

PROGRAM TAHUNAN (PROTA)**FASE D (KELAS VIII) SMP/MTs****MATA PELAJARAN : PRAKARYA (PENGOLAHAN)**

Nama Sekolah : SMP / MTs

Nama Penyusun :

Mata Pelajaran : PRAKARYA (PENGOLAHAN)

Kelas / Fase Semester : VIII / D / 1 & 2

Tahun Penyususnan : 2022 / 2023

No	TUJUAN PEMBELAJARAN (TP)	MATERI	Alokasi Waktu
SEMESTER 1			
1	<p>8.1.1 Menganalisis prinsip perancangan, pembuatan, penyajian dan pengemasan produk makanan dan atau minuman dari bahan pangan serealia, kacang-kacangan dan umbi secara percaya diri dan rasa ingin tahu.</p> <p>8.1.2 Membuat rancangan bahan pangan serealia, kacang-kacangan dan umbi menjadi makanan dan atau minuman yang ada di wilayah setempat secara mandiri, rasa ingin tahu dan selalu bersyukur dapat melakukannya.</p>	Merancang produk makanan dan atau minuman dari bahan pangan serealia, kacang-kacangan dan umbi	4 JP
2	<p>8.1.3 Menjelaskan tahapan pengolahan produk makanan dan atau minuman dari bahan pangan serealia, kacang-kacangan dan umbi dengan mandiri.</p> <p>8.1.4 Menjelaskan langkah pembuatan produk makanan dan atau minuman dari bahan pangan serealia, kacang-kacangan dan umbi dengan percaya diri.</p> <p>8.1.5 Menganalisa bahan, alat, teknik, langkah yang digunakan dalam membuat produk makanan dan atau minuman dari bahan pangan serealia, kacang-kacangan dan umbi dengan rasa ingin tahu.</p>	Membuat produk makanan dan atau minuman dari bahan pangan serealia, kacang-kacangan dan umbi	4 JP

	<p>8.1.6 Menyiapkan bahan dalam membuat produk makanan dan atau minuman dari bahan pangan serealia, kacang-kacangan dan umbi secara cermat dan teliti.</p> <p>8.1.7 Menyiapkan alat dalam membuat produk makanan dan atau minuman dari bahan pangan serealia, kacang-kacangan dan umbi secara cermat dan teliti.</p> <p>8.1.8 Membuat/mengolah produk makanan dan atau minuman dari bahan pangan serealia, kacang-kacangan dan umbi secara kreatif dan inovatif.</p>		
4	<p>8.1.9 Menjelaskan fungsi utama kemasan dengan percaya diri.</p> <p>8.1.10 Mengidentifikasi bahan yang digunakan dalam penyajian atau pengemasan secara cermat dan mandiri.</p> <p>8.1.11 Menjelaskan cara penyajian produk makanan dan atau minuman dari bahan pangan serealia, kacang-kacangan dan umbi dengan percaya diri.</p> <p>8.1.12 Membuat penyajian atau kemasan produk makanan dan atau minuman dari bahan pangan serealia, kacang-kacangan dan umbi secara mandiri, rasa ingin tahu dan selalu bersyukur dapat melakukannya.</p>	Menyajikan dan mengemas produk makanan dan atau minuman dari bahan pangan serealia, kacang-kacangan dan umbi	4 JP
5	<p>8.2.1 Menganalisis prinsip perancangan, pembuatan, penyajian dan pengemasan bahan pangan serealia, kacang-kacangan dan umbi menjadi produk pangan setengah jadi secara percaya diri dan rasa ingin tahu.</p> <p>8.2.2 Membuat rancangan bahan pangan serealia, kacang-kacangan dan umbi yang ada di wilayah setempat menjadi produk pangan setengah jadi secara mandiri, rasa ingin tahu dan selalu bersyukur dapat melakukannya.</p>	Merancang bahan pangan serealia, kacang-kacangan dan umbi menjadi produk pangan setengah jadi	4 JP
6	8.2.3 Menjelaskan tahapan pengolahan produk pangan setengah jadi dari bahan pangan serealia, kacang-kacangan dan umbi dengan mandiri.	Membuat bahan pangan serealia, kacang-kacangan dan umbi	4 JP

	<p>8.2.4 Menjelaskan langkah pembuatan produk pangan setengah jadi dari bahan pangan serealia, kacang-kacangan dan umbi dengan percaya diri.</p> <p>8.2.5 Menganalisa bahan, alat, teknik, langkah yang digunakan dalam membuat produk pangan setengah jadi dari bahan pangan serealia, kacang-kacangan dan umbi dengan rasa ingin tahu.</p> <p>8.2.6 Menyiapkan bahan dalam membuat produk pangan setengah jadi dari bahan pangan serealia, kacang-kacangan dan umbi secara cermat dan teliti.</p> <p>8.2.7 Menyiapkan alat dalam membuat produk pangan setengah jadi dari bahan pangan serealia, kacang-kacangan dan umbi secara cermat dan teliti.</p> <p>8.2.8 Membuat/mengolah produk pangan setengah jadi dari bahan pangan serealia, kacang-kacangan dan umbi secara kreatif dan inovatif.</p>	umbi menjadi produk pangan setengah jadi	
7	<p>8.2.9 Menjelaskan fungsi utama kemasan dengan percaya diri.</p> <p>8.2.10 Mengidentifikasi bahan yang digunakan dalam penyajian atau pengemasan secara cermat dan mandiri.</p> <p>8.2.11 Menjelaskan cara penyajian produk pangan setengah jadi dari bahan pangan serealia, kacang-kacangan dan umbi dengan percaya diri.</p> <p>8.2.12 Membuat penyajian atau kemasan produk pangan setengah jadi dari bahan pangan serealia, kacang-kacangan dan umbi secara mandiri, rasa ingin tahu dan selalu bersyukur dapat melakukannya.</p>	Menyajikan dan mengemas bahan pangan serealia, kacang-kacangan dan umbi menjadi produk pangan setengah jadi	4 JP

