



ALUR TUJUAN PEMBELAJARAN TATABOGA

FANI FAUZIAH

NIP. 199610032024212021



SLB NEGERI CICENDO

KOTA BANDUNG

2024-2025

ALUR TUJUAN PEMBELAJARAN TATABOGA

Kelas : SMPLB

Fase : D

Tahun ajaran : 2024-2025

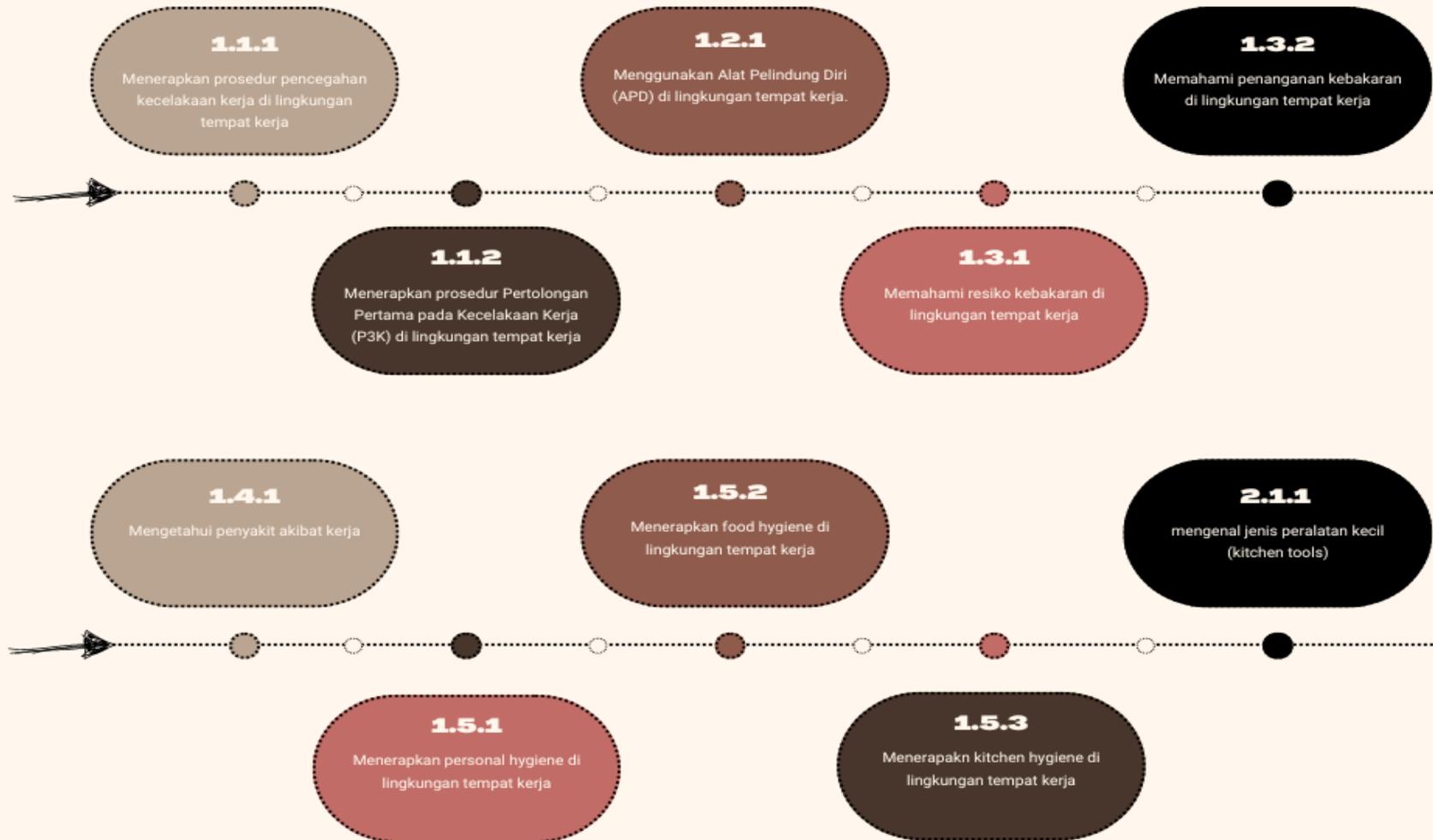
Elemen	Capaian Pembelajaran	Tujuan Pembelajaran	Alur Tujuan Pembelajaran
1. Kesehatan dan Keselamatan Kerja (K3)	Peserta didik dapat mengenal prosedur keselamatan dan kesehatan kerja (K3) di dapur, mempraktikkan tata cara penggunaan alat pelindung diri (APD), mempraktikkan tata cara penggunaan alat pemadam kebakaran api ringan (APAR), mengenal alat pertolongan pertama pada kecelakaan (P3K), serta melakukan prosedur kesehatan dan kebersihan diri (personal hygiene), keamanan pangan (food hygiene), dan kebersihan dapur (kitchen hygiene) secara mandiri dan disiplin.	<p>1.1 Peserta didik dapat Menerapkan prosedur pencegahan kecelakaan kerja dan Pertolongan Pertama pada Kecelakaan Kerja (P3K) di lingkungan tempat kerja</p> <p>1.2 Peserta didik dapat menggunakan Alat Pelindung Diri (APD) di lingkungan tempat kerja</p> <p>1.3 Peserta didik mampu memahami resiko dan penanganan kebakaran di lingkungan tempat kerja</p> <p>1.4 Mengetahui penyakit akibat kerja</p> <p>1.5 Menerapkan prosedur personal hygiene, food hygiene, kitchen hygiene di lingkungan tempat kerja</p>	<p>1.1.1 Menerapkan prosedur pencegahan kecelakaan kerja di lingkungan tempat kerja</p> <p>1.1.2 Menerapkan prosedur Pertolongan Pertama pada Kecelakaan Kerja (P3K) di lingkungan tempat kerja</p> <p>1.2.1 Menggunakan Alat Pelindung Diri (APD) di lingkungan tempat kerja.</p> <p>1.3.1 Memahami resiko kebakaran di lingkungan tempat kerja</p> <p>1.3.2 Memahami penanganan kebakaran di lingkungan tempat kerja</p> <p>1.4.1 Mengetahui penyakit akibat kerja</p>

