempresentasikan ulang, dan saling bertukar informasi mengenai <i>Teknik penyajian dan pengemasan.</i>

T 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 penyajian dan pengemasan</i> . Peserta didik kemudian diberi kesempatan untuk menanyakan kembali hal-hal yang belum dipahami
PENUTUP		• Guru bersama peserta didik merefleksikan pengalaman belajar • Guru memberikan penilaian lisan secara acak dan singkat • Guru menyampaikan rencana pembelajaran pada pertemuan berikutnya dan berdoa

C. PENILAIAN

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

Mengetahui,
Kepala Sekolah

.....,2020
Guru Mata Pelajaran

MASBABAL.COM
Nip.

MASBABAL.COM
Nip.