



MODUL AJAR

**Kesehatan dan
Keselamatan Kerja (K3)
Bidang Makanan**

SMK KELAS X - FASE E

2022



Benni Heriputranto

MODUL AJAR

Kesehatan dan Keselamatan Kerja (K3)

Bidang Makanan

Jenjang Sekolah : **SMK**

Bidang Keahlian/Program Keahlian : **Pariwisata / Kuliner**

FASE E

Dirancang untuk **62 JP / 31 Pertemuan**

Disusun oleh

Benni Heriputranto

Kata Pengantar

Assalamu'alaikum warrahmatullohi wabarakatuh

Dengan mengucapkan syukur Alhamdulillah atas segala nikmat dan rahmat yang diberikan Allah SWT sehingga dengan kemudahan yang diberikanNYA, Modul Ajar untuk mata pelajaran **Kesehatan dan Keselamatan Kerja Bidang Makanan** untuk kelas X dapat diselesaikan. Modul ajar ini di peruntukan bagi guru yang mengajar pelajaran ini sebagai acuan dan pedoman yang dapat disesuaikan dengan kemampuan dan keterampilan masing-masing peserta didik. Tak lupa sholawat dan salam senantiasa tercurahkan kepada pemimpin kami Muhammad SAW, juga kepada keluarganya, sahabatnya dan umatnya hingga akhir zaman.

Modul ajar ini mencakup beberapa materi yang disesuaikan dengan Kurikulum Merdeka yang berorientasi pada Capaian Pembelajaran peserta didik. Beberapa materi tersebut mencakup Hygiene Makanan (food hygiene), Hygiene Perorangan (personal hygiene), Hygiene Dapur (kitchen hygiene), Penggunaan alat Pertolongan Pertama Pada Kecelakaan (P3K) dan Penggunaan alat pemadam kebakaran. Modul ajar ini juga dapat disesuaikan dengan hari dan jam efektif, disamping pemahaman peserta didik.

Semoga modul ajar ini bisa bermanfaat untuk semua yang membacanya dan dapat dipergunakan seefektif mungkin kepada siswa didik SMK. Ucapan terima kasih di haturkan kepada semua pihak yang telah membantu tercapainya penyelesaian modul ajar ini.

Wassalamu'alaikum warrahmatullohi wabarakatuh

Penulis

Daftar Isi

Kata Pengantar	i
Daftar Isi.....	ii
BAB I.....	1
Hygiene Makanan (Food Hygiene)	1
Sub Topik : Pengenalan Hygiene dan Sanitasi	1
Sub Topik : Mikroorganisme	4
Sub Topik : Resiko Hygiene – Kerusakan Makanan	9
Sub Topik : Resiko Hygiene – Keracunan Makanan	12
Sub Topik : Bakteri Penyebab Keracunan Makanan	16
BAB II.....	19
Hygiene Pribadi (Personal Hygiene)	19
Sub Topik : Pengertian Hygiene Pribadi	19
Sub Topik : Peraturan Dasar Hygiene Pribadi sebagai Penjamah Makanan.....	22
Sub Topik : Praktik 7 Langkah Mencuci Tangan dengan benar	25
BAB III.....	28
Hygiene Dapur (Kitchen Hygiene).....	28
Sub Topik : Pengertian Hygiene Dapur	28
Sub Topik : Persyaratan Dapur.....	31
Sub Topik : Penataan Ruang Dapur.....	34
BAB IV	37
Penyediaan Air Bersih	37
Sub Topik : Pengertian dan Persyaratan Air Bersih	37
BAB V	40
Bahan Pembersih dan Saniter	40
Sub Topik : Bahan Pembersih.....	40
Sub Topik : Bahan Saniter	43
BAB VI	46
Penanganan Sampah	46
Sub Topik : Pengertian Sampah dan Pengelolaannya.....	46

Sub Topik : Penanganan Sampah.....	49
BAB VII	52
Keselamatan dan Kecelakaan Kerja.....	52
Sub Topik : Pengertian, Jenis dan Akibat Kecelakaan Kerja.....	52
Sub Topik : Penyebab, kerugian dan pencegahan kecelakaan kerja	55
Sub Topik : Pertolongan Pertama Pada Kecelakaan (P3K).....	58
BAB VIII	61
Kebakaran dan Alat Pelindung Diri (APD).....	61
Sub Topik : Pengertian, Jenis, Penyebab dan Pencegahan Kebakaran.....	61
Sub Topik : Alat Pemadam Api Ringan (APAR).....	64
Sub Topik : Alat Pelindung Diri (APD).....	67
BAB IX.....	70
Kesehatan Kerja	70
Sub Topik : Manfaat dan Tujuan Kesehatan Kerja.....	70
Sub Topik : Ergonomi Kerja	73
BAB X.....	76
Penyakit Akibat Kerja.....	76
Sub Topik : Penyebab dan Pencegahan Penyakit Akibat Kerja.....	76

BAB I

Hygiene Makanan (Food Hygiene)

Alokasi waktu : **22 JP (22 X 45 menit)**

Sub Topik : Pengenalan Hygiene dan Sanitasi

Alokasi waktu : **2 JP (2 X 45 menit)**

Fase CP : E

Capaian Pembelajaran

Menerapkan Hygiene Makanan dengan menjaga kebersihan dan kesehatan diri dan lingkungan, mengenal jenis-jenis mikroorganisme dan resiko hygiene yang diakibatkannya.

Tujuan Pembelajaran

Peserta didik mampu memahami pentingnya menjaga kebersihan dan kesehatan diri dan lingkungan.

Kompetensi Awal

Peserta didik mengetahui dan mempraktikan pola hidup bersih dan sehat dalam kehidupannya sehari-hari di rumah maupun lingkungan.

Profil Pelajar Pancasila

1. Beriman
Bertakwa kepada Tuhan yang Maha Esa dan Berakhlak Mulia, Peserta didik senantiasa ingat kepada Allah di setiap kegiatan/tindakan dan menjaga akhlaknya agar senantiasa mulia.
2. Gotong royong
Peserta didik senantiasa mengutamakan kerjasama dengan tim ketika ada tugas kelompok dan mengutamakan untuk berdiskusi dalam memecahkan permasalahan.
3. Bernalar kritis
Peserta didik berani untuk menyampaikan pertanyaan dan mudah untuk memahami topik yang dibahas serta mampu mengerjakan tugas-tugas yang diberikan.

Sarana/Prasarana

1. Komputer, projector dan screen untuk mempresentasikan topik pembelajaran
2. Alat Praktik : 5 lembar kertas A4 untuk pengerjaan tugas

Target Siswa

1. Peserta didik reguler
2. Peserta didik inklusi dengan Capaian Pembelajaran minimum
3. Jumlah peserta didik keseluruhan 10 peserta didik

Metode Pembelajaran

1. Pertemuan Tatap Muka
2. Discovery Learnig
3. Jigsaw
4. Studi Kasus

Materi Ajar

Sanitasi, Hygiene, Keselamatan Kerja
Bidang Makanan 1

Kegiatan Pembelajaran

1. Ceramah, peserta didik duduk dikursinya masing-masing, tidak jauh dari screen atau white board.
2. Diskusi, peserta didik dibagi dalam 3 – 4 kelompok, masing-masing 2 dan 3 orang
3. Jigsaw, peserta didik dibagi dalam 3 – 4 kelompok, masing-masing 2 dan 3 orang

Penilaian

1. Penilaian Individu dan Kelompok
2. Sumber :
 - Lembar kerja peserta didik
 - Lembar kerja kelompok

Persiapan Pembelajaran

Pertanyaan Pemantik

1. Apa yang kalian ketahui tentang pola hidup bersih?
2. Apa yang kalian ketahui tentang pola hidup sehat?
3. Berikan contoh lingkungan yang bersih dan sehat!

Pemahaman Bermakna

1. Didalam kehidupan sehari-hari pola hidup bersih dan sehat sangat penting untuk dilakukan oleh seluruh manusia, karena dengan menjalankan pola hidup bersih dan sehat, seseorang akan dapat melakukan aktifitas sehari-harinya dengan baik seperti beribadah, belajar, bekerja, bermain, bersilaturahmi dan lain-lain.
2. Pola hidup bersih dan sehat harus dimulai dari diri sendiri, lingkungan rumah, lingkungan sekitar, sekolah dan lingkungan dimana masyarakat berada.

Urutan Kegiatan Pembelajaran

Kegiatan Pembuka

1. Mengucapkan salam
2. Berdoa bersama dipimpin oleh KM
3. Memeriksa daftar kehadiran
4. Perkenalan guru dan peserta didik

Kegiatan Inti

5. Memperkenalkan mata pelajaran dan materi yang akan dipelajari selama setahun masa pembelajaran.
6. Memberikan pertanyaan pemantik.
7. Memberikan materi pembelajaran dan menjelaskan esensi materi tentang Pengenalan Hygiene dan Sanitasi
8. Membentuk kelompok diskusi untuk tugas kelompok
9. Menjelaskan rinci tugas yang akan diberikan.
10. Peserta didik mengerjakan tugas kelompok, guru mengawasi proses.
11. Setiap kelompok mempresentasikan tugasnya.
12. Memberikan waktu bagi peserta didik untuk bertanya

Kegiatan Penutup

13. Memberikan kesimpulan pembelajaran hari ini
14. Kegiatan pembelajaran ditutup dengan mengucapkan Alhamdulillah.

Sub Topik : Mikroorganisme

Alokasi waktu: 8 JP (8 X 45 menit)

Fase CP : E

Capaian Pembelajaran

Menerapkan Hygiene Makanan dengan menjaga kebersihan dan kesehatan diri dan lingkungan, mengenal jenis-jenis mikroorganisme dan resiko hygiene yang diakibatkannya.

Tujuan Pembelajaran

Peserta didik mampu memahami pentingnya menjaga kebersihan dan kesehatan diri dan lingkungan.

Kompetensi Awal

Peserta didik mengetahui dan mempraktikkan pola hidup bersih dan sehat dalam kehidupannya sehari-hari di rumah maupun lingkungan.

Profil Pelajar Pancasila

1. Beriman
Bertakwa kepada Tuhan yang Maha Esa dan Berakhlak Mulia, Peserta didik senantiasa ingat kepada Allah di setiap kegiatan/tindakan dan menjaga akhlaknya agar senantiasa mulia.
2. Gotong royong
Peserta didik senantiasa mengutamakan kerjasama dengan tim ketika ada tugas kelompok dan mengutamakan untuk berdiskusi dalam memecahkan permasalahan.
3. Bernalar kritis
Peserta didik berani untuk menyampaikan pertanyaan dan mudah untuk memahami topik yang dibahas serta mampu mengerjakan tugas-tugas yang diberikan.
4. Kreatif
Peserta didik aktif memberikan ide-ide yang berbeda dalam kegiatan diskusi, sehingga dapat memudahkan pemahaman peserta didik terhadap materi yang diberikan.

