

KISI KISI SOAL UJI KOMPETENSI AWAL

SERTIFIKASI GURU TAHUN 2015

Kompetensi Utama	Standar Kompetensi Guru		KD	Indikator
	St. Inti/SK	Kompet. Guru Mapel		Esensial
Pedagogik	1.Menguasai karakteristik peserta didik dari aspek fisik,moral, spiritual,sosial, kultural, emosional dan intelektual	1.1.Memahami karakteristik peserta didik yang berkaitan dengan aspek fisik, intelektual,sosial-emosional, moral, spiritual dan latar belakang sosial-budaya	1.1.1.Mampu menggunakan informasi tentang karakteristik peserta didik untuk membantu proses pembelajaran.Karakteristik ini terkait dengan aspek fisik,intelektual,sosial,emosional, moral dan latar belakang sosial budaya	Memanfaatkan potensi kognitif yang dimiliki oleh peserta didik dalam mendukung pembelajaran bidang kesehatan yang mampu menjadikan pembelajar yang tangguh
Pedagogik				
Pedagogik	1.Menguasai karakteristik peserta didik dari aspek fisik,moral, spiritual,sosial, kultural, emosional dan intelektual	1.2. mengidentifikasi potensi peserta didik dalam mata pelajaran yang diampu	1.2.1.menganalisis potensi peserta didik dalam mata pelajaran yang diampu	mampu membantu menentukan dan mengembangkan potensi dan mengatasi kekurangan peserta didik

Pedagogik				
Pedagogik	1.Menguasai karakteristik peserta didik dari aspek fisik,moral, spiritual,sosial, kultural, emosional dan intelektual	1.3.mengidentifikasi bekal ajar awal peserta didik dalam mata pelajaran yang diampu	1.3.1. menganalisis kemampuan awal peserta didik	menganalisis dan mengelompokkan setiap peserta didik di kelasnya berdasarkan karakteristik belajar
Pedagogik				
Pedagogik	1.Menguasai karakteristik peserta didik dari aspek fisik,moral, spiritual,sosial, kultural, emosional dan intelektual	1.4. mengidentifikasi kesulitan belajar peserta didik dalam mata pelajaran yang diampu	1.4.1. menganalisis kesulitan belajar yang dialami peserta didik serta mencari solusinya	menganalisis penyebab penyimpangan perilaku peserta didik untuk mencegah agar perilaku tersebut tidak merugikan peserta didik lain
Pedagogik	2. menguasai teori belajar dan prinsip-prinsip pembelajaran yang mendidik	2.1. memahami berbagai teori belajar dan prinsip-prinsip pembelajaran yang mendidik terkait dengan mata pelajaran yang diampu	2.1.1. menetapkan berbagai pendekatan, strategi , metode dan teknik pembelajaran yang mendidik secara kreatif sesuai dengan standar kompetensi guru	Mendiagnosis berbagai teknik untuk memotivasi kemauan belajar peserta didik

Pedagogik		2.2. menerapkan berbagai pendekatan, strategi, metode, dan teknik pembelajaran yang mendidik secara kreatif dalam mata pelajaran yang diampu	2.2.1. menyesuaikan metode pembelajaran supaya sesuai dengan karakteristik peserta didik dan memotivasi mereka untuk belajar	membedakan berbagai metode untuk menguasai materi sesuai usia dan kemampuan belajar melalui pengaturan proses pembelajaran dan aktivitas yang bervariasi
	3. mengembangkan kurikulum yang terkait dengan mata pelajaran yang diampu	3.1. memahami prinsip-prinsip pengembangan kurikulum	3.1.1. menata materi pembelajaran yang sesuai dengan kebutuhan peserta	menentukan alasan rasional pengembangan kurikulum
Pedagogik				
				menentukan landasan pengembangan kurikulum
				Menetapkan urutan kompetensi dalam menterjemahkan kurikulum kearah yang lebih operasional

