**ALUR TUJUAN PEMBELAJARAN TATABOGA**

**Kelas : XI dan XII SMALB**

**Fase : F**

**Tahun ajaran : 2022-2023**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Elemen** | **Capaian Pembelajaran** | **Tujuan Pembelajaran** | **Alur Tujuan Pembelajaran** |
| Kesehatan dan Keselamatan Kerja (K3) | Pada akhir Fase F, peserta didik dapat: mematuhi prosedur kesehatan dan keselamatan kerja dengan disiplin dan bergotong royong; menggunakan alat pelindung diri (APD); menerapkan penggunaan alat pelindung diri (APD); memahami tata cara menggunakan alat pemadam kebakaran/APAR; memahami tata cara penggunaan alat P3K; serta menerapkan prosedur *personal hygiene, food hygiene* dan *kitchen hygiene*. | * 1. Menerapkan penggunaan alat pelindung diri   2. Melaksanakan tata cara menggunakan alat pemadam kebakaran/apar   3. Melaksanakan tata cara penggunaaan alat p3k   4. Menerapkan prosedur *personal hygiene,*   5. Menerapkan prosedur *food hygiene*   6. Menerapkan prosedur *kitchen hygiene*. | **Tahap 1:**   * 1. Menerapkan penggunaan alat pelindung diri   2. Melaksanakan tata cara menggunakan alat pemadam kebakaran/apar   3. Melaksanakan tata cara penggunaaan alat p3k   4. Menerapkan prosedur *personal hygiene,*   5. Menerapkan prosedur *food hygiene*   6. Menerapkan prosedur *kitchen hygiene*.   **Tahap 2:**   * 1. Mengidentifikasi kebutuhan alat dan bahan sesuai dengan resep   2. Melaksanakan persiapan alat dan bahan sesuai dengan resep   3. Menerapkan pembersihan alat dan bahan.   4. Menerapkan penyimpanan bahan yang sudah disiapkan pada wadah yang sesuai   5. Melaksanakan inventaris alat dan bahan bahan   **Tahap 3:**   * 1. Melaksanakan proses pembuatan hidangan berbahan dasar hewani.   2. Melaksanan proses pembuatan kue tradisional indonesia   3. Melaksanakan proses pembuatan produk *pastry dan bakery*   **Tahap 4:**   * 1. Melaksanakan proses penyajian hidangan.   2. Melaksanakan proses penyimpanan hidangan   3. Melaksanakan proses pengemasan hidangan dengan memberikan *garnish* |
| Persiapan Alat dan Bahan | Pada akhir Fase F, peserta didik dapat: membaca dan memahami isi resep serta bernalar kritis dalam mengidentifikasi kebutuhan alat dan bahan, menyiapkan alat dan bahan, membersihkan alat dan bahan yang perlu dibersihkan terlebih dahulu, menyimpan bahan yang sudah disiapkan pada wadah yang sesuai, serta melakukan inventaris alat dan  bahan bahan dengan tertib dan jujur. | * 1. Mengidentifikasi kebutuhan alat dan bahan sesuai dengan resep   2. Melaksanakan persiapan alat dan bahan sesuai dengan resep   3. Menerapkan pembersihan alat dan bahan.   4. Menerapkan penyimpanan bahan yang sudah disiapkan pada wadah yang sesuai   5. Melaksanakan inventaris alat dan bahan bahan |
| Membuat Hidangan | Pada akhir Fase F, peserta didik dapat: membaca dan memahami isi resep serta bernalar kritis dalam melaksanakan proses pembuatan hidangan berbahan dasar hewani, pembuatan kue tradisional Indonesia, dan  pembuatan produk *pastry dan bakery.* | * 1. Melaksanakan proses pembuatan hidangan berbahan dasar hewani.   2. Melaksanan proses pembuatan kue tradisional indonesia   3. Melaksanakan proses pembuatan produk *pastry dan bakery* |
| Menyajikan hidangan | Pada akhir Fase F, peserta didik dapat: membaca dan memahami isi resep serta bernalar kritis dalam melaksanakan proses penyajian, penyimpanan atau pengemasan hidangan dengan memberikan *garnish*  berdasarkan kreatifitas yang dimiliki peserta didik*.* | * 1. Melaksanakan proses penyajian hidangan dengan memberikan *garnish*.   2. Melaksanakan proses penyimpanan hidangan   3. Melaksanakan proses pengemasan hidangan dengan memberikan *garnish* |

|  |  |
| --- | --- |
| Mengetahui, | Bandung, 2 Agustus 2022 |
| Kepala SLB Negeri Cicendo | Guru Mata Keterampilan Tataboga |
| Wawan, M.Pd  NIP. 197411102008011001 | Tezara Laelani, S.Pd |