

KRITERIA KETERCAPAIAN TUJUAN PEMBELAJARAN (KKTP) PARAKARYA - KERAJINAN

Satuan Pendidikan : SMP/MTs
Mata Pelajaran : Parakarya - Pengolahan
Fase / Kelas / Semester : D - VII (Tujuh) / Ganjil
Tahun Pelajaran : 20... / 20...

CAPAIAN PEMBELAJARAN

Pada akhir Fase D (Kelas VII, VIII dan IX SMP) peserta didik mampu membuat, memodifikasi dan menyajikan produk olahan pangan higienis dan non pangan sesuai potensi lingkungan dan atau kearifan lokal untuk mengembangkan jiwa wirausaha. Pada fase ini, peserta didik mampu memberikan penilaian produk olahan pangan berdasarkan fungsi/nilai budaya/nilai ekonomis secara tertulis dan lisan.

Fase D Berdasarkan Elemen

Elemen	Capaian Pembelajaran
Observasi dan Eksplorasi	Peserta didik mampu mengeksplorasi bahan, alat, teknik dan prosedur pembuatan produk olahan pangan higienis hasil modifikasi kearifan lokal/potensi lingkungan dan produk non pangan yang bernilai ekonomis dari berbagai sumber, serta karakteristik penyajian dan kemasan.
Desain/Perencanaan	Peserta didik mampu menyusun rencana pembuatan produk olahan pangan higienis dan non pangan melalui modifikasi bahan, peralatan dan teknik berdasarkan studi kelayakan produksi dan potensi lingkungan serta kearifan lokal.
Produksi	Peserta didik mampu membuat produk olahan pangan higienis dan non pangan secara bertanggung jawab berdasarkan potensi lingkungan dan atau kearifan lokal dengan modifikasi bahan, peralatan atau teknik, serta ditampilkan dalam bentuk penyajian dan pengemasan yang menarik.
Refleksi dan Evaluasi	Peserta didik mampu memberi penilaian hasil pembuatan modifikasi produk olahan pangan higienis dan non pangan yang bernilai ekonomis berdasarkan potensi lingkungan dan atau kearifan lokal.

NO	DESKRIPSI CP	INTERVAL			
		Perlu Bimbingan (0 – 69)	Cukup (70 – 79)	Baik (80 – 89)	Sangat Baik (90 – 100)
1	Aneka Produk Pangan Buah				

1. Mengamati proses pembuatan dan karakteristik penyajian serta pengemasan produk olahan pangan higienis dari bahan buah hasil modifikasi kearifan lokal/potensi lingkungan yang bernilai ekonomis. 2. Menjelaskan hasil pengamatan proses pembuatan, dan karakteristik penyajian dan pengemasan produk olahan pangan higienis dari bahan buah hasil modifikasi kearifan lokal/potensi lingkungan yang bernilai ekonomis. 3. Merencanakan pembuatan produk olahan pangan higienis dari bahan buah melalui modifikasi bahan, alat dan teknik berdasarkan studi kelayakan produksi, potensi lingkungan/kearifan lokal, dan bernilai ekonomis. 4. Merencanakan penyajian/kemasan produk olahan pangan higienis dari bahan buah melalui modifikasi bahan, alat dan teknik, berdasarkan studi kelayakan produksi, potensi lingkungan/kearifan lokal, dan bernilai ekonomis. 5. Membuat produk olahan pangan higienis dari bahan buah dengan modifikasi bahan, alat dan teknik berdasarkan potensi lingkungan/kearifan lokal dan bernilai ekonomis secara bertanggung jawab. 6. Menyajikan dan mengemas produk olahan pangan higienis dari bahan buah dengan modifikasi bahan,				
--	--	--	--	--