Pedagogik		3.2. menentukan tujuan pembelajaran yang diampu	3.2.1. membuat rencana pembelajaran yang sesuai dengan silabus untuk membahas materi ajar tertentu agar peserta didik dapat mencapai kompetensi dasar yang ditetapkan	memperjelas urutan rencana pembelajaran yang sesuai dengan silabus untuk membahas materi ajar tertentu agar peserta didik dapat mencapai kompetensi dasar yang ditetapkan
Pedagogik				
Pedagogik		3.3. menentukan pengalaman belajar yang sesuai untuk mencapai tujuan pembelajaran yang diampu	3.3.1. mengurutkan materi pembelajaran berdasarkan perkembangan kemampuan peserta didik	menetapkan langkah - langkah penyajian materi pembelajaran dengan memperhatikan tujuan pembelajaran
Pedagogik				
Pedagogik		3.4. memilih materi pembelajaran yang diampu yang terkait dengan pengalaman belajar dan tujuan pembelajaran	3.4.1. memilih metode yang tepat berbasis pengalaman dalam pembelajaran peserta didik	menentukan prinsip - prinsip pembelajaran yang sesuai dengan tujuan pembelajaran

Pedagogik		3.5. menata materi pembelajaran secara benar sesuai dengan pendekatan yang dipilih dan karakteristik peserta didik	3.5.1. menganalisis kebutuhan peserta didik dalam memahami materi pembelajaran dalam konteks kehidupan sehari-hari	menetapkan pendekatan kegiatan pembelajaran sesuai isi kurikulum dan kaitannya dengan konteks kehidupan sehari-hari peserta didik
Pedagogik	4. menyelenggarakan pembelajaran yang mendidik	4.1. melaksanakan pembelajaran yang mendidik di kelas, di laboratorium, dan di lapangan dengan memperhatikan standar keamanan yang dipersyaratkan	4.1.1. menyusun dan melaksanakan pembelajaran yang mendidik secara lengkap	menentukan langkah-langkah aktivitas pembelajaran yang dirancang dengan kondisi kelas, laboratorium atau lapangan
Pedagogik		4.2. menggunakan media pembelajaran dan sumber belajar yang relevan dengan karakteristik peserta didik dan mata pelajaran yang diampu untuk mencapai tujuan pembelajaran secara utuh	4.2.1. mampu melaksanakan kegiatan pembelajaran yang sesuai dengan kebutuhan peserta didik	Menetapkan alat bantu mengajar dan , dan/ atau audiovisual untuk meningkatkan motivasi belajar peserta didik dalam mencapai tujuan pembelajaran

Pedagogik	5. memanfaatkan teknologi informasi dan komunikasi untuk kepentingan pembelajaran	5.1. memanfaatkan teknologi informasi dan komunikasi dalam pembelajaran	5.1.1. memanfaatkan teknologi informasi dan komunikasi untuk kepentingan pembelajaran	menentukan perangkat teknologi dan mengkomunikasikan informasi baru yang sesuai dengan usia dan kemampuan belajar peserta didik
Pedagogik	6. memfasilitasi pengembangan potensi peserta didik untuk mengaktualisasikan berbagai potensi yang dimiliki	6.1. menyediakan berbagai kegiatan pembelajaran untuk mendorong peserta didik mencapai prestasi secara optimal	6.1.1. menganalisis potensi pembelajaran setiap peserta didik dan mengidentifikasi pengembangan potensi peserta didik	Menganalisis aktivitas pembelajaran yang mendorong peserta didik untuk belajar sesuai dengan kecakapan dan pola belajar masing-masing
Pedagogik		6.2. menyediakan berbagai kegiatan pembelajaran untuk mengaktualisasikan potensi peserta didik, termasuk kreativitasnya	6.2.1. menganalisis potensi pembelajaran setiap peserta didik melalui program pembelajaran yang mendukung peserta didik mengaktualisasikan potensi akademik, keperibadian, dan kreativitasnya sampai ada bukti jelas bahwa peserta didik mengaktualisasikan potensi mereka	Memilih model pembelajaran untuk memunculkan daya kreativitas dan kemampuan berpikir kritis peserta didik

