

**PROGRAM TAHUNAN KURIKULUM MERDEKA
PRAKARYA (PENGOLAHAN)FASE E KELAS X**

Mata Pelajaran : Prakarya (Pengolahan)
Satuan Pendidikan : SMA
Tahun Pelajaran : 20... / 20...
Fase EKelas/Semester : X (Sepuluh) / I (Ganjil)

Unit	Alur Tujuan Pembelajaran	Materi	Alokasi Waktu
Semester 1			
Unit 1 Bahan Pangan Nabati: Lebih Sehat dan RamahLingkungan	• Mengeksplorasi produk olahan pangan higienis Nusantara dari bahan nabati yang bernilai ekonomis dari berbagai sumber. • Menganalisis karakteristik bahan, alat, teknik dan prosedur pengolahan pangan higienis Nusantara dari bahan nabati, serta penyajian dan kemasan. • Menunjukkan tindak lanjut pengembangan produk olahan pangan higienis Nusantara dari bahan nabati.	• Mengenal Produk Pangan Nabati	2 JP
	• Menganalisis karakteristik bahan, alat, teknik dan prosedur pengolahan pangan higienis Nusantara dari bahan nabati, serta penyajian dan kemasan. • Mengembangkan desain produk pengolahan pangan higienis Nusantara dari bahan nabati serta desain kemasannya (dalam bentuk gambar kerja/prototipe) berdasarkan hasil eksplorasi dan studi kelayakan pasar/potensi lokal/Nusantara secara kreatif.	• Mendesain Kemasan dan Produk Olahan Pangan Higienis Nusantara dari Bahan Nabati	4 JP
	• Menganalisis karakteristik bahan, alat, teknik dan prosedur pengolahan pangan higienis Nusantara dari bahan nabati, serta penyajian dan kemasan. • Merancang pemasaran dan analisis usaha produk pangan	• Merancang Produksi	2 JP

	dari bahan nabati secara sederhana.		
	• Mengembangkan desain produk pengolahan pangan higienis Nusantara dari bahan nabati serta desain kemasannya (dalam bentuk gambar kerja/prototipe) berdasarkan hasil eksplorasi dan studi kelayakan pasar/potensi lokal/Nusantara secara kreatif. • Menunjukkan tindak lanjut pengembangan produk olahan pangan higienis Nusantara dari bahan nabati.	• Membuat Kemasan Dan Produk Olahan Pangan Higienis Nusantara Dari Bahan Nabati	4 JP
	• Merefleksikan pelaksanaan kegiatan pembelajaran pengolahan produk olahan pangan higienis Nusantara dari bahan nabati. • Mengevaluasi keunggulan dan kelemahan dari produk olahan pangan higienis Nusantara dari bahan nabati berdasarkan kajian mutu, teknologi pangan, dan ekonomi, serta dampak lingkungan/ budaya.	• Presentasi/Penyampaian Hasil Proyek	2 JP
	• Mengevaluasi keunggulan dan kelemahan dari produk olahan pangan higienis Nusantara dari bahan nabati berdasarkan kajian mutu, teknologi pangan, dan ekonomi, serta dampak lingkungan/ budaya.	• Evaluasi Pembelajaran	2 JP
Unit 2 Wangi Alami dengan Pangan Nabati	• Mengeksplorasi produk olahan nonpangan dari bahan nabati yang bernilai ekonomis dari berbagai sumber. • Menganalisis karakteristik bahan, alat, teknik dan prosedur pengolahan produk nonpangan dari bahan nabati, serta penyajian dan kemasan. • Menunjukkan tindak lanjut pengembangan produk olahan nonpangan dari bahan nabati.	• Mengenal Produk Nonpangan Nabati	2 JP
	• Mengembangkan desain produk pengolahan nonpangan dari	• Desain Kemasan Dan	2 JP

	bahan nabati serta desain kemasannya (dalam bentuk gambar kerja/prototipe) berdasarkan hasil eksplorasi dan studi kelayakan pasar/potensi lokal/Nusantara secara kreatif • Menunjukkan tindak lanjut pengembangan produk olahan nonpangan dari bahan nabati.	Desain Produk Nonpangan Nabati	
	• Membuat produk dan kemasan olahan nonpangan dari bahan nabati serta penyajian sesuai desain yang dirancang • Menunjukkan tindak lanjut pengembangan produk olahan nonpangan dari bahan nabati.	• Membuat Produk Nonpangan Nabati	2 JP
	• Mengembangkan desain produk pengolahan nonpangan dari bahan nabati serta desain kemasannya (dalam bentuk gambar kerja/prototipe) berdasarkan hasil eksplorasi dan studi kelayakan pasar/potensi lokal/Nusantara secara kreatif.	• Membuat Kemasan Produk Nonpangan Nabati	2 JP
	• Mempromosikan produk hasil modifikasi olahan nonpangan dari bahan nabatidan kemasannya.	• Promosi Produk Nonpangan Nabati	2 JP
	• Mengevaluasi keunggulan dan kelemahan dari produk olahan nonpangan dari bahan nabati berdasarkan kajian mutu, teknologi pangan, dan ekonomi, serta dampak lingkungan/budaya.	• Evaluasi	2 JP
Semester 2			
Unit 3Bahan Pangan Hewani: Lezat dan Bergizi	• Mengeksplorasi produk olahan pangan higienis Nusantara dari bahan hewani yang bernilai ekonomis dari berbagai sumber. • Menganalisis karakteristik bahan, alat, teknik dan prosedur pengolahan pangan higienis Nusantara dari bahan hewani, serta penyajian dan kemasan.	• Mengamati Produk Pangan Hewani	2 JP
	• Mengembangkan desain produk	• Mendesain	4 JP

