



PEMERINTAHAN PROVINSI KEPULAUAN RIAU
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 2 BATAM
RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
(RPP)



IDENTITAS SEKOLAH

Nama Sekolah : SMK Negeri 2 Batam
Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan
Komp. Keahlian : Tata Boga
Kelas/ Semester : XI/ Ganjil
Tahun Pelajaran : 2020/2021
Alokasi Waktu : 7 x 45 Menit

1. TUJUAN PEMBELAJARAN

Melalui kegiatan pembelajaran daring dengan model e-learning Google class room dan group Wa, peserta didik mampu membuat kaldu dan sauce

1. LANGKAH-LANGKAH PEMBELAJARAN

- 2.1 Alat, Bahan, Media : Smartphone/Laptop, Aplikasi Google, google cclassroom dan wa group .
- 2.2 Guru mengecek kehadiran peserta didik melalui Google Edmodo, google classroom & Wa group (10 menit)
- 2.3 Guru memotivasi peserta didik supaya menjaga kesehatan di era pandemic virus covid 19 (15 menit)
- 2.4 Guru menyampaikan langkah-langkah untuk praktek
- 2.5 Peserta didik mempersiapkan bahan dan alat untuk praktek (20 menit)
- 2.6 Peserta didik membuat kaldu, sauce dan makanan pembuka (240 menit)
- 2.7 Peserta didik mengirim hasil praktek berupa gambar atau video ke Google Edmodo, discord dan wa group (35 Menit)

2. PENILAIAN

1. Sikap : Observasi saat pembelajaran dan keaktifan peserta didik
2. Pengetahuan : Penugasan dalam bentuk praktek
3. Keterampilan : Keterampilan memilah bahan dan alat sesuai dengan materi

Mengetahui
Kepala Sekolah

Nursva bani, M.Pd
NIP. 19701012 199703 2 006

Batam, Juli 2020
Guru Mata Pelajaran

Marhamah, S.Pd
NRPTK.2010020446



PEMERINTAHAN PROVINSI KEPULAUAN RIAU
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 2 BATAM
RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
(RPP)



IDENTITAS SEKOLAH

Nama Sekolah : SMK Negeri 2 Batam
Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan
Komp. Keahlian : Tata Boga
Kelas/ Semester : XI/ Ganjil
Tahun Pelajaran : 2020/2021
Alokasi Waktu : 7 x 45 Menit

2. TUJUAN PEMBELAJARAN

Melalui kegiatan pembelajaran daring dengan model e-learning Google class room dan group Wa, peserta didik mampu menganalisis kaldu dan sauce dan makanan pembuka

3. LANGKAH-LANGKAH PEMBELAJARAN (PERTEMUAN 2)

- 2.1 Alat, Bahan, Media : Smartphone/Laptop, Aplikasi Google Edmodo, google cclassroom dan wa group .
- 2.2 Guru mengecek kehadiran peserta didik melalui Google Edmodo, google classroom & Wa group (10 menit)
- 2.3 Guru memotivasi peserta didik supaya menjaga kesehatan di era pandemic virus covid 19 (15 menit)
- 2.4 Guru menyampaikan materi yang akan dipelajari
- 2.5 Peserta didik menyimak materi yang disampaikan guru (20 menit)
- 2.6 Peserta didik mencatat dan mengerjakan latihan soal (240 menit)
- 2.7 Peserta didik mengirim jawaban soal ke Google Edmodo, discord dan wa group (35 Menit)

4. PENILAIAN

1. Sikap : Observasi saat pembelajaran dan keaktifan peserta didik
2. Pengetahuan : Penugasan dalam bentuk latihan soal
3. Keterampilan : Keterampilan memilah bahan dan alat sesuai dengan materi

Mengetahui
Kepala Sekolah

Nursya'bani, M.Pd
NIP. 19701012 199703 2 006

Batam, Juli 2020
Guru Mata Pelajaran

Marhamah, S.Pd



PEMERINTAHAN PROVINSI KEPULAUAN RIAU
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 2 BATAM
RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
(RPP)



IDENTITAS SEKOLAH

Nama Sekolah : SMK Negeri 2 Batam
Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan
Komp. Keahlian : Tata Boga
Kelas/ Semester : XI/ Ganjil
Tahun Pelajaran : 2020/2021
Alokasi Waktu : 7 x 45 Menit

3. TUJUAN PEMBELAJARAN

Melalui kegiatan pembelajaran daring dengan model e-learning Google class room dan group Wa, peserta didik mampu membuat makanan pembuka

5. LANGKAH-LANGKAH PEMBELAJARAN (PERTEMUAN 3)

- 2.1 Alat, Bahan, Media : Smartphone/Laptop, Aplikasi Google Edmodo, google cclassroom dan wa group .
- 2.2 Guru mengecek kehadiran peserta didik melalui Google Edmodo, google classroom & Wa group (10 menit)
- 2.3 Guru memotivasi peserta didik supaya menjaga kesehatan di era pandemic virus covid 19 (15 menit)
- 2.4 Guru menyampaikan langkah-langkah untuk praktek
- 2.5 Peserta didik mempersiapkan bahan dan alat untuk praktek (20 menit)
- 2.6 Peserta didik membuat makanan pembuka (240 menit)
- 2.7 Peserta didik mengirim hasil praktek berupa gambar atau video ke Google Edmodo, discord dan wa group (35 Menit)

6. PENILAIAN

4. Sikap : Observasi saat pembelajaran dan keaktifan peserta didik
5. Pengetahuan : Penugasan dalam bentuk praktek
6. Keterampilan : Keterampilan memilah bahan dan alat sesuai dengan materi

Mengetahui
Kepala Sekolah

Nursya'bani, M.Pd
NIP. 19701012 199703 2 006

Batam, Juli 2020
Guru Mata Pelajaran

Marhamah, S.Pd



PEMERINTAHAN PROVINSI KEPULAUAN RIAU
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 2 BATAM
RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
(RPP)



KISI – KISI PEMBELAJARAN ON LINE TAHAP 1
SEMESTER GENAP T.P 2020 / 2021

NAMA SEKOLAH : SMKN 2 BATAM
MATA PELAJARAN : PRODUK CAKE DAN KUE INDONESIA
KOMPETENSI KEAHLIAN : TATA BOGA
KELAS : XI /TATA BOGA
SEMESTER/ T.P : GANJIL / 2020/2021
PERTEMUAN : MINGGU GANJIL DAN GENAP
TOPIK : PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN
WAKTU : 7 X 45 MENIT

