

## CAPAIAN PEMBELAJARAN DASAR-DASAR KULINER FASE E (KELAS X) SMK TRI SUKSES LAMPUNG

Pada akhir fase E, peserta didik memiliki gambaran mengenai program keahlian yang dipilihnya sehingga mampu menumbuhkan dorongan hati (*passion*) dan visi untuk merencanakan dan melaksanakan aktivitas belajar. Selain itu, peserta didik mampu memahami proses bisnis industri kuliner, perkembangan bidang kuliner secara global dan perkembangan teknologi yang berkaitan dengan bidang kuliner, profesi dan kewirausahaan di bidang kuliner (*foodpreneurs* dan *job-profile*). Peserta didik juga dapat menerapkan pelayanan prima (*excellent service*), kebersihan, kesehatan, keselamatan, dan kelestarian lingkungan (*Cleanliness Health Safety Environmental Sustainability*), serta menerapkan praktik dasar memasak secara menyeluruh.

Capaian Pembelajaran setiap elemen adalah sebagai berikut.

Elemen	Capaian Pembelajaran
Proses bisnis industri kuliner	Peserta didik mampu memahami konsep industri kuliner, pentingnya bidang kuliner di industri pariwisata dan perhotelan, serta aktivitas pekerjaan pada bidang kuliner.
Perkembangan Bidang Kuliner secara global dan perkembangan teknologi yang berkaitan dengan bidang kuliner	Peserta didik mampu memahami sejarah memasak, peran teknologi dalam dunia kuliner dan perkembangannya sejak jaman primitif sampai modern, komputerisasi pada industri kuliner serta perkembangan terkini tentang bidang kuliner.
Profesi dan kewirausahaan di bidang kuliner ( <i>foodpreneurs</i> dan <i>job-profile</i> )	Peserta didik mampu memahami profesi atau okupasi dunia kerja bidang kuliner dan peluang berwirausaha dengan di bidang kuliner.
Penerapan pelayanan prima ( <i>excellent service</i> ) pada industri kuliner	Peserta didik mampu menerapkan pelayanan prima pada bidang kuliner.
Pelaksanaan Kebersihan, Kesehatan, Keselamatan, dan Kelestarian Lingkungan/ <i>Cleanliness Health Safety Environmental Sustainability</i> dan HACCP ( <i>Hazard Analysis Critical Control Point</i> ).	Peserta didik mampu menerapkan prosedur pelaksanaan kebersihan, kesehatan, keselamatan, dan kelestarian lingkungan, serta memahami langkah mengelola limbah di bidang kuliner sebagai bagian dari pelestarian lingkungan.
Praktik dasar memasak secara menyeluruh	Peserta didik mampu memahami peralatan dapur dan bahan makanan yang digunakan pada industri kuliner, menu, dasar-dasar masakan Indonesia, Oriental, Kontinental dan <i>Pastry Bakery</i> , serta menerapkan praktik dasar memasak.