**KOMPETENSI INTI DAN KOMPETENSI DASAR**

**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN/MADRASAH ALIYAH KEJURUAN**

Bidang Keahlian : PARIWISATA

Program Keahlian : KULINER

Kompetensi Keahlian : TATA BOGA (3 Tahun)

Tujuan kurikulum mencakup empat aspek kompetensi, yaitu (1) aspek kompetensi sikap spiritual, (2) sikap sosial, (3) pengetahuan, dan (4) keterampilan. Aspek-aspek kompetensi tersebut dicapai melalui proses pembelajaran intrakurikuler, kokurikuler, dan ekstrakurikuler.

Rumusan kompetensi sikap spiritual yaitu, “Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya”. Sedangkan rumusan kompetensi sikap sosial yaitu, “Menghayati dan mengamalkan perilaku jujur, disiplin, santun, peduli (gotong royong, kerja sama, toleran, damai), bertanggung-jawab, responsif, dan proaktif melalui keteladanan, pemberian nasihat, penguatan, pembiasaan, dan pengkondisian secara berkesinambungan serta 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”. Kedua kompetensi tersebut dicapai melalui pembelajaran tidak langsung (*indirect teaching*) yaitu keteladanan, pembiasaan, dan budaya sekolah, dengan memperhatikan karakteristik mata pelajaran serta kebutuhan dan kondisi peserta didik.

Penumbuhan dan pengembangan kompetensi sikap dilakukan sepanjang proses pembelajaran berlangsung, dan dapat digunakan sebagai pertimbangan guru dalam mengembangkan karakter peserta didik lebih lanjut.

|  |  |
| --- | --- |
| **KOMPETENSI INTI 3**  **(PENGETAHUAN)** | **KOMPETENSI INTI 4**  **(KETERAMPILAN)** |
| 1. **Memahami, menerapkan, menganalisis,** dan **mengevaluasi** tentang **pengetahuan faktual, konseptual, operasional dasar**, dan **metakognitif** sesuai dengan bidang dan lingkup kerja Tata Boga 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. | 1. Melaksanakan tugas spesifik dengan menggunakan alat, informasi, dan prosedur kerja yang lazim dilakukan serta memecahkan masalah sesuai dengan bidang kerja Tata Boga. 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. |

**MATA PELAJARAN KELOMPOK C 3**

Mata Pelajaran: TATA HIDANG

| **KOMPETENSI DASAR** | **KOMPETENSI DASAR** | **WAKTU** | **UNIT KOMPETENSI** | **SKEMA SERTIFIKASI** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1. Menganalisis rancangan menu (*menu planning)* | 1. Menunjukkan rancangan menu (menu planning) | 21 | PMM.UBO2.007.01  Mengembang kan menu | Cook |
| 1. Menerapkan ruang lingkup, giliran dan karakteristik menu makanan kontinental | 1. Melakukan pengelompokkan menu berdasarkan giliran menu | 21 |
| 1. Menerapkan identifikasi perabot di area hidangan | 1. Melakukan penerapan penggunaan perabot di area hidangan | 21 |  |  |
| 1. Menganalisis peralatan makan dan minum serta alat hidang | 1. Menampilkan pengelompokkan peralatan makan dan minum serta alat hidang | 28 |  |  |
| 1. Menganalisis linen dan lipatan serbet | 1. Menampilkan cara penggunaan linen dan lipatan serbet | 14 |  |  |
| 1. Menganalisis jumlah dan persyaratan petugas pelayanan makan dan minum | 1. Merumuskan jumlah dan persyaratan petugas pelayanan makan dan minum | 14 | PMM.UBO2.023.01  Mengorganisir operasi layanan makanan | Captain waiter |
| 1. Menganalisis penataan meja *(table set up)* | 1. Menyajikan penataan meja (*Table set- Up*) | 21 |  |  |
| 1. Menganalisis bentuk pelayanan makan dan minum untuk spesifikasi bidang (catering dan restoran) | 1. Menyajikan makan dan minum untuk spesifikasi bidang (catering dan restoran) | 28 | PMM.MI02.005.01  Menyajikan makanan dan minuman | Bartender |
| 1. Menganalisis jenis pelayanan makanan dan minuman | 1. Menampilkan jenis pelayanan makan dan minuman | 21 |
| 1. Menganalisis minuman cocktail dan mocktail | 1. Menampilkan teknik pembuatan minuman mocktail (non alkohol) | 14 |
| 1. Menganalisis penyajian minuman khusus (kopi) | 1. Menyajikan minuman khusus (kopi) | 14 |
| 1. Menerapkan etika komunikasi | 1. Melakukan komunikasi melalui alat komunikasi | 14 | PMM.APO3.008.01Berkomuni kasi di telepon | Waiter/  Pastry cook/  Baker/  Captain baker/  Cook |
| 1. Menerapkan taking order (*Order Taker*) dan pelayanan di kamar tamu (*Room Service*) | 1. Melakukan taking order (*Order Taker*) dan pelayanan di kamar tamu (*Room Service* ) | 21 | PMM.MI02.005.01  Menyajikan makanan dan minuman | Bartender |
| JUMLAH JAM PELAJARAN | | 252 |  |  |

