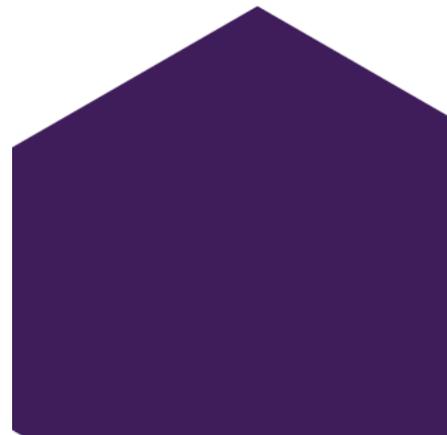
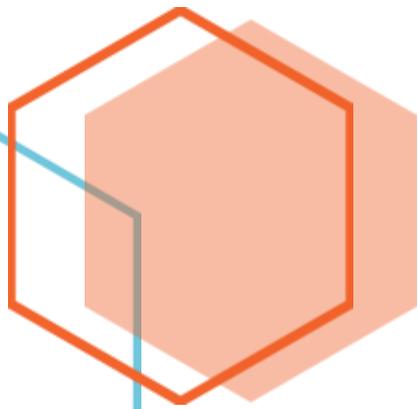




RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

**MATA PELAJARAN:
PRODUK PASTRY & BAKERY**

**ACHMAD JAINUDIN, S.Pd.
SMK NEGERI 1 DLANGGU – MOJOKERTO.
SEMESTER GANJIL TAHUN PELAJARAN 2020 - 2021**





RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

**MATA PELAJARAN:
PRODUK PASTRY & BAKERY**

TUJUAN PEMBELAJARAN

- 3.1. Menganalisis marzipan dalam kehidupan sehari-hari dalam bentuk tulisan dengan teliti, jujur, kerja keras, dan bertanggung jawab, dilaksanakan mandiri maupun kelompok secara online melalui media sosial yang populer digunakan oleh Peserta Didik, melalui model pembelajaran Blended Learning.
- 4.1. Membuat marzipan dalam kehidupan sehari-hari dalam bentuk gambar dengan teliti, jujur, kerja keras, dan bertanggung jawab, dilaksanakan mandiri maupun kelompok secara online melalui media sosial yang populer digunakan oleh Peserta Didik, melalui model pembelajaran Blended Learning.

KEGIATAN PEMBELAJARAN:

PERTEMUAN 1

1. Guru menugaskan diskusi materi dalam grup sosial media tentang Menganalisis Marzipan meliputi pengertian, bahan dan alat yang digunakan.
2. Siswa melakukan diskusi dalam grup sosial media tentang materi Menganalisis Marzipan meliputi pengertian, bahan dan alat yang digunakan.
3. Siswa mengerjakan Kuis materi Menganalisis Marzipan

PERTEMUAN 2

1. Disediakan resep Marzipan, Guru menugaskan peserta didik untuk menganalisis berbagai macam informasi tentang bahan dan peralatan yang digunakan dengan cermat dan tepat
2. Siswa melakukan diskusi dalam grup sosial media tentang resep Marzipan
3. Siswa secara individu membuat rancangan praktek uji coba marzipan di rumah.

PERTEMUAN 3

1. Guru membagikan lembar kerja praktek uji coba dan menugaskan persiapan bahan-bahan dan peralatan untuk praktek uji coba

**SMK NEGERI 1 DLANGGU
MOJOKERTO**

**KELAS : XI GANJIL
KULINER**

**MATERI:
MENGANALISIS MARZIPAN**

**KOMPETENSI DASAR:
KD 3.1 & KD 4.1**

**ALOKASI WAKTU:
3 PERTEMUAN
(4 PEKAN X 5 JP @ 45')**

SIKAP:

1. Bersyukur terhadap apa yang ada di lingkungan sekitar
2. Kerjasama dalam mengamati objek
3. Jujur dalam membuat kesimpulan
4. Tanggungjawab dalam menulis objek yang diamati
5. Disiplin dalam menyelesaikan



Pembuatan Marzipan

2. Siswa menyiapkan bahan-bahan dan peralatan untuk praktek uji coba Pembuatan Marzipan serta melakukan pengambilan gambar/video kemudian dikirim melalui sosial media.
3. Siswa secara individu/kelompok melaksanakan praktek uji coba marzipan di rumah serta melakukan pengambilan gambar/video kemudian dikirim melalui sosial media.
4. Siswa mengisi form lembar kerja praktek uji coba dan mengirimkan ke sosial media secara individu dalam bentuk foto.

PENILAIAN PEMBELAJARAN

PENGETAHUAN

Mengidentifikasi pengertian, bahan dan alat yang digunakan dalam pembuatan marzipan serta fungsi marzipan dalam kehidupan sehari-hari.

KETERAMPILAN

1. Portofolio: Pengisian Lembar Kerja Praktek Uji Coba
2. Produk : Organoleptik hasil uji coba