

## **RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN ( RPP ) SELEKSI SIMULASI MENGAJAR GURU PENGGERAK**

SATUAN PENDIDIKAN	: SMK PGRI 1 NGAWI
PROGRAM KEAHLIAN	: AKOMODASI PERHOTELAN
MATA PELAJARAN	: FOOD & BEVERAGE SERVICE
KELAS/SEMESTER	: XII/1
ALOKASI WAKTU	: 10 MENIT

### **I. Kompetensi Inti :**

3. Memahami, menerapkan, menganalisis, dan mengevaluasi tentang pengetahuan faktual, konseptual, operasional dasar, dan metakognitif sesuai dengan bidang dan lingkup kerja Perhotelan pada tingkat teknis, spesifik, detil, dan kompleks, berkenaan dengan ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam konteks pengembangan potensi diri sebagai bagian dari keluarga, sekolah, dunia kerja, warga masyarakat nasional, regional, dan internasional.
4. Melaksanakan tugas spesifik dengan menggunakan alat, informasi, dan prosedur kerja yang lazim dilakukan serta memecahkan masalah sesuai dengan bidang kerja Akomodasi Perhotelan . Menampilkan kinerja di bawah bimbingan dengan mutu dan kuantitas yang terukur sesuai dengan standar kompetensi kerja. Menunjukkan keterampilan menalar, mengolah, dan menyaji secara efektif, kreatif, produktif, kritis, mandiri, kolaboratif, komunikatif, dan solutif dalam ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah, serta mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung. Menunjukkan keterampilan mempersepsi, kesiapan, meniru, membiasakan, gerak mahir, menjadikan gerak alami dalam ranah konkret terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah, serta mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung

### **II. Kompetensi Dasar**

- 3.6 Memahami peralatan dan perlengkapan restoran
- 4.6 Menggunakan peralatan dan perlengkapan restaurant

### **III. Indikator :**

- 3.6.1 Siswa mampu menjelaskan peralatan dan perlengkapan restaurant
- 3.6.2 Siswa mampu mengelompokkan peralatan dan perlengkapan restaurant
- 4.6.1 Siswa mampu menggunakan peralatan dan perlengkapan restaurant

### **IV. Tujuan Pembelajaran**

Dengan disediakan gambar peralatan dan perlengkapana restoran, Peserta didik diharapkan mampu

1. memahami peralatan dan perlengkapan restaurant
2. mengelompokkan peralatan dan perlengkapan restaurant
3. menggunakan peralatan dan perlengkapan restaurant

### **V. Materi Pokok**

1. Jenis – Jenis Peralatan dan Perlengkapan Restaurant

### **VI. Pendekatan, Model dan Metode**

- a. Pendekatan : Sainifik
- b. Model : Discovery Learning
- c. Metode : Diskusi

## VII. Kegiatan Pembelajaran

Kegiatan	Sintak Model Discovery Learning	Deskripsi	Alokasi Waktu
Pendahuluan		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Guru memberikan salam</li> <li>• Guru mempersiapkan kelas lebih kondusif untuk proses belajar mengajar</li> <li>• Guru menjelaskan tujuan pembelajaran dan indikator yang harus dicapai oleh peserta didik</li> </ul>	2 menit
Inti	Pemberian stimulus	<b>Mengamati</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Peserta didik diberi motivasi atau rangsangan untuk memusatkan perhatian pada topic belajar</li> <li>• Peserta didik dikelompokkan ke dalam kelompok, masing-masing beranggotakan 4 orang</li> <li>• Peserta didik mengamati gambar peralatan dan perlengkapan restoran yang diberikan oleh guru bersama teman satu kelompok</li> </ul>	1 menit
	Identifikasi masalah	<b>Menanya</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Masing-masing kelompok membuat daftar pertanyaan terkait dengan gambar peralatan dan perlengkapan yang telah diberikan oleh guru</li> </ul>	1 menit
	Pengumpulan data	<b>Mengumpulkan data</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Peserta didik diizinkan untuk mengumpulkan informasi dari buku atau internet untuk menjawab daftar pertanyaan yang telah mereka buat</li> </ul>	1 menit
	Pembuktian	<b>Menalar</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Guru menugaskan kepada peserta didik untuk mendeskripsikan hasil diskusi mereka ke dalam sebuah tabel.</li> </ul>	2 menit
	Menarik kesimpulan/generalisasi	<b>Mengomunikasikan</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Guru mengingatkan aturan main yang harus dipatuhi oleh masing-masing kelompok saat presentasi dilakukan, dan mengingatkan pentingnya toleransi, peduli, dan sikap santun saat menjawab dan mengajukan pertanyaan</li> <li>• Siswa mempresentasikan hasil diskusinya di depan kelas</li> <li>• Siswa lain memberikan tanggapan terhadap presentasi tersebut</li> <li>• Siswa mencatat dan menyempurnakan hasil diskusi</li> <li>• Guru memberi umpan balik</li> <li>• Siswa membuat laporan hasil diskusi kelompok</li> </ul>	1 menit
Penutup		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Siswa dan guru mereview hasil kegiatan pembelajaran</li> <li>• Guru memberikan penghargaan kepada kelompok yang berkinerja baik</li> <li>• Guru memberikan pertanyaan lisan secara acak</li> </ul>	2 menit

