

ANALISIS KOMPETENSI

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

NO	KOMPETENSI DASAR	SEMESTER	
		1	2
1	3.1 Memahami rancangan pembuatan, penyajian dan pengemasan bahan pangan buah menjadi makanan dan minuman segar yang ada di wilayah setempat	√	
2	4.1 Mengolah bahan pangan buah segar menjadi makanan dan minuman sesuai pengetahuan rancangan dan bahan yang ada di wilayah setempat		
3	3.2 Memahami rancangan pembuatan, penyajian dan pengemasan bahan hasil samping dari pengolahan makanan dan minuman buah segar menjadi produk pangan yang ada di wilayah setempat	√	
4	4.2 Mengolah, menyaji, dan mengemas bahan hasil samping dari pengolahan makanan dan minuman buah segar menjadi produk pangan yang ada wilayah setempat		
5	3.3 Memahami rancangan pengolahan , penyajian dan pengemasan bahan pangan sayuran menjadi makanan dan atau minuman kesehatan yang ada di wilayah setempat		√
6	4.3 Mengolah, menyaji, dan mengemas bahan pangan sayuran menjadi makanan dan minuman kesehatan yang ada di wilayah setempat		
7	3.4 Memahami rancangan pengolahan, penyajian, dan pengemasan bahan hasil samping dari pengolahan makanan dan minuman sayuran menjadi produk pangan yang ada di wilayah setempatwilayah setempat menjadi produk pangan		√
8	4.4 Pengolahan, penyajian, dan pengemasan bahan hasil samping dari pengolahan makanan dan minuman sayuran menjadi produk pangan yang ada wilayah setempat		

Mengetahui,
Kepala Sekolah

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

Lebak, 20...

Guru Mata Pelajaran

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

Catatan Kepala Sekolah

.....
.....
.....
.....
....