

**KOMPETENSI INTI DAN KOMPETENSI DASAR**  
**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN/MADRASAH ALIYAH KEJURUAN**

Bidang Keahlian	: Pariwisata
Program Keahlian	: Kuliner
Kompetensi Keahlian	: Tata Boga (C1)

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)
<p>3. Memahami, menerapkan, menganalisis, dan mengevaluasi tentang pengetahuan faktual, konseptual, operasional dasar, dan metakognitif sesuai dengan bidang dan lingkup Simulasi dan Komunikasi Digital, dan Dasar Bidang Pariwisata pada tingkat teknis, spesifik, detil, dan kompleks, berkenaan dengan ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam konteks</p>	<p>4. Melaksanakan tugas spesifik dengan menggunakan alat, informasi, dan prosedur kerja yang lazim dilakukan serta memecahkan masalah sesuai dengan lingkup Simulasi dan Komunikasi Digital, dan Dasar Bidang Pariwisata.</p> <p>Menampilkan kinerja di bawah bimbingan dengan mutu dan kuantitas yang terukur sesuai dengan standar kompetensi kerja.</p> <p>Menunjukkan keterampilan menalar, mengolah, dan menyaji</p>

KOMPETENSI INTI 3 (PENGETAHUAN)	KOMPETENSI INTI 4 (KETERAMPILAN)
<p>pengembangan potensi diri sebagai bagian dari keluarga, sekolah, dunia kerja, warga masyarakat nasional, regional, dan internasional.</p>	<p>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.</p> <p>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.</p>

Mata Pelajaran : Simulasi dan Komunikasi Digital

Jam Pelajaran : 108 JP (@ 45 menit)

KOMPETENSI DASAR	KOMPETENSI DASAR
3.1 Menerapkan logika dan algoritma komputer	4.1 Menggunakan fungsi-fungsi perintah ( <i>Command</i> )
3.2 Menerapkan metode peta-minda	4.2 Membuat peta-minda
3.3 Mengevaluasi paragraf deskriptif, argumentatif, naratif dan persuasif	4.3 Menyusun kembali format dokumen pengolah kata
3.4 Menerapkan logika dan operasi perhitungan data	4.4 Mengoperasikan perangkat lunak pengolah angka
3.5 Menganalisis fitur yang tepat untuk pembuatan slide	4.5 Membuat slide untuk presentasi
3.6 Menerapkan teknik presentasi yang efektif	4.6 Melakukan presentasi yang efektif
3.7 Menganalisis pembuatan <i>e-book</i>	4.7 Membuat <i>e-book</i> dengan perangkat lunak <i>e-book editor</i>
3.8 Memahami konsep Kewargaan Digital	4.8 Merumuskan etika Kewargaan Digital
3.9 Menerapkan teknik penelusuran <i>Search Engine</i>	4.9 Melakukan penelusuran informasi
3.10 Menganalisis komunikasi sinkron dan asinkron dalam jaringan	4.10 Melakukan komunikasi sinkron dan asinkron dalam jaringan
3.11 Menganalisis fitur perangkat lunak pembelajaran kolaboratif daring	4.11 Menggunakan fitur untuk pembelajaran kolaboratif daring (kelas maya)
3.12 Merancang dokumen tahap pra-produksi	4.12 Membuat dokumen tahap pra-produksi
3.13 Menganalisis produksi video, animasi dan/atau musik digital	4.13 Memproduksi video dan/atau animasi dan/atau musik digital
3.14 Mengevaluasi pasca-produksi video, animasi dan/atau musik digital	4.14 Membuat laporan hasil pasca-produksi

Mata Pelajaran : IPA Terapan

Jam Pelajaran : 108 JP (@ 45 menit)

