PEMERINTAH PROVINSI BALI
DINAS PENDIDIKAN, KEPEMUDAAN DAN OLAHRAGA
SMK NEGERI 1 MAS-UBUD
TEKNOLOGI INFORMASI DAN KOMUNIKASI, BISNIS DAN MANAJEMEN, DAN PARIWISATA
Alamat : Jalan Ambarawati, Mas-Ubud, Gianyar Telp./Fax : (0361) 971518 , Kode Pos 80571
Web : www.smkn1mas.sch.id, email : info@smkn1mas.sch.id

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

(RPP DARING)

Sekolah	:	SMK Negeri 1 Mas Ubud
Kompetensi Keahlian	:	Perhotelan
Program Keahlian	:	Perhotelan dan Jasa Pariwisata
Mata Pelajaran	:	Food and Beverage
Materi Pokok	:	Teknik memotong sayuran
Kelas/Semester	:	XI/1
Tahun Pelajaran	:	2021/2021
Alokasi Waktu	:	2 x 35 menit

A. Kompetensi Inti (KI).

KI 3 : Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual dan procedural berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan teknologi, seni, budaya dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.

KI 4 : Mengolah, menalar, dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan diri yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

B. Kompetensi Dasar (KD).

3.2 Menerapkan teknik memotong.

4.2 Melakukan teknik pemotongan.

C. Indikator Pencapaian Kompetensi (IPK).

Pertemuan 2

4.2.1. Melakukan teknik pemotongan sayuran.

D. Tujuan Pembelajaran.

Pertemuan 2

1. Melalui tayangan video dan pengamatan peserta didik mampu melakukan teknik pemotongan sayuran sesuai standar.

E. Materi Pembelajaran.

1. Macam-macam teknik pemotongan sayuran.

F. Pendekatan, Model dan Metode Pembelajaran

1. Pendekatan : *Scientific Approach* dan *TPACK.*
2. Metode pembelajaran : Pengamatan, Tanya jawab, dan Praktik.
3. Model pembelajaran : *Project Based Learning*

G. Kegiatan Pembelajaran

Kegiatan	***Sintax Project Based Learning***	**Deskripsi**	**Waktu**
Pendahuluan		1. Guru menjelaskan agenda pembelajaran, *link zoom meeting*, dan waktu untuk bergabung di *zoom meeting* melalui *whatsapp group.* 2. Peserta didik bergabung di *zoom meeting*. 3. Guru memulai pembelajaran dengan salam pembuka dan meminta seluruh peserta didik mengawali kegiatan dengan berdoa. **(Religius)** 4. Guru mengecek kesiapan peserta didik untuk belajar praktek (alat praktek, bahan untuk praktek, *Hp android/laptop*, baterai penuh, signal memadai) serta memeriksa kerapian/*grooming* siswa dan	10 menit

		mengingatkan kembali pentingnya penampilan diri dalam perhotelan. 5. Guru meminta ke peserta didik untuk menerapkan K3 dalam melakukan praktik. 6. Memeriksa kehadiran peserta didik **(disiplin)** dengan cara mengingatkan peserta didik untuk melakukan presensi di *E-learning* http://belajar.smkn1mas.sch.id/ 7. Guru memberikan apersepsi tentang materi yang dipelajari sebelumnya mengenai macam-macam teknik pemotongan sayuran. 8. Peserta didik menyimak penjelasan guru tentang kompetensi dasar, indikator, materi pembelajaran dan tujuan pembelajaran. **(*Communication - 4C*)** 9. Guru menjelaskan model pembelajaran, sistem penilaian yang digunakan beserta aktivitas peserta didik saat pembelajaran.	
Inti	**Penentuan proyek.**	1. Guru bersama peserta didik mengamati video tentang langkah-langkah pembuatan potongan sayuran. 2. Peserta didik menjawab pertanyaan guru tentang ukuran atau ciri potongan sayuran. 3. Guru mengarahkan peserta didik untuk mendownload LKPD di *E-learning* http://belajar.smkn1mas.sch.id/	**55 Menit**
	Perancangan langkah-langkah pelaksanaan proyek.	1. Peserta didik merinci ukuran atau ciri potongan sayuran dan mencatat langkah langkah dalam pembuatan potongan sayuran.	

