



PEMERINTAH PROVINSI BALI
DINAS PENDIDIKAN, KEPEMUDAAN DAN OLAH RAGA
SMK NEGERI 1 MAS – UBUD

TEKNOLOGI INFORMASI DAN KOMUNIKASI, BISNIS DAN MANAJEMEN, SENI, KERAJINAN DAN PARIWISATA
Alamat : Jl. Ambarawati, Mas, Ubud, Gianyar Telp./Fax (0361) 971518, Kode Pos 80571
Web: www.smkn1mas.sch.id, E-mail : info@smkn1mas.sch.id



RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
(RPP)

Sekolah : SMK NEGERI 1 MAS UBUD
Mata Pelajaran : FOOD AND BEVERAGES
Kelas/Semester : XII /6
Materi Pokok : Peralatan Dan Perlengkapan Restoran
(POLISHING)
Waktu : 3 x 45 menit (1 kali Pertemuan)

Kompetensi Inti

- KI 1 : Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya.
- KI 2 : Menghayati dan mengamalkan perilaku jujur, disiplin, tanggungjawab, peduli (gotong royong, kerjasama, toleran, damai), santun, responsif dan pro-aktif dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.
- KI 3 : Menghayati dan mengamalkan perilaku jujur, disiplin, tanggungjawab, peduli (gotong royong, kerjasama, toleran, damai), santun, responsif dan pro-aktif dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia
- KI 4 : Mencoba, mengolah, menalar, dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu menggunakan metoda sesuai kaedah keilmuan dan melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung

A. Kompetensi Dasar dan Indikator Pencapaian Kompetensi
Kompetensi Dasar :

3.6 Memahami Peralatan dan Perlengkapan Restoran

1. Menerapkan identifikasi Perlengkapan dan peralatan Restaurant
2. Menjelaskan identifikasi Perlengkapan dan peralatan Restaurant

4.6 Menggunakan perlengkapan dan perlengkapan Restoran

1. Melakukan penerapan penggunaan Perlengkapan dan peralatan Restaurant
2. Menggunakan Perlengkapan dan peralatan Restaurant

B. TUJUAN PEMBELAJARAN

1. Melalui kegiatan diskusi daring siswa dapat memahami teknik polishing peralatan restaurant
2. Melalui kegiatan memperhatikan tayangan pembelajaran daring siswa dapat melakukan kegiatan polishing peralatan Restaurant

C. MATERI PEMBELAJARAN

1. Polishing peralatan restaurant
- 2.

D. PENDEKATAN, MODEL DAN METODE PEMBELAJARAN

1. Pendekatan : Saintifik
2. Metode pembelajaran : Diskusi, Pemberian tugas, Praktik mandiri secara virtual
3. Model pembelajaran : Project based learning

E. ALAT/MEDIA/SUMBER BELAJAR

1. **Alat** : HP android, laptop/PC,
2. **Media** : Whatsapp group, E learning, <http://belajar.smkn1mas.sch.id/> powerpoint bahan ajar
3. **Sumber belajar** : buku food and beverages kelas XII, penerbit Quantum, <https://youtu.be/DF5enEWRGC4>

**F. LANGKAH-LANGKAH PEMBELAJARAN
PERTEMUAN 3**

Tahap Pembelajaran	Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
pendahuluan	Pendahuluan	Apersepsi (VIRTUAL) 1. Guru memulai pembelajaran secara synchronous melalui zoom meeting dengan salam pembuka dan meminta seluruh peserta didik mengawali kegiatan dengan berdoa (religius) 2. Memeriksa kehadiran peserta didik (disiplin) dengan cara mengingatkan peserta didik untuk melakukan presensi di e learning. 3. Guru memastikan peserta didik secara	15 menit

		<p>fisik dan psikis siap memulai kegiatan pembelajaran.</p> <p>4. Menyampaikan tujuan pembelajaran pada pertemuan yang berlangsung</p> <p>5. Guru menyampaikan rencana pembelajaran</p> <p>6. Peserta didik diberi motivasi untk tetap belajar dengan giat walaupun secara daring, dan tetap mengingatkan peserta didik mengenai protokol kesehatan untuk mencegah penularan covid-19.</p>	
Fase 1. Orientasi pada masalah	Inti	<p>(VIRTUAL)</p> <p>1. Guru memberikan pengantar dengan menunjukkan tayangan media pembelajaran untuk mengantarkan peserta didik pada materi yang akan dibahas, yaitu POLISHING https://youtu.be/DF5enEWRGC4</p> <p>2. Guru mengakhiri kegiatan synchronous dengan salam.</p> <p>(ONLINE)</p> <p>3. Melalui media E Learning www.belajar.smkn1mas.sch.id guru memberikan permasalahan dalam halaman tugas tentang materi yang berkaitan dengan POLISHING</p> <p>CONTOH PERMASALAHAN : Anda sebagai seorang pelayan diminta untuk melakukan polishing peralatan restaurant sebagai berikut : 5 buah water goblet</p>	<p>20 Menit</p> <p>10 menit</p>

