

PROGRAM TAHUNAN

Mata Pelajaran : Prakarya Pengolahan
Satuan Pendidikan : SMP Negeri
Kelas / Semester : VII
Tahun Pelajaran : 2016/2017

Kompetensi Inti

1. Menghargai dan menghayati ajaran agama yang dianutnya.
2. Menghargai dan menghayati perilaku jujur, disiplin, tanggungjawab, peduli (toleransi, gotong royong), santun, percaya diri, dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam dalam jangkauan pergaulan dan keberadaannya.
3. Memahami pengetahuan (faktual, konseptual, dan prosedural) berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya terkait fenomena dan kejadian tampak mata.
4. Mencoba, mengolah, dan menyaji dalam ranah konkret (menggunakan, mengurai, merangkai, memodifikasi, dan membuat) dan ranah abstrak (menulis, membaca, menghitung, menggambar, dan mengarang) sesuai dengan yang dipelajari di sekolah dan sumber lain yang sama dalam sudut pandang/teori

SMT	Kompetensi Dasar	Alokasi Waktu @ 40'
1	3.1 Memahami rancangan pembuatan, penyajian dan pengemasan bahan pangan buah menjadi makanan dan minuman segar yang ada di wilayah setempat. 4.1 Mengolah bahan pangan buahsegar menjadi makanan dan minuman sesuai pengetahuan rancangan dan bahan yang ada di wilayah setempat	8
	3.2 Memahami rancangan pembuatan, penyajian dan pengemasan bahan hasil samping dari pengolahan makanan dan minuman buah segar menjadi produk pangan yang ada di wilayah setempat 4.2 Mengolah, menyaji, dan mengemas bahan hasil samping dari pengolahan makanan dan minuman buah segar menjadi produk pangan yang ada wilayah setempat	8
2	3.3 Memahami rancangan pengolahan , penyajian dan pengemasan bahan pangan sayuran menjadi makanan dan atau minuman kesehatan yang ada di wilayah setempat 4.3 Mengolah, menyaji, dan mengemas-bahan pangan sayuran menjadi makanan dan minuman kesehatan yang ada di wilayah setempat	8

	3.4 Memahami rancangan pengolahan, penyajian, dan pengemasan bahan hasil samping dari pengolahan makanan dan minuman sayuran menjadi produk pangan yang ada di wilayah setempat menjadi produk pangan 4.4 Pengolahan, penyajian, dan pengemasan bahan hasil samping dari pengolahan makanan dan minuman sayuran menjadi produk pangan yang ada wilayah setempat	8
--	--	---

Mengetahui
Kepala Sekolah,

(_____)
NIP/NIK

....., 20

Guru Mata Pelajaran

(_____)
NIP/NIK