**[](https://www.gurubantu.com/)PEMERINTAH KABUPATEN INDRAMAYU**

**DINAS PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN**

[**SMP NEGERI 2 SUKAGUMIWANG**](https://www.gurubantu.com/)

Alamat : Jl. By Pass Cadangpinggan KM 37 Kertasemaya - Indramayu

**PROGRAM TAHUNAN**

**TAHUN PELAJARAN 20... – 20...**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Mata Pelajaran : Prakarya (Pengolahan)  Kelas/Semester : VII / Ganjil |  | Fase : D  Alokasi Waktu : |

**A. CAPAIAN PEMBELAJARAN**

Pada fese ini, peserta didik mampu:

* + Membuat, memodifikasi dan menyajikan produk olahan pangan higienis dan non pangan sesuai potensi lingkungan dan atau kearifan lokal untuk mengembangkan jiwa wirausaha. Pada fase ini, peserta didik mampu memberikan penilaian produk olahan pangan berdasarkan fungsi/ nilai budaya/ nilai ekonomis secara tertulis dan lisan.

**B. ELEMEN CAPAIAN PEMBELAJARAN**

|  |  |
| --- | --- |
| **ELEMEN** | **CAPAIAN PEMBELAJARAN** |
| Observasi dan Eksplorasi | Peserta didik mampu mengeksplorasi bahan, alat, teknik dan prosedur pembuatan produk olahan pangan higienis hasil modifikasi kearifan lokal/ potensi lingkungan dan produk non pangan yang bernilai ekonomis dari berbagai sumber, serta karakteristik penyajian dan kemasan. |
| Desain/ Perencanaan | Peserta didik mampu menyusun rencana pembuatan produk olahan pangan higienis dan non pangan melalui modifikasi bahan, peralatan dan teknik berdasarkan studi kelayakan produksi dan potensi lingkungan serta kearifan lokal. |
| Produksi | Peserta didik mampu membuat produk olahan pangan higienis dan non pangan secara bertanggung jawab berdasarkan potensi lingkungan dan atau kearifan lokal dengan modifikasi bahan, peralatan atau teknik, serta ditampilkan dalam bentuk penyajian dan pengemasan yang menarik. |
| Refleksi dan Evaluasi | Peserta didik mampu memberi penilaian hasil pembuatan modifikasi produk olahan pangan higienis dan non pangan yang bernilai ekonomis berdasarkan potensi lingkungan dan atau kearifan lokal. |

| **NO** | **ALUR TUJUAN PEMBELAJARAN** | | **MATERI** | **ALOKASI WAKTU** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 1.1 | Peserta didik mampu Mengamati proses pembuatan dan karakteristik penyajian serta pengemasan produk olahan pangan higienis dari bahan buah hasil modifikasi kearifan lokal/potensi lingkungan yang bernilai ekonomis. | Aneka Produk Pangan Buah | 18 JP |
| 1.2 | Peserta didik mampu Menjelaskan hasil pengamatan proses pembuatan, dan karakteristik penyajian dan pengemasan produk olahan pangan higienis dari bahan buah hasil modifikasi kearifan lokal/potensi lingkungan yang bernilai ekonomis. |
| 1.3 | Peserta didik mampu Merencanakan pembuatan produk olahan pangan higienis dari bahan buah melalui modifikasi bahan, alat dan teknik berdasarkan studi kelayakan produksi, potensi lingkungan/kearifan lokal, dan bernilai ekonomis. |
| 1.4 | Peserta didik mampu Merencanakan penyajian/kemasan produk olahan pangan higienis dari bahan buah melalui modifikasi bahan, alat dan teknik, berdasarkan studi kelayakan produksi, potensi lingkungan/kearifan lokal, dan bernilai ekonomis. |
| 1.5 | Peserta didik mampu Membuat produk olahan pangan higienis dari bahan buah dengan modifikasi bahan, alat dan teknik berdasarkan potensi lingkungan/kearifan lokal dan bernilai ekonomis secara bertanggung jawab. |
| 1.6 | Peserta didik mampu Menyajikan dan mengemas produk olahan pangan higienis dari bahan buah dengan modifikasi bahan, alat dan teknik berdasarkan potensi lingkungan/ kearifan lokal dan bernilai ekonomis secara bertanggung jawab. |
| 1.7 | Peserta didik mampu Merefleksikan pelaksanaan kegiatan pengolahan produk olahan pangan higienis dari bahan buah berdasarkan potensi lingkungan/kearifan lokal dan bernilai ekonomis. |
| 1.8 | Peserta didik mampu Mengevaluasi kelebihan dan kekurangan produk olahan pangan dari bahan buah yang bernilai ekonomis, berdasarkan kelayakan produk dan dampak lingkungan/budaya. |
| 2 | 2.1 | Peserta didik mampu Mengamati proses pembuatan dan karakteristik penyajian serta pengemasan produk olahan nonpangan dari bahan buah hasil modifikasi kearifan lokal/potensi lingkungan yang bernilai ekonomis. | Produk Olahan Nonpangan Komoditas Buah | 15 JP |
| 2.2 | Peserta didik mampu Menjelaskan hasil pengamatan proses pembuatan, dan karakteristik penyajian dan pengemasan produk olahan nonpangan dari bahan buah hasil modifikasi kearifan lokal/potensi lingkungan yang bernilai ekonomis. |
| 2.3 | Peserta didik mampu Merencanakan pembuatan produk olahan nonpangan dari bahan buah melalui modifikasi bahan, alat dan teknik berdasarkan studi kelayakan produksi, potensi lingkungan/ kearifan lokal, dan bernilai ekonomis. |
| 2.4 | Peserta didik mampu Merencanakan penyajian/ kemasan produk olahan nonpangan dari bahan buah melalui modifikasi bahan, alat dan teknik, berdasarkan studi kelayakan produksi, potensi lingkungan/ kearifan lokal, dan bernilai ekonomis. |
| 2.5 | Peserta didik mampu Membuat produk olahan nonpangan dari bahan sayur dengan modifikasi bahan, alat dan teknik berdasarkan potensi lingkungan/kearifan lokal dan bernilai ekonomis secara bertanggung jawab. |
| 2.6 | Peserta didik mampu Menyajikan dan mengemas produk olahan nonpangan dari bahan sayur dengan modifikasi bahan, alat dan teknik berdasarkan potensi lingkungan/ kearifan lokal dan bernilai ekonomis secara bertanggung jawab. |
| 2.7 | Peserta didik mampu Merefleksikan pelaksanaan kegiatan pengolahan produk olahan nonpangan dari bahan buah berdasarkan potensi lingkungan/ kearifan lokal dan bernilai ekonomis. |
| 2.8 | Peserta didik mampu Mengevaluasi kelebihan dan kekurangan produk olahan nonpangan dari bahan sayur yang bernilai ekonomis, berdasarkan kelayakan produk dan dampak lingkungan/budaya. |
|  | **TOTAL ALOKASI WAKTU** | | | **63 JP** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Mengetahui,  Kepala Sekolah  […………………………………](https://www.gurubantu.com/)  NIP. ………………………. |  | Indramayu, ...........................................  Guru Mata Pelajaran  **[Admin Gurumapel.com](https://www.gurumapel.com/)**  NIP. https://www.gurumapel.com |