<p>Fase 4. Mengembangkan dan menyajikan hasil karya Fase</p> <p>5. Menganalisis dan mengevaluasi proses pemecahan masalah</p>		<p>menyelesaikan permasalahan yang berkaitan dengan Glass ware dan silverware melalui media FORUM DISKUSI di E Learning</p> <p>9. Setelah siswa berdiskusi dengan kelompok kecil, siswa diminta untuk menyampaikan hasil penyelesaian masalah yang terdapat di E Learning , melalui media zoom meeting dan Anggota kelompok lain diminta untuk mencermati hasil penyelesaian masalah kelompok lain (comunication)</p> <p>10. Kelompok lain diberi kesempatan bertanya atau memberikan tanggapannya.</p> <p>11. peserta didik diberi kesempatan mengkritisi jawaban kelompok yang telah mengupload melalui zoom (critical thinking and problm solving)</p> <p>12. Peserta didik dipersilahkan untuk melengkapi dan menyempurnakan hasil penyelesaian masalah kelompok lain (Critical and Problem Solving dan Creativity)</p> <p>13. Guru memberikan penguatan terhadap hasil pemecahan masalah oleh peserta didik.</p>	<p>25 menit</p>
	<p>Penutup</p>	<p>(VIRTUAL)</p> <p>14. Guru berkolaborasi dengan peserta didik dalam menyimpulkan pembelajaran</p>	<p>20 menit</p>

		<p>yang telah dilaksanakan (communication)</p> <p>15. Guru menutup kegiatan synchronous dengan salam</p> <p>16. Peserta didik mengerjakan soal evaluasi melalui e learning sekolah</p> <p>17. Sebagai wujud orientasi Critical and Problem Solving dan Cummunication pada aspek 4C siswa menyusun dan menuliskan refleksi terhadap proses pembelajaran yang disediakan di E Learning</p> <p>18. Melalui media daring e Learning guru memberikan ungkapan terima kasih kepada siswa yang tetap disiplin belajar dalam keadaan seperti pandemi ini.</p> <p>19. Guru memberikan informasi kegiatan pertemuan berikutnya melalui E Learning</p> <p>20. Sebagai wujud orientasi Religius pada aspek PPK, melalui media daring e learning, siswa diarahkan untuk berdoa setelah proses belajar.</p> <p>21. Guru menutup pembelajaran dengan salam</p>	
--	--	---	--

G. PENILAIAN

1. Rancangan Evaluasi untuk Aspek Pengetahuan

- Tes tertulis:

Jawablah pertanyaan berikut:

1. Sebutkan jenis-jenis meja yang biasa digunakan di restaurant!
2. Apa yang dimaksud dengan china ware?
3. Sebutkan 7 contoh stemmed glass!

4. Apa yang dimaksud dengan hollow ware?
5. Sebutkan jenis-jenis linen restaurant

Kunci jawaban :

1. Round table, Square table, Oblong table, Half-moon table, Quarter table dan Oval table
2. Chinaware adalah pecah belah yang terbuat dari bahan keramik, porselin atau tembikar untuk keperluan operasional restoran. Untuk peralatan yang terbuat dari keramik pada umumnya mempunyai dinding yang tebal, permukaannya sedikit kasar namun mempunyai ketahanan yang tinggi.
3. Wineglass, brandy snifter, water goblet, Champagne glass, Cordial Glass rish coffee glass.
4. Peralatan makan yang berongga
5. Molton, table cloth, napkin, service cloth

- **PENUGASAN**

Menurut anda mengapa POLISHING peralatan di restaurant sangat penting dilakukan? Jelaskan dengan singkat.

2. RANCANGAN EVALUASI UNTUK ASPEK KETERAMPILAN

A. Penilaian Keterampilan

Nama Sekolah : SMKN 1 MAS UBUD
 Program Keahlian : Perhotelan & Jasa Pariwisata
 Kompetensi Keahlian : Akomodasi Perhotelan
 Mata Pelajaran : FOOD AND BEVERAGES

Kompetensi Dasar	IPK	Materi	Indikator Soal	Bentuk Soal	No Soal
4.6 Menggunakan perlengkapan dan perlengkapan Restoran	<ol style="list-style-type: none"> 1. Melakukan penerapan penggunaan Perlengkapan dan peralatan Restaurant 2. Menggunakan Perlengkapan dan peralatan Restaurant 	Polishing peralatan restaurant	<ol style="list-style-type: none"> 1. Melalui kegiatan diskusi daring siswa dapat memahami teknik polishing peralatan restaurant 2. Melalui kegiatan memperhatikan tayangan pembelajaran daring siswa dapat melakukan kegiatan polishing peralatan Restaurant 	Tes Praktek	1

Lakukan lah teknik polishing terhadap 3 jenis perlatan yang ada di rumah kalian,

1 glass ware

1 chinaware

1 silverware

Rekam dan unggah kedalam youtube lalu kirim link nya ke e learning

Mengetahui,
Kepala SMK Negeri 1 Mas

Mas, Juli 2020
Guru Mata Pelajaran

Drs. I Wayan Sunita, M.Pd
NIP. 19630308 199702 1 001

Liik Yunita S. Tr. Par
NIP.-