SEMESTER 2

8	<p>8.3.1 Menganalisis produk olahan bahan pangan setengah jadi dari bahan serealia, kacang-kacangan dan umbi secara percaya diri dan rasa ingin tahu.</p> <p>8.3.2 Membuat rancangan produk olahan bahan pangan setengah jadi dari bahan serealia, kacang-kacangan dan umbi</p>	Merancang olahan bahan pangan setengah jadi dari bahan serealis, kacang-kacangan dan umbi	
---	---	---	--

	yang ada di wilayah setempat menjadi produk pangan jadi siap konsumsi secara mandiri, rasa ingin tahu dan selalu bersyukur dapat melakukannya.		
9	<p>8.3.3 Menjelaskan tahapan pengolahan produk pangan dari bahan setengah jadi dari serealia, kacang-kacangan dan umbi dengan mandiri.</p> <p>8.3.4 Menjelaskan langkah pembuatan produk pangan dari bahan setengah jadi dari serealia, kacang-kacangan dan umbi dengan percaya diri.</p> <p>8.3.5 Menganalisa bahan, alat, teknik, langkah yang digunakan dalam membuat produk pangan dari bahan setengah jadi dari serealia, kacang-kacangan dan umbi dengan rasa ingin tahu.</p> <p>8.3.6 Menyiapkan bahan dalam membuat produk pangan dari bahan setengah jadi dari serealia, kacang-kacangan dan umbi secara cermat dan teliti.</p> <p>8.3.7 Menyiapkan alat dalam membuat produk pangan dari bahan setengah jadi dari serealia, kacang-kacangan dan umbi secara cermat dan teliti.</p> <p>8.3.8 Membuat/mengolah produk pangan dari bahan setengah jadi dari serealia, kacang-kacangan dan umbi secara kreatif dan inovatif.</p>	Membuat olahan bahan pangan setengah jadi dari bahan serealis, kacang-kacangan dan umbi	
10	<p>8.3.9 Menjelaskan fungsi utama kemasan dengan percaya diri.</p> <p>8.3.10 Mengidentifikasi bahan yang digunakan dalam penyajian atau pengemasan secara cermat dan mandiri.</p> <p>8.3.11 Menjelaskan cara penyajian produk pangan dari bahan setengah jadi dari serealia, kacang-kacangan dan umbi dengan percaya diri.</p> <p>8.3.12 Membuat penyajian atau kemasan pangan dari bahan setengah jadi dari serealia, kacang-kacangan dan umbi secara mandiri, rasa ingin tahu dan selalu bersyukur dapat melakukannya.</p>	Menyajikan dan mengemas olahan bahan pangan setengah jadi dari bahan serealis, kacang-kacangan dan umbi	

11	<p>8.4.1 Menganalisis produk olahan bahan hasil samping dari serealia, kacang-kacangan dan umbi secara percaya diri.</p> <p>8.4.2 Membuat rancangan produk olahan bahan hasil samping dari serealia, kacang-kacangan dan umbi secara mandiri, rasa ingin tahu dan selalu bersyukur dapat melakukannya.</p>	Merancang olahan bahan hasil samping dari serealia, kacang-kacangan dan umbi	
12	<p>8.4.3 Menjelaskan tahapan pengolahan produk pangan hasil samping serealia, kacang-kacangan dan umbi dengan mandiri.</p> <p>8.4.4 Menjelaskan langkah pembuatan produk pangan hasil samping serealia, kacang-kacangan dan umbi dengan percaya diri.</p> <p>8.4.5 Menganalisa bahan, alat, teknik, langkah yang digunakan dalam membuat produk pangan hasil samping serealia, kacang-kacangan dan umbi dengan resa ingin tahu</p> <p>8.4.6 Menyiapkan bahan dalam membuat produk pangan hasil samping serealia, kacang-kacangan dan umbi dengan cermat dan teliti.</p> <p>8.4.7 Menyiapkan alat dalam membuat produk pangan hasil samping serealia, kacang-kacangan dan umbi dengan cermat dan teliti.</p> <p>8.4.8 Membuat/merangkai produk pangan hasil samping serealia, kacang-kacangan dan umbi dengan kreatif dan inovatif.</p>	Membuat olahan bahan hasil samping dari serealia, kacang-kacangan dan umbi	
13	<p>8.4.9 Menjelaskan fungsi utama kemasan dengan percaya diri</p> <p>8.4.10 Mengidentifikasi bahan yang digunakan dalam penyajian atau pengemasan secara cermat dan mandiri</p> <p>8.4.11 Menjelaskan cara penyajian produk pangan hasil samping serealia, kacang-kacangan dan umbi dengan percaya diri.</p> <p>8.4.12 Membuat penyajian atau kemasan pangan hasil samping serealia, kacang-kacangan dan umbi secara mandiri, rasa</p>	Menyajikan dan mengemas olahan bahan hasil samping dari serealia, kacang-kacangan dan umbi	

	ingin tahu dan selalu bersyukur dapat melakukannya.		
	CADANGAN JAM PELAJARAN	0 JP	
	JUMLAH JAM PELAJARAN	JP	

**Mengetahui,
Kepala Sekolah**

..... **20**

Guru Mata Pelajaran

(.....)
NIP.

(.....)
NIP.