**[](https://www.gurubantu.com/)PEMERINTAH KABUPATEN INDRAMAYU**

**DINAS PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN**

[**SMP NEGERI 2 SUKAGUMIWANG**](https://www.gurubantu.com/)

Alamat : Jl. By Pass Cadangpinggan KM 37 Kertasemaya - Indramayu

**PROGRAM TAHUNAN**

**TAHUN PELAJARAN 20... – 20...**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Mata Pelajaran : Prakarya (Pengolahan)  Kelas/Semester : VII / Genap |  | Fase : D  Alokasi Waktu : |

**A. CAPAIAN PEMBELAJARAN**

Pada fese ini, peserta didik mampu:

* + Membuat, memodifikasi dan menyajikan produk olahan pangan higienis dan non pangan sesuai potensi lingkungan dan atau kearifan lokal untuk mengembangkan jiwa wirausaha. Pada fase ini, peserta didik mampu memberikan penilaian produk olahan pangan berdasarkan fungsi/ nilai budaya/ nilai ekonomis secara tertulis dan lisan.

**B. ELEMEN CAPAIAN PEMBELAJARAN**

|  |  |
| --- | --- |
| **ELEMEN** | **CAPAIAN PEMBELAJARAN** |
| Observasi dan Eksplorasi | Peserta didik mampu mengeksplorasi bahan, alat, teknik dan prosedur pembuatan produk olahan pangan higienis hasil modifikasi kearifan lokal/ potensi lingkungan dan produk non pangan yang bernilai ekonomis dari berbagai sumber, serta karakteristik penyajian dan kemasan. |
| Desain/ Perencanaan | Peserta didik mampu menyusun rencana pembuatan produk olahan pangan higienis dan non pangan melalui modifikasi bahan, peralatan dan teknik berdasarkan studi kelayakan produksi dan potensi lingkungan serta kearifan lokal. |
| Produksi | Peserta didik mampu membuat produk olahan pangan higienis dan non pangan secara bertanggung jawab berdasarkan potensi lingkungan dan atau kearifan lokal dengan modifikasi bahan, peralatan atau teknik, serta ditampilkan dalam bentuk penyajian dan pengemasan yang menarik. |
| Refleksi dan Evaluasi | Peserta didik mampu memberi penilaian hasil pembuatan modifikasi produk olahan pangan higienis dan non pangan yang bernilai ekonomis berdasarkan potensi lingkungan dan atau kearifan lokal. |

