



# **ALUR TUJUAN PEMBELAJARAN (ATP)**

**FASE  
D**

**TATABOGA**

RINI RAJANI, M.PD  
197009022008012001

**SLBN CICENDO KOTA BANDUNG**

**2022-2023**

## ALUR TUJUAN PEMBELAJARAN (ATP) TATABOGA FASE D

### Capaian Pembelajaran:

Pada akhir Fase D, peserta didik dapat menerapkan prosedur kesehatan dan keselamatan kerja (K3); mempersiapkan bahan dan peralatan sesuai dengan resep; menerapkan prosedur penyimpanan bahan makanan *perishable* dan *groceries food*; menerapkan teknik dasar memasak seperti merebus, mengukus, menggoreng, membakar, dan memanggang; membuat minuman panas dan dingin; serta menerapkan *plating* dan membuat *ganish* untuk makanan dan minuman.

### 1. Elemen: Kesehatan dan Keselamatan Kerja (K3)

Pada akhir Fase D, peserta didik dapat menerapkan kesehatan dan keselamatan kerja (K3) yang meliputi penerapan kesehatan dan keselamatan kerja di lingkungan tempat kerja (pencegahan kecelakaan kerja, penerapan Pertolongan Pertama pada Kecelakaan Kerja (P3K), penggunaan Alat Pelindung Diri (APD), resiko dan penanganan kebakaran, penyakit akibat kerja), *food hygiene*, *kitchen hygiene*, dan *personal hygiene* secara mandiri.

Tujuan Pembelajaran	Alur Tujuan Pembelajaran
<ul style="list-style-type: none"><li>• Menerapkan cara pencegahan kecelakaan kerja di tempat kerja.</li><li>• Menerapkan P3K di tempat kerja.</li><li>• Menerapkan penggunaan APD di tempat kerja.</li><li>• Mengetahui penyakit akibat kerja.</li><li>• Mengetahui resiko dan menerapkan penanganan kebakaran di tempat kerja.</li><li>• Menerapkan prosedur personal hygiene di tempat kerja.</li><li>• Menerapkan prosedur kitchen hygiene di tempat kerja.</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1.1 Menerapkan penggunaan APD di tempat kerja.</li><li>1.2 Menerapkan cara pencegahan kecelakaan kerja di tempat kerja.</li><li>1.3 Mengetahui penyakit akibat kerja.</li><li>1.4 Mengetahui resiko dan menerapkan penanganan kebakaran di tempat kerja.</li><li>1.5 Menerapkan P3K di tempat kerja.</li><li>1.6 Menerapkan prosedur <i>personal hygiene</i> di tempat kerja.</li><li>1.7 Menerapkan prosedur <i>kitchen hygiene</i> di tempat kerja.</li><li>1.8 Menerapkan prosedur <i>food hygiene</i> di tempat kerja.</li></ol>

## 2. Elemen: Persiapan Alat dan Bahan

### Capaian Pembelajaran:

Pada akhir Fase D, peserta didik dapat menerapkan kemampuan membaca resep, yaitu, mengidentifikasi jenis dan mutu bahan untuk makanan yang direbus, dikukus, digoreng, dipanggang, dan dibakar serta minuman panas dan minuman dingin secara mandiri; mengelompokkan jenis peralatan (utensil dan kitchen equipment); mengidentifikasi fungsi peralatan; mengenali bagian-bagian dari peralatan; memahami dan melakukan perakitan peralatan dapur untuk merebus, mengukus, menggoreng, memanggang, membakar, membuat minuman panas dan minuman dingin; menggunakan peralatan untuk merebus, mengukus, menggoreng, memanggang, membakar dan membuat minuman panas dan minuman dingin; membersihkan peralatan serta melakukan penyimpanan peralatan dengan disiplin; mengidentifikasi kebutuhan bahan untuk membuat makanan yang direbus, dikukus, digoreng, dipanggang dan dibakar, serta minuman panas dan minuman dingin; memilih bahan sesuai dengan kebutuhan untuk membuat makanan yang direbus, dikukus, digoreng, dipanggang dan dibakar serta minuman panas dan minuman dingin; mengolah bahan makanan dan minuman menjadi siap untuk diolah seperti: memotong, mencuci, membumbui (memarinasi) dan sebagainya; serta melakukan prosedur penyimpanan bahan makanan dan minuman sesuai dengan jenisnya yaitu perishable food dan groceries food dengan disiplin.