Pedagogik	7. komunikasi secara efektif, empatik, dan santun dengan peserta didik	7.1. memahami berbagai strategi berkomunikasi yang efektif, empatik, dan santun, secara lisan, tulisan, dan/atau bentuk lain	7.1.1. mampu berkomunikasi secara efektif, empatik, dan santun dengan peserta didik dan bersikap antusias serta positif	menentukan cara untuk menanggapi pertanyaan peserta didik secara tepat, benar, dan mutakhir, sesuai tujuan pembelajaran dan isi kurikulum tanpa mempermalukakannya
Pedagogik				
Pedagogik		7.2. berkomunikasi secara efektif, empatik, dan santun dengan peserta didik dengan bahasa yang khas dalam interaksi kegiatan/ permainan yang mendidik yang terbangun secara siklikal dari(a) penyiapan kondisi psikologis peserta didik untuk ambil bagian dalam permainan melalui bujukan dan contoh,(b) ajakan kepada peserta didik untuk ambil bagian,(c) reaksi guru terhadap respon peserta didik, dan seterusnya	7.2.1. memberikan respon yang lengkap dan relevan kepada komentar atau pertanyaan peserta didik	menafsirkan cara memberikan perhatian terhadap pertanyaan peserta didik dan meresponnya secara lengkap dan relevan untuk menghilangkan kebingungan peserta didik
Pedagogik				
Pedagogik	8. menyelenggarakan penilaian dan evaluasi proses dan hasil belajar	8.1. mengembangkan instrumen penilaian dan evaluasi proses dan hasil belajar	8.1.1. menyelenggarakan penilaian proses dan hasil belajar secara berkesinambungan	menganalisis alat penilaian yang sesuai dengan tujuan pembelajaran untuk mencapai kompetensi tertentu seperti yang tertulis dalam RPP

				menentukan ciri dan langkah - langkah dalam pembuatan evaluasi pembelajaran
Pedagogik		8.2. menganalisis hasil penilaian proses dan hasil belajar untuk berbagai tujuan	8.2.1. melakukan evaluasi atas efektivitas proses dan hasil belajar dan menggunakan informasi hasil penilaian dan evaluasi untuk merancang program remedial dan pengayaan. Guru menggunakan hasil analisis penilaian dalam proses pembelajarannya	Menelaah hasil belajar berdasarkan segala bentuk penilaian terhadap setiap peserta didik untuk mengetahui tingkat kemajuan masing-masing

Pedagogik	9. memanfaatkan hasil penilaian dan evaluasi untuk kepentingan pembelajaran	9.1. menggunakan informasi hasil penilaian dan evaluasi untuk merancang program remedial dan pengayaan	9.1.1. menyelenggarakan penilaian proses dan hasil belajar secara berkesinambungan	Menganalisis hasil penilaian untuk mengidentifikasi topik/kompetensi dasar yang sulit sehingga diketahui kekuatan dan kelemahan masing-masing peserta didik untuk keperluan remedial dan pengayaan
Pedagogik		9.2. memanfaatkan informasi hasil penilaian dan evaluasi pembelajaran untuk meningkatkan kualitas pembelajaran	9.2.1. memanfaatkan hasil penilaian dan evaluasi untuk peningkatan kualitas pembelajaran	menganalisis pemanfaatan hasil penilaian sebagai bahan penyusunan rancangan pembelajaran yang akan dilakukan selanjutnya
Pedagogik				
				menentukan teknik dan alat kelengkapan dalam penilaian proses pembelajaran

Pedagogik	10. melakukan tindakan reflektif untuk peningkatan kualitas pembelajaran	10.2. memanfaatkan hasil refleksi untuk perbaikan dan pengembangan pembelajaran dalam mata pelajaran yang diampu	10.2.1. memanfaatkan hasil refleksi untuk perbaikan dan pengembangan pembelajaran dalam mata pelajaran yang diampu	Menentukan permasalahan dalam Penelitian tindakan kelas untuk mengembangkan perencanaan dan pelaksanaan pembelajaran selanjutnya dalam program pengembangan profesi berkelanjutan
Pedagogik				
Pedagogik		10.3. melakukan penelitian tindakan kelas untuk meningkatkan kualitas pembelajaran dalam mata pelajaran yang diampu	10.3.1. melakukan penelitian tindakan kelas sebagai alat untuk mengembangkan diri secara profesional	menentukan prinsip dan karakteristik penelitian tindakan kelas dan aktif dalam melaksanakan penilaian kinerja guru
Profesional	Menguasai materi, struktur, konsep dan pola pikir keilmuan yang mendukung mata pelajaran anatomi dan fisiologi	Memahami aspek anatomi, fisiologi dan biokimia di dalam tubuh	Menjelaskan struktur anatomi dan fisiologi di dalam tubuh	Menghubungkan bagian-bagian organ otak beserta fungsinya
				Menghubungkan bagian-bagian organ mata beserta fungsinya
				Menentukan contoh jaringan epitel berdasarkan bentuknya

