PROGRAM TAHUNAN

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

Standar Kompetensi (KI)

KI-1 dan KI-2 : **Menghargai dan menghayati** ajaran agama yang dianutnya serta **Menghargai dan menghayati** perilaku jujur, disiplin, santun, percaya diri, peduli, dan bertanggung jawab dalam berinteraksi secara efektif sesuai dengan perkembangan anak di lingkungan, keluarga, sekolah, masyarakat dan lingkungan alam sekitar, bangsa, negara, dan kawasan regional.

KI-3 : Memahami dan menerapkan pengetahuan faktual, konseptual, prosedural, dan metakognitif pada tingkat teknis dan spesifik sederhana berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, dan kenegaraan terkait fenomena dan kejadian tampak mata.

KI-4 : Menunjukkan keterampilan menalar, mengolah, dan menyaji secara kreatif, produktif, kritis, mandiri, kolaboratif, dan komunikatif, dalam ranah konkret dan ranah abstrak sesuai dengan yang dipelajari di sekolah dan sumber lain yang sama dalam sudut pandang teori.

SMT	KOMPETENSI DASAR	Alokasi Waktu
1	3.1 Memahami pengetahuan tentang prinsip perancangan, pembuatan, penyajian, dan pengemasan hasil peternakan (daging, telur, susu) dan perikanan (ikan, udang, cumi, rumput laut) menjadi makanan yang ada di wilayah setempat	12 JP
	4.1 Mengolah bahan pangan hasil peternakan (daging, telur, susu) dan perikanan (ikan, udang, cumi, rumput laut) yang ada di wilayah setempat menjadi makanan serta menyajikan atau melakukan pengemasan	
	3.2 Menganalisis prinsip perancangan, pembuatan, penyajian, dan pengemasan bahan pangan hasil peternakan (daging, telur, susu) dan perikanan (ikan, udang, cumi, rumput laut) menjadi produk pangan setengah jadi yang ada di wilayah setempat	12 JP
	4.2 Membuat bahan pangan setengah jadi dari bahan pangan hasil peternakan (daging, telur, susu) dan perikanan (ikan, udang, cumi, rumput laut) yang ada di wilayah setempat serta menyajikan atau melakukan pengemasan	
2	3.3 Menganalisis prinsip perancangan, pembuatan, penyajian, dan pengemasan bahan pangan setengah jadi dari hasil peternakan (daging, telur, susu) dan perikanan (ikan, udang, cumi, rumput laut) menjadi produk pangan jadi (siap konsumsi) yang ada di wilayah setempat	12 JP
	4.3 Membuat bahan pangan setengah jadi dari hasil peternakan (daging,telur, susu) dan perikanan (ikan, udang,cumi, rumput laut) menjadi produk pangan jadi (siap konsumsi) serta menyajikan atau melakukan pengemasan	
	3.4 Menganalisis rancangan pembuatan, penyajian, dan pengemasan bahan hasil samping dari pengolahan hasil peternakan (daging, telur, susu) dan perikanan (ikan, udang, cumi, rumput laut) menjadi produk pangan yang ada di wilayah setempat	12 JP
	4.4 Mengolah bahan hasil samping dari pengolahan hasil peternakan (daging, telur, susu) dan perikanan (ikan, udang, cumi, rumput laut) yang ada di wilayah setempat menjadi produk pangan serta menyajikan atau melakukan pengemasan	

Lebak, …….. 20…

Mengetahui,
Kepala Sekolah

Guru Mata Pelajaran

Copyright © 2020 www.ilmuguru.org | Lengkap Administrasi Guru SD/MI, SMP/MTs, SMA/MA, SMK/MAK dan Soal-Soal

https://iguru31.blogspot.com
NIP. ……..

http://www.ilmuguru.org
NIP. …….

Catatan Kepala Sekolah

……
……
……
……

Copyright © 2020 www.ilmuguru.org | Lengkap Administrasi Guru SD/MI, SMP/MTs, SMA/MA, SMK/MAK dan Soal-Soal