	alat dan teknik berdasarkan potensi lingkungan/ kearifan lokal dan bernilai ekonomis secara bertanggung jawab. 7. Merefleksikan pelaksanaan kegiatan pengolahan produk olahan pangan higienis dari bahan buah berdasarkan potensi lingkungan/kearifan lokal dan bernilai ekonomis. 8. Mengevaluasi kelebihan dan kekurangan produk olahan pangan dari bahan buah yang bernilai ekonomis, berdasarkan kelayakan produk dan dampak lingkungan/budaya.				
2	Bahan Nonpangan Buah: Suburnya Tanaman di Sekolahku				
	1. Mengamati proses pembuatan dan karakteristik penyajian serta pengemasan produk olahan nonpangan dari bahan buah hasil modifikasi kearifan lokal/potensi lingkungan yang bernilai ekonomis. 2. Menjelaskan hasil pengamatan proses pembuatan, dan karakteristik penyajian dan pengemasan produk olahan nonpangan dari bahan buah hasil modifikasi kearifan lokal/potensi lingkungan yang bernilai ekonomis. 3. Merencanakan pembuatan produk olahan nonpangan dari bahan buah melalui modifikasi bahan, alat dan teknik berdasarkan studi kelayakan produksi, potensi lingkungan/ kearifan lokal, dan bernilai ekonomis.				

4. Merencanakan penyajian/ kemasan produk olahan nonpangan dari bahan buah melalui modifikasi bahan, alat dan teknik, berdasarkan studi kelayakan produksi, potensi lingkungan/ kearifan lokal, dan bernilai ekonomis. 5. Membuat produk olahan nonpangan dari bahan sayur dengan modifikasi bahan, alat dan teknik berdasarkan potensi lingkungan/kearifan lokal dan bernilai ekonomis secara bertanggung jawab. 6. Menyajikan dan mengemas produk olahan nonpangan dari bahan sayur dengan modifikasi bahan, alat dan teknik berdasarkan potensi lingkungan/ kearifan lokal dan bernilai ekonomis secara bertanggung jawab. 7. Merefleksikan pelaksanaan kegiatan pengolahan produk olahan nonpangan dari bahan buah berdasarkan potensi lingkungan/ kearifan lokal dan bernilai ekonomis. 8. Mengevaluasi kelebihan dan kekurangan produk olahan nonpangan dari bahan sayur yang bernilai ekonomis, berdasarkan kelayakan produk dan dampak lingkungan/budaya.				
--	--	--	--	--

**Mengetahui,
Kepala Sekolah**

..... 2022
Guru Mata Pelajaran

(.....)
NIP.

(.....)
NIP.

KRITERIA KETERCAPAIAN TUJUAN PEMBELAJARAN (KKTP) PARAKARYA - PENGOLAHAN

Satuan Pendidikan : SMP/MTs
Mata Pelajaran : Parakarya - Pengolahan
Fase / Kelas / Semester : D - VII (Tujuh) / Genap
Tahun Pelajaran : 20... / 20...

CAPAIAN PEMBELAJARAN

Pada akhir Fase D (Kelas VII, VIII dan IX SMP) peserta didik mampu membuat, memodifikasi dan menyajikan produk olahan pangan higienis dan non pangan sesuai potensi lingkungan dan atau kearifan lokal untuk mengembangkan jiwa wirausaha. Pada fase ini, peserta didik mampu memberikan penilaian produk olahan pangan berdasarkan fungsi/nilai budaya/nilai ekonomis secara tertulis dan lisan.

Fase D Berdasarkan Elemen

Elemen	Capaian Pembelajaran
Observasi dan Eksplorasi	Peserta didik mampu mengeksplorasi bahan, alat, teknik dan prosedur pembuatan produk olahan pangan higienis hasil modifikasi kearifan lokal/potensi lingkungan dan produk non pangan yang bernilai ekonomis dari berbagai sumber, serta karakteristik penyajian dan kemasan.
Desain/Perencanaan	Peserta didik mampu menyusun rencana pembuatan produk olahan pangan higienis dan non pangan melalui modifikasi bahan, peralatan dan teknik berdasarkan studi kelayakan produksi dan potensi lingkungan serta kearifan lokal.
Produksi	Peserta didik mampu membuat produk olahan pangan higienis dan non pangan secara bertanggung jawab berdasarkan potensi lingkungan dan atau kearifan lokal dengan modifikasi bahan, peralatan atau teknik, serta ditampilkan dalam bentuk penyajian dan pengemasan yang menarik.
Refleksi dan Evaluasi	Peserta didik mampu memberi penilaian hasil pembuatan modifikasi produk olahan pangan higienis dan non pangan yang bernilai ekonomis berdasarkan potensi lingkungan dan atau kearifan lokal.