Mata Pelajaran: PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN (KELAS XI)

| **KOMPETENSI DASAR** | **KOMPETENSI DASAR** | **WAKTU** | **UNIT KOMPETENSI** | **SKEMA SERTIFIKASI** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1. Menganalisis kaldu (*Stock*) | 1. Menunjukkan pembuatan kaldu (*Stock* ) | 14 |  |  |
| 1. Menganalisis saus dasar (mother s*auce*) dan turunannya | 1. Menunjukkan pembuatan saus (mother s*auce*) dasar dan turunannya | 21 |  |  |
| 1. Menganalisis makanan pembuka dingin (hot and c*old appetizer*) | 1. Menunjukkan pembuatan makanan pembuka dingin (*hot and* c*old appetize*r) | 21 |  |  |
| 1. Mengevaluasi soup | 1. Memodifikasi pembuatan soup | 14 |  |  |
| 1. Menganalisis *sandwich dan canapé* | 1. Menunjukkan pembuatan sandwich dan canapé | 21 |  |  |
| 1. Menganalisis hidangan dari kentang dan pasta | 1. Menunjukkan pembuatan hidangan dari kentang dan pasta | 14 |  |  |
| 1. Menganalisis hidangan dari telur | 1. Menunjukkan pembuatan hidangan dari telur | 14 |  |  |
| 1. Menganalisis hidangan dari daging | 1. Menunjukkan pembuatan hidangan dari daging | 21 | PMM.UBO2.019.01  Mengidentifikasi dan menyiapkan masakan daging | Cook |
| 1. Menganalisis hidangan dari unggas | 1. Menunjukkan pembuatan hidangan dari unggas | 21 | PMM.UBO2.029.02  Menyiapkan dan memasak unggas dan binatang buruan | Cook |
| 1. Menganalisis hidangan dari ikan dan *seafood* | 1. Menunjukkan pembuatan hidangan dari ikan dan *seafood* | 21 | PMM.UBO2.018.01  Menyiapkan dan memasak aneka seafood | Cook |
| 1. Menganalisis *fusion food* | 1. Menampilkan metode dan penyajian pembuatan *fusion food* | 27 |  |  |

Mata Pelajaran: PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN (KELAS XII)