Profesional

		Mengidentifikasi sifat darah dan fungsinya
	Menjelaskan proses-proses metabolisme yang terjadi di dalam tubuh	Menguraikan proses metabolisme yang terjadi di dalam tubuh
		Mendeskripsikan proses metabolisme yang terjadi di dalam tubuh
		Menetapkan peran elektrolit dalam tubuh
		Menetapkan sifat-sifat asam basa

Memahami anatomi fisiologi sistem pencernaan	Menjelaskan anatomi fisiologi sistem pencernaan	Menunjukkan anatomi sistem pencernaan
		Menunjukkan anatomi pada sistem pencernaan berdasarkan enzim yang dihasilkan

Profesional

Menguraikan jalannya proses protein pada sistem pencernaan

		Membedakan proses pencernaan antara pencernaan kimiawi dan mekanik
Menjelaskan Kelainan atau gangguan yang terjadi pada sistem pencernaan	Memahami Kelainan atau gangguan yang terjadi pada sistem pencernaan	Menguraikan Kelainan atau gangguan yang terjadi pada sistem pencernaan

Memahami anatomi fisiologi sistem pernafasan	Menjelaskan anatomi fisiologi sistem pernafasan	Menetapkan fungsi dari hidung
		Menentukan tentang organ tubuh yang berhubungan dengan sistem pernafasan
		Menentukan sistem pernafasan pada hewan insecta

Profesional			Merinci proses ekspirasi dan inspirasi pada proses pernafasan
			Memilih tahapan proses pernafasan
			Mengurutkan tahapan proses pernafasan
			Menetapkan proses inspirasi dan ekspirasi
			Menentukan Kelainan atau gangguan yang terjadi pada sistem pernafasan
			Menetapkan penyakit pada sistem pernafasan
		Menerapkan Kesehatan dan Kesehatan Keselamatan Kerja	Memahami Kesehatan dan Keselamatan Kerja
			Mendefinisikan K3 dan faktor faktor yang terkait
			Menetapkan tahapan proses dan pelaksanaan Kesehatan dan Keselamatan Kerja
Profesional			Merencanakan tata kerja di laboratorium
Profesional	Memahami dasar-dasar manajemen, struktur, organisasi dan tata kerja di laboratorium yang berkaitan dengan peraturan pemerintah	Menjelaskan dasar-dasar manajemen yang terkait dengan peraturan pemerintah tentang pengelolaan laboratorium kesehatan	Menyusun struktur organisasi laboratorium
			Menguraikan tanda atau simbol-simbol bahaya yang ada pada laboratorium
			Membedakan tanda atau simbol-simbol bahaya yang ada pada laboratorium

Profesional				Menguraikan jenis-jenis bahaya yang ada di laboratorium
Profesional		Memahami tentang pengamatan , penyebaran, pencegahan dan pemberantasan penyakit menular yang terjadi di masyarakat	Menjelaskan epidemiologi penyakit-penyakit yang terjadi di masyarakat	Mendeskripsikan epidemiologi penyakit Mendeskripsikan grafik penyebaran penyakit berdasarkan usia Mengemukakan penyebab timbulnya penyakit pada manusia Menguraikan macam-macam pencegahan penyakit yang ada di masyarakat Menguarkan tentang penyakit yang berada di masyarakat
Profesional				Menguraikan penanggulngn penyakit yang beredar di masyarakat
				Mendeskripsikan tindakan dalam promosi kesehatan
Profesional		Menjelaskan definisi, ruang lingkup, macam kerusakan, upaya perbaikan kerusakan dan upaya pelestarian lingkungan hidup	Memahami definisi, ruang lingkup, macam kerusakan, upaya perbaikan kerusakan dan upaya pelestarian lingkungan hidup	Menguraikan macam-macam pencemaran lingkungan hidup Menggambarkan contoh-contoh kerusakan lingkungan hidup

