

ALUR TUJUAN PEMBELAJARAN TATABOGA

Kelas : X SMALB

Fase : E

Tahun Ajaran : 2024-2025

Elemen	Capaian pembelajaran	Tujuan pembelajaran	Alur tujuan pembelajaran
Kesehatan dan Keselamatan Kerja (K3)	Peserta didik dapat mematuhi prosedur kesehatan dan keselamatan kerja (K3), menerapkan penggunaan alat pelindung diri (APD), memahami tata cara menggunakan alat pemadam kebakaran ringan (APAR), memahami tata cara penggunaan alat pertolongan pertama pada kecelakaan (P3K), serta memelihara kebersihan dan kesehatan diri (<i>personal hygiene</i>), keamanan pangan (<i>food hygiene</i>), dan kebersihan dapur (<i>kitchen hygiene</i>) dengan disiplin dan bergotong royong.	<p>1.1 Peserta didik dapat menerapkan penggunaan alat pelindung diri (APD) dengan disiplin dan bergotong royong.</p> <p>1.2 Peserta didik dapat memahami tata cara menggunakan alat pemadam kebakaran ringan (APAR) dengan disiplin dan bergotong royong.</p> <p>1.3 Peserta didik dapat memahami tata cara penggunaan alat pertolongan pertama pada kecelakaan (P3K) dengan disiplin dan bergotong royong.</p> <p>1.4 Peserta didik dapat memelihara kebersihan dan kesehatan diri (<i>personal hygiene</i>) dengan disiplin dan bergotong royong.</p> <p>1.5 Peserta didik dapat memelihara keamanan pangan (<i>food hygiene</i>) dengan disiplin dan bergotong royong.</p> <p>1.6 Peserta didik dapat memelihara kebersihan dapur</p>	<p>1.1 Peserta didik dapat menerapkan penggunaan alat pelindung diri (APD) dengan disiplin dan bergotong royong.</p> <p>1.2 Peserta didik dapat memahami tata cara menggunakan alat pemadam kebakaran ringan (APAR) dengan disiplin dan bergotong royong.</p> <p>1.3 Peserta didik dapat memahami tata cara penggunaan alat pertolongan pertama pada kecelakaan (P3K) dengan disiplin dan bergotong royong.</p> <p>1.4 Peserta didik dapat memelihara kebersihan dan kesehatan diri (<i>personal hygiene</i>) dengan disiplin dan bergotong royong.</p> <p>1.5 Peserta didik dapat memelihara keamanan pangan (<i>food hygiene</i>) dengan disiplin dan bergotong royong.</p> <p>1.6 Peserta didik dapat memelihara kebersihan dapur</p>

		(kitchen hygiene) dengan disiplin dan bergotong royong.	(kitchen hygiene) dengan disiplin dan bergotong royong.
Persiapan alat dan bahan	Peserta didik dapat memahami isi resep, mengidentifikasi kebutuhan alat dan bahan, menyiapkan alat dan bahan, menyimpan bahan yang sudah disiapkan pada wadah yang sesuai, serta melakukan inventarisasi alat dan bahan dengan tertib dan jujur	<p>2.1 Peserta didik dapat mengidentifikasi kebutuhan alat dan bahan dengan tertib dan jujur</p> <p>2.2 Peserta didik dapat menyiapkan alat dan bahan dengan tertib dan jujur</p> <p>2.3 Peserta didik dapat menyimpan bahan yang sudah disiapkan pada wadah yang sesuai dengan tertib dan jujur</p> <p>2.4 Peserta didik dapat melakukan inventarisasi alat dan bahan dengan tertib dan jujur</p>	<p>2.1 Peserta didik dapat mengidentifikasi kebutuhan alat dan bahan dengan tertib dan jujur</p> <p>2.2 Peserta didik dapat menyiapkan alat dan bahan dengan tertib dan jujur</p> <p>2.3 Peserta didik dapat menyimpan bahan yang sudah disiapkan pada wadah yang sesuai dengan tertib dan jujur</p> <p>2.4 Peserta didik dapat melakukan inventarisasi alat dan bahan dengan tertib dan jujur</p>
Membuat hidangan	Peserta didik dapat menerapkan proses pembuatan bumbu dasar, pembuatan sup, pembuatan dan penyimpanan gravi/saus, pembuatan roti lapis, serta memasak hidangan berbahan utama nabati dan hidangan nasi berbumbu.	<p>3.1 Peserta didik dapat menerapkan proses pembuatan bumbu dasar</p> <p>3.2 Peserta didik dapat menerapkan proses pembuatan sup</p> <p>3.3 Peserta didik dapat menerapkan proses pembuatan dan penyimpanan gravi/saus</p> <p>3.4 Peserta didik dapat menerapkan proses pembuatan roti lapis</p> <p>3.5 Peserta didik dapat menerapkan proses memasak hidangan utama nabati</p> <p>3.6 Peserta didik dapat menerapkan proses memasak hidangan nasi berbumbu</p>	<p>3.1 Peserta didik dapat menerapkan proses pembuatan bumbu dasar</p> <p>3.2 Peserta didik dapat menerapkan proses pembuatan sup</p> <p>3.3 Peserta didik dapat menerapkan proses pembuatan dan penyimpanan gravi/saus</p> <p>3.4 Peserta didik dapat menerapkan proses pembuatan roti lapis</p> <p>3.5 Peserta didik dapat menerapkan proses memasak hidangan utama nabati</p> <p>3.6 Peserta didik dapat menerapkan proses memasak hidangan nasi berbumbu</p>

Menyajikan hidangan	Peserta didik dapat menerapkan proses penyajian, dan penyimpanan atau pengemasan hidangan dengan memberikan hiasan (garnish) berdasarkan kreativitas yang dimiliki peserta didik	<p>4.1 Peserta didik dapat menerapkan proses penyajian dengan memberikan garnish berdasarkan kreativitas yang dimiliki peserta didik</p> <p>4.2 Peserta didik dapat menerapkan proses penyimpanan hidangan</p> <p>4.3 Peserta didik dapat menerapkan pengemasan hidangan dengan memberikan hiasan (garnish) berdasarkan kreativitas yang dimiliki peserta didik</p>	<p>4.1 Peserta didik dapat menerapkan proses penyajian dengan memberikan garnish berdasarkan kreativitas yang dimiliki peserta didik</p> <p>4.2 Peserta didik dapat menerapkan proses penyimpanan hidangan</p> <p>4.3 Peserta didik dapat menerapkan pengemasan hidangan dengan memberikan hiasan (<i>garnish</i>) berdasarkan kreativitas yang dimiliki peserta didik</p>
---------------------	--	---	--

Bandung, 12 Juli 2024

Guru keterampilan Tataboga

Tezara Laelani