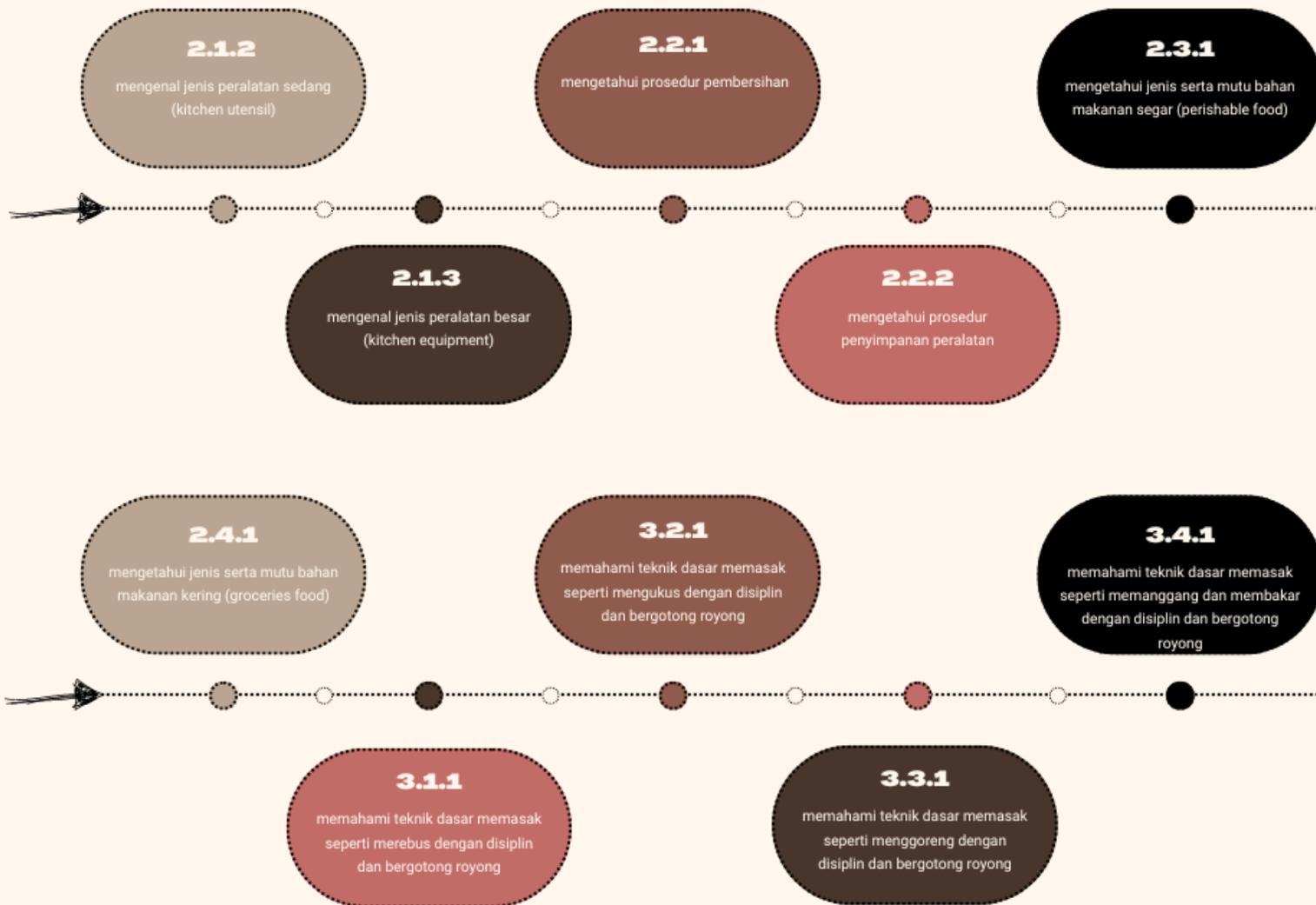
			<p>1.5.1 Menerapkan <i>personal hygiene</i> di lingkungan tempat kerja</p> <p>1.5.2 Menerapkan <i>food hygiene</i> di lingkungan tempat kerja</p> <p>1.5.3 Menerapkn <i>kitchen hygiene</i> di lingkungan tempat kerja</p>
2. Persiapan Alat dan Bahan	<p>Peserta didik dapat mengenal jenis peralatan kecil (kitchen tools), peralatan sedang (kitchen utensil), dan peralatan besar (kitchen equipment), mengetahui prosedur pembersihan dan penyimpanan peralatan, mempraktikkan prosedur penggunaan peralatan memasak, mengetahui jenis serta mutu bahan makanan segar (perishable food) dan bahan makanan kering (groceries food), serta melakukan prosedur penyimpanan bahan makanan segar</p>	<p>2.1 Peserta didik dapat mengenal jenis peralatan kecil (kitchen tools), peralatan sedang (kitchen utensil), dan peralatan besar (kitchen equipment)</p> <p>2.2 peserta didik mengetahui prosedur pembersihan dan penyimpanan peralatan</p> <p>2.3 peserta didik dapat mengetahui jenis serta mutu bahan makanan segar (perishable food)</p> <p>2.4 peserta didik dapat mengetahui jenis serta mutu bahan makanan kering (groceries food)</p>	<p>2.1.1 mengenal jenis peralatan kecil (kitchen tools)</p> <p>2.1.2 mengenal jenis peralatan sedang (kitchen utensil)</p> <p>2.1.3 mengenal jenis peralatan besar (kitchen equipment)</p> <p>2.2.1 mengetahui prosedur pembersihan</p> <p>2.2.2 mengetahui prosedur penyimpanan peralatan</p>