		untuk mendapatkan umpan balik atas pembelajaran tadi • Guru menutup pelajaran dengan mengucapkan salam.	
--	--	--	--

### VIII. Penilaian Pembelajaran

KD	Teknik Penilaian	Instrumen
3.6 Memahami peralatan dan perlengkapan restoran	1. Tes Tertulis 2. Observasi terhadap Diskusi 3. Penugasan	1. Soal Tes Tertulis dan Kunci Jawaban (terlampir) 2. Lembar Penilaian Observasi Diskusi (terlampir) 3. Lembar Penilaian Laporan Diskusi (terlampir)
4.6 Menggunakan peralatan dan perlengkapan restaurant	1. Non Tes	1. Lembar Penilaian Keterampilan (terlampir)

### IX. Media, Alat/Bahan, dan Sumber Belajar

1. Media : Gambar
2. Alat/Bahan : Papan Tulis dan Kertas Manila
3. Sumber Belajar : Buku Paket Food & Beverage SMK Kelas XII, Internet

Mengetahui  
Kepala SMK PGRI I NGAWI

Ngawi, 6 Januari 2021  
Guru Mata Pelajaran

Farid Samsul Hadi, S.Pd, M.Pd

(Pance Astuti Lestari, S. Pd )

## LAMPIRAN

### A. Soal Tes Tertulis dan Kunci Jawaban

#### a. Soal Tes Tertulis

1. Alat makan dan minum yang terbuat dari bahan stainless steel disebut....
  - a. Glassware
  - b. Chinaware
  - c. Silverware
  - d. Cutlery
  - e. Croceries
2. Taplak meja makan hias yang terbuat dari kain diletakkan diatas taplak meja makan yang berfungsi sebagai hiasan dengan warna berbeda dari taplak meja makan disebut...
  - a. Napkin
  - b. Table Cloth
  - c. Slip Cloth
  - d. Skirting
  - e. Table Mat
3. Multon yaitu kain tebal lunak yang bersifat menyerap cairan yang berfungsi sebagai berikut, kecuali...
  - a. Untuk menyerap cairan yang tumpah diatas permukaan meja makan
  - b. Untuk melindungi permukaan meja makan dari benda-benda panas
  - c. Untuk meredam bunyi pada saat benda-benda berat diletakkan diatasnya
  - d. Untuk menambah kerapian permukaan meja makan.
  - e. Untuk menghias meja makan agar tampak indah
4. Ukuran standar napkin adalah?
  - a. 20 x 20 cm
  - b. 40 x 40 cm
  - c. 60 x 60 cm
  - d. 40 x 40 m
  - e. 40 x 20 cm
5. Peralatan makan yang terdiri dari sendok,garpu dan pisau disebut...
  - a. Glassware
  - b. Chinaware
  - c. Silverware
  - d. Cutlery
  - e. Croceries
6. Berikut ini adalah peralatan yang digolongkan ke dalam table accessories, kecuali...
  - a. Table number
  - b. Tray
  - c. Salt and pepper shaker
  - d. Flower vase
  - e. Ashtray
7. Piring tanggung yang digunakan untuk menyajikan hidangan penutup dan pembuka disebut...
  - a. Dinner plate
  - b. B & B plate
  - c. Dissert plate
  - d. Serving plate
  - e. Fish plate
8. Berikut ini adalah macam-macam gelas yang bertangkai, kecuali...
  - a. Water goblet
  - b. Zombie glass
  - c. White wine glass
  - d. Red wine glass
  - e. Champagne glass
9. Sebutkan nama-nama cutleries berikut ini!