NO	HARI TANGGAL	KELAS	KOMPETENSI DASAR	MATERI	INDIKATOR	KET
PERTEMUAN MINGGU GANJIL TIORI						
1	14 Juli 2020 16 Juli 2020	XI industri XI Jb2	3.1..Menganalisis kaldu (stock) 3.2.Menganalisis saus dasar (mother sauce) dan turunannya 3.3 Menganalisis makanan pembuka(hot and cold appetizer) 3.4 Menganalisis sup d	Makanan pembuka (cold and hot)appetizer	Siswa mampu menjelaskan pengertian kaldu, dan saus,dan makanan pembuka fungsi kaldu dan saus dan makanan pembuka, macam-macam kaldu, saus dan makanan pembuka, cara penyimpanan kaldu, saus dan makanan pembuka ,bahan pembuatan kaldu, saus dan makanan pembuka, kriteria kaldu saus dan makanan pembuka yang baik	
PRAKTEK MINGGU GENAP						
2	20 - 24 Juli 2020	XI industri XI Jb2	Praktek kaldu,saus cold dan hot apettzer	Praktek makan kladu,saus,hot dan col serta sop	Siswa mampu membuat kaldu,saus dan hot apettezer dan cold apettizer	
PERTEMUAN MINGGU GANJIL TIORI						
3	28 JULI 2020 30 Juli 2020	XI industri XI Jb2	3.1..Menganalisis kaldu (stock) 3.2.Menganalisis saus dasar (mother sauce) dan turunannya 3.3 Menganalisis makanan pembuka(hot and cold appetizer) 3.4 Menganalisis sup	Makanan pembuka (cold and hot)appetizer	Siswa mampu menjelaskan pengertian kaldu, dan saus,dan makanan pembuka fungsi kaldu dan saus dan makanan pembuka, macam-macam kaldu, saus dan makanan pembuka, cara penyimpanan kaldu, saus dan makanan pembuka	

					,bahan pembuatan kaldu, saus dan makanan pembuka, kriteria kaldu saus dan makanan pembuka yang baik	
--	--	--	--	--	---	--

Mengetahui
Kepala Sekolah



N ursya' bani, M.Pd
NIP. 19701012 199703 2 006

Batam, Juli 2020
Guru Mata Pelajaran



Marhamah, SPd



PEMERINTAHAN PROVINSI KEPULAUAN RIAU
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 2 BATAM
RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
(RPP)



IDENTITAS SEKOLAH

Nama Sekolah : SMK Negeri 2 Batam
Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan
Komp. Keahlian : Tata Boga
Kelas/ Semester : XI/ Ganjil
Tahun Pelajaran : 2020/2021
Alokasi Waktu : 7 x 45 Menit

4. TUJUAN PEMBELAJARAN

Melalui kegiatan pembelajaran daring dengan model e-learning Google class room dan group Wa, peserta didik mampu membuat kaldu dan sauce

7. LANGKAH-LANGKAH PEMBELAJARAN

- 2.1 Alat, Bahan, Media : Smartphone/Laptop, Aplikasi Google,google exclassroom dan wa group .
- 2.2 Guru mengecek kehadiran peserta didik melalui Google Edmodo, google classroom & Wa group (10 menit)
- 2.3 Guru memotivasi peserta didik supaya menjaga kesehatan di era pandemic virus covid 19 (15 menit)
- 2.4 Guru menyampaikan langkah-langkah untuk praktek
- 2.5 Peserta didik mempersiapkan bahan dan alat untuk praktek (20 menit)
- 2.6 Peserta didik membuat kaldu, sauce dan makanan pembuka (240 menit)
- 2.7 Peserta didik mengirim hasil praktek berupa gambar atau video ke Google Edmodo, discord dan wa group (35 Menit)

8. PENILAIAN

7. Sikap : Observasi saat pembelajaran dan keaktifan peserta didik
8. Pengetahuan : Penugasan dalam bentuk praktek
9. Keterampilan : Keterampilan memilah bahan dan alat sesuai dengan materi

Mengetahui
Kepala Sekolah

Nursyahani, M.Pd
NIP. 19701012 199703 2 006

Batam, Juli 2020
Guru Mata Pelajaran

Marhamah, S.Pd
NRPTK.2010020446



PEMERINTAHAN PROVINSI KEPULAUAN RIAU
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 2 BATAM
RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
(RPP)



IDENTITAS SEKOLAH

Nama Sekolah : SMK Negeri 2 Batam
Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan
Komp. Keahlian : Tata Boga
Kelas/ Semester : XI/ Ganjil
Tahun Pelajaran : 2020/2021
Alokasi Waktu : 7 x 45 Menit

5. TUJUAN PEMBELAJARAN

Melalui kegiatan pembelajaran daring dengan model e-learning Google class room dan group Wa, peserta didik mampu menganalisis kaldu dan sauce dan makanan pembuka

9. LANGKAH-LANGKAH PEMBELAJARAN (PERTEMUAN 2)

- 2.1 Alat, Bahan, Media : Smartphone/Laptop, Aplikasi Google Edmodo, google cclassroom dan wa group .
- 2.2 Guru mengecek kehadiran peserta didik melalui Google Edmodo, google classroom & Wa group (10 menit)
- 2.3 Guru memotivasi peserta didik supaya menjaga kesehatan di era pandemic virus covid 19 (15 menit)
- 2.4 Guru menyampaikan materi yang akan dipelajari
- 2.5 Peserta didik menyimak materi yang disampaikan guru (20 menit)
- 2.6 Peserta didik mencatat dan mengerjakan latihan soal (240 menit)
- 2.7 Peserta didik mengirim jawaban soal ke Google Edmodo, discord dan wa group (35 Menit)

10. PENILAIAN

4. Sikap : Observasi saat pembelajaran dan keaktifan peserta didik
5. Pengetahuan : Penugasan dalam bentuk latihan soal
6. Keterampilan : Keterampilan memilah bahan dan alat sesuai dengan materi

Mengetahui
Kepala Sekolah

Nursya Hani, M.Pd
NIP. 19701012 199703 2 006

Batam, Juli 2020
Guru Mata Pelajaran

Marhamah, S.Pd



PEMERINTAHAN PROVINSI KEPULAUAN RIAU
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 2 BATAM
RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
(RPP)



IDENTITAS SEKOLAH

Nama Sekolah : SMK Negeri 2 Batam
Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan
Komp. Keahlian : Tata Boga
Kelas/ Semester : XI/ Ganjil
Tahun Pelajaran : 2020/2021
Alokasi Waktu : 7 x 45 Menit

6. TUJUAN PEMBELAJARAN

Melalui kegiatan pembelajaran daring dengan model e-learning Google class room dan group Wa, peserta didik mampu membuat makanan pembuka