Sarana / Prasarana

1. Komputer, projector dan screen untuk mempresentasikan topik pembelajaran.
2. Alat praktik:
 - 12 lembar kertas A4 untuk pengerjaan tugas (3 X pertemuan)
 - Sarung tangan
3. Bahan praktik: 1 bungkus roti tawar

Target Peserta Didik

1. Peserta didik reguler
2. Peserta didik inklusi dengan Capaian Pembelajaran minimum
3. Jumlah peserta didik 10 orang.

Metode Pembelajaran

1. Pertemuan Tatap Muka
2. Discovery Learnig
3. Jigsaw
4. Studi Kasus

Materi Ajar

Sanitasi, Hygiene, Keselamatan Kerja
Bidang Makanan 1

Kegiatan Pembelajaran

1. Ceramah, peserta didik duduk dikursinya masing-masing, tidak jauh dari screen atau white board.
2. Diskusi, peserta didik dibagi dalam 2 kelompok, masing-masing 4 dan 3 orang
3. Jigsaw, peserta didik dibagi dalam 2 kelompok, masing-masing 4 dan 3 orang
4. Studi kasus, peserta didik dibagi dalam 2 kelompok
5. Demonstrasi, presentasi individu

Penilaian

1. Penilaian Individu dan Kelompok
2. Sumber :
 - Lembar kerja peserta didik
 - Lembar kerja kelompok

Persiapan Pembelajaran

Pertanyaan Pemantik

1. Apa yang kalian pernah menemukan makanan yang sudah basi atau rusak?
2. Apa yang kalian ketahui tentang mikroorganisme?

Pemahaman Bermakna

1. Didalam kehidupan sehari-hari kita sering menemukan makanan yang sudah tidak layak dikonsumsi, baik itu karena busuk, berbau, basi atau rusak.
2. Kondisi yang tidak layak di konsumsi dari suatu makanan, disebabkan berbagai banyak faktor, yang salah satunya adalah adanya mikroorganisme.
3. Untuk mencegah terjadinya kontaminasi mikroorganisme kedalam makanan, diperlukan langkah-langkah untuk menjaga kebersihann dan kesehatan makanan yang diproduksi dan dikonsumsi.

Urutan Kegiatan Pembelajaran

Pertemuan 1

Kegiatan Pembuka

1. Mengucapkan salam
2. Berdoa bersama dipimpin oleh KM
3. Memeriksa daftar kehadiran

Kegiatan Inti

1. Menyampaikan topik yang akan dibahas selama 4 pertemuan kedepan.
2. Memberikan pertanyaan pemantik.
3. Memberikan materi pembelajaran dan menjelaskan pengertian mikroorganisme dan jenis-jenis mikroorganisme.
4. Membentuk kelompok diskusi untuk tugas kelompok
5. Menjelaskan rinci tugas yang akan diberikan, mencari dan mencatat apa yang mereka ketahui tentang Protozoa.
6. Peserta didik mengerjakan tugas kelompok, guru mengawasi proses.
7. Setiap kelompok mempresentasikan tugasnya.
8. Memberikan waktu bagi peserta didik untuk bertanya

Kegiatan Penutup

1. Guru menyimpulkan materi yang telah diberikan dan hasil tugas kelompok
2. Kegiatan pembelajaran ditutup dengan mengucapkan Alhamdulillah.

Pertemuan 2

Kegiatan Pembuka

1. Mengucapkan salam
2. Berdoa bersama dipimpin oleh KM
3. Memeriksa daftar kehadiran

Kegiatan Inti

1. Mengulang materi yang telah disampaikan di pertemuan sebelumnya.
2. Memberikan materi pembelajaran dan menjelaskan tentang mikroorganisme Virus
3. Membentuk kelompok diskusi untuk tugas kelompok
4. Menjelaskan rinci tugas yang akan diberikan, mencari dan mencatat apa yang mereka ketahui tentang Virus.
5. Peserta didik mengerjakan tugas kelompok, guru mengawasi proses.
6. Setiap kelompok mempresentasikan tugasnya.
7. Memberikan waktu bagi peserta didik untuk bertanya

Kegiatan Penutup

1. Guru menyimpulkan materi yang telah diberikan dan hasil tugas kelompok
2. Kegiatan pembelajaran ditutup dengan mengucapkan Alhamdulillah.

Pertemuan 3

Kegiatan Pembuka

1. Mengucapkan salam
2. Berdoa bersama dipimpin oleh KM
3. Memeriksa daftar kehadiran

Kegiatan Inti

1. Mengulang materi yang telah disampaikan di pertemuan sebelumnya.
2. Membentuk kelompok praktik untuk praktik menyimpan 3 jenis roti tawar didalam plastik.
3. Menjelaskan rinci tugas yang akan diberikan,
4. Memberikan contoh cara memindahkan roti tawar dari bungkus roti tawar ke plastik yang lain.
5. Peserta didik mengerjakan tugas kelompok, guru mengawasi proses.
6. Memberikan materi pembelajaran tentang Kapang dan Ragi, jenisnya dan dampak yang diakibatkannya.
7. Memberikan waktu bagi peserta didik untuk bertanya

Kegiatan Penutup

1. Guru menyimpulkan materi yang telah diberikan dan hasil tugas kelompok
2. Kegiatan pembelajaran ditutup dengan mengucapkan Alhamdulillah.

Pertemuan 4

Kegiatan Pembuka

1. Mengucapkan salam
2. Berdoa bersama dipimpin oleh KM
3. Memeriksa daftar kehadiran

Kegiatan Inti

1. Mengulang materi yang telah disampaikan di pertemuan sebelumnya.
2. Menjelaskan materi pembelajaran tentang Bakteri, jenis-jenisnya dan penyakit yang ditimbulkannya.
3. Membagi 2 kelompok peserta didik dengan tugas mencari dan menuliskan artikel tentang Salmonela dan E.Coli
4. Peserta didik mengerjakan tugas kelompok, guru mengawasi proses.
5. Menjelaskan langkah-langkah pencegahan terjadinya kontaminasi bakteri.
6. Memberikan waktu bagi peserta didik untuk bertanya

Kegiatan Penutup

1. Guru menyimpulkan materi yang telah diberikan dan hasil tugas kelompok
2. Kegiatan pembelajaran ditutup dengan mengucapkan Alhamdulillah.

Sub Topik : Resiko Hygiene – Kerusakan Makanan

Alokasi waktu : 4 JP (4 X 45 menit)

Fase CP : E

Capaian Pembelajaran

Menerapkan Hygiene Makanan dengan menjaga kebersihan dan kesehatan diri dan lingkungan, mengenal jenis-jenis mikroorganisme dan resiko hygiene yang diakibatkannya.

Tujuan Pembelajaran :

Peserta didik mampu memahami pengertian resiko hygiene, jenis-jenis kerusakan makanan dan pencegahan terjadinya kerusakan makanan.

Kompetensi Awal :

Peserta didik mampu membedakan kondisi fisik makanan yang sehat dan makanan yang rusak.

Profil Pelajar Pancasila

1. Beriman

Bertakwa kepada Tuhan yang Maha Esa dan Berakhlak Mulia

- Peserta didik senantiasa ingat kepada Allah di setiap kegiatan/tindakan dan menjaga akhlaknya agar senantiasa mulia.

2. Gotong Royong

Peserta didik senantiasa mengutamakan kerjasama dengan tim ketika ada tugas kelompok dan mengutamakan untuk berdiskusi dalam memecahkan permasalahan.

3. Bernalar kritis

Peserta didik berani untuk menyampaikan pertanyaan dan mudah untuk memahami topik yang dibahas serta mampu mengerjakan tugas-tugas yang diberikan.

4. Kreatif

Peserta didik aktif memberikan ide-ide yang berbeda dalam kegiatan diskusi, sehingga dapat memudahkan pemahaman peserta didik terhadap materi yang diberikan.

Sarana/Prasarana

1. Komputer, projector dan screen untuk mempresentasikan topik pembelajaran
2. Alat Praktik :
 - 20 lembar kertas A4 untuk pengerjaan tugas (2 X pertemuan)

Target Siswa

1. Peserta didik reguler.
2. Peserta didik inklusi dengan Capaian Pembelajaran minimum.
3. Jumlah Peserta didik keseluruhan 10 orang.

Metode Pembelajaran

1. Pertemuan Tatap Muka
2. Discovery Learning
3. Studi Kasus

Materi Ajar

Sanitasi, Hygiene, Keselamatan Kerja
Bidang Makanan 1

Kegiatan Pembelajaran

1. Ceramah, peserta didik duduk dikursinya masing-masing, tidak jauh dari screen atau white board.
2. Diskusi, peserta didik dibagi dalam 2 kelompok, masing-masing 4 dan 3 orang.
3. Studi Kasus, peserta didik dibagi dalam 2 kelompok

Penilaian

1. Penilaian Individu dan Kelompok
2. Sumber :
 - Lembar kerja peserta didik
 - Lembar kerja kelompok

Persiapan Pembelajaran

Pertanyaan Pemantik

1. Apakah kalian pernah menemukan makanan yang sudah basi atau rusak?
2. Apa penyebab makanan menjadi basi, rusak, berbau?
3. Bagaimana mencegah makanan agar tidak basi, rusak dan berbau?

Pemahaman Bermakna

1. Sebagai kebutuhan pokok, kualitas makanan yang dikonsumsi harus disesuaikan dengan standar keamanan dan kesehatan makanan
2. Sering kali kita menjumpai makanan yang akan kita simpan dan akan kita konsumsi kualitasnya menurun.
3. Proses kerusakan makanan sedapat mungkin dicegah atau ditunda agar kita memperoleh makanan segar, aman dan sehat untuk dikonsumsi.

Urutan Kegiatan Pembelajaran

Kegiatan Pembuka

1. Mengucapkan salam
2. Berdoa bersama dipimpin oleh KM
3. Memeriksa daftar kehadiran

Kegiatan Inti

1. Memberikan pertanyaan pemantik.
2. Menjelaskan materi pembelajaran tentang pentingnya mengetahui Resiko Hygiene.
3. Meminta peserta didik untuk aktif menyebutkan maksud dari makanan rusak.
4. Membentuk kelompok diskusi untuk tugas kelompok
5. Menjelaskan rinci tugas yang akan diberikan, memberikan contoh-contoh makanan rusak.
6. Peserta didik mengerjakan tugas kelompok, guru mengawasi proses.
7. Setiap kelompok mempresentasikan tugasnya.
8. Menjelaskan dampaknya makanan rusak terhadap restoran atau rumah makan
9. Memberikan waktu bagi peserta didik untuk bertanya

Kegiatan Penutup

1. Guru menyimpulkan materi yang telah diberikan dan hasil tugas kelompok
2. Kegiatan pembelajaran ditutup dengan mengucapkan Alhamdulillah.

Pertemuan 2

Kegiatan Pembuka

1. Mengucapkan salam
2. Berdoa bersama dipimpin oleh KM
3. Memeriksa daftar kehadiran

Kegiatan Inti

1. Mengulang materi yang telah disampaikan di pertemuan sebelumnya.
2. Menjelaskan jenis-jenis kerusakan makanan
3. Meminta peserta didik untuk aktif menyebutkan contoh-contoh dari setiap jenis kerusakan makanan.
4. Membentuk kelompok diskusi untuk tugas kelompok
5. Menjelaskan dengan rinci tugas yang akan diberikan, diskusi tentang materi kerusakan makanan yang dibahas dalam 2 kali pertemuan.
6. Peserta didik mengerjakan tugas kelompok, guru mengawasi proses.
7. Setiap kelompok mempresentasikan tugasnya.
8. Memberikan waktu bagi peserta didik untuk bertanya

Kegiatan Penutup

1. Guru menyimpulkan materi yang telah diberikan dan hasil tugas kelompok
2. Kegiatan pembelajaran ditutup dengan mengucapkan Alhamdulillah.

Sub Topik : Resiko Hygiene – Keracunan Makanan

Alokasi waktu : 4 JP (4 X 45 menit)

Fase CP : E

Capaian Pembelajaran

Menerapkan Hygiene Makanan dengan menjaga kebersihan dan kesehatan diri dan lingkungan, mengenal jenis-jenis mikroorganisme dan resiko hygiene yang diakibatkannya.

