KISI-KISI PENILAIAN AKHIR TAHUN (PAT) TAHUN PELAJARAN 2021/2022

Satuan Pendidikan : Waktu : 90 Menit

Mata Pelajaran : PRAKARYA : 40 Pilihan Ganda + 5 Uraian

Kelas/Semester : VII/2 (Dua) Penyusun :

Kurikulum Acuan : Kurikulum 2013

NO KD	KOMPETENSI DASAR	MATERI ESENSIAL	INDIKATOR LEVEL KOGNITIF 1 2 3		INDIKATOR KOGNITIF BENTU SOAL		BENTUK SOAL	NO SOAL	PEDOMAN SKOR
ASP	EK KERAJINAN								
3.3.	Memahami pengetahuan tentang jenis, sifat,		Peserta didik dapat memahami pengertian limbah lunak				PG	1	2
	karakter, dan teknik pengolahan kertas dan		Peserta didik dapat mengaplikasikan prinsip-prinsip bahan limbah lunak		1		PG	2	2
	plastik lembaran.		Peserta didik dapat memahami limbah bedasarkan wujudnya	√			PG	3	2
			Peserta didik dapat menerapkan bahan-bahan limbah organik dari tumbuh-tumbuhan			1	PG	4	2
			Peserta didik dapat menganalisis bahan-bahan untuk membuat kerajinan dari bahan limbah anorganik			V	PG	5	2
			Tuliskan jenis-jenis limbah berdasarkan senyawanya dan berikan contohnya		V		Uraian	41	4
4.3.	Memilih jenis bahan dan teknik pengolahan kertas	Teknik Pengolahan	Peserta didik dapat memahami produk kerajinan dari daerah pegunungan Peserta didik dapat mengaplikasikan pengertian kemasan				PG	6	2
	dan plastik lembaran yang	Kerajinan					PG	7	2
	sesuai dengan potensi daerah setempat		Peserta didik dapat menganalisis limbah organik dari kulit jagung			V	PG	8	2

			Peserta didik dapat memahami jenis-jenis limbah organik				PG	9	2
			Peserta didik dapat memahami jenis-jenis limbah				ru	9	<u> </u>
			anorganik	√			PG	10	2
3.4.	Memahami pengetahuan tentang prinsip perancangan, pembuatan dan penyajian produk kerajinan dari bahan kertas dan plastik lembaran yang kreatif dan inovatif	Prinsip Produk	Peserta didik dapat mengaplikasikan peralatan pembuatan kerajinan dari limbah plastik		√		PG	11	2
		Kerajinan	Peserta didik dapat memahami produk kerajinan dari limbah plastik	$\sqrt{}$			PG	12	2
			Peserta didik dapat mengaplikasikan proses pengolahan bahan limbah lunak secara umum sederhana		√		PG	13	2
			Peserta didik dapat memahami syarat-syarat perancangan benda kerajinan	$\sqrt{}$			PG	14	2
			Peserta didik dapat menganalisis limbah domestik			$\sqrt{}$	PG	15	2
			Tuliskan Proses pengolahan bahan limbah lunak secara umum		$\sqrt{}$		Uraian	42	4
4.4.	Merancang, membuat, dan menyajikan produk kerajinan dari bahan kertas/plastik lembaran yang kreatif dan inovatif, sesuai dengan potensi daerah setempat	Membuat	Peserta didik dapat memahami pengertian kertas				PG	16	2
		Produk Kerajinan	Peserta didik dapat mengaplikasikan bahan dan alat untuk membuat kerajinan dari kertas		$\sqrt{}$		PG	17	2
			Peserta didik dapat mengaplikasikan teknik pembuatan kerajinan pensil hias dari kerajinan kulit jagung		V		PG	18	2
			Peserta didik dapat mengaplikasikan teknik pembuatan kerajinan dari bahan limbah kertas		V		PG	19	2
			Peserta didik dapat mengaplikasikan jenis-jenis limbah lunak anorganik		V		PG	20	2
ASP	EK PENGOLAHAN								
3.3.	Memahami rancangan pengolahan, penyajian dan pengemasan bahan pangan sayuran menjadi makanan dan minuman kesehatan yang ada di	Bahan Pangan Sayuran	Peserta didik dapat memahami pengertian bahan pangan sayuran	√ 			PG	21	2
	wilayah setempat.								

			Peserta didik dapat mengaplikasikan klasifikasi sayuran akar		$\sqrt{}$		PG	22	2
			Peserta didik dapat menganalisis kandungan sayuran kangkung			V	PG	23	2
			Peserta didik dapat mengaplikasikan teknik dasar pengolahan		V		PG	24	2
			Peserta didik dapat memahami fungsi dari wortel				PG	25	2
4.3.	Mengolah, menyaji, dan	Tahapan	Peserta didik dapat mengaplikasikan pembuatan sayur sop				PG	26	2
	mengemas bahan pangan Pembuatan sayuran menjadi makanan dan minuman kesehatan yang ada di wilayah Sayuran		Peserta didik dapat memahami cara penyajian minuman kesehatan	V			PG	27	2
			Peserta didik dapat mengaplikasikan sayuran yang berwarna kuning/oranye		√		PG	28	2
	setempat		Peserta didik dapat memahami tentang teknik membakar				PG	29	2
			Peserta didik dapat memahami tentang teknik menumis				PG	30	2
			Peserta didik dapat mengaplikasikan cara pembuatan balado kentang			√	Uraian	43	4
3.4.	Memahami rancangan pengolahan, penyajian,	Bahan Pangan Hasil	Peserta didik dapat memahami bahan pangan hasil samping sayuran	1			PG	31	2
	dan pengemasan bahan	Samping	Peserta didik dapat mengaplikasikan fungsi kulit kentang				PG	32	2
	hasil samping sayuran		Peserta didik dapat mengaplikasikan fungsi umbi lapis				PG	33	2
	menjadi produk pangan		Peserta didik dapat mengaplikasikan hasil samping talas				PG	34	2
	yang ada di wilayah		Peserta didik dapat memahami hasil samping melinjo				PG	35	2
	setempat.		Peserta didik dapat menganalisis hasil samping talas				Uraian	44	4
4.4.	Pengolahan, menyaji, dan	Pengolahan	Peserta didik dapat mengaplikasikan sayuran kentang					36	2
	mengemas bahan pangan sayuran menjadi makanan	bahan pangan sayuran	Peserta didik dapat menganalisis tangkai hijau daun pada wortel			\checkmark		37	2
	dan minuman kesehatan		Peserta didik dapat mengaplikasikan wadah kemasan				PG	38	2
	yang ada wilayah		Peserta didik dapat memahami kemasan makanan	$\sqrt{}$			PG	39	2
	setempat		Peserta didik dapat mengaplikasikan Baking		$\sqrt{}$		PG	40	2
			Peserta didik mampu menganalisis jenis kemasan makanan tradisional			$\sqrt{}$	Uraian	45	4