| **KOMPETENSI DASAR** | **KOMPETENSI DASAR** | **WAKTU** | **UNIT KOMPETENSI** | **SKEMA SERTIFIKASI** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1. Menerapkan urutan kerja dalam pengolahan makanan Indonesia | 1. Melakukan urutan kerja dalam pengolahan makanan Indonesia | 16 | PMM.MIO1.002.01  Merencanakan urutan dalam pengolahan masakan Indonesia | Captain F&B |
| 1. Menganalisis salad Indonesia | 1. Menunjukkan pembuatan Salad Indonesia | 16 | PMM.MIO2.007.01  Menyiapkan dan membuat salad | Cook helper |
| 1. Menganalisis sup dan soto Indoinesia | 1. Menunjukkan pembuatan sup dan soto Indonesia | 24 |  |  |
| 1. Menganalisis hidangan sayur dan nabati Indonesia | 1. Menunjukkan pembuatan hidangan dari sayur dan nabati Indonesia | 24 | PMM.MIO2.016.01  Menyiapkan sayuran, telur, dan makanan yang terbuat dari tepung | Baker/  Captain baker |
| 1. Menganalisis hidangan nasi dan mie | 1. Menunjukkan pembuatan hidangan dari nasi dan mie | 24 | PMM.MIO2.010.01  Menyiapkan dan membuat hidangan nasi dan mie | Cook helper |
| 1. Menganalisis hidangan sepinggan | 1. Menunjukkan pembuatan hidangan sepinggan | 16 |  |  |
| 1. Menganalisis makanan Indonesia berbahan dasar telur | 1. Menunjukkan pembuatan makanan Indonesia berbahan dasar telur | 16 | PMM.MIO2.016.01  Menyiapkan sayuran, telur, dan makanan yang terbuat dari tepung | Baker/  Captain baker |
| 1. Menganalisis makanan Indonesia berbahan dasar unggas | 1. Menunjukkan pembuatan makanan Indonesia berbahan dasar unggas | 24 | PMM.UBO2.029.01  Menyiapkan dan memasak unggas dan binatang buruan | Cook |
| 1. Menganalisis makanan Indonesia berbahan dasar daging | 1. Menunjukkan pembuatan makanan Indonesia berbahan dasar daging | 24 | PMM.UBO2.019.01  Mengidentifikasi dan menyiapkan masakan daging | Cook |
| 1. Menganalisis makanan Indonesia berbahan dasar ikan dan seafood | 1. Menunjukkan pembuatan makanan Indonesia berbahan dasar ikan dan seafood | 24 | PMM.UBO2.018.01  Menyiapkan dan memasak aneka seafood | Cook |
| 1. Menganalisis makanan Indonesia jenis sate dan hidangan panggang | 1. Menunjukkan pembuatan makanan Indonesia jenis sate dan hidangan panggang | 24 | PMM.MIO2.011.01  Menyiapkan dan membuat jenis sate dan hidangan panggang | Cook |
| 1. Mengevaluasi hidangan kesempatan khusus untuk acara adat istiadat | 1. Memodifikasi pembuatan makanan kesempatan khusus untuk acara adat istiadat | 16 | PMM.UBO2.020.01  Memilih, menyiapkan dan menyajikan hidangan makanan khusus | Pastry cook  bartender |
| 1. Mengevaluasi hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan | 1. Memodifikasi pembuatan makanan kesempatan khusus untuk acara perkawinan | 16 |
| 1. Mengevaluasi aneka bubur Indonesia | 1. Memodifikasi pembuatan aneka bubur Indonesia | 22 |  |  |
| 1. Menerapkan dasar food gastronomy | 1. Melakukan dasar pembuatan makanan dengan gastronomy | 29 |  |  |
| JUMLAH JAM PELAJARAN | | 524 |  |  |

Mata Pelajaran: PRODUK CAKE DAN KUE INDONESIA (KELAS XI)

| **KOMPETENSI DASAR** | **KOMPETENSI DASAR** | **WAKTU** | **UNIT KOMPETENSI** | **SKEMA SERTIFIKASI** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1. Menganalisis jenis kue Indonesia berbahan tepung | 1. Menunjukkan pembuatan kue Indonesia berbahan dasar tepung | 35 | PMM.UBO2.014.01  Menyiapkan dan membuat kue | Baker/  Captain baker |
| 1. Menganalisis kue Indonesia dari aneka beras | 1. Menunjukkan pembuatan kue Indonesia dari aneka beras | 30 |
| 1. Menganalisis kue Indonesia dari umbi-umbian | 1. Menunjukkan pembuatan kue Indonesia dari umbi-umbian | 30 |
| 1. Menganalisis kue Indonesia dari kacang-kacangan | 1. Menunjukkan pembuatan kue Indonesia dari kacang-kacangan | 30 |
| 1. Mengevaluasi aneka Indonesian cake | 1. Merumuskan resep pembuatan aneka Indonesian cake (lapis legit, lapis surabaya) | 40 | PMM.UBO2.016.01Menyajikan makanan penutup | Waiter/  Pastry cook |