Profesional				Menggambarkan upaya pencegahan dan perbaikan kerusakan lingkungan hidup
Profesional		Menjelaskan jenis dan cara pengolahan limbah	Memahami jenis dan cara pengolahan limbah	Menggambarkan upaya pelestarian lingkungan hidup
				Membedakan jenis limbah organik dan an organik
				Menguraikan jenis limbah
				Melaksanakan pengolahan limbah sesuai dengan aturan pemerintah
				Melaksanakan pengolahan limbah cair sesuai dengan aturan pemerintah
	Menguasai, materi, struktur, konsep dan pola pikir keilmuan yang mendukung kompetensi keperawatan gigi pada mata pelajaran anatomi dan patologi	memahami dasar-dasar anatomi, fisiologi, patologi tubuh secara umum	Menjelaskan aspek biologis manusia dari sudut anatomi, fisiologi dan patologi sebagai sistem tubuh secara umum	Menggambarkan gigi berdasarkan anatomi dan fungsinya

Menunjukkan struktur susunan
gigi berdasarkan fungsinya

Menggambarkan susunan gigi
orang dewasa dan gigi pada anak

				Menentukan faktor etiologi penyakit gigi
Profesional		Memahami konsep dasar homeostatis dan patogenesis	Menjelaskan konsep dasar homeostatis dan patogenesis	Mengkorelasikan antara faktor dalam rongga mulut dengan penyebab penyakit mulut
	Menguasai, materi, struktur, konsep dan pola pikir keilmuan yang mendukung kompetensi keperawatan	Memahami fungsi dan peran keperawatan	Menjelaskan fungsi dan peran keperawatan	Melaksanakan fungsi dan peran keperawatan
		Memahami Aspek legal dan etik dalam pelayanan keperawatan	Memahami Aspek legal dan etik dalam pelayanan keperawatan	Mempraktekkan asuhan keperawatan yang didasari oleh pengetahuan, kerangka etik dan legal dalam sistem kesehatan
	Menguasai, materi, struktur, konsep dan pola pikir keilmuan yang mendukung kompetensi analis kesehatan	Memahami tentang bakteri, virus dan parasit secara umum	Menjelaskan tentang klasifikasi, cara reproduksi, cara menginfeksi dari bakteri, virus dan parasit	Menguraikan macam-macam virus serta cara reproduksinya
				Menguraikan contoh virus penyakit yang ada pada masyarakat
				Menguraikan macam-macam bakteri

		Menjelaskan cara strerilisasi terhadap kuman baik patogen maupun apatogen	Memahami cara strerilisasi terhadap kuman baik patogen maupun apatogen	Melakukan cara strerilisasi terhadap kuman baik patogen maupun apatogen
Profesional		Menjelaskan tentang hormon	Memahami tentang hormon	Menguraikan prinsip kerja hormon,
Profesional	Menguasai, materi, struktur, konsep dan pola pikir keilmuan yang mendukung kompetensi Farmasi	Menjelaskan obat, resep dan dosis	Merinci obat, resep dan dosis	Menghitung dosis obat yang diberikan dokter kepada pasien
				Menguraikan macam-macam bentuk sediaan obat
Profesional				Melakukan pembacaan resep dari dokter
		Menjelaskan alat peracikan di laboratorium	Menjelaskan alat peracikan di laboratorium	Mendekripsikan fungsi alat peracikan yang ada dilaboratorium
Profesional		Menerangkan pengertian, sejarah, ruang lingkup dan istilah medis yang berkaitan dengan dasar-dasar farmakologi	Mengemukakan sejarah, ruang lingkup dan istilah medis yang berkaitan dengan dasar-dasar farmakologi	Menguraikan istilah-istilah medis
Profesional		Menjelaskan spesialite obat	Memahami spesialite obat	Menguraikan masalah spesialite obat
Profesional		Menjelaskan tanaman berkhasiat obat yang berasal dari Rhizoma	Menjelaskan tanaman berkhasiat obat yang berasal dari Rhizoma	Menguraikan khasiat obat yang berasal dari Rhizoma
		Menjelaskan tanaman berkhasiat obat yang berasal dari cortex	Menjelaskan tanaman berkhasiat obat yang berasal dari cortex	Menguraikan khasiat obat yang berasal dari cortex
		Menjelaskan tanaman berkhasiat obat yang berasal dari semen	Menjelaskan tanaman berkhasiat obat yang berasal dari semes	Menguraikan khasiat obat yang berasal dari semen

