

**TUJUAN PEMBELAJARAN (TP) DAN ALUR TUJUAN PEMBELAJARAN (ATP)
KULINER FASE F (KELAS XI & XII)
SMK TRI SUKSES LAMPUNG**

ELEMEN	CAPAIAN PEMBELAJARAN	TUJUAN PEMBELAJARAN	ALUR TUJUAN PEMBELAJARAN
Kesehatan dan Keselamatan Kerja	<p>Pada akhir fase F peserta didik mampu mematuhi prosedur Kesehatan dan keselamatan kerja. Peserta didik mampu melaksanakan prosedur penggunaan alat pemadam kebakaran (APAR) dan Alat Pelindung Diri (APD).</p> <p>Peserta didik mampu menerapkan tata cara menggunakan alat P3K serta menerapkan prosedur kebersihan makanan, kebersihan dapur dan kebersihan pribadi.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Mematuhi prosedur Kesehatan dan keselamatan kerja. ● Melaksanakan prosedur penggunaan alat pemadam kebakaran (APAR) ● Melaksanakan prosedur penggunaan Alat Pelindung Diri (APD). ● Menerapkan tata cara menggunakan alat P3K ● Menerapkan prosedur kebersihan makanan ● Menerapkan prosedur kebersihan dapur ● Menerapkan prosedur kebersihan pribadi. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mematuhi prosedur Kesehatan dan keselamatan kerja. 2. Melaksanakan prosedur penggunaan alat pemadam kebakaran (APAR) 3. Melaksanakan prosedur penggunaan Alat Pelindung Diri (APD). 4. Menerapkan tata cara menggunakan alat P3K 5. Menerapkan prosedur kebersihan makanan 6. Menerapkan prosedur kebersihan dapur 7. Menerapkan prosedur kebersihan pribadi.
Persiapan Alat dan Bahan	<p>Pada akhir fase F peserta didik mampu: menganalisis isi resep standar serta bernalar kritis dalam mengidentifikasi, menyiapkan, membersihkan alat dan bahan yang perlu dibersihkan terlebih dahulu. Peserta didik mampu menghitung, menyimpan bahan yang sudah disiapkan pada wadah yang sesuai serta melakukan inventaris alat dan bahan.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Menganalisis isi resep standar ● Bernalar kritis dalam mengidentifikasi alat dan bahan ● Menyiapkan alat dan bahan ● Membersihkan alat dan bahan yang perlu dibersihkan terlebih dahulu. ● Menghitung bahan yang sudah disiapkan pada wadah yang sesuai ● Menyimpan bahan yang sudah disiapkan pada wadah yang sesuai ● Melakukan inventaris alat dan bahan. 	<ol style="list-style-type: none"> 8. Menganalisis isi resep standar 9. Bernalar kritis dalam mengidentifikasi alat dan bahan 10. Menyiapkan alat dan bahan 11. Membersihkan alat dan bahan yang perlu dibersihkan terlebih dahulu. 12. Menghitung bahan yang sudah disiapkan pada wadah yang sesuai 13. Menyimpan bahan yang sudah disiapkan pada wadah yang sesuai 14. Melakukan inventaris alat dan bahan.
Pengolahan Makanan dan Minuman	<p>Pada akhir fase F peserta didik mampu: memahami isi resep standar dalam melaksanakan proses membuat</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Memahami isi resep standar dalam melaksanakan proses membuat hidangan Kontinental yang otentik berbahan dasar nabati dan hewani 	<ol style="list-style-type: none"> 15. Memahami isi resep standar dalam melaksanakan proses membuat hidangan Kontinental yang otentik berbahan dasar nabati dan hewani

	hidangan Kontinental, Oriental dan Indonesia yang otentik berbahan dasar nabati dan hewani. Peserta didik mampu membuat makanan penutup (<i>dessert</i>), mengolah kue tradisional Indonesia dan membuat produk <i>pastry</i> dan <i>bakery</i> yang sesuai dengan kebutuhan dan standar industri.	<ul style="list-style-type: none"> ● Memahami isi resep standar dalam melaksanakan proses membuat hidangan Oriental yang otentik berbahan dasar nabati dan hewani ● Memahami isi resep standar dalam melaksanakan proses membuat hidangan Indonesia yang otentik berbahan dasar nabati dan hewani ● Membuat makanan penutup (<i>dessert</i>) ● Mengolah kue tradisional Indonesia ● Membuat produk <i>pastry</i> dan <i>bakery</i> yang sesuai dengan kebutuhan dan standar industri. 	<p>16. Memahami isi resep standar dalam melaksanakan proses membuat hidangan Oriental yang otentik berbahan dasar nabati dan hewani</p> <p>17. Memahami isi resep standar dalam melaksanakan proses membuat hidangan Indonesia yang otentik berbahan dasar nabati dan hewani</p> <p>18. Membuat makanan penutup (<i>dessert</i>)</p> <p>19. Mengolah kue tradisional Indonesia</p> <p>20. Membuat produk <i>pastry</i> dan <i>bakery</i> yang sesuai dengan kebutuhan dan standar industri.</p>
Penyajian Makanan dan Minuman	Pada akhir fase F peserta didik mampu : memilih alat hidang yang tepat, menata, memorsi, menyajikan, mengemas hidangan, serta membuat hiasan berdasarkan kreativitas yang dimiliki peserta didik yang mengacu kepada perkembangan industri.	<ul style="list-style-type: none"> ● Memilih alat hidang yang tepat ● Menata hidangan ● Memorsi hidangan ● Menyajikan hidangan ● Mengemas hidangan ● Mengaplikasikan hiasan berdasarkan kreativitas yang dimiliki peserta didik pada makanan dan minuman sesuai dengan perkembangan industri 	<p>21. Memilih alat hidang yang tepat</p> <p>22. Menata hidangan</p> <p>23. Memorsi hidangan</p> <p>24. Menyajikan hidangan</p> <p>25. Mengemas hidangan</p> <p>26. Mengaplikasikan hiasan berdasarkan kreativitas yang dimiliki peserta didik pada makanan dan minuman sesuai dengan perkembangan industri</p>
Pelayanan Makanan dan Minuman	Pada akhir fase F ini diharapkan peserta didik mampu menerapkan dan melakukan pelayanan sesuai dengan prosedur serta bersikap sopan, ramah, jujur. Peserta didik mampu melakukan komunikasi dengan baik, melakukan pengantaran pesanan pelanggan sesuai standar pelayanan prima.	<ul style="list-style-type: none"> ● Menerapkan dan melakukan pelayanan sesuai dengan prosedur ● Menerapkan dan melakukan sikap sopan, ramah, jujur. ● Melakukan komunikasi dengan baik ● Melakukan pengantaran pesanan pelanggan sesuai standar pelayanan prima. 	<p>27. Menerapkan dan melakukan pelayanan sesuai dengan prosedur</p> <p>28. Menerapkan dan melakukan sikap sopan, ramah, jujur.</p> <p>29. Melakukan komunikasi dengan baik</p> <p>30. Melakukan pengantaran pesanan pelanggan sesuai standar pelayanan prima.</p>