

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Sekolah	: SMK Negeri 7 Surakarta	Mata Pelajaran	: Tata Hidang
Komp. Keahlian	: Tata Boga	Materi Pokok	: Menu Planning
Tahun Pelajaran	: 2020/2021	Alokasi Waktu	: 7 x 45'
Kelas/Semester	: XI / Ganjil	Pertemuan	: Pertemuan 1

Tujuan Pembelajaran	KD 3	KD 4
	3.1 Menganalisis menu	4.1 Membuat perencanaan menu (menu planning)
	IPK 3	IPK 4
	3.1.3 Mengklasifikasi macam-macam menu 3.1.4 Menjelaskan giliran menu 3.1.5 Menentukan prinsip-prinsip penyusunan menu 3.1.6 Menganalisis komposisi menu	4.1.1 Melakukan identifikasi menu berdasarkan tuntutan konsumen 4.1.2 Membuat perencanaan susunan menu sesuai dengan tuntutan konsumen dan prinsip-prinsip penyusunan menu
<ol style="list-style-type: none"> 1. Menjelaskan pengertian menu 2. Menjelaskan fungsi menu 3. Mengklasifikasi macam-macam menu 4. Menjelaskan giliran menu 5. Menentukan prinsip-prinsip penyusunan menu 6. Menganalisis komposisi menu 		
Materi Pembelajaran	Menu	
Model :	Langkah Pembelajaran :	
Pembelajaran Berbasis Proyek	Pemberian rangsangan	
Produk :		
Informasi Pengertian Menu		
Diskripsi :		
Membaca artikel/buku terkait dengan pengetahuan Menu: 1. Guru memberi motivasi siswa untuk aktif mengikuti pelajaran 2. Siswa menerima informasi tentang kompetensi yang akan dipelajari, tujuan, materi, langkah- langkah pembelajaran serta teknik penilaian yang akan dilaksanakan. 3. Guru memberikan gambaran tentang makanan, restoran, hotel dan pentingnya menguasai pengetahuan tentang menu	<ol style="list-style-type: none"> 1. Guru membagi kelas menjadi kelompok dengan anggota 5 orang 2. Masing-masing kelompok membuat pertanyaan tentang masalah yang mereka temukan dalam literatur dan vidio yang belum difahami menu makanan dan pelayanan di restoran dan hotel 3. Siswa berdiskusi untuk mengumpulkan informasi 4. Dari hasil diskusi kelompok siswa membuat rancangan menu dan buku menu 5. Siswa mengkomunikasikan sejauh mana proyek pembuatan rancangan menu dan buku menu yang dibuat 	
Alat, Bahan, Media :		

1. Media/ Alat Laptop, LCD, Screen, Whiteboard 2. Bahan Slide/ Power Point yang berisi tentang Menu. 3. Sumber Belajar E book, • RESTORAN Prihastuti Ekowatiningsih, dkk Direktorat Pembinaan SMK 2008	Menarik simpulan/ generalisasi (Generalization) peserta didik mempresentasikan hasil diskusi
Penilaian :	
1. Sikap	: Pengamatan
2. Pengetahuan	: Tes tertulis
3. Keterampilan	: Praktek

Mengetahui,
Kepala Sekolah

Surakarta, 19 Juni 2020
Guru Mata Pelajaran



Nur Fitri Wahyanti, S.Pd
NIP. 19860306 201402 2 001