		Menjelaskan nama latin simplisia	Memahami Nama latin simplisia	Menguraikan nama latin
		Memahami tentang Quality Control Pada Industri Farmasi	Menjelaskan tentang Quality Control Pada Industri Farmasi	Menerapkan Uji Kebocoran pada sediaan steril
PEDAGOGIK	1. Menguasai karakteristik peserta didik dari aspek fisik,moral, spiritual, sosial, kultural,emosional, dan intelektual.	1.1 Memahami karakteristik peserta didik yang berkaitan dengan aspek fisik, intelektual, sosial-emosional, moral, spiritual, dan latar belakang sosial-budaya.	Mengidentifikasi potensi peserta didik dalam mata pelajaran yang diampu.	Mengidentifikasi potensi yang dimiliki oleh peserta didik dalam mendukung pembelajaran Tata Boga yang mampu menjadikan pembelajar yang tangguh
				Memanfaatkan potensi yang dimiliki oleh peserta didik dalam mendukung pembelajaran Tata Boga yang mampu menjadikan pembelajar yang tangguh
			Mengidentifikasi kesulitan belajar peserta didik dalam mata pelajaran yang diampu.	Mengidentifikasi penyebab kesulitan peserta dalam menyelesaikan masalah yang berguna pada diri dan bangsanya
		1.4 Mengidentifikasi kesulitan belajar peserta didik dalam mata pelajaran yang diampu. Mengidentifikasi potensi peserta didik dalam mata pelajaran yang diampu.	Mengidentifikasi kesulitan belajar peserta didik dalam mata pelajaran yang diampu.	Mengidentifikasi penyebab kesulitan peserta dalam menyelesaikan masalah yang berguna pada diri dan bangsanya
	2. Menguasai teori belajar dan prinsip-prinsip pembelajaran yang mendidik.	2.1 Memahami berbagai teori belajar dan prinsip-prinsip pembelajaran yang mendidik terkait dengan mata pelajaran yang diampu dan menerapkan berbagai pendekatan,strategi, metode, dan teknik pembelajaran yang mendidik secara kreatif dalam mata pelajaran yang diampu.	Menerapkan berbagai pendekatan, strategi, metode, dan teknik pembelajaran yang mendidik secara kreatif dalam mata pelajaran yang diampu.	Menerapkan proses pembelajaran dengan pendekatan saintifik sehingga menjadi pembelajar yang tangguh

	3. Mengembangkan kurikulum yang terkait dengan mata pelajaran yang diampu.	3.1 Memahami prinsip-prinsip pengembangan kurikulum. 3.2 Menentukan tujuan pembelajaran yang diampu.	Memahami prinsip-prinsip pengembangan kurikulum.	Menentukan langkah-langkah penyusunan RPP sesuai materi yang diajarkan dan bertanggung jawab
				Menentukan tujuan pembelajaran pada kompetensi keahlian jasa boga .
		3.3 Menentukan pengalaman belajar yang sesuai untuk mencapai tujuan pembelajaran yang diampu.	Menentukan pengalaman belajar yang sesuai untuk mencapai tujuan pembelajaran yang diampu.	Menentukan pengalaman belajar siswa untuk mencapai tujuan pembelajaran pada paket keahlian Jasa Boga
		3.4 Memilih materi pembelajaran yang diampu yang terkait dengan pengalaman belajar dan tujuan pembelajaran.	Merancang materi pembelajaran paket keahlian Jasa Boga	Merancang materi pembelajaran yang benar sesuai dengan kompetensi yang akan dicapai.
			Menata materi pembelajaran secara benar sesuai dengan pendekatan yang dipilih dan karakteristik peserta didik.	Menyusun materi pembelajaran yang benar sesuai dengan kompetensi yang akan dicapai.
	4. Menyelenggarakan pembelajaran yang mendidik.	4.3 Menyusun rancangan pembelajaran yang lengkap, baik untuk kegiatan di dalam kelas, laboratorium, maupun lapangan.	Menyusun rancangan pembelajaran yang lengkap, baik untuk kegiatan di dalam kelas, laboratorium, maupun lapangan.	Merancang pembelajaran yang sesuai dengan kompetensi yang dicapai pada paket keahlian Jasa Boga berbasis laboratorium