- a. Tea/coffee spoon, fish knife, soup spoon, dinner spoon, dinner fork, dinner knife
- b. Ice cream spoon, fish knife, soup spoon, dinner spoon, dinner fork, dinner knife
- c. Dessert spoon, dinner knife, serving spoon, dinner spoon, dinner fork, fish knife
- d. Dessert spoon, butter spreader, serving spoon, dinner spoon, dinner fork, fish knife

- e. Tea/coffee spoon, butter spreader, soup spoon, dinner spoon, dinner fork, dinner knife
10. Jika anda memiliki menu sebagai berikut
- Appetizer : Slice fruits,  
Main course : Fried rice,  
Dessert : Puding  
Beverage : Coffee and water
- Perlengkapan apa saja yang perlu anda siapkan?
- Fruits fork, Dinner knife, Dinner fork, Dessert fork, tea/coffee cup, water goblet
  - Fruits fork, Dinner spoon, Dinner fork, Dessert fork, tea/coffee cup, water goblet
  - Fruits fork, Dinner spoon, Dinner fork, Dessert fork and spoon, tea/coffee cup, water goblet
  - Fruits fork, Dinner knife, Dinner fork, Dessert fork, tea/coffee cup, water goblet
  - Fruits fork, Dinner knife, Dinner fork, Dessert fork and spoon, tea/coffee cup, water goblet

**b. Kunci Jawaban**

1. C	6. B
2. C	7. C
3. E	8. B
4. C	9. A
5. D	10. C

**B. Lembar Penilaian Observasi Diskusi**

NO	NAMA	INDIKATOR PENILAIAN				
		KEAKTIFAN BERTANYA/MENJAWAB	KESESUAIAN TOPIK	KERJASAMA	INISIATIF	HASIL DISKUSI

**Kriteria Penilaian**

Nilai	Keterangan
90 – 100	Sangat Memuaskan
80 – 89	Memuaskan
70 – 79	Cukup Memuaskan
60 - 69	Kurang Memuaskan

**C. Lembar Penilaian Penugasan**

**LEMBAR PENILAIAN LAPORAN DISKUSI**

Kelas : XII PH A  
Tanggal Diskusi :  
Tema Diskusi : Jenis – Jenis Peralatan dan Perlengkapan Restoran

No	Kelompok	Materi (1-4)	Penulisan (1-4)	Ketepatan Waktu (1-2)	Total Nilai
1	1				
2	2				
dst	dst				

**Kriteria Penilaian**

No	Aspek Penilaian	Skor	Keterangan
1	Materi	1	Konsep dan ide sangat tidak sesuai
		2	Konsep dan ide kurang sesuai
		3	Konsep dan ide sesuai
		4	Konsep dan ide sangat sesuai
2	Penulisan	1	Penulisan sangat tidak jelas dan runtut
		2	Penulisan kurang jelas dan runtut
		3	Penulisan jelas dan runtut
		4	Penulisan sangat jelas dan runtut
3	Ketepatan Waktu	1	Mengumpulkan tidak tepat waktu
		2	Mengumpulkan tepat waktu

**D. Lembar Penilaian Keterampilan****LEMBAR PENILAIAN KETERAMPILAN**

Kelas : XII PH A

Mata Pelajaran : Food &amp; Beverage Service

Tema : Jenis – Jenis Peralatan dan Perlengkapan Restoran

No	Kelompok	Melakukan Pengamatan (1-4)	Menuliskan Data (1-4)	Mengkomunikasikan Hasil Diskusi (1-4)	Membuat Kesimpulan (1-4)
1	1				
2	2				
dst	dst				

**Kriteria Penilaian**

NO	Aspek Penilaian	Skor	Keterangan
1	Melakukan Pengamatan	1	Kurang aktif dalam melakukan pengamatan
		2	Cukup Aktif dalam melakukan pengamatan
		3	Aktif dalam melakukan pengamatan
		4	Sangat aktif dalam melakukan pengamatan
2	Menuliskan Data	1	Kurang tepat dalam menuliskan data
		2	Cukup tepat dalam menuliskan data
		3	Tepat dalam menuliskan data
		4	Sangat tepat dalam menuliskan data
3	Mengkomunikasikan hasil diskusi	1	Kurang memuaskan
		2	Cukup memuaskan
		3	Memuaskan
		4	Sangat Memuaskan
4	Membuat Kesimpulan	1	Kurang Tepat
		2	Cukup tepat
		3	Tepat
		4	Sangat Tepat