11. LANGKAH-LANGKAH PEMBELAJARAN (PERTEMUAN 3)

- 2.1 Alat, Bahan, Media : Smartphone/Laptop, Aplikasi Google Edmodo, google cclassroom dan wa group .
- 2.2 Guru mengecek kehadiran peserta didik melalui Google Edmodo, google classroom & Wa group (10 menit)
- 2.3 Guru memotivasi peserta didik supaya menjaga kesehatan di era pandemic virus covid 19 (15 menit)
- 2.4 Guru menyampaikan langkah-langkah untuk praktek
- 2.5 Peserta didik mempersiapkan bahan dan alat untuk praktek (20 menit)
- 2.6 Peserta didik membuat makanan pembuka (240 menit)
- 2.7 Peserta didik mengirim hasil praktek berupa gambar atau video ke Google Edmodo, discord dan wa group (35 Menit)

12. PENILAIAN

10. Sikap : Observasi saat pembelajaran dan keaktifan peserta didik
11. Pengetahuan : Penugasan dalam bentuk praktek
12. Keterampilan : Keterampilan memilah bahan dan alat sesuai dengan materi

Mengetahui
Kepala Sekolah

Nursya'bani, M.Pd

Batam, Juli 2020
Guru Mata Pelajaran

Marhamah, S.Pd



PEMERINTAHAN PROVINSI KEPULAUAN RIAU
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 2 BATAM
RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
(RPP)



KISI – KISI PEMBELAJARAN ON LINE TAHAP 1
SEMESTER GENAP T.P 2020 / 2021

NAMA SEKOLAH : SMKN 2 BATAM
MATA PELAJARAN : PRODUK CAKE DAN KUE INDONESIA
KOMPETENSI KEAHLIAN : TATA BOGA
KELAS : XI /TATA BOGA
SEMESTER/ T.P : GANJIL / 2020/2021
PERTEMUAN : MINGGU GANJIL DAN GENAP
TOPIK : PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN
WAKTU : 7 X 45 MENIT

NO	HARI TANGGAL	KELAS	KOMPETENSI DASAR	MATERI	INDIKATOR	KET
PERTEMUAN MINGGU GANJIL TIORI						
1	14 Juli 2020	XI industri	3.1..Menganalisis kaldu (stock)	Makanan pembuka (cold and hot)appetizer	Siswa mampu menjelaskan pengertian kaldu, dan saus,dan makanan pembuka fungsi kaldu dan saus dan makanan pembuka, macam-macam kaldu, saus dan makanan pembuka, cara penyimpanan kaldu, saus dan makanan pembuka ,bahan pembuatan kaldu, saus dan makanan pembuka, kriteria kaldu saus dan makanan pembuka yang baik	
	16 Juli 2020	XI Jb2	3.2.Menganalisis saus dasar (mother sauce) dan turunannya 3.3 Menganalisis makanan pembuka(hot and cold appetizer) 3.4 Menganalisis sup d			
PRAKTEK MINGGU GENAP						
2	20 - 24 Juli 2020	XI industri XI Jb2	Praktek kaldu,saus cold dan hot apettzer	Praktek makan kladu,saus,hot dan col serta sop	Siswa mampu membuat kaldu,saus dan hot apettezer dan cold apettizer	
PERTEMUAN MINGGU GANJIL TIORI						
3	28 JULI 2020 30 Juli 2020	XI industri XI Jb2	3.1..Menganalisis kaldu (stock) 3.2.Menganalisis saus dasar (mother sauce) dan turunannya 3.3 Menganalisis makanan pembuka(hot and cold appetizer) 3.4 Menganalisis sup	Makanan pembuka (cold and hot)appetizer	Siswa mampu menjelaskan pengertian kaldu, dan saus,dan makanan pembuka fungsi kaldu dan saus dan makanan pembuka, macam-macam kaldu, saus dan makanan pembuka, cara	

					penyimpanan kaldu, saus dan makanan pembuka ,bahan pembuatan kaldu, saus dan makanan pembuka, kriteria kaldu saus dan makanan pembuka yang baik	
--	--	--	--	--	---	--

Mengetahui
Kepala Sekolah



N ursya'bani, M.Pd
NIP. 19701012 199703 2 006

Batam, Juli 2020
Guru Mata Pelajaran



Marhamah, SPd



PEMERINTAHAN PROVINSI KEPULAUAN RIAU
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 2 BATAM
RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
(RPP)



IDENTITAS SEKOLAH

Nama Sekolah : SMK Negeri 2 Batam
Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan
Komp. Keahlian : Tata Boga
Kelas/ Semester : XI/ Ganjil
Tahun Pelajaran : 2020/2021
Alokasi Waktu : 7 x 45 Menit

1. TUJUAN PEMBELAJARAN

Melalui kegiatan pembelajaran daring dengan model e-learning Google classa room dan group Wa, peserta didik mampu membuat dari daging, unggas, seafood dan ikan

2. LANGKAH-LANGKAH PEMBELAJARAN

- 2.1 Alat, Bahan, Media : Smartphone/Laptop, Aplikasi Google , google classroom dan wa group .
- 2.2 Guru mengecek kehadiran peserta didik melalui Google class room , discord & Wa group (10 menit)
- 2.3 Guru memotivasi peserta didik supaya menjaga kesehatan di era pandemic virus covid 19 (15 menit)
- 2.4 Guru menyampaikan materi praktek dan peserta didik mempersiapkan bahan dan alat praktek(25 menit)
- 2.5 Peserta didik melakukan praktek pembuatan hidangan kentang, pasta dan telur (120 menit)
- 2.7 Peserta didik mendokumentasikan pelaksanaan prakteknya (20 menit)
- 2.7 Peserta didik mengirim tugas praktek ke Google classroom, discord dan wa group (35 Menit)

3. PENILAIAN

- 1 Sikap : Observasi saat pembelajaran dan keaktifan peserta didik
- 2 Pengetahuan : Penugasan dalam bentuk praktek
- 3 Keterampilan : Keterampilan memilah alat dan bahan sesuai dengan materi

Mengetahui
Kepala Sekolah



Batam, September 2020
Guru Mata Pelajaran



PEMERINTAHAN PROVINSI KEPULAUAN RIAU
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 2 BATAM
RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
(RPP)



IDENTITAS SEKOLAH

Nama Sekolah : SMK Negeri 2 Batam
Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan
Komp. Keahlian : Tata Boga
Kelas/ Semester : XI/ Ganjil
Tahun Pelajaran : 2020/2021
Alokasi Waktu : 7 x 45 Menit