KOMPETENSI DASAR	KOMPETENSI DASAR
3.1. Menerapkan besaran fisika	4.1. Mengukur besaran-besaran fisika yang digunakan di bidang pariwisata
3.2. Menganalisis hubungan gaya, usaha, dan energi dalam masalah gerak	4.2. Memecahkan masalah gerak benda di bidang pariwisata berdasarkan konsep gaya, usaha, dan energi
3.3. Menganalisis elastisitas dan tegangan permukaan	4.3. Melakukan percobaan elastisitas dan tegangan permukaan di bidang pariwisata
3.4. Menganalisis hubungan suhu dan kalor	4.4. Melakukan percobaan pengaruh kalor terhadap perubahan suhu, wujud, dan bentuk benda di bidang pariwisata
3.5. Menerapkan besaran listrik	4.5. Menghitung biaya energi listrik yang digunakan berdasarkan pemakaian dan teknologi alat-alat elektronik di bidang pariwisata.
3.6. Menganalisis materi dan perubahannya	4.6. Melakukan percobaan perubahan materi di bidang pariwisata
3.7. Menganalisis campuran dan senyawa	4.7. Melakukan percobaan campuran dan senyawa di bidang pariwisata
3.8. Menganalisis larutan dan konsentrasi larutan	4.8. Membuat larutan pada konsentrasi tertentu di bidang pariwisata
3.9. Menganalisis asam, basa, dan garam	4.9. Melakukan percobaan sifat asam, basa, dan garam di bidang pariwisata
3.10. Mengevaluasi sistem koloid	4.10. Melakukan percobaan untuk membuktikan sistem koloid di bidang pariwisata
3.11. Menganalisis reaksi oksidasi dan reduksi	4.11. Melakukan percobaan reaksi oksidasi dan reduksi di bidang pariwisata
3.12. Menganalisis makromolekul	4.12. Menguji secara kualitatif kandungan karbohidrat, protein dan lemak dalam

KOMPETENSI DASAR	KOMPETENSI DASAR
	bahan yang digunakan di bidang pariwisata
3.13. Memahami sifat, jenis, dan dampak penggunaan polimer	4.13. Melakukan identifikasi dampak dari penggunaan polimer di bidang pariwisata
3.14. Menganalisis dampak pencemaran terhadap keseimbangan ekosistem	4.14. Melakukan penanganan limbah di bidang pariwisata untuk menjaga keseimbangan ekosistem

Mata Pelajaran : Kepariwisataan

Jam Pelajaran : 108 JP (@ 45 menit)

KOMPETENSI DASAR	KOMPETENSI DASAR
3.1 Memahami industri pariwisata	4.1 Mengelompokkan industri pariwisata
3.2 Memahami motivasi tujuan perjalanan, karakteristik wisatawan dan pola pengeluaran wisatawan berdasarkan usia, jenis kelamin dan status keluarga saat perjalanan wisata	4.2 Mengklasifikasi motivasi tujuan perjalanan, karakteristik wisatawan dan pola pengeluaran wisatawan berdasarkan usia, jenis kelamin dan status keluarga saat perjalanan wisata
3.3 Menganalisis dampak industri pariwisata	4.3 Memberikan solusi tentang dampak industri pariwisata
3.4 Menganalisis modal dasar pengembangan pariwisata	4.4 Membuat perencanaan modal dasar pengembangan pariwisata
3.5 Memahami jenjang karir dalam organisasi industri pariwisata	4.5 Mengelompokkan jenjang karir dalam organisasi kepariwisataan
3.6 Memahami organisasi kepariwisataan (nasional, regional dan internasional)	4.6 Mengklasifikasikan organisasi kepariwisataan (nasional, regional dan internasional)
3.7 Menganalisis potensi dan daya tarik wisata	4.7 Membuat perencanaan daya tarik wisata
3.8 Menganalisis dokumen perjalanan	4.8 Mengelola dokumen perjalanan
3.9 Menganalisis usaha jasa wisata	4.9 Menyusun rencana usaha jasa wisata
3.10 Menganalisis usaha sarana wisata	4.10 Menyusun rencana usaha sarana wisata
3.11 Mengevaluasi publisitas pariwisata	4.11 Mengembangkan rancangan publisitas pariwisata

**KOMPETENSI INTI DAN KOMPETENSI DASAR**  
**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN/MADRASAH ALIYAH KEJURUAN**

Bidang Keahlian : Pariwisata  
 Program Keahlian : Kuliner  
 Kompetensi Keahlian : Tata Boga (C2)