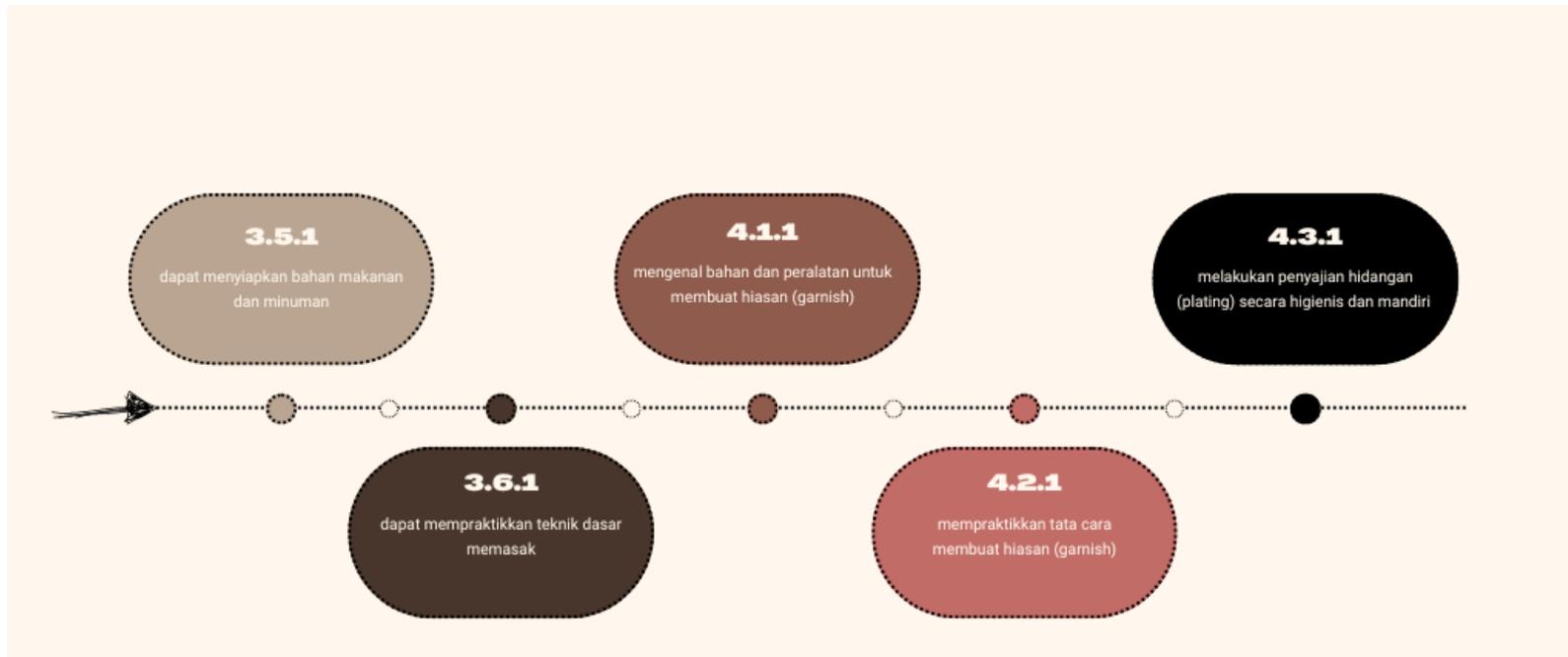
	(perishable food) dan makanan kering (groceries food) dengan disiplin dan mandiri.		2.3.1 mengetahui jenis serta mutu bahan makanan segar (perishable food) 2.4.1 mengetahui jenis serta mutu bahan makanan kering (groceries food)
3. Membuat Hidangan	Peserta didik dapat memahami teknik dasar memasak, seperti merebus, mengukus, menggoreng, memanggang, dan membakar, menyiapkan bahan makanan dan minuman, mempraktikkan Teknik dasar memasak, serta membuat minuman dengan disiplin dan bergotong royong.	3.1 peserta didik dapat memahami teknik dasar memasak seperti merebus dengan disiplin dan bergotong royong 3.2 peserta didik dapat memahami teknik dasar memasak seperti mengukus dengan disiplin dan bergotong royong 3.3 peserta didik dapat memahami teknik dasar memasak seperti menggoreng dengan disiplin dan bergotong royong 3.4 peserta didik dapat memahami teknik dasar memasak seperti	3.1.1 memahami teknik dasar memasak seperti merebus dengan disiplin dan bergotong royong 3.2.1 memahami teknik dasar memasak seperti mengukus dengan disiplin dan bergotong royong 3.3.1 memahami teknik dasar memasak seperti menggoreng dengan disiplin dan bergotong royong