Tujuan Pembelajaran :

Peserta didik mampu memahami pengertian keracunan makanan, jenis-jenis keracunan makanan dan pencegahan terjadinya keracunan makanan.

Kompetensi Awal :

Peserta didik mengetahui kondisi seseorang yang mengalami keracunan yang disebabkan oleh makanan.

Profil Pelajar Pancasila

1. Beriman

Bertakwa kepada Tuhan yang Maha Esa dan Berakhlak Mulia

- Peserta didik senantiasa ingat kepada Allah di setiap kegiatan/tindakan dan menjaga akhlaknya agar senantiasa mulia.
- Peserta didik senantiasa menjaga kesehatan dengan memastikan makanan yang dikonsumsi bersih dan sehat

2. Gotong Royong

Peserta didik senantiasa mengutamakan kerjasama dengan tim ketika ada tugas kelompok dan mengutamakan untuk berdiskusi dalam memecahkan permasalahan.

3. Bernalar kritis

Peserta didik berani untuk menyampaikan pertanyaan dan mudah untuk memahami topik yang dibahas serta mampu mengerjakan tugas-tugas yang diberikan.

4. Kreatif

Peserta didik aktif memberikan ide-ide yang berbeda dalam kegiatan diskusi, sehingga dapat memudahkan pemahaman peserta didik terhadap materi yang diberikan.

Sarana/Prasarana

1. Komputer, projector dan screen untuk mempresentasikan topik pembelajaran
2. Alat Praktik : 20 lembar kertas A4 untuk pengerjaan tugas (2 X pertemuan)

Target peserta didik

1. Peserta didik reguler
2. Peserta didik inklusi dengan Capaian Pembelajaran minimum
3. Jumlah peserta didik keseluruhan 10 orang

Metode Pembelajaran

1. Pertemuan Tatap Muka
2. Ceramah
3. Discovery Learning
4. Studi Kasus

Materi Ajar

**Sanitasi, Hygiene, Keselamatan Kerja
Bidang Makanan 2**

Kegiatan Pembelajaran

1. Ceramah, peserta didik duduk dikursinya masing-masing, tidak jauh dari screen atau white board.
2. Diskusi, peserta didik dibagi dalam 2 kelompok, masing-masing 4 dan 3 orang
3. Studi Kasus, peserta didik dibagi dalam 2 kelompok

Penilaian

1. Penilaian Individu dan Kelompok
2. Sumber :
 - Lembar kerja peserta didik
 - Lembar kerja kelompok

Persiapan Pembelajaran

Pertanyaan Pemantik

1. Apakah kalian pernah menemukan seseorang keracunan makanan?
2. Apa gejalanya orang yang keracunan?
3. Bagaimana mencegah terjadinya keracunan makanan?

Pemahaman Bermakna

1. Gaya hidup dan tuntutan ekonomi yang ada di masyarakat saat ini, menyebabkan masyarakat tidak memiliki waktu untuk menyediakan makanannya sendiri.
2. Usaha bidang makanan kini semakin berkembang dengan banyaknya orang yang membeli makanan tersebut.
3. Sejalan dengan hal tersebut, kasus keracunan makanan juga meningkat, yang biasa terjadi pada pengolahan makanan dalam jumlah besar.

Urutan Kegiatan Pembelajaran

Pertemuan 1

Kegiatan Pembuka

1. Mengucapkan salam
2. Berdoa bersama dipimpin oleh KM
3. Memeriksa daftar kehadiran

Kegiatan Inti

1. Memberikan pertanyaan pemantik.
2. Menjelaskan materi pembelajaran tentang pengertian keracunan makanan dan gejala keracunan makanan.
3. Membentuk kelompok diskusi untuk tugas kelompok
4. Menjelaskan rinci tugas yang akan diberikan, memberikan contoh-contoh sumber kontaminasi makanan.
5. Peserta didik diskusi mengerjakan tugas kelompok, guru mengawasi proses.
6. Setiap kelompok mempresentasikan tugasnya.
7. Menjelaskan 3 (tiga) jenis keracunan makanan beserta contoh-contohnya.
8. Memberikan waktu bagi peserta didik untuk bertanya

Kegiatan Penutup

1. Guru menyimpulkan materi yang telah diberikan dan hasil tugas kelompok
2. Kegiatan pembelajaran ditutup dengan mengucapkan Alhamdulillah.

Pertemuan 2

Kegiatan Pembuka

1. Mengucapkan salam
2. Berdoa bersama dipimpin oleh KM
3. Memeriksa daftar kehadiran

Kegiatan Inti

1. Mengulang materi yang telah disampaikan pada pertemuan lalu.
2. Menjelaskan materi pembelajaran tentang jenis-jenis keracunan makanan
3. Membentuk kelompok diskusi untuk tugas kelompok
4. Menjelaskan rinci tugas yang akan diberikan, menganalisa kasus keracunan makanan
5. Peserta didik diskusi mengerjakan tugas kelompok, guru mengawasi proses.
6. Setiap kelompok mempresentasikan tugasnya.
7. Guru mengarahkan jalannya presentasi tugas menganalisa kasus.
8. Memberikan waktu bagi peserta didik untuk bertanya

Kegiatan Penutup

1. Guru menyimpulkan materi yang telah diberikan dan hasil tugas kelompok
2. Kegiatan pembelajaran ditutup dengan mengucapkan Alhamdulillah.

Sub Topik : Bakteri Penyebab Keracunan Makanan

Alokasi waktu : 4 JP (4 X 45 menit)

Fase CP : E

Capaian Pembelajaran

Menerapkan Hygiene Makanan dengan menjaga kebersihan dan kesehatan diri dan lingkungan, mengenal jenis-jenis mikroorganisme dan resiko hygiene yang diakibatkannya.

Tujuan Pembelajaran :

Peserta didik mampu mengevaluasi jenis-jenis bakteri penyebab keracunan makanan, proses kontaminasi dan pencegahan terjadinya kontaminasi makanan.

Kompetensi Awal :

Peserta didik mengetahui kondisi seseorang yang mengalami keracunan yang disebabkan oleh makanan.

Profil Pelajar Pancasila

1. Beriman

Bertakwa kepada Tuhan yang Maha Esa dan Berakhlak Mulia

- Peserta didik senantiasa ingat kepada Allah di setiap kegiatan/tindakan dan menjaga akhlaknya agar senantiasa mulia.
- Peserta didik senantiasa meyakini bahwa bakteri adalah sebagai makhluk ciptaan Allah Subhannahu Wa Ta'ala yang kecil dan hanya dapat terlihat dengan menggunakan mikroskop.

2. Gotong Royong

Peserta didik senantiasa mengutamakan kerjasama dengan tim ketika ada tugas kelompok dan mengutamakan untuk berdiskusi dalam memecahkan permasalahan.

3. Mandiri

Peserta didik sebagai bagian dari penjamah makanan memahami cara-cara menjaga agar makanan yang diolah dan disajikan tidak terkontaminasi bakteri.

4. Bernalar kritis

Peserta didik berani untuk menyampaikan pertanyaan dan mudah untuk memahami topik yang dibahas serta mampu mengerjakan tugas-tugas yang diberikan.

5. Kreatif

Peserta didik aktif memberikan ide-ide yang berbeda dalam kegiatan diskusi, sehingga dapat memudahkan pemahaman peserta didik terhadap materi yang diberikan.

Sarana/Prasarana

1. Komputer, projector dan screen untuk mempresentasikan topik pembelajaran
2. Alat Praktik : 10 lembar kertas A4 untuk pengerjaan tugas (2 X pertemuan)

Target Siswa

1. Peserta didik reguler
2. Peserta didik inklusi dengan Capaian Pembelajaran minimum
3. Jumlah peserta didik keseluruhan 10 orang

Metode Pembelajaran

1. Pertemuan Tatap Muka
2. Ceramah
3. Discovery Learning
4. Studi Kasus

Materi Ajar

Sanitasi, Hygiene, Keselamatan Kerja
Bidang Makanan 2

Kegiatan Pembelajaran

1. Ceramah, peserta didik duduk dikursinya masing-masing, tidak jauh dari screen atau white board.
2. Diskusi, peserta didik dibagi dalam 2 kelompok, masing-masing 4 dan 3 orang
3. Studi Kasus, peserta didik dibagi dalam 2 kelompok

Penilaian

1. Penilaian Individu dan Kelompok
2. Sumber :
 - Lembar kerja peserta didik
 - Lembar kerja kelompok

Persiapan Pembelajaran

Pertanyaan Pemantik

1. Apakah kalian mengetahui jenis-jenis bakteri penyebab keracunan makanan?
2. Bagaimana cara kerja bakteri penyebab keracunan makanan?
3. Bagaimana cara penyimpanan makanan agar terhindar dari kontaminasi bakteri?

Pemahaman Bermakna

1. Salah satu faktor penyebab keracunan makanan adalah mikroorganisme.
2. Mikroorganisme penyebab keracunan makanan yang sering terjadi adalah bakteri.
3. Bakteri penyebab keracunan makanan adalah bakteri yang jika ada dalam makanan dan dikonsumsi, akan mengakibatkan terjadinya gejala keracunan.

Urutan Kegiatan Pembelajaran

Pertemuan 1

Kegiatan Pembuka

1. Mengucapkan salam
2. Berdoa bersama dipimpin oleh KM
3. Memeriksa daftar kehadiran

Kegiatan Inti

1. Memberikan pertanyaan pemantik.
2. Membentuk kelompok diskusi untuk tugas kelompok
3. Menjelaskan rinci tugas yang akan diberikan, mempelajari dan membahas dengan kelompok contoh kasus keracunan makanan.
4. Peserta didik diskusi mengerjakan tugas kelompok, guru mengawasi proses.
5. Setiap kelompok mempresentasikan tugasnya.
6. Menjelaskan cara kerja bakteri penyebab keracunan makanan.
7. Menjelaskan jenis-jenis bakteri penghasil toksin.
8. Memberikan tugas individu, mencari artikel tentang beberapa jenis bakteri penyebab keracunan makanan.
9. Memberikan waktu bagi peserta didik untuk bertanya

Kegiatan Penutup

1. Guru menyimpulkan materi yang telah diberikan dan hasil tugas kelompok
2. Kegiatan pembelajaran ditutup dengan mengucapkan Alhamdulillah.

Pertemuan 2

Kegiatan Pembuka

1. Mengucapkan salam
2. Berdoa bersama dipimpin oleh KM
3. Memeriksa daftar kehadiran

Kegiatan Inti

1. Membahas ulang materi yang telah diberikan di pertemuan lalu.
2. Mempresentasikan tugas individu tentang jenis-jenis bakteri penyebab keracunan makanan.
3. Menjelaskan cara penyimpanan makanan agar terhindari dari kontaminasi bakteri..
4. Menjelaskan peraturan hygiene penanganan makanan beku, dingin, panas dan suhu ruang.
5. Memberikan waktu bagi peserta didik untuk bertanya

Kegiatan Penutup

1. Guru menyimpulkan materi yang telah diberikan dan hasil tugas kelompok
2. Kegiatan pembelajaran ditutup dengan mengucapkan Alhamdulillah.

BAB II

Hygiene Pribadi (Personal Hygiene)

Alokasi waktu : 6 JP (6 X 45 menit)

Sub Topik : Pengertian Hygiene Pribadi

Alokasi waktu : 2 JP (2 X 45 menit)

Fase CP : E

Capaian Pembelajaran

Memahami hygiene pribadi dengan menerapkan peraturan dasar hygiene pribadi sebagai penjamah makanan

Tujuan Pembelajaran :

Peserta didik mampu menjelaskan pengertian hygiene pribadi dan memahami peraturan dasar hygiene pribadi sebagai penjamah makanan.