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)
<p>3. Memahami, menerapkan, menganalisis, dan mengevaluasi tentang pengetahuan faktual, konseptual, operasional dasar, dan metakognitif sesuai dengan bidang dan lingkup kerja Kuliner 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.</p>	<p>4. Melaksanakan tugas spesifik dengan menggunakan alat, informasi, dan prosedur kerja yang lazim dilakukan serta memecahkan masalah sesuai dengan bidang kerja Kuliner.</p> <p>Menampilkan kinerja di bawah bimbingan dengan mutu dan kuantitas yang terukur sesuai dengan standar kompetensi kerja.</p> <p>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</p>

KOMPETENSI INTI 3 (PENGETAHUAN)	KOMPETENSI INTI 4 (KETERAMPILAN)
	<p>mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.</p> <p>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.</p>

Mata Pelajaran : Keamanan Pangan (Sanitasi, Higienis dan Keselamatan Kerja

Jam Pelajaran : 72 JP (@45 menit)

KOMPETENSI DASAR	KOMPETENSI DASAR
3.1 Memahami sanitasi dan higiene di bidang makanan	4.1 Melakukan pengelompokkan higiene dan sanitasi di bidang makanan makanan
3.2 Memahami mikroorganisme terkait bidang makanan	4.2 Melakukan pengelompokkan mikroorganisme terkait bidang makanan
3.3 Mengevaluasi resiko higiene terkait kerusakan makanan	4.3 Melakukan pemeriksaan kerusakan makanan
3.4 Mengevaluasi resiko higiene terkait keracunan makanan	4.4 Melakukan pemeriksaan kasus keracunan makanan
3.5 Menerapkan personal higiene	4.5 Memberikan penilaian hasil penerapan personal higiene saat mengolah dan melayani makan
3.6 Menerapkan kesadahan air	4.6 Melakukan proses pengurangan kesadahan air
3.7 Menerapkan pembersihan dan sanitasi peralatan dan ruang	4.7 Membersihkan peralatan dan ruang kerja
3.8 Menganalisis sampah	4.8 Melakukan penanganan sampah
3.9 Menganalisis keselamatan dan kecelakaan kerja	4.9 Melakukan identifikasi resiko bahaya untuk mencegah kecelakaan kerja
3.10 Menerapkan pertolongan pertama pada kecelakaan kerja	4.10 Melakukan pertolongan pertama pada kecelakaan kerja
3.11 Menganalisis kesehatan kerja	4.11 Melakukan pemeriksaan kesehatan lingkungan kerja
3.12 Menganalisis penyakit akibat kerja	4.12 Melakukan pencegahan terjadinya penyakit akibat kerja

Mata Pelajaran : Pengetahuan Bahan Makanan

Jam Pelajaran : 108 JP (@45 menit)

KOMPETENSI DASAR	KOMPETENSI DASAR
3.1 Menganalisis bahan makanan dari daging dan hasil olahannya	4.1 Melakukan pemeriksaan kualitas bahan makanan dari daging dan hasil olahannya
3.2 Menganalisis bahan makanan dari unggas hasil olahannya	4.2 Melakukan pemeriksaan kualitas bahan makanan unggas dan hasil olahannya
3.3 Menganalisis bahan makanan dari ikan dan hasil laut ( <i>fish and seafood</i> )	4.3 Melakukan pemeriksaan kualitas ikan dan hasil olahannya
3.4 Menganalisis bahan makanan dari susu dan hasil olahannya	4.4 Melakukan pemeriksaan kualitas susu dan hasil olahannya
3.5 Mengevaluasi bahan makanan dari telur dan hasil olahannya	4.5 Melakukan percobaan pengaruh telur dan hasil olahannya pada pengolahan makanan, pastry dan bakery.
3.6 Mengevaluasi lemak dan minyak	4.6 Melakukan percobaan pengaruh lemak dan minyak dalam pengolahan makanan, pastry dan bakery
3.7 Menganalisis bahan makanan dari nabati dan hasil olahannya	4.7 Melakukan pemeriksaan kualitas bahan makanan nabati dan hasil olahannya
3.8 Menganalisis bumbu, rempah, dan bahan makanan tambahan makanan (BTM)	4.8 Melakukan uji organoleptik bumbu, rempah, dan bahan makanan tambahan
3.9 Menganalisis kualitas kopi, teh, dan gula	4.9 Melakukan uji organoleptik kopi, teh dan gula
3.10 Menganalisis coklat dan hasil olahannya	4.10 Melakukan uji organoleptik coklat dan hasil olahannya

