

**TUJUAN PEMBELAJARAN (TP) DAN ALUR TUJUAN PEMBELAJARAN (ATP)
DASAR-DASAR KULINER FASE E (KELAS X)
SMK TRI SUKSES LAMPUNG**

ELEMEN	CAPAIAN PEMBELAJARAN	TUJUAN PEMBELAJARAN	ALUR TUJUAN PEMBELAJARAN
Proses bisnis industri kuliner	Pada akhir fase E, peserta didik mampu menjelaskan konsep industri kuliner, pentingnya bidang kuliner di industri pariwisata dan perhotelan, proses bisnis bidang kuliner, secara mandiri.	<ul style="list-style-type: none"> ● Memahami konsep industri kuliner dan pentingnya bidang kuliner di industri pariwisata dan perhotelan ● Memahami proses bisnis bidang kuliner, secara mandiri 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Memahami konsep industri kuliner dan pentingnya bidang kuliner di industri pariwisata dan perhotelan 2. Memahami proses bisnis bidang kuliner, secara mandiri
Perkembangan Bidang Kuliner secara global dan perkembangan teknologi yang berkaitan dengan bidang kuliner	Pada akhir fase E, peserta didik mampu menjelaskan dengan kreatif sejarah memasak, peran teknologi dalam dunia kuliner dan perkembangannya sejak jaman primitif sampai modern, komputerisasi pada industri kuliner serta perkembangan terkini tentang bidang kuliner, termasuk <i>fusion food</i> dan <i>gastronomy molecular</i> .	<ul style="list-style-type: none"> ● Memahami sejarah memasak, peran teknologi dalam dunia kuliner dan perkembangannya sejak jaman primitif sampai modern ● Memahami komputerisasi pada industri kuliner ● Memahami perkembangan terkini tentang bidang kuliner, termasuk <i>fusion food</i> dan <i>gastronomy molecular</i>. 	<ol style="list-style-type: none"> 3. Memahami sejarah memasak, peran teknologi dalam dunia kuliner dan perkembangannya sejak jaman primitif sampai modern 4. Memahami komputerisasi pada industri kuliner 5. Memahami perkembangan terkini tentang bidang kuliner, termasuk <i>fusion food</i> dan <i>gastronomy molecular</i>.
Profesi dan kewirausahaan di bidang kuliner (<i>foodpreneurs</i> dan <i>job-profile</i>)	Pada akhir fase E, peserta didik mampu menjelaskan profesi atau okupasi dunia kerja bidang kuliner dan peluang berwirausaha dengan di bidang kuliner.	<ul style="list-style-type: none"> ● Memahami profesi atau okupasi dunia kerja bidang kuliner ● Memahami peluang berwirausaha dengan di bidang kuliner. 	<ol style="list-style-type: none"> 6. Memahami profesi atau okupasi dunia kerja bidang kuliner 7. Memahami peluang berwirausaha dengan di bidang kuliner.

<p>Penerapan pelayanan prima (<i>excellent service</i>) pada industri kuliner</p>	<p>Pada akhir fase E, peserta didik mampu menerapkan pelayanan prima pada bidang kuliner.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Menerapkan pelayanan prima pada bidang kuliner. 	<p>8. Menerapkan pelayanan prima pada bidang kuliner.</p>
<p>Pelaksanaan Kebersihan, Kesehatan, Keselamatan, dan Kelestarian Lingkungan/ <i>Cleanliness Health Safety Environmental Sustainability</i></p>	<p>Pada akhir fase E, peserta didik mampu menerapkan prosedur pelaksanaan kebersihan, kesehatan, keselamatan, dan kelestarian lingkungan secara mandiri, kolaborasi dan konsisten, sehingga peserta didik lebih berhati-hati dalam menangani makanan dan memahami langkah mengelola limbah di bidang kuliner sebagai bagian dari pelestarian lingkungan.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Menerapkan prosedur pelaksanaan kebersihan, kesehatan, keselamatan ● Menerapkan kelestarian lingkungan secara mandiri, kolaborasi dan konsisten 	<p>9. Menerapkan prosedur pelaksanaan kebersihan, kesehatan, keselamatan</p> <p>10. Menerapkan kelestarian lingkungan secara mandiri, kolaborasi dan konsisten</p>
<p>Praktik dasar memasak secara menyeluruh</p>	<p>Pada akhir fase E, peserta didik mampu menjelaskan dengan baik tentang peralatan dapur yang digunakan pada industri kuliner, bahan makanan, menu, dasar-dasar masakan Indonesia, Oriental, Kontinental dan <i>Pastry Bakery</i>, serta melaksanakan praktik dasar memasak sebagai dasar memodifikasi berbagai masakan dengan kreatif.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Memahami tentang peralatan dapur dan bahan makanan ● Memahami tentang menu ● Melaksanakan praktik dasar-dasar masakan Indonesia, Oriental, Kontinental dan <i>Pastry Bakery</i> 	<p>11. Memahami tentang peralatan dapur dan bahan makanan</p> <p>12. Memahami tentang menu</p> <p>13. Melaksanakan praktik dasar-dasar masakan Indonesia, Oriental, Kontinental dan <i>Pastry Bakery</i></p>