

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN



Minuman Panas

Kegiatan Pembelajaran:

Kegiatan Pendahuluan

Orientasi: Guru membuka pertemuan mengucapkan salam dengan penuh syukur dan santun serta melakukan presentasi.

Motivasi: Guru meminta ketua kelas memimpin doa dengan tertib.

Apersepsi: Guru menjelaskan tujuan dan manfaat penguasaan KD ini dengan sabar dan tekun.

2
menit

Kegiatan Inti

(Model pembelajaran *discovery learning*) dan (*Pendekatan saintifik*)

1) Stimulation

Mengamati: Peserta didik tertarik turut serta dalam kegiatan penjelasan guru (interaktif) dalam materi pembelajaran dengan tekun dan saksama.

2) Problem Statement

Menanya: Peserta didik termotivasi untuk memberikan jawaban atas pertanyaan singkat dan mengajukan pertanyaan awal dan mengenai materi pembelajaran dengan percaya diri.

3) Data collection

Mengumpulkan informasi: Peserta didik berupaya melakukan observasi, mengumpulkan dan menganalisis informasi, serta membangun hipotesis berdasarkan permasalahan yang diajukan guru tentang materi pembelajaran dengan tekun.

Mengasosiasi/mengolah: Peserta didik berdiskusi untuk menemukan hubungan antarkonsep disertai dengan berpikir kritis dan analitis untuk membangun kesimpulan.

4) Verification

Peserta didik menyusun konsep berupa pengetahuan baru yang telah diperoleh, yang dapat diaplikasikan dalam berbagai situasi seperti latihan (*exercise*) yang memungkinkan peserta didik untuk menerapkannya pada situasi sederhana dengan tekun dan cermat.

5) Generalization

Mengomunikasikan: Peserta didik melaporkan hasil temuannya, merefleksikan apa yang telah dipelajari, hingga mengkonsolidasikan pengetahuannya dalam bentuk presentasi kelompok dengan tekun dan cermat.

6
menit

Kegiatan Penutup

Rangkuman dan Refleksi: 1) Peserta didik menanyakan hal-hal yang masih diragukan dan melaksanakan evaluasi dengan penuh rasa ingin tahu. 2) Peserta didik turut membantu memberikan penjelasan tentang hal-hal yang diragukan peserta didik lain sehingga informasi menjadi benar dan tidak terjadi kesalahpahaman terhadap materi yang telah disampaikan dengan tekun. 3) Peserta didik menyimak kesimpulan materi dari guru dengan sabar dan tekun.

Tindak Lanjut: 1) Peserta didik mencatat penjelasan guru tentang tugas tindak lanjut untuk pertemuan selanjutnya dengan cermat. 2) Ketua kelas memimpin doa kemudian dilanjutkan dengan menjawab salam dengan penuh rasa syukur dan santun.

2
menit

Asesmen:

- Ranah kompetensi **pengetahuan** menggunakan teknik penilaian **tes tertulis** dengan bentuk penilaian **soal esai**.
- Ranah kompetensi **keterampilan** menggunakan teknik penilaian **unjuk kerja** dengan bentuk penilaian **praktikum membuat kreasi minuman panas dengan bahan yang ada di sekitar rumah secara mandiri**.

Mengetahui
Kepala SMK Negeri 1 Nglegok

Blitar, 12 July 2021
Guru Mata Pelajaran

Drs. YULIANTO, M.Pd
NIP. 19640715 199003 1 014

TOMI HENDRAYANA, S.Pd., Gr
NIP.

SMKN 1 NGLEGOK

Mata Pelajaran

Tata Hidang

KELAS/ SEMESTER

XI TATA BOGA / GANJIL

ALOKASI WAKTU

10 Menit

KOMPETENSI DASAR :



- 3.9 Menerapkan Pembuatan Minuman Panas.
4.9 Membuat Minuman Panas.

INDICATOR PENCAPAIAN KOMPETENSI :

- 3.9.1 Memahami berbagai macam minuman panas.
3.9.2 Menjelaskan fungsi minuman panas.



- 4.9.1 Mendemonstrasikan pembuatan dan penyajian minuman panas dengan bahan yang tersedia di sekitar rumah.
4.9.2 Memodifikasikan pembuatan dan penyajian minuman panas dengan bahan yang tersedia di sekitar rumah.



MATERI :
MINUMAN PANAS



MODEL :
Discovery Learning



Produk :
Produk minuman panas sesuai dengan jenis, dengan memanfaatkan bahan yang tersedia di sekitar rumah



Deskripsi :
Produk tersebut berupa teh, kopi, dan coklat sesuai standart operasional prosedur(SOP), yang tersedia di sekitar rumah.



Alat :
Laptop, Whiteboard, Spidol Board Marker, Handphone, Peralatan Membuat Minuman Panas



Media:
Power Point, Internet, Google Classroom, Google Meet, Instagram, Facebook, Tik Tok, Youtube dan WhatsApp

Sumber :

Buku:
Mertayasa, I Gede Bagus.2012. Food and Beverage Service Operational Job Preparation. Yogyakarta: Andi
Budiningih Annayabti. 2017. Tata Hidang untuk Program Keahlian Tata Boga SMK/MAK Kelas XI. Bogor: Yudistira.

Handout:

Hendrayana, Tomi. 2018. Handout Tata Hidang SMK Tata Boga Kelas XI.