NO	DESKRIPSI CP	INTERVAL			
		Perlu Bimbingan (0 – 69)	Cukup (70 – 79)	Baik (80 – 89)	Sangat Baik (90 – 100)
3	Sayur Baik Bagi Kesehatan				

	1. Mengamati proses pembuatan dan karakteristik penyajian serta pengemasan produk olahan pangan higienis dari bahan sayur hasil modifikasi kearifan lokal/potensi lingkungan yang bernilai ekonomis. 2. Menjelaskan hasil pengamatan proses pembuatan, dan karakteristik penyajian dan pengemasan produk olahan pangan dari bahan sayur hasil modifikasi kearifan lokal/potensi lingkungan yang bernilai ekonomis. 3. Merencanakan pembuatan produk olahan pangan higienis dari bahan sayur melalui modifikasi bahan, alat dan teknik berdasarkan studi kelayakan produksi, potensi lingkungan/kearifan lokal, dan bernilai ekonomis. 4. Merencanakan penyajian/kemasan produk olahan pangan higienis dari bahan sayur melalui modifikasi bahan, alat dan teknik, berdasarkan studi kelayakan produksi, potensi lingkungan/ kearifan lokal, dan bernilai ekonomis. 5. Membuat produk olahan pangan higienis dari bahan sayur dengan modifikasi bahan, alat dan teknik berdasarkan potensi lingkungan/kearifan lokal dan bernilai ekonomis secara bertanggung jawab. 6. Menyajikan dan mengemas produk olahan pangan higienis dari bahan sayur dengan modifikasi bahan, alat dan teknik berdasarkan				
--	---	--	--	--	--

	potensi lingkungan/ kearifan lokal dan bernilai ekonomis secara bertanggung jawab. 7. Merefleksikan pelaksanaan kegiatan pengolahan produk olahan pangan higienis dari bahan sayur berdasarkan potensi lingkungan/ kearifan lokal dan bernilai ekonomis. 8. Mengevaluasi kelebihan dan kekurangan produk olahan pangan dari bahan sayur yang bernilai ekonomis, berdasarkan kelayakan produk dan dampak lingkungan/budaya.				
4	Bahan Nonpangan Sayur: Perawatan Diri				
	1. Mengamati proses pembuatan dan karakteristik penyajian serta pengemasan produk olahan nonpangan dari bahan sayur hasil modifikasi kearifan lokal/potensi lingkungan yang bernilai ekonomis. 2. Menjelaskan hasil pengamatan proses pembuatan, dan karakteristik penyajian dan pengemasan produk olahan nonpangan dari bahan sayur hasil modifikasi kearifan lokal/potensi lingkungan yang bernilai ekonomis. 3. Merencanakan pembuatan produk olahan nonpangan dari bahan sayur melalui modifikasi bahan, alat dan teknik berdasarkan studi kelayakan produksi, potensi lingkungan/ kearifan lokal, dan bernilai ekonomis. 4. Merencanakan penyajian/ kemasan produk olahan				

	nonpangan dari bahan sayur melalui modifikasi bahan, alat dan teknik, berdasarkan studi kelayakan produksi, potensi lingkungan/ kearifan lokal, dan bernilai ekonomis. 5. Membuat produk olahan nonpangan dari bahan sayur dengan modifikasi bahan, alat dan teknik berdasarkan potensi lingkungan/kearifan lokal dan bernilai ekonomis secara bertanggung jawab. 6. Menyajikan dan mengemas produk olahan nonpangan dari bahan sayur dengan modifikasi bahan, alat dan teknik berdasarkan potensi lingkungan/ kearifan lokal dan bernilai ekonomis secara bertanggung jawab. 7. Merefleksikan pelaksanaan kegiatan pengolahan produk olahan nonpangan dari bahan sayur berdasarkan potensi lingkungan/ kearifan lokal dan bernilai ekonomis. 8. Mengevaluasi kelebihan dan kekurangan produk olahan dari bahan sayur yang bernilai ekonomis, berdasarkan kelayakan produk dan dampak lingkungan/budaya.				
--	---	--	--	--	--

**Mengetahui,
Kepala Sekolah**

**..... 2022
Guru Mata Pelajaran**

**(.....)
NIP.**

**(.....)
NIP.**