		4.5 Menggunakan media pembelajaran dan sumber belajar yang relevan dengan karakteristik peserta didik dan mata pelajaran yang diampu untuk mencapai tujuan pembelajaran secara utuh.	Menggunakan media pembelajaran dan sumber belajar yang relevan dengan karakteristik peserta didik dan mata pelajaran yang diampu untuk mencapai tujuan pembelajaran secara utuh.	Memilih media pembelajaran yang sesuai dengan tujuan pembelajaran dan siswa pada paket keahlian Jasa Boga.
				Mengembangkan media pembelajaran yang sesuai dengan tujuan pembelajaran dan siswa pada paket keahlian Jasa Boga.
	5. Memanfaatkan teknologi informasi dan komunikasi untuk kepentingan pembelajaran.	5.1 Memanfaatkan teknologi informasi dan komunikasi dalam pembelajaran yang diampu.	Memanfaatkan teknologi informasi dan komunikasi dalam pembelajaran yang diampu.	Memilih teknologi informasi yang sesuai untuk membantu belajar mengajar Tata Boga
	6. Memfasilitasi pengembangan potensi peserta didik untuk mengaktualisasikan berbagai potensi yang dimiliki.	6.2 Menyediakan berbagai kegiatan pembelajaran untuk mengaktualisasikan potensi peserta didik, termasuk kreativitasnya.	Menyediakan berbagai kegiatan pembelajaran untuk mengaktualisasikan potensi peserta didik, termasuk kreativitasnya.	Menentukan kegiatan siswa dengan pemberian tugas guna mengaktualisasikan potensi siswa dalam pemecahan masalah pada pembelajaran Tata Boga
	7. Berkomunikasi secara efektif, empatik, dan santun dengan peserta didik	7.1 Memahami berbagai strategi berkomunikasi yang efektif, empatik, dan santun, secara lisan, tulisan, dan/atau bentuk lain.	Memahami berbagai strategi berkomunikasi yang efektif, empatik, dan santun, secara lisan, tulisan, dan/atau bentuk lain.	Memilih tehnik bertanya yang tepat dalam suasana pembelajaran yang menyenangkan
				Mengembangkan kemampuan bertanya peserta didik secara lisan maupun tulisan.

	8. Menyelenggarakan penilaian dan evaluasi proses dan hasil belajar.	8.1 Memahami prinsip-prinsip penilaian dan evaluasi proses dan hasil belajar sesuai dengan karakteristik mata pelajaran yang diampu.	Memahami prinsip-prinsip penilaian dan evaluasi proses dan hasil belajar sesuai dengan karakteristik mata pelajaran yang diampu	Menentukan prinsip penilaian yang sesuai dengan standar penilaian
		8.4 Mengembangkan instrumen penilaiandan evaluasi proses dan hasil belajar	Menentukan prosedur penilaian dan evaluasi proses dan hasil belajar.	Menentukan tehnik penilaian proses dan hasil belajar yang berkarakter menghargai diri
				Mengembangkan indikator dan instrumen penilaian pada mata pelajaran kompetensi keahlian jasa boga.
	9. Memanfaatkan hasil penilaian dan evaluasi untuk kepentingan pembelajaran.	9.4 Memanfaatkan informasi hasil penilaiandan evaluasi pembelajaran untuk meningkatkan kualitas pembelajaran.	Memanfaatkan informasi hasil penilaian dan evaluasi pembelajaran untuk meningkatkan kualitas pembelajaran.	Menentukan upaya perbaikan pembelajaran berdasarkan informasi hasil penilaian dan evaluasi pembelajaran.
			Memanfaatkan hasil refleksi untuk perbaikan dan pengembangan pembelajaran dalam mata pelajaran yang diampu.	Menentukan komponen pembelajaran yang perlu diperbaiki berdasarkan hasil refleksi pembelajaran sehingga mampu menjadi pembelajar yang tangguh
PROFESIONAL				
	Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual, dan procedural berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan	1.1. Menganalisis contoh reaksi, reduksi, oksidasi di bidang Tata Boga	1.1. Menemukan contoh reaksi, reduksi, oksidasi di bidang Tata Boga	Menentukan salah satu contoh reaksi kimia, oksidasi bila diberikan contoh kejadiannya
			3.2 Mendeskrisikan zat gizi sumber zat pembangun yang diperlukan tubuh.	Memilih sumber-sumber protein pada bahan makanan