1. TUJUAN PEMBELAJARAN

Melalui kegiatan pembelajaran daring dengan model e-learning Google Edmodo dan group Wa, peserta didik mampu menganalisis hidangan dari daging, unggas, ikan dan seafood

2. LANGKAH-LANGKAH PEMBELAJARAN (PERTEMUAN 2)

- 2.1 Alat, Bahan, Media : Smartphone/Laptop, Aplikasi Google class room, google cclassroom dan wa group .
- 2.2 Guru mengecek kehadiran peserta didik melalui Google Edmodo, google classroom & Wa group (10 menit)
- 2.3 Guru memotivasi peserta didik supaya menjaga kesehatan di era pandemic virus covid 19 (15 menit)
- 2.4 Guru menyampaikan materi dan peserta didik membaca materi tersebut (45 menit)
- 2.5 Melalui Google Edmodo, google classroom & Wa group peserta didik menulis dan merangkum (mencatat) materi yang diberikan guru (60 menit)
- 2.6 Peserta didik mendownload macam-macam hidangan dari daging, unggas, ikan dan seafood (60 menit)
- 2.7 Peserta didik mengirim tugas yang dibuat ke Google Edmodo, discord dan wa group (35 Menit)

3. PENILAIAN

1. Sikap : Observasi saat pembelajaran dan keaktifan peserta didik
2. Pengetahuan : Penugasan dalam bentuk gambar
3. Keterampilan : Keterampilan memilah gambar sesuai dengan materi

Mengetahui
Kepala Sekolah

Batam, September 2020
Guru Mata Pelajaran



PEMERINTAHAN PROVINSI KEPULAUAN RIAU

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 2 BATAM

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

(RPP)



IDENTITAS SEKOLAH

Nama Sekolah : SMK Negeri 2 Batam
Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan
Komp. Keahlian : Jasa Boga
Kelas/ Semester : XI/ Ganjil
Tahun Pelajaran : 2020/2021
Alokasi Waktu : 7 x 45 Menit

1. TUJUAN PEMBELAJARAN

Melalui kegiatan pembelajaran daring dengan model e-learning Google Edmodo dan group Wa, peserta didik mampu membuat hidangan sayuran dan makanan penutup

2. LANGKAH-LANGKAH PEMBELAJARAN

- 2.1 Alat, Bahan, Media : Smartphone/Laptop, Aplikasi Google class room, google classroom dan wa group .
- 2.2 Guru mengecek kehadiran peserta didik melalui Google Edmodo, discord & Wa group (10 menit)
- 2.3 Guru memotivasi peserta didik supaya menjaga kesehatan di era pandemic virus covid 19 (15 menit)
- 2.4 Guru menyampaikan materi praktek dan peserta didik mempersiapkan bahan dan alat praktek(25 menit)
- 2.5 Peserta didik melakukan praktek pembuatan hidangan daging, unggas, ikan dan seafood (120 menit)
 - a. Peserta didik mendokumentasikan pelaksanaan prakteknya (20 menit)
- 2.7 Peserta didik mengirim tugas praktek ke Google classroom, discord dan wa group (35 Menit)

3. PENILAIAN

1. Sikap : Observasi saat pembelajaran dan keaktifan peserta didik
2. Pengetahuan : Penugasan dalam bentuk praktek
3. Keterampilan : Keterampilan memilah alat dan bahan sesuai dengan materi

Mengetahui
Kepala Sekolah



Batam, September 2020
Guru Mata Pelajaran



PEMERINTAHAN PROVINSI KEPULAUAN RIAU
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 2 BATAM
RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
(RPP)



IDENTITAS SEKOLAH

Nama Sekolah : SMK Negeri 2 Batam
Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan
Komp. Keahlian : Jasa Boga
Kelas/ Semester : XI/ Ganjil
Tahun Pelajaran : 2020/2021
Alokasi Waktu : 7 x 45 Menit

1. TUJUAN PEMBELAJARAN

Melalui kegiatan pembelajaran daring dengan model e-learning Google class room dan group Wa, peserta didik mampu menganalisis hidangan dari sayur dan hidangan penutup

2. LANGKAH-LANGKAH PEMBELAJARAN

- 2.1 **Alat, Bahan, Media** : Smartphone/Laptop, Aplikasi Google class room, google classroom dan wa group .
- 2.2 **Guru mengecek kehadiran peserta didik melalui Google class room, google classroom & Wa group (10 menit)**
- 2.3 **Guru memotivasi peserta didik supaya menjaga kesehatan di era pandemic virus covid 19 (15 menit)**
- 2.4 **Guru menyampaikan materi dan peserta didik membaca materi tersebut (45 menit)**
- 2.5 **Melalui Google class room, google classrome & Wa group peserta didik menulis dan merangkum (mencatat) materi yang diberikan guru (60 menit)**
- 2.6 **Peserta didik mendownload macam-macam hidangan dari sayur dan hidangan penutup (60 menit)**
- 2.7 **Peserta didik mengirim tugas yang dibuat ke Google class room, google classrome dan wa group (35 Menit)**

3. PENILAIAN

1. **Sikap** : Observasi saat pembelajaran dan keaktifan peserta didik
2. **Pengetahuan** : Penugasan dalam bentuk gambar/kliping
3. **Keterampilan** : Keterampilan memilah gambar sesuai dengan materi yang ditanyakan

Soal Ulangan :

1. **Makanan yang berasal dari laut disebut.....**

- a. **Seafood**
 - b. Vegetable
 - c. Beef
 - d. Pork
 - e. Lamb
2. Ikan yang bertubuh gepeng disebut..
- a. **Flat fist**
 - b. Round fist
 - c. Lean fist
 - d. Oily fist
 - e. Fresh fist
3. Dibawah ini yang tidak mempengaruhi daya tahan sayuran adalah.....
- a. **Suhu**
 - b. Bentuk wadah
 - c. Jenis wadah
 - d. Ukuran wadah
 - e. Kebersihan wadah
4. Jenis hidangan penutup adalah....kecuali....
- a. Hot dessert
 - b. Cold dessert
 - c. Hot and cold dessert
 - d. **Pernyataan a,b,c benar**
 - e. Pasta
5. Kata hidangan penutup berasal dari bahasa Perancis adalah.....
- a. **Desservir**
 - b. Dessert
 - c. Daster
 - d. Digeser
 - e. Glister
6. Contoh hidangan cold dessert kecuali.....
- a. Es cream
 - b. Fruits
 - c. Choux paste
 - d. Pudding
 - e. **Crepes**
7. Potongan sayuran berbentuk kubus dengan ukuran 1 x1 x 1 cm adalah.....
- a. **Macedoine/cube**
 - b. Brunoise
 - c. Paysane
 - d. Lassenge
 - e. Julience
8. Merebus dengan cairan yang mendidih 100 °C adalah.....
- a. Poaching
 - b. **Boiling**
 - c. Braising
 - d. Deep frying
 - e. Roasting

9. Memasak daging dengan cara merendam daging dalam cairan mendidih disebut.....
- Grilling
 - Roasting
 - Braising**
 - Poaching
 - Boiling
10. Potongan ikan yang dapat dilipat menjadi suatu lipatan disebut....
- Le darne
 - Le tronçon**
 - Le fillet
 - Le delice
 - Le trust

Mengetahui
Kepala Sekolah



Nursya'bani,M.Pd
NIP. 19701012 199703 2 006

Batam, September 2020
Guru Mata Pelajaran

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Marhamah'.