| **NO** | **ALUR TUJUAN PEMBELAJARAN** | | **MATERI** | **ALOKASI WAKTU** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 3.1 | Peserta didik mampu Mengamati proses pembuatan dan karakteristik penyajian serta pengemasan produk olahan pangan higienis dari bahan sayur hasil modifikasi kearifan lokal/potensi lingkungan yang bernilai ekonomis. | Sayur Baik Bagi Kesehatan | 18 JP |
| 3.2 | Peserta didik mampu Menjelaskan hasil pengamatan proses pembuatan, dan karakteristik penyajian dan pengemasan produk olahan pangan dari bahan sayur hasil modifikasi kearifan lokal/potensi lingkungan yang bernilai ekonomis. |
| 3.3 | Peserta didik mampu Merencanakan pembuatan produk olahan pangan higienis dari bahan sayur melalui modifikasi bahan, alat dan teknik berdasarkan studi kelayakan produksi, potensi lingkungan/kearifan lokal, dan bernilai ekonomis. |
| 3.4 | Peserta didik mampu Merencanakan penyajian/kemasan produk olahan pangan higienis dari bahan sayur melalui modifikasi bahan, alat dan teknik, berdasarkan studi kelayakan produksi, potensi lingkungan/ kearifan lokal, dan bernilai ekonomis. |
| 3.5 | Peserta didik mampu Membuat produk olahan pangan higienis dari bahan sayur dengan modifikasi bahan, alat dan teknik berdasarkan potensi lingkungan/kearifan lokal dan bernilai ekonomis secara bertanggung jawab. |
| 3.6 | Peserta didik mampu Menyajikan dan mengemas produk olahan pangan higienis dari bahan sayur dengan modifikasi bahan, alat dan teknik berdasarkan potensi lingkungan/ kearifan lokal dan bernilai ekonomis secara bertanggung jawab. |
| 3.7 | Peserta didik mampu Merefleksikan pelaksanaan kegiatan pengolahan produk olahan pangan higienis dari bahan sayur berdasarkan potensi lingkungan/ kearifan lokal dan bernilai ekonomis. |
| 3.8 | Peserta didik mampu Mengevaluasi kelebihan dan kekurangan produk olahan pangan dari bahan sayur yang bernilai ekonomis, berdasarkan kelayakan produk dan dampak lingkungan/budaya. |
| 2 | 4.1 | Peserta didik mampu Mengamati proses pembuatan dan karakteristik penyajian serta pengemasan produk olahan nonpangan dari bahan sayur hasil modifikasi kearifan lokal/potensi lingkungan yang bernilai ekonomis. | Produk Olahan Nonpangan Sayur | 15 JP |
| 4.2 | Peserta didik mampu Menjelaskan hasil pengamatan proses pembuatan, dan karakteristik penyajian dan pengemasan produk olahan nonpangan dari bahan sayur hasil modifikasi kearifan lokal/potensi lingkungan yang bernilai ekonomis. |
| 4.3 | Peserta didik mampu Merencanakan pembuatan produk olahan nonpangan dari bahan sayur melalui modifikasi bahan, alat dan teknik berdasarkan studi kelayakan produksi, potensi lingkungan/ kearifan lokal, dan bernilai ekonomis. |
| 4.4 | Peserta didik mampu Merencanakan penyajian/ kemasan produk olahan nonpangan dari bahan sayur melalui modifikasi bahan, alat dan teknik, berdasarkan studi kelayakan produksi, potensi lingkungan/ kearifan lokal, dan bernilai ekonomis. |
| 4.5 | Peserta didik mampu Membuat produk olahan nonpangan dari bahan sayur dengan modifikasi bahan, alat dan teknik berdasarkan potensi lingkungan/kearifan lokal dan bernilai ekonomis secara bertanggung jawab. |
| 4.6 | Peserta didik mampu Menyajikan dan mengemas produk olahan nonpangan dari bahan sayur dengan modifikasi bahan, alat dan teknik berdasarkan potensi lingkungan/ kearifan lokal dan bernilai ekonomis secara bertanggung jawab. |
| 4.7 | Peserta didik mampu Merefleksikan pelaksanaan kegiatan pengolahan produk olahan nonpangan dari bahan sayur berdasarkan potensi lingkungan/ kearifan lokal dan bernilai ekonomis. |
| 4.8 | Peserta didik mampu Mengevaluasi kelebihan dan kekurangan produk olahan dari bahan sayur yang bernilai ekonomis, berdasarkan kelayakan produk dan dampak lingkungan/budaya. |
|  | **TOTAL ALOKASI WAKTU** | | | **63 JP** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Mengetahui,  Kepala Sekolah  […………………………………](https://www.gurubantu.com/)  NIP. ………………………. |  | Indramayu, ...........................................  Guru Mata Pelajaran  **[Admin Gurumapel.com](https://www.gurumapel.com/)**  NIP. https://www.gurumapel.com |

**Catatan Kepala Sekolah**

........................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................