Kompetensi Awal :

Peserta didik memahami cara-cara menjaga kesehatan dan kebersihan diri dalam kehidupan sehari-hari dan memahami pentingnya menjaga kebersihan diri.

Profil Pelajar Pancasila

1. Beriman

Bertakwa kepada Tuhan yang Maha Esa dan Berakhlak Mulia

- Peserta didik senantiasa ingat kepada Allah di setiap kegiatan/tindakan dan menjaga akhlaknya agar senantiasa mulia.

2. Gotong Royong

Peserta didik senantiasa mengutamakan kerjasama dengan tim ketika ada tugas kelompok dan mengutamakan untuk berdiskusi dalam memecahkan permasalahan.

3. Mandiri

Peserta didik memahami cara-cara menjaga kebersihan dan kesehatan secara mandiri sebagai bagian dari penjamah makanan.

4. Bernalar kritis

Peserta didik berani untuk menyampaikan pertanyaan dan mudah untuk memahami topik yang dibahas serta mampu mengerjakan tugas-tugas yang diberikan.

5. Kreatif

Peserta didik aktif memberikan ide-ide yang berbeda dalam kegiatan diskusi, sehingga dapat memudahkan pemahaman peserta didik terhadap materi yang diberikan.

Sarana/Prasarana

1. Komputer, projector dan screen untuk mempresentasikan topik pembelajaran

2. Alat Praktik :

- 10 lembar kertas A4 untuk pengerjaan tugas individual

Target Peserta Didik

1. Peserta didik reguler
2. Peserta didik inklusi dengan Capaian Pembelajaran minimum
3. Jumlah peserta didik keseluruhan 10 orang

Metode Pembelajaran

1. Pertemuan Tatap Muka
2. Ceramah
3. Discovery Learning

Materi Ajar

Sanitasi, Hygiene, Keselamatan Kerja
Bidang Makanan 1

Kegiatan Pembelajaran

1. Ceramah, peserta didik duduk dikurisnya masing-masing, tidak jauh dari screen atau white board.
2. Diskusi, peserta didik dibagi dalam 2 kelompok, masing-masing 4 dan 3 orang

Penilaian

1. Penilaian Individu dan Kelompok
2. Sumber :
 - Lembar kerja peserta didik
 - Lembar kerja kelompok

Persiapan Pembelajaran

Pertanyaan Pemantik

1. Apa yang harus dilakukan untuk menjaga kebersihan dan kesehatan kita?
2. Mengapa penting bagi kita untuk menjaga kebersihan dan kesehatan kita sebagai penjamah makanan?
3. Bagaimana manusia bisa menjadi sumber kontaminasi makanan?

Pemahaman Bermakna

1. Kebersihan seseorang yang menangani makanan sebagai penjamah makanan / *food handler* perlu mendapat perhatian serius.
2. Penjamah makanan dapat menjadi sumber pembawa bakteri atau pentransfer bakteri penyebab penyakit dan bakteri yang menjadi penyebab keracunan makanan.
3. Manusia adalah salah satu sumber berbagai bakteri penyebab penyakit dimana tubuh manusia merupakan tempat berkembangbiaknya berbagai mikroorganisme penyebab penyakit.

Urutan Kegiatan Pembelajaran

Kegiatan Pembuka

1. Mengucapkan salam
2. Berdoa bersama dipimpin oleh KM
3. Memeriksa daftar kehadiran

Kegiatan Inti

1. Memberikan pertanyaan pemantik.
2. Menjelaskan materi pembelajaran tentang pengertian Hygiene Pribadi (*personal hygiene*)
3. Menjelaskan materi sumber-sumber kontaminasi makanan.
4. Membentuk kelompok diskusi untuk tugas kelompok
5. Menjelaskan rinci tugas yang akan diberikan, mengapa penjamah makanan harus memperhatikan kebersihan pribadi.
6. Peserta didik diskusi mengerjakan tugas kelompok, guru mengawasi proses.
7. Setiap kelompok mempresentasikan tugasnya.
8. Menjelaskan hubungan penjamah makanan dengan penyakit pada makanan.
9. Memberikan waktu bagi peserta didik untuk bertanya

Kegiatan Penutup

1. Guru menyimpulkan materi yang telah diberikan dan hasil tugas kelompok
2. Kegiatan pembelajaran ditutup dengan mengucapkan Alhamdulillah.

Sub Topik : Peraturan Dasar Hygiene Pribadi sebagai Penjamah Makanan

Alokasi waktu : 2 JP (2 X 45 menit)

Fase CP : E

Capaian Pembelajaran

Memahami hygiene pribadi dengan menerapkan peraturan dasar hygiene pribadi sebagai penjamah makanan

Tujuan Pembelajaran :

Peserta didik mampu menjelaskan peraturan dasar hygiene pribadi sebagai penjamah makanan baik dari penampilan maupun sikap pribadi.

Kompetensi Awal :

Peserta didik memahami cara-cara menjaga kesehatan dan kebersihan diri dalam kehidupan sehari-hari dan memahami pentingnya menjaga kebersihan diri.

Profil Pelajar Pancasila

1. Beriman
Bertakwa kepada Tuhan yang Maha Esa dan Berakhlak Mulia
 - Peserta didik senantiasa ingat kepada Allah di setiap kegiatan/tindakan dan menjaga akhlaknya agar senantiasa mulia.
2. Gotong Royong
Peserta didik senantiasa mengutamakan kerjasama dengan tim ketika ada tugas kelompok dan mengutamakan untuk berdiskusi dalam memecahkan permasalahan.
3. Bernalar kritis
Peserta didik berani untuk menyampaikan pertanyaan dan mudah untuk memahami topik yang dibahas serta mampu mengerjakan tugas-tugas yang diberikan.
4. Kreatif
Peserta didik aktif memberikan ide-ide yang berbeda dalam kegiatan diskusi, sehingga dapat memudahkan pemahaman peserta didik terhadap materi yang diberikan.

Sarana/Prasarana

1. Komputer, projector dan screen untuk mempresentasikan topik pembelajaran
2. Alat Praktik :
 - 10 lembar kertas A4 untuk pengerjaan tugas individu
 - 4 lembar kertas A4 untuk pengerjaan tugas kelompok

Target Peserta Didik

1. Peserta didik reguler
2. Peserta didik inklusi dengan Capaian Pembelajaran minimum
3. Jumlah peserta didik keseluruhan 10 orang

Metode Pembelajaran

1. Pertemuan Tatap Muka
2. Ceramah
3. Discovery Learning
4. Diskusi

Materi Ajar

Sanitasi, Hygiene, Keselamatan Kerja
Bidang Makanan 1

Kegiatan Pembelajaran

1. Ceramah, peserta didik duduk dikursinya masing-masing, tidak jauh dari screen atau white board.
2. Diskusi, peserta didik dibagi dalam 2 kelompok, masing-masing 4 dan 3 orang
3. Tugas individu

Penilaian

1. Penilaian Individu dan Kelompok
2. Sumber :
 - Lembar kerja peserta didik
 - Lembar kerja individu

Persiapan Pembelajaran

Pertanyaan Pemantik

1. Apa saja yang harus dilakukan untuk menjaga kebersihan dan kesehatan kita sebagai penjamah makanan?
2. Mengapa penting bagi kita untuk menjaga kebersihan dan kesehatan kita sebagai penjamah makanan?
3. Apa fungsi pakaian kerja dan peralatannya bagi tubuh kita?

Pemahaman Bermakna

1. Sebagai penjamah makanan, kita harus mentaati peraturan dasar hygiene pribadi agar makanan yang kita olah dan sajikan dalam keadaan bersih dan sehat.
2. Peraturan dasar hygiene pribadi ini salah satunya mengutamakan kebersihan dan kerapian penampilan pribadi dalam penggunaan pakaian kerja dan peralatannya.
3. Selain penampilan pribadi, peraturan dasar hygiene pribadi ini mencakup sikap pribadi, terutama dalam keseharian kita senantiasa menjaga kebersihan dan kesehatan diri.

Urutan Kegiatan Pembelajaran

Kegiatan Pembuka

1. Mengucapkan salam
2. Berdoa bersama dipimpin oleh KM
3. Memeriksa daftar kehadiran

Kegiatan Inti

1. Mengulang materi yang telah diberikan pada pertemuan sebelumnya.
2. Menjelaskan materi peraturan dasar hygiene pribadi sebagai penjamah makanan.
3. Menjelaskan fungsi pakaian kerja dan peralatannya dalam upaya mencegah terjadinya kontaminasi pada makanan.
4. Membentuk kelompok diskusi untuk tugas kelompok
5. Menjelaskan rinci tugas yang akan diberikan, berikan contoh-contoh sikap seorang penjamah makanan dapat menyebabkan terjadinya kontaminasi makanan.
6. Peserta didik diskusi mengerjakan tugas kelompok, guru mengawasi proses.
7. Setiap kelompok mempresentasikan tugasnya.
8. Menjelaskan sikap pribadi pada saat bekerja didalam jasa pengolahan makanan.
9. Memberikan waktu bagi peserta didik untuk bertanya

Kegiatan Penutup

1. Guru menyimpulkan materi yang telah diberikan dan hasil tugas kelompok
2. Kegiatan pembelajaran ditutup dengan mengucapkan Alhamdulillah.

Sub Topik : Praktik 7 Langkah Mencuci Tangan dengan benar

Alokasi waktu : 2 JP (2 X 45 menit)

Fase CP : E

Capaian Pembelajaran

Memahami hygiene pribadi dengan menerapkan peraturan dasar hygiene pribadi sebagai penjamah makanan

Tujuan Pembelajaran :

Peserta didik mampu menerapkan 7 langkah cara mencuci tangan dengan baik dan benar.

Kompetensi Awal :

Peserta didik memahami cara-cara menjaga kesehatan dan kebersihan diri dalam kehidupan sehari-hari dan memahami pentingnya menjaga kebersihan diri.

Profil Pelajar Pancasila

1. Beriman

Bertakwa kepada Tuhan yang Maha Esa dan Berakhlak Mulia

- Peserta didik senantiasa ingat kepada Allah di setiap kegiatan/tindakan dan menjaga akhlaknya agar senantiasa mulia.

2. Bernalar kritis

Peserta didik berani untuk menyampaikan pertanyaan dan mudah untuk memahami topik yang dibahas serta mampu mengerjakan tugas-tugas yang diberikan.

3. Mandiri

Peserta didik memahami cara-cara mencuci tangan dengan baik secara mandiri sebagai bagian dari menjaga kebersihan pribadi sebagai penjamah makanan.

4. Kreatif

Peserta didik aktif memberikan ide-ide yang berbeda dalam kegiatan diskusi, sehingga dapat memudahkan pemahaman peserta didik terhadap materi yang diberikan.