Marhamah,S.Pd
NRPTK.2010.02.0446



PEMERINTAHAN PROVINSI KEPULAUAN RIAU
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 2 BATAM
RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
(RPP)



KISI – KISI PEMBELAJARAN ON LINE TAHAP III
SEMESTER GENAP T.P 2020 / 2021

NAMA SEKOLAH : SMKN 2 BATAM
MATA PELAJARAN : PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN
KOMPETENSI KEAHLIAN : JASA BOGA
KELAS : XI JB
SEMESTER/ T.P : GANJIL / 2020/2021
PERTEMUAN : MINGGU GANJIL DAN GENAP
TOPIK : PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN
WAKTU : 7 X 45 MENIT

NO	HARI TANGGA L	KELAS	KOMPETENSI DASAR	MATERI	INDIKATOR	KET
RPP PERTEMUAN						
	2 Septembe r 2020 s/d 8 Septembe r 2020		Ujian Tengah Semester Ganjil			
PERTEMUAN MINGGU TIORI						
2	8 Septembe r 2020 10 Septembe r 2020	XI industri XI TBG 2	3.8.Menganalisis hidangan dari daging 3.9.Menganalisis hidangan dari unggas 3.10.Menganalisis hidangan dari ikan dan seafood	Daging, unggas, ikan dan seafood Praktek	Siswa mampu menjelaskan pengertian daging, unggas, ikan dan seafood,, macam--macam olahan daging, unggas,ikan dan seafood, cara penyimpanan olahan daging, unggas, ikan dan seafood, , bahan pembuatan serta kriteria olahan daging, unggas, ikan dan seafood, yang baik	

	14 September 2020	XI industri	4.8 Membuat hidangan dari daging			
	18 September 2020	XI TBG 2	4.9 Membuat hidangan dari unggas 4.10 Membuat hidangan dari ikan dan seafood			Siswa mampu membuat hidangan dari daging, unggas, ikan dan seafood Praktek hidangan dari daging, unggas dan ikan dan seafood
PERTEMUA MINGGU GANJIL						
3	22 September 2020	XI industri	3.11 Menganalisis hidangan dari sayur	Hidangan dari sayur	Siswa mampu menjelaskan pengertian hidangan dari sayuran, hidangan penutup, macam-macam hidangan dari sayur dan hidangan penutup, teknik pengolahan hidangan dari sayur dan hidangan penutup	
	24 September 2020	XI TBG 2	3.7 Menganalisis hidangan penutup	Hidangan penutup		
PRAKTEK MINGGU GENAP						
4	28 September 2020	XI industri	Praktek membuat hidangan dari sayur dan hidangan penutup	Sayur dan hidangan penutup	Siswa mampu membuat hidangan sayur dan hidangan penutup	
	2 OKT 2020	XI TBG 2				
PERTEMUA MINGGU GANJIL						
5	6 oktober 2020	XI industri	Ulangan harian Menganalisis salad, sup, dan daging, unggas, seafood	Tes pengetahuan	Siswa di harapkan mampu menjawab soal ini dg baik	
		XI TBG 2				

Mengetahui
Kepala Sekolah

Nursya'bani, M.Pd
NIP. 19701012 199703 2 006

Batam, September 2020
Guru Mata Pelajaran

Marhamah, S.Pd
NRPTK.2010.02.0446



PEMERINTAHAN PROVINSI KEPULAUAN RI
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 2 BATAM
RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
(RPP)



IDENTITAS SEKOLAH

Nama Sekolah : SMK Negeri 2 Batam
Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan
Komp. Keahlian : Tata Boga
Kelas/ Semester : XI/ Ganjil
Tahun Pelajaran : 2020/2021
Alokasi Waktu : 7 x 45 Menit

4. TUJUAN PEMBELAJARAN

Melalui kegiatan pembelajaran daring dengan model e-learning Google class room dan group Wa, peserta didik mampu membuat salad Indonesia dan menganalisis sup dan soto Indonesia

5. LANGKAH-LANGKAH PEMBELAJARAN (PERTEMUAN 1)

- 2.1 Alat, Bahan, Media : Smartphone/Laptop, Aplikasi Google class room, google classroom dan wa group .
- 2.2 Guru mengecek kehadiran peserta didik melalui Google class room, google classroom & Wa group (10 menit)
- 2.3 Guru memotivasi peserta didik supaya menjaga kesehatan di era pandemic virus covid 19 (15 menit)
- 2.4 Guru menyampaikan tata tertib dan langkah-langkah praktek dan peserta didik menyimak (15 menit)
- 2.5 Peserta didik melaksanakan praktek (90 menit)
- 2.6 Peserta didik mengirim tugas praktek yang dibuat ke Google Edmodo, google classrome dan wa group (35 Menit)


6. PENILAIAN

5. Sikap : Observasi saat pembelajaran dan keaktifan peserta didik
6. Pengetahuan : Penugasan dalam bentuk gambar/kliping
7. Keterampilan : Keterampilan memilah gambar sesuai dengan materi yang ditanyakan

Mengetahui
Kepala Sekolah


Nursya'bani, M.Pd
NIP. 19701012 199703 2 006

Batam, Oktober 2020
Guru Mata Pelajaran


Marhamah, S.Pd
NRPTK.2010.02.0446



PEMERINTAHAN PROVINSI KEPULAUAN RIAU
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 2 BATAM
RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
(RPP)



IDENTITAS SEKOLAH

Nama Sekolah : SMK Negeri 2 Batam
Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan
Komp. Keahlian : Tata Boga
Kelas/ Semester : XI/ Ganjil
Tahun Pelajaran : 2020/2021
Alokasi Waktu : 7 x 45 Menit