Mata Pelajaran: PRODUK CAKE DAN KUE INDONESIA (KELAS XII)

| **KOMPETENSI DASAR** | **KOMPETENSI DASAR** | **WAKTU** | **UNIT KOMPETENSI** | **SKEMA SERTIFIKASI** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1. Menerapkan bahan pengisi kue | 1. Melakukan pengamatan bahan pengisi kue | 28 | PMM.UBO2.014.01  Menyiapkan dan membuat kue | Baker/  Captain baker |
| 1. Menganalisis hasil bahan penutup kue | 1. Menjukkan bahan penutup kue | 28 |
| 1. Menganalisis bahan penghias dan ”ornament” kue | 1. Menunjukkan bahan penghias dan ”ornament” kue | 35 |
| 1. Menganalisis *cake*, *gateaux, torten* | 1. Menunjukkan pembuatan aneka *cake, gateaux, torten* | 56 |
| 1. Mengevaluasi *special* *cake* | 1. Memodifikasi *special* *cake* | 49 |
| 1. Mengevaluasi *cake decoration* | 1. Memodifikasi *cake decoration* | 57 |
| JUMLAH JAM PELAJARAN | | 418 |  |  |

Mata Pelajaran: PRODUK PASTRY DAN BAKERY (KELAS XI)

| **KOMPETENSI DASAR** | **KOMPETENSI DASAR** | **WAKTU** | **UNIT KOMPETENSI** | **SKEMA SERTIFIKASI** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1. Menerapkan pedoman suhu pada pembuatan pastry dan bakery | 1. Melakukan pegamatan suhu pembuatan dan pembakaran pada pastry dan bakery | 15 |  |  |
| 1. Menerapkan metode pembuatan adonan beragi | 1. Melakukan metode pembuatan adonan beragi | 35 | PMM.UBO2.015.01  Menyiapkan dan membuat makanan yang terbuat dari adonan beragi | Baker/  Pastry cook/  Captain baker |
| 1. Menganalisis perubahan bahan, kegagalan produk, kriteria hasil kue adonan beragi | 1. Menyajikan hasil uji kelayakan produk hasil kue adonan beragi | 15 |
| 1. Menganalisis jenis bread (sweet bread, soft roll, hard bread, | 1. Melakukan pembuatan produk roti sweet bread, *soft roll hard bread,* | 40 | PMM.UBO2.013.01  Menyiapkan produk roti sebagai pelengkap makanan | Baker/  Pastry cook |
| 1. Menerapkan bahan pengisi pastry dan bakery | 1. Melakukan teknik perhitungan presentasi bahan pengisi pastry dan bakery | 30 | PMM.UBO2.016.01  Menyajikan makanan penutup | Waiter/  Pastry cook |
| 1. Menganalisis hasil bahan penutup pastry dan bakery | 1. Menyajikan bahan penutup pastry dan bakery | 30 |
| 1. Menerapkan coklat, permen cokelat dan cokelat *praline* | 1. Melakukan tahapan pengolahan coklat, permen cokelat dan cokelat *praline* | 45 |

Mata Pelajaran: PRODUK PASTRY DAN BAKERY (KELAS XII)

| **KOMPETENSI DASAR** | **KOMPETENSI DASAR** | **WAKTU** | **UNIT KOMPETENSI** | **SKEMA SERTIFIKASI** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1. Menganalisis kue dari adonan *pie* dan *sugar dough* | 1. Menyajikan metode pembuatan kue dari adonan *pie dough dan*  *sugar dough* | 42 | PMM.UBO2.014.01  Menyiapkan dan membuat kue | Baker/  Capain baker |
| 1. Menganalisis kue dari adonan ”strudel” | 1. Menyajikan meode pembuatan kue dari adonan ”strudel” | 42 |
| 1. Menganalisis kue dari adonan c*houx paste* | 1. Menyajikan meode pembuatan kue dari adonan c*houx paste* | 42 |
| 1. Menganalisis kue dari adonan *puff pastry* | 1. Menyajikan meode pembuatan kue dari adonan *puff pastry, strudel, danish, croissant* | 42 |
| 1. Mengevaluasi jenis cookies | 1. Memodifikasi pengembangan jenis cookies | 40 |
| JUMLAH JAM PELAJARAN | | 418 |  |  |

**LEMBAR PENGESAHAN**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **No.** | **NAMA** | **INSTITUSI** | **TANDA TANGAN** |
| 1. | Nena Firdaus | APJI DKI |  |
| 2. | Didin Kherudin | ICA DKI |  |
| 3. | Ratih Oktawidya K | SMK PGRI 2 CIBINONG |  |