		2. Peserta didik bersama guru menentukan aturan penyelesaian praktek membuat potongan sayuran, yaitu : **(*Colaboration – 4C)*** a. Praktek membuat potongan sayuran akan dikerjakan secara mandiri. b. Praktek akan dinilai dan penilaian mencakup persiapan (alat dan bahan), proses pelaksanaan, hasil pelaksanaan, sikap kerja, dan waktu pelaksanaan.	
	Penyusunan jadwal pelaksanaan.	1. Peserta didik sepakat praktek akan dikerjakan secara mandiri (satu peserta didik membuat 2 jenis potongan sayuran). 2. Peserta didik sepakat jika tahapan pelaksanaan praktek akan diselesaikan dalam waktu 30 menit.	
	Penyelesaian proyek dengan fasilitas dan monitoring.	1. Peserta didik menggunakan bahan dengan fasilitas sendiri dan di monitoring oleh guru. 2. Peserta didik menggunakan alat dibawah fasilitasi sendiri dan di monitoring oleh guru. 3. Peserta didik melakukan praktek membuat potongan sayuran sesuai standar. ***(Creating – 4 C)***	
	Penyusunan laporan dan presentasi / publikasi dari proyek.	1. Peserta didik merefleksikan hasil dari kegiatan praktik membuat potongan sayuran melalui *zoom meeting*. 2. Peserta didik membuat laporan singkat proyek yang telah diselesaikan. (***Creating*-4C)**	

	Evaluasi proses dan hasil proyek.	1. Peserta didik membuat kesimpulan dari hasil praktek membuat potongan bahan makanan (potongan sayuran). 2. Guru meminta peserta didik mengumpulkan LKPD pada *E-learning* http://belajar.smkn1mas.sch.id/	
Penutup		1. Guru meminta peserta didik melakukan refleksi pembelajaran. 2. Guru memberikan informasi tentang materi yang akan dipelajari pertemuan selanjutnya yaitu macam-macam potongan daging. 3. Guru memberikan tugas kepada peserta didik mengakses materi pada *E-learning* yang akan di *share* sehari sebelum jadwal pertemuan. 4. Guru meminta peserta didik berdoa sebagai rasa syukur atas pembelajaran hari ini. 5. Guru menutup pembelajaran dan memberikan motivasi/semangat selama belajar dirumah dan tetap menerapkan protokol kesehatan dan terakhir mengucapkan salam.	**5 menit**

H. Alat/Bahan dan Media Pembelajaran

1. Alat : *Smartphone* siswa, laptop/PC, *cutting board*, *knife*, penggaris, *tray* dan serbet.
2. Bahan : *Power point*, Video, *Handout*, LKPD, sayuran (wortel, kol, dan kentang)
3. Media Pembelajaran : *Aplikasi WhatsApp Group*, *Zoom*, *E-learning*.

I. Sumber Belajar

1. Asep Parantika Baskoro Harwindito.2019.Food and Beverages Kelas XI Perhotelan.Erlangga
2. Annayanti Budiningsih.2019.Food and Beverage Kelas XI. Yudhistira.
3. *Link* : https://www.youtube.com/watch?v=bVtI7Gvd7S4

J. PENILAIAN PEMBELAJARAN, REMEDIAL DAN PENGAYAAN

1. Teknik Penilaian
   a. Sikap : Observasi (jurnal)
   b. Keterampilan : Praktik
2. Pembelajaran Remidial

   Tulis kegiatan pembelajaran remedial antara lain dalam bentuk:
   a. pembelajaran ulang
   b. bimbingan perorangan
   c. belajar kelompok
   d. pemanfaatan tutor sebaya bagi peserta didik yang belum mencapai ketuntasan belajar sesuai hasil analisis penilaian
3. Pembelajaran Pengayaan

   Berdasarkan hasil analisis penilaian, peserta didik yang sudah mencapai ketuntasan belajar diberi kegiatan pembelajaran pengayaan untuk perluasan dan/atau pendalaman materi (kompetensi) antara lain dalam bentuk tugas mengerjakan soal-soal dengan tingkat kesulitan lebih tinggi, meringkas buku-buku referensi dan mewawancarai narasumber.

Mengetahui, Kepala SMK Negeri 1 Mas Ubud	Mas, 26 Juli 2021 Guru Mata Pelajaran
Drs. I Wayan Sunita, MM,MP.d NIP. 19630308 199702 1 001	Ida Ayu Arik Anjani, SST.Par.,S.Pd NIP.