7. TUJUAN PEMBELAJARAN

Melalui kegiatan pembelajaran daring dengan model e-learning Google calss room dan group Wa, peserta didik mampu membuat salad , sup dan soto Indonesia


LANGKAH-LANGKAH PEMBELAJARAN (PERTEMUAN 2)

- 2.1 Alat, Bahan, Media : Smartphone/Laptop, Aplikasi Google class room, google classroom dan wa group .
- 2.2 Guru mengecek kehadiran peserta didik melalui Google class room, google classroom & Wa group (10 menit)
- 2.3 Guru memotivasi peserta didik supaya menjaga kesehatan di era pandemic virus covid 19 (15 menit)
- 2.4 Guru menyampaikan tata tertib dan langkah-langkah praktek dan peserta didik menyimak (15 menit)
- 2.5 Peserta didik melaksanakan praktek (90 menit)
- 2.6 Peserta didik mengirim tugas praktek yang dibuat ke Google Edmodo, google classrome dan wa group (35 Menit)


8. PENILAIAN

8. Sikap : Observasi saat pembelajaran dan keaktifan peserta didik
9. Pengetahuan : Penugasan dalam bentuk gambar/video
10. Keterampilan : Keterampilan memilah gambar sesuai dengan materi yang ditanyakan

Mengetahui
Kepala Sekolah


Nursya'bani, M.Pd
NIP. 19701012 199703 2 006

Batam, Oktober 2020
Guru Mata Pelajaran


Marhamah, S.Pd
NRPTK.2010.02.0446



**PEMERINTAHAN PROVINSI KEPULAUAN
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 2 BATAM
RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
(RPP)**



IDENTITAS SEKOLAH

Nama Sekolah : SMK Negeri 2 Batam
Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan
Komp. Keahlian : Tata boga Boga
Kelas/ Semester : XI/ Ganjil
Tahun Pelajaran : 2020/2021
Alokasi Waktu : 7 x 45 Menit

1. TUJUAN PEMBELAJARAN

Melalui kegiatan pembelajaran daring dengan model e-learning Google Edmodo dan group Wa, peserta didik mampu menganalisis sayur dan sayuran Indonesia, nasi dan mie

2. LANGKAH-LANGKAH PEMBELAJARAN (PERTEMUAN 3)

- 2.1 Alat, Bahan, Media : Smartphone/Laptop, Aplikasi Google calss room , google classroom dan wa group .
- 2.2 Guru mengecek kehadiran peserta didik melalui Google class room, google classroom & Wa group (10 menit)
- 2.3 Guru memotivasi peserta didik supaya menjaga kesehatan di era pandemic virus covid 19 (15 menit)
- 2.4 Guru menyampaikan materi dan peserta didik membaca materi tersebut (45 menit)
- 2.5 Melalui Google Edmodo, google classrome & Wa group peserta didik menulis dan merangkum (mencatat) materi yang diberikan guru (60 menit)
- 2.6 Peserta didik mendownload macam-macam hidangan sayur dan sayuran Indonesia, hidangan nasi dan mie(60 menit)
- 2.7 Peserta didik mengirim tugas yang dibuat ke Google Edmodo, google classrome dan wa group (35 Menit)

3. PENILAIAN

1. Sikap : Observasi saat pembelajaran dan keaktifan peserta didik
2. Pengetahuan : Penugasan dalam bentuk gambar/kliping
3. Keterampilan : Keterampilan memilah gambar sesuai dengan materi yang ditanyakan

Mengetahui
Kepala Sekolah

Nursya'bani, M.Pd
NIP. 19701012 199703 2 006

Batam, Oktober 2020
Guru Mata Pelajaran

Marhamah, S.Pd
NRPTK.2010.02.0446



PEMERINTAHAN PROVINSI KEPULAUAN RI
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 2 BATAM
RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
(RPP)



IDENTITAS SEKOLAH

Nama Sekolah : SMK Negeri 2 Batam
Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan
Komp. Keahlian : Tata Boga
Kelas/ Semester : XI/ Ganjil
Tahun Pelajaran : 2020/2021
Alokasi Waktu : 7 x 45 Menit

1. TUJUAN PEMBELAJARAN

Melalui kegiatan pembelajaran daring dengan model e-learning Google Edmodo dan group Wa, peserta didik mampu membuat sayur dan sayuran Indonesia, nasi dan mie

2. LANGKAH-LANGKAH PEMBELAJARAN (PERTEMUAN 4)

- 2.1 Alat, Bahan, Media : Smartphone/Laptop, Aplikasi Google calss room, google classroom dan wa group .
- 2.2 Guru mengecek kehadiran peserta didik melalui Google class room google classroom & Wa group (10 menit)
- 2.3 Guru memotivasi peserta didik supaya menjaga kesehatan di era pandemic virus covid 19 (15 menit)
- 2.4 Guru menyampaikan tata tertib dan langkah-langkah praktek dan peserta didik menyimak (15 menit)
- 2.5 Peserta didik melaksanakan praktek (90 menit)
- 2.6 Peserta didik mengirim tugas praktek yang dibuat ke Google Edmodo, google classrome dan wa group (35 Menit)

3. PENILAIAN

1. Sikap : Observasi saat pembelajaran dan keaktifan peserta didik
2. Pengetahuan : Penugasan dalam bentuk gambar/video
3. Keterampilan : Keterampilan memilah gambar sesuai dengan materi yang ditanyakan

Mengetahui
Kepala Sekolah


Nursya'bani, M.Pd

NIP. 19701012 199703 2 006

Batam, Oktober 2020
Guru Mata Pelajaran



Marhamah, S.Pd
NRPTK.2010.02.0446



PEMERINTAHAN PROVINSI KEPULAUAN RIAU
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 2 BATAM
RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
(RPP)



KISI – KISI PEMBELAJARAN ON LINE TAHAP IV
SEMESTER GENAP T.P 2020 / 2021

NAMA SEKOLAH : SMKN 2 BATAM
MATA PELAJARAN : PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN
KOMPETENSI KEAHLIAN : TATA BOGA
KELAS : XI JB
SEMESTER/ T.P : GANJIL / 2020/2021
PERTEMUAN : MINGGU GANJIL DAN GENAP
TOPIK : PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN
WAKTU : 7 X 45 MENIT