		<p>memanggang dan membakar dengan disiplin dan bergotong royong</p> <p>3.5 peserta didik dapat menyiapkan bahan makanan dan minuman</p> <p>3.6 peserta didik dapat mempraktikkan teknik dasar memasak</p>	<p>3.4.1 memahami teknik dasar memasak seperti memanggang dan membakar dengan disiplin dan bergotong royong</p> <p>3.5.1 dapat menyiapkan bahan makanan dan minuman</p> <p>3.6.1 dapat mempraktikkan teknik dasar memasak</p>
4. Menyajikan Hidangan	<p>Peserta didik dapat mengenal bahan dan peralatan untuk membuat hiasan (garnish), mempraktikkan tata cara membuat hiasan (garnish), dan melakukan penyajian hidangan (plating) secara higienis dan mandiri.</p>	<p>4.1 peserta didik dapat mengenal bahan dan peralatan untuk membuat hiasan (garnish)</p> <p>4.2 peserta didik dapat mempraktikkan tata cara membuat hiasan (garnish),</p> <p>4.3 peserta didik dapat melakukan penyajian hidangan (plating) secara higienis dan mandiri</p>	<p>4.1.1 mengenal bahan dan peralatan untuk membuat hiasan (garnish)</p> <p>4.2.1 mempraktikkan tata cara membuat hiasan (garnish),</p> <p>4.3.1 melakukan penyajian hidangan (plating) secara higienis dan mandiri</p>

Alur Tujuan Pembelajaran Fase D







Mengetahui
Kepala Sekolah SLB Negeri Cicendo
Kota Bandung

Wawan, M.Pd
NIP.197411102008011001

Bandung, Juli 2024
Guru Keterampilan Tataboga SMPLB

Fani Fauziah, S.Pd
NIP.199610032024212021