Sarana/Prasarana

1. Komputer, projector dan screen untuk mempresentasikan topik pembelajaran
2. Alat Praktik :
 - 10 lembar kertas A4 untuk pengerjaan tugas individu
 - Keran air dan Sabun Cair
 - Tisu kertas

Target Peserta Didik

1. Peserta didik reguler
2. Peserta didik inklusi dengan Capaian Pembelajaran minimum
3. Jumlah peserta didik keseluruhan 10 orang

Metode Pembelajaran

1. Pertemuan Tatap Muka
2. Ceramah
3. Praktik
4. Diskusi

Materi Ajar

- Sanitasi, Hygiene, Keselamatan Kerja Bidang Makanan 1
- <https://www.youtube.com/watch?v=6JrEeR5OXiE>

Kegiatan Pembelajaran

1. Kegiatan tatap muka pembelajaran ini dilakukan di Lab. Boga
2. Ceramah, siswa duduk dikursinya masing-masing, tidak jauh dari screen atau white board.
3. Praktik, dilakukan secara individu
4. Tugas individu

Penilaian

1. Penilaian Individu – Teori
2. Penilaian Individu - Praktik
3. Sumber :
 - Lembar kerja peserta didik

Persiapan Pembelajaran

Pertanyaan Pemantik

1. Apa saja manfaat kita mencuci tangan dengan benar?
2. Bagaimanakah cara mencuci tangan dengan benar?

Pemahaman Bermakna

1. Sebagai penjamah makanan, kita harus mentaati peraturan dasar hygiene pribadi agar makanan yang kita olah dan sajikan dalam keadaan bersih dan sehat.
2. Salah satu dari peraturan dasar hygiene pribadi tersebut adalah mencuci tangan dengan benar sebelum mengolah makanan.
3. Mencuci tangan yang benar adalah mencakup keseluruhan bagian tangan hingga sela-sela jari, kuku dan pergelangan tangan.

Urutan Kegiatan Pembelajaran

Kegiatan Pembuka

1. Mengucapkan salam
2. Berdoa bersama dipimpin oleh KM
3. Memeriksa daftar kehadiran

Kegiatan Inti

1. Mengulang materi yang telah diberikan pada pertemuan sebelumnya.
2. Menjelaskan materi peraturan dasar hygiene pribadi sebagai penjamah makanan, yang salah satunya adalah keharusan mencuci tangan sebelum mengolah makanan.
3. Menayangkan tayangan youtube 7 langkah mencuci tangan WHO.
4. Menjelaskan setiap langkah mencuci tangan, dan memperagakan didepan peserta didik.
5. Praktik mencuci tangan sesuai dengan yang telah diajarkan oleh setiap peserta didik satu persatu
6. Memberikan tugas individu setelah praktik
7. Menjelaskan rinci tugas yang akan diberikan, menuliskan langkah-langkah mencuci tangan di selembar kertas.
8. Mengumpulkan tugas yang telah dikerjakan.
9. Memberikan waktu bagi peserta didik untuk bertanya.

Kegiatan Penutup

1. Guru menyimpulkan materi yang telah diberikan dan hasil tugas kelompok
2. Kegiatan pembelajaran ditutup dengan mengucapkan Alhamdulillah.

BAB III

Hygiene Dapur (Kitchen Hygiene)

Alokasi waktu : 6 JP (6 X 45 menit)

Sub Topik : Pengertian Hygiene Dapur

Alokasi waktu : 2 JP (2 X 45 menit)

Fase CP : E

Capaian Pembelajaran

Memahami persyaratan hygiene dapur dan penataan dapur.

Tujuan Pembelajaran :

Peserta didik mampu memahami pengertian hygiene dapur dan fungsi-fungsi dapur.

Kompetensi Awal :

Peserta didik memahami pengertian dasar dapur dan mengetahui letak-letak peralatan memasak yang ada di dapur rumah.

Profil Pelajar Pancasila

1. Beriman

Bertakwa kepada Tuhan yang Maha Esa dan Berakhlak Mulia

- Peserta didik senantiasa ingat kepada Allah di setiap kegiatan/tindakan dan menjaga akhlaknya agar senantiasa mulia.

2. Bernalar kritis

Peserta didik berani untuk menyampaikan pertanyaan dan mudah untuk memahami topik yang dibahas serta mampu mengerjakan tugas-tugas yang diberikan.

3. Mandiri

Peserta didik memahami cara-cara merawat dan membersihkan dapur dengan baik secara mandiri sebagai bagian dari menjaga kebersihan sebagai penjamah makanan.

4. Kreatif

Peserta didik aktif memberikan ide-ide yang berbeda dalam kegiatan diskusi, sehingga dapat memudahkan pemahaman peserta didik terhadap materi yang diberikan.

Sarana/Prasarana

1. Komputer, projector dan screen untuk mempresentasikan topik pembelajaran
2. Alat Praktik :
 - 10 lembar kertas A4 untuk pengerjaan tugas individu

Target Peserta Didik

1. Peserta didik reguler
2. Peserta didik inklusi dengan Capaian Pembelajaran minimum
3. Jumlah peserta didik keseluruhan 10 orang

Metode Pembelajaran

1. Pertemuan Tatap Muka
2. Ceramah
3. Diskusi
4. Praktik

Materi Ajar

- Sanitasi, Hygiene, Keselamatan Kerja Bidang Makanan 2

Kegiatan Pembelajaran

1. Kegiatan tatap muka pembelajaran ini dilakukan di Kelas.
2. Ceramah, peserta didik duduk dikursinya masing-masing, tidak jauh dari screen atau white board.
3. Diskusi terkait kondisi dapur ideal
4. Tugas Kelompok, menggambar denah dapur

Penilaian

1. Penilaian Individu – Teori
2. Penilaian Individu - Keaktifan
 - Tugas Kelompok : menggambar denah dapur

Persiapan Pembelajaran

Pertanyaan Pemantik

1. Mengapa dapur harus selalu hygiene?
2. Apa fungsi dapur dalam jasa makanan?

Pemahaman Bermakna

1. Dapur adalah tempat yang digunakan untuk melakukan persiapan, pengolahan dan penataan makanan yang akan disajikan.
2. Dapur harus memenuhi persyaratan fisik sebagaimana telah dipersyaratkan berdasarkan Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor: 715/Menkes/SK/V/2003 tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Jasa Boga.

Urutan Kegiatan Pembelajaran

Kegiatan Pembuka

1. Mengucapkan salam
2. Berdoa bersama dipimpin oleh KM
3. Memeriksa daftar kehadiran

Kegiatan Inti

1. Memberikan pertanyaan pemantik.
2. Menjelaskan materi terkait dengan Pengertian Dapur dan Pengertian Hygiene Dapur
3. Menjelaskan fungsi-fungsi dapur.
4. Membentuk kelompok diskusi untuk tugas kelompok
5. Menjelaskan rinci tugas yang akan diberikan, menggambar denah dapur beserta peralatannya diselembur kertas.
6. Peserta didik diskusi mengerjakan tugas kelompok, guru mengawasi proses.
7. Peserta didik mempresentasikan hasil tugasnya.
8. Mengumpulkan tugas yang telah dikerjakan.
9. Memberikan waktu bagi peserta didik untuk bertanya.

Kegiatan Penutup

1. Guru menyimpulkan materi yang telah diberikan dan hasil tugas kelompok
2. Kegiatan pembelajaran ditutup dengan mengucapkan Alhamdulillah.

Sub Topik : Persyaratan Dapur

Alokasi waktu : 2 JP (2 X 45 menit)

Fase CP : E

Capaian Pembelajaran

Memahami persyaratan hygiene dapur dan penataan dapur.

Tujuan Pembelajaran :

Peserta didik mampu menjelaskan persyaratan dapur dan peralatan didapur yang membutuhkan perawatan berkala.

Kompetensi Awal :

Peserta didik memahami pengertian dasar dapur dan mengetahui letak-letak peralatan memasak yang ada di dapur rumah.

Profil Pelajar Pancasila

1. Beriman

Bertakwa kepada Tuhan yang Maha Esa dan Berakhlak Mulia

- Peserta didik senantiasa ingat kepada Allah di setiap kegiatan/tindakan dan menjaga akhlaknya agar senantiasa mulia.

2. Bernalar kritis

Peserta didik berani untuk menyampaikan pertanyaan dan mudah untuk memahami topik yang dibahas serta mampu mengerjakan tugas-tugas yang diberikan.

3. Mandiri

Peserta didik memahami cara-cara merawat dan membersihkan dapur dengan baik secara mandiri sebagai bagian dari menjaga kebersihan sebagai penjamah makanan.

4. Kreatif

Peserta didik aktif memberikan ide-ide yang berbeda dalam kegiatan diskusi, sehingga dapat memudahkan pemahaman peserta didik terhadap materi yang diberikan.

Sarana/Prasarana

1. Komputer, projector dan screen untuk mempresentasikan topik pembelajaran
2. Alat Praktik :
 - 10 lembar kertas A4 untuk pengerjaan tugas individu

Target Peserta Didik

1. Peserta didik reguler
2. Peserta didik inklusi dengan Capaian Pembelajaran minimum
3. Jumlah peserta didik keseluruhan 10 orang

Metode Pembelajaran

1. Pertemuan Tatap Muka
2. Ceramah
3. Diskusi
4. Praktik

Materi Ajar

- Sanitasi, Hygiene, Keselamatan Kerja Bidang Makanan 2

Kegiatan Pembelajaran

1. Kegiatan tatap muka pembelajaran ini dilakukan di Kelas
2. Ceramah, peserta didik duduk dikursinya masing-masing, tidak jauh dari screen atau white board.
3. Diskusi terkait kondisi kebersihan dapur
4. Tugas Kelompok, membuat daftar peralatan-peralatan di dapur yang harus dibersihkan secara berkala.

Penilaian

1. Penilaian Individu – Teori
2. Penilaian Individu - Keaktifan
 - Tugas Kelompok :
membersihkan peralatan dapur

Persiapan Pembelajaran

Pertanyaan Pemantik

1. Apa saja persyaratan dapur?
2. Bagaimana menjaga kebersihan dapur dan peralatannya?

Pemahaman Bermakna

1. Dapur adalah tempat yang digunakan untuk melakukan penyiapan, pengolahan dan penataan makanan yang akan disajikan.
2. Dapur harus memenuhi persyaratan fisik sebagaimana telah dipersyaratkan berdasarkan Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor: 715/Menkes/SK/V/2003 tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Jasa Boga.

Urutan Kegiatan Pembelajaran

Kegiatan Pembuka

1. Mengucapkan salam
2. Berdoa bersama dipimpin oleh KM
3. Memeriksa daftar kehadiran

Kegiatan Inti

1. Mengulang materi yang diberikan pada pertemuan sebelumnya.
2. Menjelaskan materi terkait dengan Persyaratan Dapur
3. Menjelaskan materi standard hygiene dapur.
4. Membentuk kelompok diskusi untuk tugas kelompok
5. Menjelaskan rinci tugas yang akan diberikan, membuat daftar peralatan-peralatan didapur yang harus dibersihkan secara berkala.
6. Peserta didik diskusi mengerjakan tugas kelompok, guru mengawasi proses.
7. Peserta didik mempresentasikan hasil tugasnya.
8. Mengumpulkan tugas yang telah dikerjakan.
9. Memberikan waktu bagi peserta didik untuk bertanya.

Kegiatan Penutup

1. Guru menyimpulkan materi yang telah diberikan dan hasil tugas kelompok
2. Kegiatan pembelajaran ditutup dengan mengucapkan Alhamdulillah.

Sub Topik : Penataan Ruang Dapur

Alokasi waktu : 2 JP (2 X 45 menit)

Fase CP : E

Capaian Pembelajaran

Memahami persyaratan hygiene dapur dan penataan dapur.

Tujuan Pembelajaran :

Peserta didik mampu memahami areal-areal didalam dapur dan penempatan peralatan-peralatannya.

Kompetensi Awal :

Peserta didik memahami pengertian dasar dapur dan mengetahui letak-letak peralatan memasak yang ada di dapur rumah.