			3.4 Mendeskripsikan zat gizi sumber vitamin sebagai zat pengatur yang diperlukan tubuh.	Menentukan akibat kekurangan dan kelebihan dari mineral
			3.5 Menjelaskan Daftar Komposisi Bahan Makanan dan Daftar Bahan Makanan Penukar	Menyimpulkan fungsi dari mineral
			Menjelaskan Daftar Komposisi Bahan Makanan dan Daftar Bahan Makanan Penukar	Menjelaskan menu seimbang
			3.11 Menyusun dan menganalisis rancangan menu seimbang untuk manula setelah diolah	Menganalisis syarat menyusun menu lansia
	1. memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah			
			3.2 Mendeskripsikan bahan makanan dari unggas hasil olahnya	
			3.3 Mendeskripsikan bahan makanan dari ikan dan hasil laut (fish and sea food)	
			3.4 Mendeskripsikan bahan makanan dari susu dan hasil olahnya	
			3.5 Mendeskripsikan bahan makanan dari telur dan hasil olahnya	

			4.1 Menilai mutu susu dan hasil olahannya serta perubahannya setelah pengolahan	
	1. Mengolah, menalar, dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.		4.2 Menilai mutu telur dan hasil olahannya serta perubahannya setelah pengolahan.	
			4.1 Mengevaluasi perubahan sifat sayuran dan buah-buahan akibat perlakuan saat penyiapan bahan dan proses pengolahan.	
			3.1 Menganalisis kue Indonesia dari tepung beras	
	memahami, menerapkan, dan menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, prosedural, dan metakognitif berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah		3.2 Menganalisis kue Indonesia dari beras ketan	
			4.1 Membuat kue Indonesia dari tepung beras	
	Mengolah, menalar, dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung	Mengolah Kue Indonesia dari berbagai bahan.	4.2 Membuat kue Indonesia dari beras ketan	

			4.3 Membuat kue Indonesia dari tepung ketan	
			Untuk mencapai kompetensi membuat "cake, gateaux dan torten.	
	Mengolah, menalar, dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.		4.2 Membuat hiasan cake	
			4.3 Mendisain dan menghias cake	
			4.4 Membuat "roolled cake"	
	Mengolah, menalar, menyaji, dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.	Mengelola usaha jasa boga	4.1 Merencanakan produk makanan yang akan dijual	Mengklasifikasi jenis usaha dalam perencanaan usaha produk makanan
			4.2 Merencanakan promosi dan pemasaran produk boga	Menganalisis jenis usaha boga dalam usaha promosi dan pemasaran produk boga
				Menunjukkan jenis biaya dalam administrasi pembelian bahan makanan
			Melaksanakan usaha jasa Boga	Menganalisis pemilihan sebelum mengolah bahan makanan dalam pelaksanaan usaha jasa boga
				Menentukan urain kerja pada struktur organisasi dalam pelaksanaan usaha jasa boga

	Memahami, menerapkan, dan menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, prosedural, dan metakognitif berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan,	Menganalisis berbagai hidangan Indonesia berdasarkan pengelompokan jenis hidangan.	3.1 Menganalisis salad Indonesia	Menentukan jenis hidangan salad Indoensia
			Menganalisis hidangan sup Indonesia	Membedakan hidangan sup Indonesia
			3.3 Menganalisis soto Indonesia	Menganalisis ciri soto Indonesia
			Menganalisis hidangan dari nasi	Menganalisis hidangan dari nasi
			3.5 Menganalisis hidangan dari mie	Menganalisis ciri khas penyajian hidangan dari mie
			3.6 Menganalisis makanan sepiringan.	Memilih makanan sepiringan berdasarkan ciri khas hidangan
	Mengolah, menalar, dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri.	Mengolah makanan kontinental sesuai dengan pengelompokannya	4.1 Membuat dan menyajikan kaldu (stock)	Memilih bahan-bahan pembuatan kaldu (<i>stock</i>)
			4.2 Membuat dan menyajikan Saus (sauce) turunannya	Mengklasifikasi bahan pembuat saus...

	<p>Memahami, menerapkan, dan menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, prosedural, dan metakognitif berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.</p>		<p>3.1 Memilih peralatan makan dan minum ; alat hidang serta lenan</p>	
			<p>3.2 Membedakan berbagai minuman non alkohol</p>	
			<p>3.3 Membedakan lipatan serbet</p>	
			<p>3.4 Menganalisis penataan meja (table set up) dan meja Persediaan (side board)</p>	
			<p>3.5 Menjelaskan jenis ,karakteristik , dan persyaratan petugas pelayanan makan dan minum</p>	
			<p>Menentukan pelayanan makan dan minum di restoran.</p>	