	pengolahan pangan higienis Nusantara dari bahan hewani serta desain kemasannya (dalam bentuk gambar kerja/prototipe) berdasarkan hasil eksplorasi dan studi kelayakan pasar/potensi lokal/Nusantara secara kreatif.	Kemasan Produk Dan Mendesain Produk Pangan Hewani	
	Membuat produk dan kemasan olahan pangan higienis Nusantara dari bahan hewani serta penyajian sesuai desain yang dirancang	Merancang Produksi Olahan Pangan Hewani Nusantara	2 JP
	- Mengeksplorasi produk olahan pangan higienis Nusantara dari bahan hewani yang bernilai ekonomis dari berbagai sumber. - Membuat produk dan kemasan olahan pangan higienis Nusantara dari bahan hewani serta penyajian sesuai desain yang dirancang.	Membuat Kemasan Dan Produk Produk Olahan Pangan Hewani Nusantara	4 JP
	- Mempromosikan produk hasil modifikasi olahan pangan higienis Nusantara dari bahan hewani dan kemasannya. - Merefleksikan pelaksanaan kegiatan pembelajaran pengolahan produk olahan pangan higienis Nusantara dari bahan hewani. - Menunjukkan tindak lanjut pengembangan produk olahan pangan higienis. Nusantara dari bahan hewani.	Bazar Hasil Projek	2 JP
	- Mengevaluasi keunggulan dan kelemahan dari produk olahan pangan higienis Nusantara dari bahan hewani berdasarkan kajian mutu, teknologi pangan, dan ekonomi, serta dampak lingkungan/ budaya. - Menunjukkan tindak lanjut pengembangan produk olahan pangan higienis. Nusantara dari bahan hewani.	Evaluasi Pembelajaran	2 JP
Unit 4Ayo Manfaatkan Bahan	Mengeksplorasi produk olahan nonpangan dari bahan hewani	Mengenal Produk Olahan	2 JP

Nonpangan Hewani	yang bernilai ekonomis dari berbagai sumber. Menganalisis karakteristik bahan, alat, teknik dan prosedur pengolahan nonpangan dari bahan hewani, serta penyajian dan kemasan.	Nonpangan Dari Bahan Hewani	
	Mengembangkan desain produk olahan nonpangan dari bahan hewani serta desain kemasannya (dalam bentuk gambar kerja/ prototipe) berdasarkan hasil eksplorasi dan studi kelayakan pasar/ potensi lokal/Nusantara secara kreatif.	Mendesain Kemasan Dan Produk Nonpangan Dari Bahan Hewani	2 JP
	- Membuat produk dan kemasan olahan nonpangan dari bahan hewani serta penyajian sesuai desain yang dirancang - Menunjukkan tindak lanjut pengembangan produk olahan nonpangan dari bahan hewani.	Membuat Produk Olahan Nonpangan Dari Bahan Hewani	2 JP
	- Mengembangkan desain produk olahan nonpangan dari bahan hewani serta desain kemasannya (dalam bentuk gambar kerja/ prototipe) berdasarkan hasil eksplorasi dan studi kelayakan pasar/ potensi lokal/Nusantara secara kreatif - Membuat produk dan kemasan olahan nonpangan dari bahan hewani serta penyajian sesuai desain yang dirancang - Menunjukkan tindak lanjut pengembangan produk olahan nonpangan dari bahan hewani.	Membuat Kemasan Produk Nonpangan Dari Bahan Hewani	2 JP
	- Mempromosikan produk hasil modifikasi olahan nonpangan dari bahan hewani dan kemasannya. - Merefleksikan pelaksanaan kegiatan pembelajaran pengolahan produk nonolahan pangan dari bahan hewani. - Mengevaluasi keunggulan dan kelemahan dari produk olahan	Promosi Produk Nonpangan Dari Bahan Hewani	2 JP

	nonpangan dari bahan hewani berdasarkan kajian mutu, teknologi pangan, dan ekonomi, serta dampak lingkungan/budaya. • Menunjukkan tindak lanjut pengembangan produk olahan nonpangan dari bahan hewani.		
Jumlah Jam Pelajaran			54JP

**Mengetahui,
Kepala Sekolah**

**..... 20...
Guru Mata Pelajaran**

(.....)
NIP.

(.....)
NIP.