

RPP

PRAKARYA & KEWIRAUSAHAAN

KOMPETENSI 3.1

Memahami perencanaan usaha pengolahan modifikasi makanan khas asli daerah (orisinil) dari bahan pangan nabati dan hewani meliputi ide dan peluang usaha, sumber daya, administrasi, dan pemasaran

KELAS/SEMESTER
XII / Gasal

ALOKASI WAKTU
40 menit x 4 JP



Diana Murniatiningtyas, S.Kom.
SMA DHARMA WANITA 1 GEDANGAN

Tujuan Pembelajaran

Memahami ide, peluang usaha serta sumber daya yang dibutuhkan untuk perencanaan usaha pengolahan makanan khas daerah

Kegiatan Pembelajaran




Pertemuan pertama (media WA Kelas & Goggle docs, classroom)

- **Menstimulasi,**
buku paket/gambar tentang makanan khas daerah. Kemudian membaca buku paket PKWU
- **Mendiskusikan,**
memberikan umpan balik dengan memberikan pertanyaan kepada peserta didik. Berbagi peran ada yang sebagai notulis
- **Menugaskan,**
guru memberikan penugasan Buku paket berupa portopolio. peserta didik diminta untuk mengerjakan LK 2 individu pada buku paket dengan menggunakan google docs, dikirim melalui google classroom melalui fitur tugas kelas.

Pertemuan kedua (media WA Kelas & Goggle slide, Classroom)

- **Menstimulasi,**
memberikan umpan balik. Menjelaskan materi sumber daya dan analisa SWOT
- **Mendiskusikan,**
peserta membuat analisa SWOT dengan menggunakan google slide
- **Refleksi dan konfirmasi,**
dilakukan baik untuk peserta didik maupun guru terhadap kelemahan dan kekuatan dalam pembelajaran

PENILAIAN PEMBELAJARAN

 Ketrampilan	Membuat portopolio modifikasi makanan khas daerah dengan menggunakan google slide
 Pengetahuan	Bagaimana cara memodifikasi makanan khas daerah sehingga mempunyai nilai ekonomi?
 Sikap	Menunjukkan sikap tekun, disiplin dan bertanggung jawab

Mengetahui,
Kepala Sekolah

Sidoarjo, 23 Juli 2020
Kepala Sekolah

Dra. Layla Mufidah
NIP. 196602211991032006

Diana Murniatiningtyas, S.Kom