

RENCANA PELAKSANAAN

PEMBELAJARAN (RPP)

Sekolah : SMA SWASTA
IMELDA MEDAN
Mata Pelajaran : PKWU (Pengolahan)
Kelas/Semester : XI / Ganjil
Materi Pokok : Perencanaan usaha pengolahan makanan khas asli daerah (orisinil) dari bahan
Alokasi Waktu : 30 Menit (1 x pertemuan)

A. Tujuan Pembelajaran

Setelah mengikuti serangkaian kegiatan pembelajaran, peserta didik diharapkan mampu:

1. Memahami ide dan peluang usaha pengolahan makanan khas asli daerah (orisinil) dari bahan pangan nabati dan hewani
2. Memahami analisa peluang usaha makanan khas asli daerah (orisinil) dari bahan pangan nabati dan hewani
3. Memahami sumber daya yang di butuhkan pengolahan makanan khas asli daerah (orisinil) dari bahan pangan nabati dan hewani
4. Memahami administrasi dan pemasaran pengolahan makanan khas asli daerah (orisinil) dari bahan pangan nabati dan hewani
5. Memahami komponen perencanaan usaha pengolahan makanan khas asli daerah (orisinil) dari bahan pangan nabati dan hewani
6. Memahami langkah-langkah penyusunan perencanaan usaha pengolahan makanan khas asli daerah (orisinil) dari bahan pangan nabati dan hewani

B. Langkah-Langkah Pembelajaran

Kegiatan Pendahuluan (15 Menit)	
	Melakukan pembukaan dengan salam pembuka dan berdoa untuk memulai pembelajaran, memeriksa kehadiran peserta didik sebagai sikap disiplin
	Mengaitkan materi/tema/kegiatan pembelajaran yang akan dilakukan dengan pengalaman peserta didik dengan materi/tema/kegiatan sebelumnya serta mengajukan pertanyaan untuk mengingat dan menghubungkan dengan materi selanjutnya.
	Menyampaikan motivasi tentang apa yang dapat diperoleh (tujuan&manfaat) dengan mempelajari materi : Perencanaan usaha pengolahan makanan khas asli daerah (orisinil) dari bahan .
	Menjelaskan hal-hal yang akan dipelajari, kompetensi yang akan dicapai, serta metode belajar yang akan ditempuh,
Kegiatan Inti (90 Menit)	
Kegiatan Literasi	Peserta didik diberi motivasi atau rangsangan untuk memusatkan perhatian pada topik materi Perencanaan usaha pengolahan makanan khas asli daerah (orisinil) dari bahan dengan cara melihat, mengamati, membaca melalui tayangan yang di tampilkan.
Critical Thinking	Guru memberikan kesempatan pada peserta didik untuk mengidentifikasi sebanyak mungkin pertanyaan yang berkaitan dengan gambar yang disajikan dan akan dijawab melalui kegiatan belajar khususnya pada materi Perencanaan usaha pengolahan makanan khas asli daerah (orisinil) dari bahan .
Collaboration	Peserta didik dibentuk dalam beberapa kelompok untuk mendiskusikan, mengumpulkan informasi, mempresentasikan ulang, dan saling bertukar informasi mengenai Perencanaan usaha pengolahan makanan khas asli daerah (orisinil) dari bahan
Communication	Peserta didik mempresentasikan hasil kerja kelompok atau individu secara klasikal, mengemukakan pendapat atas presentasi yang dilakukan kemudian ditanggapi kembali oleh kelompok atau individu yang mempresentasikan

Creativity

Guru dan peserta didik membuat kesimpulan tentang hal-hal yang telah dipelajari terkait ***Perencanaan usaha pengolahan makanan khas asli daerah (orisinil) dari bahan*** . Peserta didik kemudian diberi kesempatan untuk menanyakan kembali hal-hal yang belum dipahami

Kegiatan Penutup (15 Menit)

- Peserta didik dan guru merefleksi kegiatan pembelajaran.
- Peserta didik dan guru menarik kesimpulan dari hasil kegiatan Pembelajaran.
- Guru Memberikan penghargaan(misalnya Pujian atau bentuk penghargaan lain yang Relevan kepada kelompok yang kinerjanya Baik.
- Menugaskan Peserta didik untuk terus mencari informasi dimana saja yang berkaitan dengan materi/pelajaran yang sedang atau yang akan pelajari.
- Guru menyampaikan materi pembelajaran berikutnya.
- Guru menutup kegiatan pembelajaran dengan mengucapkan salam dan doa.

C. Penilaian Hasil Pembelajaran

1. Penilaian Sikap: Observasi dalam proses pembelajaran
2. Penilaian Pengetahuan: Tes lisan dan tes tulis bentuk uraian
3. Penilaian Keterampilan: Praktek

Mengetahui,
Kepala Sekolah

Guru Mapel

Muhammad Syafi'i M.Pd.I

Sri Muharani, S.Pd