Tujuan Pembelajaran	Alur Tujuan Pembelajaran
<ul style="list-style-type: none"><li>• Mengidentifikasi jenis, mutu, cara mempersiapkan dan menyimpan bahan makanan dan minuman.</li><li>• Mengelompokkan jenis peralatan; mengidentifikasi fungsi dan mengenali bagian peralatan; merakit, menggunakan, membersihkan dan menyimpan jenis peralatan.</li><li>• Mengidentifikasi, memilih, mengolah, dan menyimpan bahan makanan dan minuman sesuai dengan jenisnya yaitu perishable food dan groceries food.</li></ul>	<p>2.1 Mengelompokkan jenis peralatan; mengidentifikasi fungsi dan mengenali bagian peralatan; merakit, menggunakan, membersihkan dan menyimpan jenis peralatan.</p> <p>2.2 Mengidentifikasi jenis, mutu, cara mempersiapkan dan menyimpan bahan makanan dan minuman.</p> <p>2.3 Mengidentifikasi, memilih, mengolah, dan menyimpan bahan makanan dan minuman sesuai dengan jenisnya yaitu perishable food dan groceries food.</p>

### 3. Elemen: Pengolahan Makanan dan Minuman

#### Capaian Pembelajaran:

Pada akhir Fase D, peserta didik dapat menentukan jenis bahan makanan dan peralatan yang dapat digunakan untuk merebus, mengukus, menggoreng, memanggang dan membakar; melakukan teknik memasak merebus, mengukus, menggoreng, memanggang, dan membakar; menentukan jenis bahan-bahan dan peralatan yang dapat digunakan untuk membuat minuman panas dan minuman dingin serta membuat minuman panas dan dingin secara mandiri dan kreatif.

Tujuan Pembelajaran	Alur Tujuan Pembelajaran
<ul style="list-style-type: none"><li>Menentukan jenis bahan makanan dan peralatan yang dapat digunakan untuk merebus, mengukus, menggoreng memanggang dan membakar.</li></ul>	3.1 Menentukan jenis bahan makanan dan peralatan yang dapat digunakan untuk merebus, mengukus, menggoreng memanggang dan membakar.
<ul style="list-style-type: none"><li>Melakukan teknik memasak; merebus, mengukus, menggoreng, memanggang dan membakar.</li></ul>	3.2 Melakukan teknik memasak; merebus, mengukus, menggoreng, memanggang dan membakar.
<ul style="list-style-type: none"><li>Menentukan jenis bahan-bahan dan peralatan yang digunakan untuk membuat minuman panas dan minuman dingin.</li></ul>	3.3 Menentukan jenis bahan-bahan dan peralatan yang digunakan untuk membuat minuman panas dan minuman dingin.
<ul style="list-style-type: none"><li>Membuat minuman panas dan minuman dingin.</li></ul>	3.4 Membuat minuman panas dan minuman dingin.

#### 4. Elemen: Penyajian Makanan dan Minuman

##### Capaian Pembelajaran:

Pada akhir Fase D, peserta didik dapat mengidentifikasi bahan garnish, menentukan jenis hidangan untuk diberikan garnish sayur dan buah, menentukan peralatan dan bahan untuk membuat garnish sayur dan buah, menyiapkan peralatan dan bahan untuk membuat garnish sayur dan buah serta melakukan teknik meng-garnish dari sayur dan buah sesuai dengan prosedur; serta mengidentifikasi jenis hidangan, menentukan komposisi plating sesuai dengan jenis hidangan, menentukan peralatan, jenis garnish serta melakukan plating secara mandiri dan kreatif.

Tujuan Pembelajaran	Alur Tujuan Pembelajaran
<ul style="list-style-type: none"><li>• Mengidentifikasi bahan garnish.</li><li>• Menentukan jenis hidangan untuk diberikan garnish sayur dan buah.</li><li>• Menentukan peralatan dan bahan untuk membuat garnish sayur dan buah.</li><li>• Melakukan teknik meng-garnish dari sayur dan buah sesuai dengan prosedur.</li><li>• Menentukan peralatan untuk plating.</li><li>• Menentukan komposisi plating sesuai dengan jenis hidangan.</li><li>• Mempraktikkan plating sesuai jenis hidangan.</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>4.1 Mengidentifikasi bahan <i>garnish</i>.</li><li>4.2 Menentukan jenis hidangan untuk diberikan <i>garnish</i> sayur dan buah.</li><li>4.3 Menentukan peralatan dan bahan untuk membuat <i>garnish</i> sayur dan buah.</li><li>4.4 Melakukan teknik meng-<i>garnish</i> dari sayur dan buah sesuai dengan prosedur.</li><li>4.5 Menentukan peralatan untuk <i>plating</i>.</li><li>4.6 Menentukan komposisi <i>plating</i> sesuai dengan jenis hidangan.</li><li>4.7 Mempraktikkan <i>plating</i> sesuai jenis hidangan.</li></ol>