Profil Pelajar Pancasila

1. Beriman

Bertakwa kepada Tuhan yang Maha Esa dan Berakhlak Mulia

- Peserta didik senantiasa ingat kepada Allah di setiap kegiatan/tindakan dan menjaga akhlaknya agar senantiasa mulia.

2. Bernalar kritis

Peserta didik berani untuk menyampaikan pertanyaan dan mudah untuk memahami topik yang dibahas serta mampu mengerjakan tugas-tugas yang diberikan.

3. Mandiri

Peserta didik memahami cara-cara merawat dan membersihkan dapur dengan baik secara mandiri sebagai bagian dari menjaga kebersihan sebagai penjamah makanan.

4. Kreatif

Peserta didik aktif memberikan ide-ide yang berbeda dalam kegiatan diskusi, sehingga dapat memudahkan pemahaman peserta didik terhadap materi yang diberikan.

Sarana/Prasarana

1. Komputer, projector dan screen untuk mempresentasikan topik pembelajaran

2. Alat Praktik :

- 10 lembar kertas A4 untuk pengerjaan tugas individu

Target Peserta Didik

1. Peserta didik reguler

2. Peserta didik inklusi dengan Capaian Pembelajaran minimum

3. Jumlah peserta didik keseluruhan 10 orang

Metode Pembelajaran

1. Pertemuan Tatap Muka
2. Ceramah
3. Diskusi
4. Praktik

Materi Ajar

- Sanitasi, Hygiene, Keselamatan Kerja Bidang Makanan 2

Kegiatan Pembelajaran

1. Kegiatan tatap muka pembelajaran ini dilakukan di Kelas
2. Ceramah, peserta didik duduk dikursinya masing-masing, tidak jauh dari screen atau white board.
3. Diskusi terkait penataan dapur di hotel dan restoran.
4. Tugas individu, membuat denah penataan dapur rumah sederhana

Penilaian

1. Penilaian Individu – Teori
2. Penilaian Individu
 - Tugas Individu : menggambar denah dapur

Pertanyaan Pemantik

1. Apa kalian pernah melihat penataan dapur dirumah?
2. Bagaimana penataan dapur dirumah kalian?

Pemahaman Bermakna

1. Dapur adalah tempat yang digunakan untuk melakukan penyiapan, pengolahan dan penataan makanan yang akan disajikan.
2. Dapur harus memenuhi persyaratan fisik sebagaimana telah dipersyaratkan berdasarkan Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor: 715/Menkes/SK/V/2003 tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Jasa Boga.

Urutan Kegiatan Pembelajaran

Kegiatan Pembuka

1. Mengucapkan salam
2. Berdoa bersama dipimpin oleh KM
3. Memeriksa daftar kehadiran

Kegiatan Inti

4. Mengulang materi yang diberikan pada pertemuan sebelumnya.
5. Menjelaskan materi terkait dengan Penataan Ruang Dapur
6. Menjelaskan manfaat penataan ruang dapur.
7. Menjelaskan prinsip sanitasi bangunan ruang kerja
8. Menjelaskan tugas individu yang akan diberikan, membuat denah dapur rumah sederhana
9. Peserta didik mengerjakan tugas, guru mengawasi proses.
10. Peserta didik mempresentasikan hasil tugasnya.
11. Mengumpulkan tugas yang telah dikerjakan.
12. Memberikan waktu bagi peserta didik untuk bertanya.

Kegiatan Penutup

13. Guru menyimpulkan materi yang telah diberikan dan hasil tugas kelompok
14. Kegiatan pembelajaran ditutup dengan mengucapkan Alhamdulillah.

BAB IV

Penyediaan Air Bersih

Alokasi waktu : 2 JP (2 X 45 menit)

Sub Topik : Pengertian dan Persyaratan Air Bersih

Alokasi waktu : 2 JP (2 X 45 menit)

Fase CP : E

Capaian Pembelajaran

Memahami pengertian dan persyaratan air bersih.

Tujuan Pembelajaran :

Peserta didik mampu menjelaskan pengertian dan persyaratan air bersih.

Kompetensi Awal :

Peserta didik memahami pengertian dan peranan air bersih dalam industri makanan.

Profil Pelajar Pancasila

1. Beriman

Bertakwa kepada Tuhan yang Maha Esa dan Berakhlak Mulia

- Peserta didik senantiasa ingat kepada Allah di setiap kegiatan/tindakan dan menjaga akhlaknya agar senantiasa mulia.

2. Bernalar kritis

Peserta didik berani untuk menyampaikan pertanyaan dan mudah untuk memahami topik yang dibahas serta mampu mengerjakan tugas-tugas yang diberikan.

3. Mandiri

Peserta didik memahami penggunaan air bersih dalam mengolah makanan.

4. Kreatif

Peserta didik aktif memberikan ide-ide yang berbeda dalam kegiatan diskusi, sehingga dapat memudahkan pemahaman peserta didik terhadap materi yang diberikan.

Sarana/Prasarana

1. Komputer, projector dan screen untuk mempresentasikan topik pembelajaran
2. Alat Praktik :
 - 10 lembar kertas A4 untuk pengerjaan tugas individu

Target Peserta Didik

1. Peserta didik reguler
2. Peserta didik inklusi dengan Capaian Pembelajaran minimum
3. Jumlah peserta didik keseluruhan 10 orang

Metode Pembelajaran

1. Pertemuan Tatap Muka
2. Ceramah
3. Diskusi
4. Praktik

Materi Ajar

- Sanitasi, Hygiene, Keselamatan Kerja Bidang Makanan 2

Kegiatan Pembelajaran

1. Kegiatan tatap muka pembelajaran ini dilakukan di Kelas
2. Ceramah, peserta didik duduk dikursinya masing-masing, tidak jauh dari screen atau white board.
3. Diskusi terkait penyediaan air bersih
4. Tugas individu, mencari referensi tentang manfaat air bersih dalam pengolahan bahan makanan.

Penilaian

1. Penilaian Individu – Teori
2. Penilaian Individu - Keaktifan
Tugas Individu : mencari referensi tentang manfaat air bersih dalam pengolahan bahan makanan.

Pertanyaan Pemantik

1. Apa manfaat air bersih dalam pengolahan bahan makanan?
2. Apa syarat air bersih yang digunakan dalam pengolahan bahan makanan?

Pemahaman Bermakna

1. Air sangat diperlukan untuk hidup. Dalam industri makanan dan catering, air merupakan kebutuhan air merupakan kebutuhan yang sangat esensial untuk kegiatan pembersihan.
2. Air yang digunakan akan mempengaruhi jumlah bahan pembersih dan saniter yang harus digunakan serta akan mempengaruhi hasil proses pencucian.

Urutan Kegiatan Pembelajaran

Kegiatan Pembuka

1. Mengucapkan salam
2. Berdoa bersama dipimpin oleh KM
3. Memeriksa daftar kehadiran

Kegiatan Inti

4. Memberikan pertanyaan pemantik.
5. Menjelaskan materi terkait dengan Pengertian Air
6. Menjelaskan persyaratan air bersih.
7. Menjelaskan prinsip sanitasi gedung tempat kerja
8. Menjelaskan tugas individu yang akan diberikan, mencari referensi tentang manfaat air bersih dalam pengolahan bahan makanan.
9. Peserta didik mengerjakan tugas, guru mengawasi proses.
10. Peserta didik mempresentasikan hasil tugasnya.
11. Mengumpulkan tugas yang telah dikerjakan.
12. Memberikan waktu bagi peserta didik untuk bertanya.

Kegiatan Penutup

13. Guru menyimpulkan materi yang telah diberikan dan hasil tugas kelompok
14. Kegiatan pembelajaran ditutup dengan mengucapkan Alhamdulillah.

BAB V

Bahan Pembersih dan Saniter

Alokasi waktu : 4 JP (4 X 45 menit)

Sub Topik : Bahan Pembersih

Alokasi waktu : 2 JP (2 X 45 menit)

Fase CP : E

Capaian Pembelajaran

Memahami pengertian bahan pembersih dan bahan saniter, jenis-jenis dan persyaratannya.

Tujuan Pembelajaran :

1. Menjelaskan menjelaskan pengertian bahan pembersih
2. Menjelaskan jenis-jenis bahan pembersih bersih.
3. Menjelaskan persyaratan bahan pembersih.

Kompetensi Awal :

Peserta didik mengenal bahan pembersih dalam kehidupan sehari-hari.

Profil Pelajar Pancasila

1. Beriman
Bertakwa kepada Tuhan yang Maha Esa dan Berakhlak Mulia
 - Peserta didik senantiasa ingat kepada Allah di setiap kegiatan/tindakan dan menjaga akhlaknya agar senantiasa mulia.
2. Bernalar kritis
Peserta didik berani untuk menyampaikan pertanyaan dan mudah untuk memahami topik yang dibahas serta mampu mengerjakan tugas-tugas yang diberikan.
3. Mandiri
Peserta didik memahami penggunaan bahan pembersih dalam kehidupan sehari-hari.
4. Kreatif
Peserta didik aktif memberikan ide-ide yang berbeda dalam kegiatan diskusi, sehingga dapat memudahkan pemahaman peserta didik terhadap materi yang diberikan.

Sarana/Prasarana

1. Komputer, projector dan screen untuk mempresentasikan topik pembelajaran
2. Alat Praktik :
 - 10 lembar kertas A4 untuk pengerjaan tugas individu

Target Peserta Didik

1. Peserta didik reguler
2. Peserta didik inklusi dengan Capaian Pembelajaran minimum

3. Jumlah peserta didik keseluruhan 10 orang

Metode Pembelajaran

1. Pertemuan Tatap Muka
2. Ceramah
3. Diskusi
4. Tugas Individu

Materi Ajar

- Sanitasi, Hygiene, Keselamatan Kerja Bidang Makanan 2

Kegiatan Pembelajaran

1. Kegiatan tatap muka pembelajaran ini dilakukan di Kelas
2. Ceramah, peserta didik duduk dikursinya masing-masing, tidak jauh dari screen atau white board.
3. Diskusi terkait bahan pembersih
4. Tugas individu, mencari informasi komposisi bahan pembersih yang ada di pasaran.

Penilaian

1. Penilaian Individu – Teori
2. Penilaian Individu - Keaktifan
Tugas Individu : mencari referensi tentang manfaat air bersih dalam

Pertanyaan Pemantik

1. Apa manfaat bahan pembersih?
2. Bagaimana komposisi bahan pembersih yang ada dipasaran?

Pemahaman Bermakna

1. Bahan pembersih sangat diperlukan dalam kegiatan sanitasi peralatan untuk mendapatkan program sanitasi yang efektif.
2. Untuk mendapatkan hasil yang diinginkan maka perlu dilakukan pencampuran bahan pembersih yang satu dengan lainnya.

Urutan Kegiatan Pembelajaran

Kegiatan Pembuka

1. Mengucapkan salam
2. Berdoa bersama dipimpin oleh KM
3. Memeriksa daftar kehadiran

Kegiatan Inti

4. Memberikan pertanyaan pemantik.
5. Menjelaskan materi terkait dengan Pengertian Bahan Pembersih.
6. Menjelaskan materi jenis-jenis bahan pembersih.
7. Menjelaskan materi persyaratan bahan pembersih.
8. Menjelaskan tugas individu yang akan diberikan, mencari informasi tentang komposisi bahan-bahan pembersih yang ada di pasaran.
9. Peserta didik mengerjakan tugas, guru mengawasi proses.
10. Peserta didik mempresentasikan hasil tugasnya.
11. Mengumpulkan tugas yang telah dikerjakan.
12. Memberikan waktu bagi peserta didik untuk bertanya.

