



PROGRAM TAHUNAN (PROTA)

KURIKULUM MERDEKA (*Deep Learning*)

Nama Sekolah :

Nama Penyusun :

NIP :

Mata pelajaran : **Prakarya (Pengolahan)**

Fase D, Kelas / Semester : **VIII (Delapan) / I (Ganjil) & II (Genap)**

**PROGRAM TAHUNAN (PROTA)
KURIKULUM MERDEKA**

Mata Pelajaran : **Prakarya (Pengolahan)**
Satuan Pendidikan :
Tahun Pelajaran : **20... / 20...**
Fase D, Kelas/Semester : **VIII (Delapan) / I (Ganjil) & II (Genap)**

Bab	Alur Tujuan Pembelajaran	Materi	Alokasi Waktu
Bab 1 : Mengenal Sereal dan Umbi-Umbian	Peserta didik mampu mengeksplorasi berbagai jenis sereal sebagai bahan modifikasi olahan pangan lokal melalui kegiatan observasi dan diskusi.	Jenis-jenis Sereal	3 JP
	Peserta didik mampu menganalisis karakteristik fisik (bentuk, warna, tekstur, aroma) dari berbagai jenis sereal.	Karakteristik Sereal	3 JP
	Peserta didik mampu mengeksplorasi berbagai jenis umbi sebagai bahan modifikasi olahan pangan lokal melalui kegiatan observasi dan diskusi.	Jenis-jenis Umbi	3 JP
	Peserta didik mampu menganalisis karakteristik fisik (bentuk, warna, tekstur, aroma) dari berbagai jenis umbi.	Karakteristik Umbi	3 JP
	Peserta didik mampu membandingkan potensi sereal dan umbi sebagai bahan modifikasi produk pangan berdasarkan karakteristik dan potensi ekonominya.	Perbandingan Potensi Sereal dan Umbi	3 JP

Bab	Alur Tujuan Pembelajaran	Materi	Alokasi Waktu
	Peserta didik mampu melaporkan hasil eksplorasi dan analisis mengenai sereal dan umbi dalam bentuk presentasi kreatif.	Pelaporan Hasil Eksplorasi dan Analisis	3 JP
Bab 2 : Persiapan Modifikasi Produk Olahan Pangan dan Non Pangan	Peserta didik mampu mengidentifikasi jenis dan fungsi peralatan persiapan untuk modifikasi produk dari bahan sereal dan umbi-umbian.	Peralatan Persiapan (Alat potong, wadah, alat ukur)	3 JP
	Peserta didik mampu mengidentifikasi jenis dan fungsi peralatan memasak untuk modifikasi produk dari bahan sereal dan umbi-umbian.	Peralatan Memasak (Panas dan listrik)	3 JP
	Peserta didik mampu menganalisis berbagai teknik pengolahan pangan panas basah (moist heat) yang sesuai untuk produk dari sereal dan umbi.	Teknik Pengolahan Panas Basah (Merebus, Mengukus, Menyetup)	3 JP
	Peserta didik mampu menganalisis berbagai teknik pengolahan pangan panas kering (dry heat) yang sesuai untuk produk dari sereal dan umbi.	Teknik Pengolahan Panas Kering (Menggoreng, Menumis, Memanggang)	3 JP
	Peserta didik mampu mengeksplorasi teknik pengolahan non-pangan melalui pengeringan untuk mengawetkan produk turunan sereal dan umbi.	Teknik Pengolahan Non-Pangan (Pengeringan)	3 JP

Bab	Alur Tujuan Pembelajaran	Materi	Alokasi Waktu
	Peserta didik mampu mengeksplorasi teknik pengolahan non-pangan melalui fermentasi untuk menciptakan produk baru dari sereal dan umbi.	Teknik Pengolahan Non-Pangan (Fermentasi)	3 JP
Bab 3 : Merencanakan Produk Kreatif	Peserta didik mampu menganalisis produk olahan dari sereal dan umbi yang sudah ada sebagai dasar mencari ide inovasi.	Analisis Produk Eksisting	3 JP
	Peserta didik mampu melakukan identifikasi masalah dan peluang untuk menghasilkan gagasan atau ide produk inovatif.	Identifikasi Masalah dan Penggalan Ide	3 JP
	Peserta didik mampu melakukan studi kelayakan sederhana terhadap ide produk yang telah dipilih.	Studi Kelayakan Ide (Analisis SWOT)	3 JP
	Peserta didik mampu merencanakan proses produksi, meliputi penentuan bahan, alat, dan langkah kerja yang sistematis.	Perencanaan Proses Produksi	3 JP
	Peserta didik mampu merancang kemasan dan strategi penyajian yang menarik untuk produk inovatifnya.	Perancangan Kemasan dan Penyajian	3 JP
	Peserta didik mampu mempresentasikan rencana produk inovatif secara lengkap dan meyakinkan.	Presentasi Rencana Produk	3 JP
Bab 4 : Pengolahan Produk Kreatif (Sereal)	Peserta didik mampu menyiapkan bahan dan alat secara lengkap dan	Persiapan Produksi (Mise en Place)	3 JP