NO	HARI TANGGAL	KELAS	KOMPETENSI DASAR	MATERI	INDIKATOR	KET
PERTEMUAN MINGGU TIORI						
1	6 Oktober 2020 8 Oktober 2020	XI industri XI TBG 2	3.13 Menganalisis salad Indonesia 3.14 Menganalisis sup dan soto Indonesia 3.15 Menganalisis hidangan sayur dan sayuran Indonesia	Hidangan salad, sup dan soto indonesia	Siswa di harapkan mampu menjelaskan pengertian salad Indonesia sup dan soto Indonesia hidangan sayur dan sayuran Indonesia	
PRATEK MINGGU GENAP						
	12 -16 oktober 2020	XI industri XI TBG 2	4.13 Membuat salad Indonesia 4.14 Membuat sup dan soto Indonesia 4.15 Membuat hidangan sayur dan sayuran Indonesia		Siswa mampu membuat salad sup dan soto indonesia dan olahan sayuran berkuah sedikit ,sedang,dan banyak	
PERTEMUANMINGGU TIORI						
2	20 Oktober 2020 22 Oktober	XI industri	3.16 Menganalisis hidangan dari	Hidangan dari nasi dan mie	Siswa mapu menjelaskan pengertian hidangan sayur dan sayuran indonesia, hidangan nasi dan mie, macam-macam hidangan dari sayur	

	2020	XI TBG 2	nasi dan mie 3.17 Menganalisis hidangan sepinggan 3		dan sayuran, hidangan nasi dan mie, hidangan penutup, teknik pengolahan hidangan dari sayur dan sayuran, hidangan nasi dan mie
PRAKTEK MINGGU GENAP					
3	26 Oktober 2020 30 Oktober 2020	XI industri XI TBG 2	4.16 Membuat hidangan dari nasi dan mie 4.17 Membuat hidangan sepinggan	Hidangan dari nasi dan mie dan hidangan sepinggan	Siswa mampu membuat hidangan nasi dan mie sepinggan

Mengetahui
Kepala Sekolah

Batam, Oktober 2020
Guru Mata Pelajaran



Nursya'bani, M.Pd
NIP. 19701012 199703 2 006



Marhamah, S.Pd
NRPTK.2010.02.0446



PEMERINTAHAN PROVINSI KEPULAUAN RIAU

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 2 BATAM

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

(RPP)



IDENTITAS SEKOLAH

Nama Sekolah : SMK Negeri 2 Batam
Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan
Komp. Keahlian : Tata Boga
Kelas/ Semester : XI/ Ganjil
Tahun Pelajaran : 2020/2021
Alokasi Waktu : 7 x 45 Menit

1. TUJUAN PEMBELAJARAN

Melalui kegiatan pembelajaran daring dengan model e-learning Google class room dan group Wa, peserta didik mampu membuat hidangan dari sepinggan, makanan Indonesia berbahan dasar telur dan unggas

2. LANGKAH-LANGKAH PEMBELAJARAN

- 2.1 Alat, Bahan, Media : Smartphone/Laptop, Aplikasi Google Edmodo, google classroom dan wa group .
- 2.2 Guru mengecek kehadiran peserta didik melalui Google Edmodo, discord & Wa group (10 menit)
- 2.3 Guru memotivasi peserta didik supaya menjaga kesehatan di era pandemic virus covid 19 (15 menit)
- 2.4 Guru menyampaikan materi praktek dan peserta didik mempersiapkan bahan dan alat praktek(25 menit)

- 2.5 Peserta didik melakukan praktek pembuatan hidangan sepinggan, makanan dari bahan dasar telur dan unggas p (120 menit)
- 2.7 Peserta didik mendokumentasikan pelaksanaan prakteknya (20 menit)
- 2.7 Peserta didik mengirim tugas praktek ke Google classroom, discord dan wa group (35 Menit)

3. PENILAIAN

- 1 Sikap : Observasi saat pembelajaran dan keaktifan peserta didik
- 2 Pengetahuan : Penugasan dalam bentuk praktek
- 3 Keterampilan : Keterampilan memilah alat dan bahan sesuai dengan materi

Mengetahui
Kepala Sekolah

Batam, 3 November 2020
Guru Mata Pelajaran



Nursya'bani,M.Pd
NIP. 19701012 199703 2 006

Marhamah ,S.Pd
NRPTK.2010.20446



PEMERINTAHAN PROVINSI KEPULAUAN RIAU

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 2 BATAM

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

(RPP)



IDENTITAS SEKOLAH

- | | |
|-----------------|------------------------------------|
| Nama Sekolah | : SMK Negeri 2 Batam |
| Mata Pelajaran | : Pengolahan dan Penyajian Makanan |
| Komp. Keahlian | : Tata Boga |
| Kelas/ Semester | : XI/ Ganjil |
| Tahun Pelajaran | : 2020/2021 |
| Alokasi Waktu | : 7 x 45 Menit |

1. TUJUAN PEMBELAJARAN

Melalui kegiatan pembelajaran daring dengan model e-learning Google class room dan group Wa, peserta didik mampu menganalisis makanan Indonesia berbahan dasar daging,

2. LANGKAH-LANGKAH PEMBELAJARAN

- 2.1 Alat, Bahan, Media : Smartphone/Laptop, Aplikasi Google class room , wa group .
- 2.2 Guru mengecek kehadiran peserta didik melalui Google class room, google & Wa group (10 menit)
- 2.3 Guru memotivasi peserta didik supaya menjaga kesehatan di era pandemic virus covid 19 (15 menit)
- 2.4 Guru menyampaikan materi dan peserta didik membaca materi tersebut (45 menit)

- 2.5 Melalui Google Edmodo, google classrome & Wa group peserta didik menulis dan merangkum (mencatat) materi yang diberikan guru (60 menit)
- 2.6 Peserta didik mendownload macam-macam hidangan makanan Indonesia berbahan dasar daging, ikan dan seafood 60 menit)
- 2.7 Peserta didik mengirim tugas yang dibuat ke Google Edmodo, google classrome dan wa group (35 Menit)

3. PENILAIAN

1. Sikap : Observasi saat pembelajaran dan keaktifan peserta didik
2. Pengetahuan : Penugasan dalam bentuk gambar/kliping
3. Keterampilan : Keterampilan memilah gambar sesuai dengan materi yang ditanyakan

Mengetahui
Kepala Sekolah



Nursya'bani, M.Pd
NIP. 19701012 199703 2 006

Batam, 3 November 2020
Guru Mata Pelajaran



Marhamah, S.Pd
NRPTK.2010.02.0446



PEMERINTAHAN PROVINSI KEPULAUAN RI
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 2 BATAM
RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
(RPP)



IDENTITAS SEKOLAH

Nama Sekolah : SMK Negeri 2 Batam
Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan
Komp. Keahlian : Tata Boga
Kelas/ Semester : XI/ Ganjil
Tahun Pelajaran : 2020/2021
Alokasi Waktu : 7 x 45 Menit