Kegiatan Penutup

13. Guru menyimpulkan materi yang telah diberikan dan hasil tugas kelompok
14. Kegiatan pembelajaran ditutup dengan mengucapkan Alhamdulillah.

Sub Topik : Bahan Saniter

Alokasi waktu : 2 JP (2 X 45 menit)

Fase CP : E

Capaian Pembelajaran

Memahami pengertian bahan pembersih dan bahan saniter, jenis-jenis dan persyaratannya.

Tujuan Pembelajaran :

Peserta didik mampu menjelaskan pengertian bahan saniter , jenis-jenis, persyaratan dan daya kerjanya.

Kompetensi Awal :

Peserta didik mengenal bahan saniter yang biasa dipakai dalam kehidupan sehari-hari.

Profil Pelajar Pancasila

1. Beriman

Bertakwa kepada Tuhan yang Maha Esa dan Berakhlak Mulia

- Peserta didik senantiasa ingat kepada Allah di setiap kegiatan/tindakan dan menjaga akhlaknya agar senantiasa mulia.

2. Bernalar kritis

Peserta didik berani untuk menyampaikan pertanyaan dan mudah untuk memahami topik yang dibahas serta mampu mengerjakan tugas-tugas yang diberikan.

3. Mandiri

Peserta didik memahami penggunaan bahan saniter dalam kehidupan sehari-hari.

4. Kreatif

Peserta didik aktif memberikan ide-ide yang berbeda dalam kegiatan diskusi, sehingga dapat memudahkan pemahaman peserta didik terhadap materi yang diberikan.

Sarana/Prasarana

1. Komputer, projector dan screen untuk mempresentasikan topik pembelajaran
2. Alat Praktik : 10 lembar kertas A4 untuk pengerjaan tugas individu

Target Peserta Didik

1. Peserta didik reguler
2. Peserta didik inklusi dengan Capaian Pembelajaran minimum
3. Jumlah peserta didik keseluruhan 10 orang

Metode Pembelajaran

1. Pertemuan Tatap Muka
2. Ceramah
3. Diskusi
4. Tugas Individu

Materi Ajar

- Sanitasi, Hygiene, Keselamatan Kerja Bidang Makanan 2

Kegiatan Pembelajaran

1. Kegiatan tatap muka pembelajaran ini dilakukan di Kelas
2. Ceramah, peserta didik duduk dikursinya masing-masing, tidak jauh dari screen atau white board.
3. Diskusi terkait bahan saniter
4. Tugas kelompok, mencari informasi terkait jenis-jenis kotoran dan jenis-jenis noda.

Penilaian

1. Penilaian Individu – Teori
2. Penilaian Kelompok – Hasil pembuatan tugas
Tugas Kelompok : mencari informasi tentang jenis-jenis kotoran dan jenis-jenis debu

Pertanyaan Pemantik

1. Apa manfaat bahan saniter?
2. Berikan contoh-contoh bahan saniter yang ada dirumah kalian?

Pemahaman Bermakna

1. Bahan saniter sangat diperlukan pada proses sanitasi karena sangat berguna untuk mematikan bakteri sehingga tujuan bersih secara mikrobiologis dapat tercapai.
2. Bahan pembersih yang beredar dipasaran, biasanya juga mengandung bahan saniter, sehingga bisa berungsi ganda.

Urutan Kegiatan Pembelajaran

Kegiatan Pembuka

1. Mengucapkan salam
2. Berdoa bersama dipimpin oleh KM
3. Memeriksa daftar kehadiran

Kegiatan Inti

4. Mengulang materi yang diberikan di pertemuan sebelumnya.
5. Menjelaskan materi terkait dengan pengertian bahan saniter.
6. Menjelaskan materi jenis-jenis bahan saniter.
7. Menjelaskan materi persyaratan bahan saniter.
8. Menjelaskan materi daya kerja bahan saniter
9. Menjelaskan tugas kelompok yang akan diberikan, mencari informasi tentang jenis-jenis kotoran dan jenis-jenis noda.
10. Peserta didik mengerjakan tugas, guru mengawasi proses.

11. Peserta didik mempresentasikan hasil tugasnya.
12. Mengumpulkan tugas yang telah dikerjakan.
13. Memberikan waktu bagi peserta didik untuk bertanya.

Kegiatan Penutup

14. Guru menyimpulkan materi yang telah diberikan dan hasil tugas kelompok
15. Kegiatan pembelajaran ditutup dengan mengucapkan Alhamdulillah.

BAB VI

Penanganan Sampah

Alokasi waktu : 4 JP (4 X 45 menit)

Sub Topik : Pengertian Sampah dan Pengelolaannya

Alokasi waktu : 2 JP (2 X 45 menit)

Fase CP : E

Capaian Pembelajaran

Memahami pengelolaan sampah, jenis-jenis dan penanganannya

Tujuan Pembelajaran :

Peserta didik mampu menjelaskan pengertian, pengelolaan dan jenis-jenis sampah.

Kompetensi Awal :

Peserta didik mampu membersihkan sampah dan mengenal jenis-jenis sampah rumah tangga.

Profil Pelajar Pancasila

1. Beriman

Bertakwa kepada Tuhan yang Maha Esa dan Berakhlak Mulia

- Peserta didik senantiasa ingat kepada Allah di setiap kegiatan/tindakan dan menjaga akhlaknya agar senantiasa mulia.

2. Bernalar kritis

Peserta didik berani untuk menyampaikan pertanyaan dan mudah untuk memahami topik yang dibahas serta mampu mengerjakan tugas-tugas yang diberikan.

3. Mandiri

Peserta didik memahami mengelola sampah yang ada dilingkungan sekolah maupun rumah.

4. Kreatif

Peserta didik aktif memberikan ide-ide yang berbeda dalam kegiatan diskusi, sehingga dapat memudahkan pemahaman peserta didik terhadap materi yang diberikan.

Sarana/Prasarana

1. Komputer, projector dan screen untuk mempresentasikan topik pembelajaran
2. Alat Praktik :
Peralatan pembersih sampah dan tempat sampah

Target Peserta Didik

1. Peserta didik reguler
2. Peserta didik inklusi dengan Capaian Pembelajaran minimum
3. Jumlah peserta didik keseluruhan 10 orang

Metode Pembelajaran

1. Pertemuan Tatap Muka
2. Ceramah
3. Diskusi
4. Tugas kelompok

Materi Ajar

- Sanitasi, Hygiene, Keselamatan Kerja Bidang Makanan 2

Kegiatan Pembelajaran

1. Kegiatan tatap muka pembelajaran ini dilakukan di Kelas
2. Ceramah, peserta didik duduk dikursinya masing-masing, tidak jauh dari screen atau white board.
3. Diskusi terkait pengolahan sampah.
4. Tugas kelompok, membersihkan sampah yang ada di sekolah

Penilaian

1. Penilaian Individu – Teori
3. Penilaian Kelompok – Hasil pembuatan tugas
Tugas Kelompok : membersihkan sampah yang ada di lingkungan sekolah

Pertanyaan Pemantik

1. Apa pengertian sampah?
2. Berikan contoh-contoh sampah yang ada di dapur?

Pemahaman Bermakna

1. Sampah menjadi masalah penting yang harus ditanggulangi baik di areal pengolahan maupun areal pelayanan makanan (restoran), karena banyak mengandung karbohidrat, protein, lemak dan garam-garam mineral.
2. Penimbunan sampah dalam jangka waktu singkat dapat menciptakan kondisi yang tidak saniter, mengundang datangnya lalat dan tikus, dan menimbulkan bau yang tidak menyenangkan.

Urutan Kegiatan Pembelajaran

Kegiatan Pembuka

1. Mengucapkan salam
2. Berdoa bersama dipimpin oleh KM
3. Memeriksa daftar kehadiran

Kegiatan Inti

4. Memberikan pertanyaan pemantik.
5. Menjelaskan materi terkait pengertian sampah.
6. Menjelaskan materi terkait pengelolaan sampah.
7. Menjelaskan materi terkait jenis-jenis sampah.
8. Menjelaskan tugas kelompok yang akan diberikan, membersihkan sampah yang ada dilingkungan sekolah.
9. Peserta didik mengerjakan tugas, guru mengawasi proses.
10. Peserta didik mempertunjukkan hasil tugas membersihkan sampah.
11. Memberikan waktu bagi peserta didik untuk bertanya.

Kegiatan Penutup

12. Guru menyimpulkan materi yang telah diberikan dan hasil tugas kelompok
13. Kegiatan pembelajaran ditutup dengan mengucapkan Alhamdulillah.

Sub Topik : Penanganan Sampah

Alokasi waktu : 2 JP (2 X 45 menit)

Fase CP : E

Capaian Pembelajaran

Memahami pengelolaan sampah, jenis-jenis dan penanganannya.

Tujuan Pembelajaran :

Peserta didik mampu menjelaskan proses penanganan sampah.

Kompetensi Awal :

Peserta didik mampu membersihkan sampah dan mengenal jenis-jenis sampah rumah tangga.

Profil Pelajar Pancasila

1. Beriman

Bertakwa kepada Tuhan yang Maha Esa dan Berakhlak Mulia

- Peserta didik senantiasa ingat kepada Allah di setiap kegiatan/tindakan dan menjaga akhlaknya agar senantiasa mulia.

2. Bernalar kritis

Peserta didik berani untuk menyampaikan pertanyaan dan mudah untuk memahami topik yang dibahas serta mampu mengerjakan tugas-tugas yang diberikan.

3. Mandiri

Peserta didik memahami langkah-langkah penanganannya sampah dan dapat menerapkannya secara mandiri di rumah.

4. Kreatif

Peserta didik aktif memberikan ide-ide yang berbeda dalam kegiatan diskusi, sehingga dapat memudahkan pemahaman peserta didik terhadap materi yang diberikan.

Sarana/Prasarana

1. Komputer, projector dan screen untuk mempresentasikan topik pembelajaran

2. Alat Praktik :

Peralatan pembersih sampah dan tempat sampah

Target Peserta Didik

1. Peserta didik reguler

2. Peserta didik inklusi dengan Capaian Pembelajaran minimum

3. Jumlah peserta didik keseluruhan 10 orang

Metode Pembelajaran

1. Pertemuan Tatap Muka
2. Ceramah
3. Diskusi
4. Tugas kelompok

Materi Ajar

- Sanitasi, Hygiene, Keselamatan Kerja Bidang Makanan 2

Kegiatan Pembelajaran

1. Kegiatan tatap muka pembelajaran ini dilakukan di Kelas
2. Ceramah, peserta didik duduk dikursinya masing-masing, tidak jauh dari screen atau white board.
3. Diskusi terkait langkah-langkah penanganan sampah.
4. Tugas kelompok, membersihkan sampah yang ada di sekolah

Penilaian

1. Penilaian Individu – Teori
2. Penilaian Kelompok – Hasil pembuatan tugas
Tugas Kelompok : membersihkan sampah yang ada di lingkungan sekolah

Pertanyaan Pemantik

1. Bagaimana penanganan sampah yang benar?
2. Bagaimana membedakan sampah yang mudah dirusak oleh mikroorganisme?

Pemahaman Bermakna

1. Sampah menjadi masalah penting yang harus ditanggulangi baik di areal pengolahan maupun areal pelayanan makanan (restoran), karena banyak mengandung karbohidrat, protein, lemak dan garam-garam mineral.
2. Penimbunan sampah dalam jangka waktu singkat dapat menciptakan kondisi yang tidak saniter, mengundang datangnya lalat dan tikus, dan menimbulkan bau yang tidak menyenangkan.