Mata Pelajaran : Boga Dasar

Jam Pelajaran : 180 JP (@45 menit)

KOMPETENSI DASAR	KOMPETENSI DASAR
3.1. Menerapkan peralatan pengolahan makanan	4.1 Menggunakan peralatan pengolahan makanan
3.2. Menerapkan metode dasar pengolahan makanan	4.2 Melakukan berbagai metode dasar pengolahan makanan
3.3. Menerapkan potongan bahan makanan	4.3 Membuat potongan bahan makanan
3.4. Menganalisis bumbu dasar dan turunannya untuk masakan Indonesia	4.4 Membuat bumbu dasar dan turunannya untuk masakan Indonesia
3.5. Menganalisis wadah hidangan dari sayur dan buah	4.5 Membuat berbagai bentuk wadah hidangan dari sayuran dan buah
3.6. Menerapkan lipatan daun dan alas hidangan	4.6 Membuat lipatan daun dan alas hidangan
3.7. Menganalisis <i>garnish</i> makanan dan minuman	4.7 Membuat <i>garnish</i> makanan dan minuman
3.8. Menerapkan pembuatan makanan pelengkap	4.8 Membuat makanan pelengkap
3.9. Menerapkan pembuatan laporan hasil kerja	4.9 Membuat laporan hasil kerja
3.10. Menganalisis penyajian makanan	4.10 Menyajikan makanan

Mata Pelajaran : Ilmu Gizi

Jam Pelajaran : 108 JP (@45 menit)

KOMPETENSI DASAR	KOMPETENSI DASAR
3.1 Menganalisis zat gizi sumber energi yang diperlukan tubuh	4.1 Memecahkan masalah kekurangan zat gizi sumber energi yang diperlukan tubuh
3.2 Menganalisis zat gizi sumber zat pembangun yang diperlukan tubuh	3.3 Memecahkan masalah kekurangan zat gizi sumber zat pembangun yang diperlukan tubuh
3.4 Menganalisis zat gizi sumber zat pengatur yang diperlukan tubuh	3.5 Memecahkan masalah kekurangan zat gizi sumber zat pengatur yang diperlukan tubuh
3.6 Menerapkan Daftar Komposisi Bahan Makanan (DKBM) dan Daftar Bahan Makanan Penukar (DBMP)	3.7 Menggunakan Daftar Komposisi Bahan Makanan (DKBM) dan Daftar Bahan Makanan Penukar (DBMP) untuk perhitungan zat gizi makanan harian
3.8 Menerapkan Daftar Angka Kecukupan Gizi (AKG)	3.9 Menggunakan daftar Angka Kecukupan Gizi untuk perhitungan kecukupan zat gizi individu
3.10 Mengevaluasi menu seimbang untuk bayi dan balita	3.11 Merancang menu seimbang untuk bayi dan balita
3.12 Mengevaluasi menu seimbang untuk remaja	3.13 Merancang menu seimbang untuk remaja
3.14 Mengevaluasi menu seimbang untuk dewasa	3.15 Merancang menu seimbang untuk dewasa
3.16 Mengevaluasi menu seimbang untuk manula	3.17 Merancang menu seimbang untuk manula
3.18 Mengevaluasi menu seimbang untuk wanita hamil dan menyusui	3.19 Merancang menu seimbang untuk wanita hamil dan menyusui

**KOMPETENSI INTI DAN KOMPETENSI DASAR**  
**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN/MADRASAH ALIYAH KEJURUAN**

Bidang Keahlian : Pariwisata  
 Program Keahlian : Kuliner  
 Kompetensi Keahlian : Tata Boga (C3)

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)
<p>3. 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.</p>	<p>4. Melaksanakan tugas spesifik dengan menggunakan alat, informasi, dan prosedur kerja yang lazim dilakukan serta memecahkan masalah sesuai dengan bidang kerja Tata Boga.</p> <p>Menampilkan kinerja di bawah bimbingan dengan mutu dan kuantitas yang terukur sesuai dengan standar kompetensi kerja.</p> <p>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</p>