1. TUJUAN PEMBELAJARAN

Melalui kegiatan pembelajaran daring dengan model e-learning Google class room dan group Wa, peserta didik mampu membuat makanan Indonesia, berbahan dasar ikan dan seafood

2. LANGKAH-LANGKAH PEMBELAJARAN (PERTEMUAN 3)

- 2.1 Alat, Bahan, Media : Smartphone/Laptop, Aplikasi Google Edmodo, google classroom dan wa group .
- 2.2 Guru mengecek kehadiran peserta didik melalui Google Edmodo, google classroom & Wa group (10 menit)

- 2.3 Guru memotivasi peserta didik supaya menjaga kesehatan di era pandemic virus covid 19 (15 menit)
- 2.4 Guru menyampaikan materi tentang ikan dan seafood dan peserta didik menyimak (90 menit)
- 2.5 Peserta didik mengerjakan latihan soal (30 menit)
- 2.6 Peserta didik mengirim tugas yang dibuat ke Google Edmodo, google classrome dan wa group (35 Menit)

2. PENILAIAN

1. Sikap : Observasi saat pembelajaran dan keaktifan peserta didik
2. Pengetahuan : Penugasan dalam bentuk gambar/video/latihan soal
3. Keterampilan : Keterampilan memilah gambar sesuai dengan materi yang ditanyakan

Mengetahui
Kepala Sekolah



Nursya'bani, M.Pd
NIP. 19701012 199703 2 006

Batam, 3 November 2020
Guru Mata Pelajaran



Marhamah, S.Pd
NRPTK.2010.02.0446



PEMERINTAHAN PROVINSI KEPULAUAN RIAU

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 2 BATAM

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

(RPP)



IDENTITAS SEKOLAH

Nama Sekolah : SMK Negeri 2 Batam
Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan
Komp. Keahlian : Tata Boga
Kelas/ Semester : XI/ Ganjil
Tahun Pelajaran : 2020/2021
Alokasi Waktu : 7 x 45 Menit

1. TUJUAN PEMBELAJARAN

Melalui kegiatan pembelajaran daring dengan model e-learning Google class room dan group Wa, peserta didik mampu menganalisis makanan Indonesia berbahan dasar ikan dan seafood

2. LANGKAH-LANGKAH PEMBELAJARAN (PERTEMUAN 4)

2.1 Alat, Bahan, Media : Smartphone/Laptop, Aplikasi Google class room, google classroom dan wa group .

- 2.2 Guru mengecek kehadiran peserta didik melalui Google Edmodo, google classroom & Wa group (10 menit)
- 2.3 Guru memotivasi peserta didik supaya menjaga kesehatan di era pandemic virus covid 19 (15 menit)
- 2.4 Guru menyampaikan materi dan peserta didik membaca materi tersebut (45 menit)
- 2.5 Melalui Google Edmodo, google classrome & Wa group peserta didik menulis dan merangkum (mencatat) materi yang diberikan guru (60 menit)
- 2.6 Peserta didik mendownload macam-macam hidangan makanan Indonesia berbahan dasar, ikan dan seafood 60 menit)
- 2.7 Peserta didik mengirim tugas yang dibuat ke Google Edmodo, google classrome dan wa group (35 Menit)

1. 3. PENILAIAN

2. Sikap : Observasi saat pembelajaran dan keaktifan peserta didik
3. Pengetahuan : Penugasan dalam bentuk gambar/kliping
4. Keterampilan : Keterampilan memilah gambar sesuai dengan materi yang ditanyakan

Mengetahui
Kepala Sekolah



Nursya'bani, M.Pd
NIP. 19701012 199703 2 006

Batam, 3 November 2020
Guru Mata Pelajaran



Marhamah, S.Pd
NRPTK.2010.02.0446



PEMERINTAHAN PROVINSI KEPULAUAN RIAU
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 2 BATAM
RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
(RPP)



KISI – KISI PEMBELAJARAN ON LINE TAHAP V
SEMESTER GENAP T.P 2020 / 2021

NAMA SEKOLAH : SMKN 2 BATAM
MATA PELAJARAN : PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN
KOMPETENSI KEAHLIAN : TATA BOGA
KELAS : XI JB
SEMESTER/ T.P : GANJIL / 2020/2021
PERTEMUAN : MINGGU GANJIL DAN GENAP
TOPIK : PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN
WAKTU : 7 X 45 MENIT

NO	HARI TANGGAL	KELAS	KOMPETENSI DASAR	MATERI	INDIKATOR	KET
PERTEMUAN MINGGU TIORI						
1	3 Nopember 2020 5 Nopember 2020	XI Industri XI TBG 2	3.18 Menganalisis makanan Indonesia berbahan dasar telur 3.19 Menganalisis makanan Indonesia berbahan dasar unggas 3.20 Menganalisis makanan Indonesia	Hidangan sepinggan, makanan Indonesia dari telur dan unggas	Siswa mampu membuat hidangan sepinggan, makanan Indonesia berbahan dasar telur dan unggas	

			berbahan dasar daging 3.21 Menganalisis makanan Indonesia berbahan dasar ikan dan seafood		
PRAKTEK MINGGU GENAP					
2	9 -13 Nopember 2020	XI Industri XI TBG 2	4.18 Membuat makanan Indonesia berbahan dasar telur 4.19 Membuat makanan Indonesia berbahan dasar unggas 4.20 Membuat makanan indonesia berbahan dasar daging 4.21 Membuat makanan Indonedsia berbahan dasar ikan dan seafood	Hidangan makanan dari daging	Siswa mampu menganalisis hidangan smakanan Indonesia dari bahan dasar daging. Pengertian daging, macam-macam potongan daging, teknik pemilihan daging yang baik
PERTEMUAN MINGGU TIORI					
3	17 Nopember 2020 19 Nopember 2020	XI Industri XI TBG 2	Membuat makanan indonesia berbahan dasar daging	Hidangan indonesia dari daging	Siswa mampu membuat makanan Indonesia berbahan dasar daging
PRAKTEK MINGGU GENAP					
4	23 -27 Nopember 2020	XI JB3 XI JB 1	Menganalisis makanan Indonesia berbahan dasar ikan dan seafood	Makanan Indonesia berbahan dasar ikan dan seafood	Siswa mapu menjelaskan pengertian h ikan dan seafood macam-macam ikan dan seafood, teknik pengolahan hidangan dari ikan dan seafood

Mengetahui
Kepala Sekolah



Nursya'bani, M.Pd
NIP. 19701012 199703 2 006

Batam, 3 November 2020
Guru Mata Pelajaran



Marhamah, S.Pd
NRPTK.2010.02.0446