Bab	Alur Tujuan Pembelajaran	Materi	Alokasi Waktu
	benar sesuai dengan rencana produksi produk serealialia.		
	Peserta didik mampu melakukan proses produksi awal dengan menerapkan prosedur K3.	Praktik Pengolahan Awal	3 JP
	Peserta didik mampu membentuk dan mengolah produk serealialia setengah jadi.	Praktik Produksi Lanjutan (Produk Setengah Jadi)	3 JP
	Peserta didik mampu memasak dan menyelesaikan produk serealialia siap saji.	Praktik Penyelesaian (Produk Siap Saji)	3 JP
	Peserta didik mampu mengemas produk hasil olahan serealialia dengan rapi dan menarik sesuai dengan desain.	Pengemasan dan Penyajian	3 JP
	Peserta didik mampu mengevaluasi produk serealialia hasil modifikasi buatan sendiri dan teman.	Evaluasi Produk	3 JP
Bab 5 : Pengolahan Produk Kreatif (Umbi)	Peserta didik mampu menyiapkan bahan dan alat sesuai rencana produksi produk olahan umbi dengan prinsip Mise en Place.	Persiapan Produksi Umbi	3 JP
	Peserta didik mampu melakukan proses pengolahan awal umbi dengan menerapkan prosedur K3.	Praktik Pengolahan Awal Umbi	3 JP
	Peserta didik mampu membentuk dan mengolah produk umbi setengah jadi.	Praktik Produksi Lanjutan (Produk Setengah Jadi/Adonan)	3 JP
	Peserta didik mampu memasak dan	Praktik Penyelesaian	3 JP

Bab	Alur Tujuan Pembelajaran	Materi	Alokasi Waktu
	menyelesaikan produk umbi siap saji.	(Produk Siap Saji)	
	Peserta didik mampu mengemas produk hasil olahan umbi dengan kreatif dan higienis sesuai rencana.	Pengemasan dan Penyajian Produk Umbi	3 JP
	Peserta didik mampu mengevaluasi produk umbi hasil modifikasi berdasarkan rubrik penilaian dan refleksi diri.	Evaluasi Produk Umbi	3 JP
Bab 6 : Pameran dan Bazar Produk Modifikasi Sereal dan Umbi	Peserta didik mampu merumuskan konsep dan tujuan acara serta membentuk struktur kepanitiaan bazar/pameran.	Perencanaan Awal dan Pembentukan Panitia	3 JP
	Peserta didik mampu merancang denah lokasi dan membuat media promosi untuk kegiatan bazar/pameran.	Desain Acara dan Strategi Promosi	3 JP
	Peserta didik mampu menyusun daftar kebutuhan logistik dan menjadwalkan produksi ulang produk yang akan dijual.	Persiapan Logistik dan Produksi	3 JP
	Peserta didik mampu melakukan simulasi (gladi bersih) dan menata stan pameran/bazar sesuai rencana.	Gladi Bersih dan Penataan Stan	3 JP
	Peserta didik mampu melaksanakan kegiatan bazar/pameran, melayani pengunjung, dan mendokumentasikan acara.	Pelaksanaan Bazar/Pameran	3 JP

Bab	Alur Tujuan Pembelajaran	Materi	Alokasi Waktu
	Peserta didik mampu merefleksikan dan mengevaluasi seluruh rangkaian kegiatan serta menyusun laporan akhir.	Evaluasi dan Pelaporan	3 JP
Total Alokasi Waktu			108 JP

Mengetahui,
Kepala Sekolah

....., 20..
Guru Mata Pelajaran

.....
NIP.

.....
NIP.