KOMPETENSI INTI 3 (PENGETAHUAN)	KOMPETENSI INTI 4 (KETERAMPILAN)
	<p>spesifik di bawah pengawasan langsung.</p> <p>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.</p>

Mata Pelajaran : Tata Hidang

Jam Pelajaran : 252 JP (@ 45 menit)

KOMPETENSI DASAR	KOMPETENSI DASAR
3.1. Menganalisis menu	4.1 Membuat perencanaan menu (menu planning)
3.2. Memahami perabot di restoran.	4.2 Melakukan pengelompokkan perabot di restoran
3.3. Menganalisis peralatan makan dan minum serta alat hidang.	4.3 Melakukan pemilihan alat makan dan minum serta alat hidang
3.4. Memahami lenan di restoran	4.4 Melakukan pengelompokkan lenan di restoran
3.5. Menerapkan pembuatan lipatan serbet	4.5 Membuat lipatan serbet
3.6. Menerapkan jumlah dan persyaratan petugas pelayanan makan dan minum	4.6 Membuat ketentuan jumlah dan persyaratan petugas pelayanan makan dan minum
3.7. Menganalisis penataan meja ( <i>table set up</i> )	4.7 Menata meja ( <i>Table set-Up</i> )
3.8. Mengevaluasi layanan makan dan minum	4.8 Melayani makan dan minum
3.9. Menerapkan pembuatan minuman panas	4.9 Membuat minuman panas
3.10. Menerapkan pembuatan minuman dingin ( <i>Mocktail</i> )	4.10 Membuat minuman dingin ( <i>Mocktail</i> )
3.11. Menerapkan panggilan telepon	4.11 Menerima panggilan telepon
3.12. Menerapkan taking order (Order Taker) untuk layanan kamar tamu (Room Service)	4.12 Melakukan taking order ( <i>Order Taker</i> ) untuk layanan kamar tamu ( <i>Room Service</i> )
3.13. Mengevaluasi layanan makan dan minum di kamar tamu (Room Service)	4.13 Melakukan pelayanan makanan dan minuman di kamar tamu ( <i>Room Service</i> )
3.14. Menerapkan administrasi layanan makan dan minum	4.14 Membuat administrasi layanan makan dan minum

Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan

Jam Pelajaran : 558 JP (@ 45 menit)

KOMPETENSI DASAR		KOMPETENSI DASAR	
3.1	Menganalisis kaldu (Stock)	4.1	Membuat kaldu (Stock)
3.2	Menganalisis saus dasar (mother sauce) dan turunannya	4.2	Membuat saus (mother sauce) dasar dan turunannya
3.3	Menganalisis makanan pembuka (hot and cold appetizer)	4.3	Membuat makanan pembuka (hot and cold appetizer)
3.4	Menganalisis soup	4.4	Membuat soup
3.5	Menganalisis sandwich dan canapé	4.5	Membuat sandwich dan canapé
3.6	Menganalisis hidangan dari kentang dan pasta	4.6	Membuat hidangan dari kentang dan pasta
3.7	Menganalisis hidangan dari telur	4.7	Membuat hidangan dari telur
3.8	Menganalisis hidangan dari daging	4.8	Membuat hidangan dari daging
3.9	Menganalisis hidangan dari unggas	4.9	Membuat hidangan dari unggas
3.10	Menganalisis hidangan dari ikan dan seafood	4.10	Membuat hidangan dari ikan dan seafood
3.11	Menganalisis hidangan dari sayur	4.11	Membuat hidangan dari sayur
3.12	Menganalisis hidangan penutup	4.12	Membuat hidangan penutup
3.13	Menganalisis salad Indonesia	4.13	Membuat Salad Indonesia
3.14	Menganalisis sup dan soto Indonesia	4.14	Membuat sup dan soto Indonesia
3.15	Menganalisis hidangan sayur dan sayuran Indonesia	4.15	Membuat hidangan sayur dan sayuran Indonesia
3.16	Menganalisis hidangan dari nasi dan mie	4.16	Membuat hidangan dari nasi dan mie
3.17	Menganalisis hidangan sepinggan	4.17	Membuat hidangan sepinggan
3.18	Menganalisis makanan Indonesia berbahan dasar telur	4.18	Membuat makanan Indonesia berbahan dasar telur

KOMPETENSI DASAR	KOMPETENSI DASAR
3.19 Menganalisis makanan Indonesia berbahan dasar unggas	4.19 Membuat makanan Indonesia berbahan dasar unggas
3.20 Menganalisis makanan Indonesia berbahan dasar daging	4.20 Membuat makanan Indonesia berbahan dasar daging
3.21 Menganalisis makanan Indonesia berbahan dasar ikan dan seafood	4.21 Membuat makanan Indonesia berbahan dasar ikan dan seafood
3.22 Mengevaluasi hidangan kesempatan khusus untuk acara adat istiadat	4.22 Memodifikasi pembuatan makanan kesempatan khusus untuk acara adat istiadat
3.23 Mengevaluasi hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan	4.23 Memodifikasi pembuatan makanan kesempatan khusus untuk acara perkawinan
3.24 Mengevaluasi " <i>fusion food</i> "	4.24 Membuat hidangan " <i>fusion food</i> "
3.25 Memahami <i>food gastronomy moleculer</i>	4.25 Melakukan pengelompokkan <i>food gastronomi molekuler</i>
3.26 Menganalisis sambal.	4.26 Membuat sambal

Mata Pelajaran : Produk *Cake* dan Kue Indonesia

Jam Pelajaran : 452 JP (@ 45 menit)

KOMPETENSI DASAR		KOMPETENSI DASAR	
3.1	Menganalisis kue Indonesia dari ketan dan tepung ketan	4.1	Membuat kue Indonesia dari ketan dan tepung ketan
3.2	Menganalisis kue Indonesia dari beras dan tepung beras	4.2	Membuat kue Indonesia dari beras dan tepung beras
3.3	Menganalisis kue Indonesia dari umbi-umbian	4.3	Membuat kue Indonesia dari umbi-umbian
3.4	Menganalisis kue Indonesia dari hunkue dan agar-agar	4.4	Membuat kue Indonesia dari hunkue dan agar-agar
3.5	Menganalisis kue Indonesia dari kanji/sagu	4.5	Membuat kue Indonesia dari kanji/sagu
3.6	Menganalisis kue Indonesia dari kacang-kacangan	4.6	Membuat kue Indonesia dari kacang-kacangan
3.7	Mengevaluasi <i>Indonesian cake</i>	4.7	Membuat <i>Indonesian cake</i> (misalnya lapis legit, lapis surabaya)
3.8	Menganalisis kue Indonesia dari terigu	4.8	Membuat kue Indonesia dari terigu
3.9	Menerapkan bahan pengisi kue	4.9	Membuat bahan pengisi kue
3.10	Menganalisis hasil bahan penutup kue	4.10	Membuat bahan penutup kue
3.11	Menganalisis bahan penghias kue	4.11	Membuat bahan penghias” kue
3.12	Menganalisis”ornament” kue	4.12	Membuat ”ornament” kue
3.13	Menerapkan <i>plain cake</i>	4.13	Membuat <i>plain cake</i>
3.14	Menganalisis gateaux, torten	4.14	Membuat gateaux, torten
3.15	Menganalisis cake ulang tahun	4.15	Membuat cake untuk ulang tahun
3.16	Mengevaluasi cake perkawinan	4.16	Membuat cake untuk perkawinan
3.17	Mengevaluasi <i>special cake</i>	4.17	Memodifikasi <i>special cake</i>
3.18	Mengevaluasi <i>fusion cake</i>	4.18	Membuat <i>fusion cake</i>

Mata Pelajaran : Produk *Pastry* dan *Bakery*

Jam Pelajaran : 452 JP (@ 45 menit)

KOMPETENSI DASAR	KOMPETENSI DASAR
3.1. Menganalisis marzipan	4.1 Membuat produk dari marzipan
3.2. Menganalisis <i>petit fours</i>	4.2 Membuat <i>petit fours</i>
3.3. Menganalisis coklat dan permen coklat	4.3 Membuat produk coklat dan permen coklat
3.4. Menganalisis coklat praline	4.4 Membuat coklat praline
3.5. Menganalisis kue dari adonan cair ( <i>batter</i> )	4.5 Membuat kue dari adonan cair ( <i>batter</i> )
3.6. Menganalisis kue dari adonan pie	4.6 Membuat kue dari adonan "pie" ( <i>pie dough</i> )
3.7. Menganalisis kue dari adonan <i>sugar dough</i>	4.7 Membuat kue dari adonan "sugar dough"
3.8. Mengevaluasi <i>cookies</i>	4.8 Memodifikasi pembuatan <i>cookies</i>
3.9. Menganalisis <i>choux paste</i>	4.9 Membuat kue dari adonan sus ( <i>choux paste</i> )
3.10. Menganalisis <i>puff pastry</i>	4.10 Membuat kue dari adonan lembaran ( <i>puff pastry</i> )
3.11. Menganalisis kue dari adonan beragi	4.11 Membuat kue dari adonan beragi
3.12. Menerapkan roti tawar	4.12 Membuat roti tawar
3.13. Menganalisis roti "soft-roll dan "hard rolls"	4.13 Membuat produk roti soft-roll dan "hard rolls"
3.14. Menganalisis "sweet bread"	4.14 Membuat produk "sweet bread"
3.15. Menganalisis "danish dan croissant"	4.15 Membuat "danish dan croissant"
3.16. Menganalisis <i>pastry</i> dan <i>bakery</i> untuk diet rendah kalori	4.16 Membuat produk <i>pastry</i> dan <i>bakery</i> untuk diet rendah kalori
3.17. Menganalisis <i>pastry</i> dan <i>bakery</i> untuk diet rendah gula	4.17 Membuat produk <i>pastry</i> dan <i>bakery</i> untuk diet rendah gula
3.18. Menganalisis <i>pastry</i> dan <i>bakery</i> untuk diet rendah protein	4.18 Membuat produk <i>pastry</i> dan <i>bakery</i> untuk diet rendah protein

KOMPETENSI DASAR	KOMPETENSI DASAR
3.19. Mengevaluasi fusion <i>pastry</i> dan <i>bakery</i>	4.19 Membuat produk fusion <i>pastry</i> dan <i>bakery</i>

Mata Pelajaran : Produk Kreatif dan Kewirausahaan

Jam Pelajaran : 524 JP (@ 45 Menit)

KOMPETENSI DASAR	KOMPETENSI DASAR
3.1 Memahami kewirausahawan dan wirausaha	4.1 Melakukan pengelompokan karakter wirausaha
3.2 Menganalisis peluang usaha produk barang/jasa	4.2 Merencanakan produk usaha
3.3 Menerapkan dokumen administrasi usaha	4.3 Membuat dokumen usaha
3.4 Menganalisis kebutuhan sumberdaya usaha	4.4 Membuat perencanaan kebutuhan sumberdaya usaha
3.5 Menganalisis sistem layanan usaha	4.5 Merencanakan sistem layanan usaha
3.6 Menerapkan layanan usaha	4.6 Melakukan layanan usaha
3.7 Menerapkan media promosi pemasaran	4.7 Membuat media promosi untuk pemesanan
3.8 Menghitung harga pokok produksi	4.8 Menentukan BEP dan keuntungan usaha
3.9 Menganalisis pemasaran produk	4.9 Melakukan pemasaran produk
3.10 Menganalisis laporan keuangan sederhana	4.10 Membuat laporan keuangan sederhana
3.11 Mengevaluasi hasil kegiatan usaha	4.11 Membuat perencanaan tindak lanjut hasil evaluasi usaha
3.12 Menerapkan media promosi untuk pemasaran <i>online</i>	4.12 Membuat media promosi untuk pemasaran <i>online</i>
3.13 Menganalisis pemasaran <i>online</i>	4.13 Melakukan pemasaran <i>online</i>
3.14 Menerapkan pengajuan Hak Atas Kekayaan Intelektual (HAKI)	4.14 Membuat pengajuan dokumen untuk perolehan HAKI