Urutan Kegiatan Pembelajaran

Kegiatan Pembuka

1. Mengucapkan salam
2. Berdoa bersama dipimpin oleh KM
3. Memeriksa daftar kehadiran

Kegiatan Inti

4. Mengulang materi tentang pengolahan sampah yang diberikan pada pertemuan sebelumnya.
5. Menjelaskan materi langkah-langkahh penanganan sampah.
6. Menjelaskan materi membedakan sampah yang mudah dan tidaknya dirusak oleh mikroorganisme.
7. Menjelaskan tugas kelompok yang akan diberikan, memilah sampah basah dan kering yang ada dilingkungan sekolah.
8. Peserta didik mengerjakan tugas, guru mengawasi proses.
9. Peserta didik mempertunjukan hasil tugas memilah sampah.
10. Memberikan waktu bagi peserta didik untuk bertanya.

Kegiatan Penutup

11. Guru menyimpulkan materi yang telah diberikan dan hasil tugas kelompok
12. Kegiatan pembelajaran ditutup dengan mengucapkan Alhamdulillah.

BAB VII

Keselamatan dan Kecelakaan Kerja

Alokasi waktu : 6 JP (6 X 45 menit)

Sub Topik : Pengertian, Jenis dan Akibat Kecelakaan Kerja

Alokasi waktu : 2 JP (2 X 45 menit)

Fase CP : E

Capaian Pembelajaran

Memahami pentingnya keselamatan dan kesehatan kerja, jenis-jenis, akibat, penyebab, dan pencegahan kecelakaan kerja serta pertolongan pertama pada kecelakaan.

Tujuan Pembelajaran :

Peserta didik mampu menjelaskan pengertian, jenis dan akibat kecelakaan kerja.

Kompetensi Awal :

Peserta didik mampu menyebutkan contoh-contoh kecelakaan saat bekerja.

Profil Pelajar Pancasila

1. Beriman

Bertakwa kepada Tuhan yang Maha Esa dan Berakhlak Mulia

- Peserta didik senantiasa ingat kepada Allah di setiap kegiatan/tindakan dan menjaga akhlaknya agar senantiasa mulia.

2. Bernalar kritis

Peserta didik berani untuk menyampaikan pertanyaan dan mudah untuk memahami topik yang dibahas serta mampu mengerjakan tugas-tugas yang diberikan.

3. Mandiri

Peserta didik mampu mengamalkan kehati-hatian saat melakukan pekerjaan yang beresiko.

4. Kreatif

Peserta didik aktif memberikan ide-ide yang berbeda dalam kegiatan diskusi, sehingga dapat memudahkan pemahaman peserta didik terhadap materi yang diberikan.

Sarana/Prasarana

1. Komputer, projector dan screen untuk mempresentasikan topik pembelajaran
2. Alat Praktik :
10 (sepuluh) lembar kertas A4 untuk tugas individu.

Target Peserta Didik

1. Peserta didik reguler.
2. Peserta didik inklusi dengan Capaian Pembelajaran minimum.
3. Jumlah peserta didik keseluruhan 10 orang.

Metode Pembelajaran

1. Pertemuan Tatap Muka
2. Ceramah
3. Diskusi
4. Tugas individu

Materi Ajar

- Sanitasi, Hygiene, Keselamatan Kerja Bidang Makanan 1

Kegiatan Pembelajaran

1. Kegiatan tatap muka pembelajaran ini dilakukan di Kelas
2. Ceramah, peserta didik duduk dikursinya masing-masing, tidak jauh dari screen atau white board.
3. Diskusi terkait kasus-kasus kecelakaan kerja.
4. Tugas individu, mengidentifikasi kecelakaan kerja yang mungkin terjadi saat bekerja terutama saat mengolah makanan.

Penilaian

1. Penilaian Individu – Teori
2. Penilaian Individu – Hasil tugas individu
Tugas Individu : mengidentifikasi kecelakaan kerja yang mungkin terjadi saat bekerja dan saat pengolahan makanan.

Pertanyaan Pemantik

1. Kecelakaan kerja apa saja yang terjadi saat mengolah makanan?
2. Bagaimana cara mencegah kecelakaan kerja?

Pemahaman Bermakna

1. Kasus kecelakaan kerja di Indonesia masih cukup tinggi, sehingga diperlukan langkah-langkah untuk pencegahan dan penanganannya.
2. Keselamatan dan kesehatan kerja (K3) merupakan suatu upaya penting yang harus dilakukan terutama bagi dunia usaha maupun industri.
3. Pentingnya memahami keselamatan dan kesehatan kerja (K3) sebagai usaha untuk mengantisipasi terjadi kecelakaan saat bekerja.

Urutan Kegiatan Pembelajaran

Kegiatan Pembuka

1. Mengucapkan salam
2. Berdoa bersama dipimpin oleh KM
3. Memeriksa daftar kehadiran

Kegiatan Inti

4. Memberikan pertanyaan pemantik kepada peserta didik.
5. Menjelaskan materi pengertian keselamatan dan kesehatan kerja.
6. Menjelaskan materi jenis-jenis kecelakaan kerja.
7. Menjelaskan materi akibat kecelakaan kerja.
8. Menjelaskan tugas individu yang akan diberikan, mengidentifikasi kecelakaan kerja yang mungkin terjadi saat bekerja dan saat pengolahan makanan.
9. Peserta didik mengerjakan tugas, guru mengawasi proses.
10. Peserta didik mempresentasikan hasil tugasnya.
11. Memberikan waktu bagi peserta didik untuk bertanya.

Kegiatan Penutup

12. Guru menyimpulkan materi yang telah diberikan dan hasil tugas kelompok
13. Kegiatan pembelajaran ditutup dengan mengucapkan Alhamdulillah.

Sub Topik : Penyebab, kerugian dan pencegahan kecelakaan kerja

Alokasi waktu : 2 JP (2 X 45 menit)

Fase CP : E

Capaian Pembelajaran

Memahami pentingnya keselamatan dan kesehatan kerja, jenis-jenis, akibat, penyebab, dan pencegahan kecelakaan kerja serta pertolongan pertama pada kecelakaan.

Tujuan Pembelajaran :

Peserta didik mampu menjelaskan penyebab, kerugian dan pencegahan kecelakaan kerja.

Kompetensi Awal :

Peserta didik mampu menyebutkan contoh-contoh kecelakaan saat bekerja.

Profil Pelajar Pancasila

1. Beriman

Bertakwa kepada Tuhan yang Maha Esa dan Berakhlak Mulia

- Peserta didik senantiasa ingat kepada Allah di setiap kegiatan/tindakan dan menjaga akhlaknya agar senantiasa mulia.

2. Bernalar kritis

Peserta didik berani untuk menyampaikan pertanyaan dan mudah untuk memahami topik yang dibahas serta mampu mengerjakan tugas-tugas yang diberikan.

3. Mandiri

Peserta didik mampu mengamalkan kehati-hatian saat melakukan pekerjaan yang beresiko.

4. Kreatif

Peserta didik aktif memberikan ide-ide yang berbeda dalam kegiatan diskusi, sehingga dapat memudahkan pemahaman peserta didik terhadap materi yang diberikan.

Sarana/Prasarana

1. Komputer, projector dan screen untuk mempresentasikan topik pembelajaran
2. Alat Praktik :
10 (sepuluh) lembar kertas A4 untuk tugas kelompok dengan metode jigsaw.

Target Peserta Didik

1. Peserta didik reguler.
2. Peserta didik inklusi dengan Capaian Pembelajaran minimum.
3. Jumlah peserta didik keseluruhan 10 orang.

Metode Pembelajaran

1. Pertemuan Tatap Muka
2. Ceramah
3. Jigsaw
4. Tugas kelompok

Materi Ajar

- Sanitasi, Hygiene, Keselamatan Kerja Bidang Makanan 1

Kegiatan Pembelajaran

1. Kegiatan tatap muka pembelajaran ini dilakukan di Kelas
2. Ceramah, peserta didik duduk dikursinya masing-masing, tidak jauh dari screen atau white board.
3. Diskusi terkait kasus-kasus kecelakaan kerja, penyebab dan kerugiannya.
4. Tugas kelompok, mengidentifikasi kecelakaan kerja yang mungkin terjadi saat bekerja terutama saat mengolah makanan, penyebab dan kerugiannya.

Penilaian

1. Penilaian Individu – Teori
2. Penilaian kelompok – Hasil tugas kelompok
Tugas kelompok : berdiskusi mengidentifikasi penyebab, kerugian dan pencegahan kecelakaan kerja saat bekerja

Pertanyaan Pemantik

1. Apa penyebab kecelakaan kerja ?
2. Apa kerugian kecelakaan kerja?

Pemahaman Bermakna

1. Kasus kecelakaan kerja di Indonesia masih cukup tinggi, sehingga diperlukan langkah-langkah untuk pencegahan dan penanganannya.
2. Keselamatan dan kesehatan kerja (K3) merupakan suatu upaya penting yang harus dilakukan terutama bagi dunia usaha maupun industri.
3. Pentingnya memahami keselamatan dan kesehatan kerja (K3) sebagai usaha untuk mengantisipasi terjadi kecelakaan saat bekerja.

Urutan Kegiatan Pembelajaran

Kegiatan Pembuka

1. Mengucapkan salam
2. Berdoa bersama dipimpin oleh KM
3. Memeriksa daftar kehadiran

Kegiatan Inti

4. Mengulang materi yang diberikan pada pertemuan lalu.
5. Menjelaskan materi penyebab kecelakaan kerja.
6. Menjelaskan materi kerugian kecelakaan kerja.
7. Menjelaskan materi pencegahan kecelakaan kerja.
8. Menjelaskan tugas kelompok yang akan diberikan, mengidentifikasi kasus penyebab, kerugian dan pencegahan kecelakaan kerja.

9. Peserta didik mengerjakan tugas, guru mengawasi proses.
10. Peserta didik mempresentasikan hasil tugasnya.
11. Memberikan waktu bagi peserta didik untuk bertanya.

Kegiatan Penutup

12. Guru menyimpulkan materi yang telah diberikan dan hasil tugas kelompok
13. Kegiatan pembelajaran ditutup dengan mengucapkan Alhamdulillah.

Sub Topik : Pertolongan Pertama Pada Kecelakaan (P3K)

Alokasi waktu : 2 JP (2 X 45 menit)

Fase CP : E

Capaian Pembelajaran

Memahami pentingnya keselamatan dan kesehatan kerja, jenis-jenis, akibat, penyebab, dan pencegahan kecelakaan kerja serta pertolongan pertama pada kecelakaan.

Tujuan Pembelajaran :

Peserta didik mampu menjelaskan dan mempraktikkan cara-cara penanganan pertolongan pertama pada kecelakaan.

Kompetensi Awal :

Peserta didik mengetahui cara penanganan kecelakaan luka ringan.

Profil Pelajar Pancasila

1. Beriman

Bertakwa kepada Tuhan yang Maha Esa dan Berakhlak Mulia

- Peserta didik senantiasa ingat kepada Allah di setiap kegiatan/tindakan dan menjaga akhlaknya agar senantiasa mulia.

2. Bernalar kritis

Peserta didik berani untuk menyampaikan pertanyaan dan mudah untuk memahami topik yang dibahas serta mampu mengerjakan tugas-tugas yang diberikan.

3. Mandiri

Peserta didik mampu mempraktikkan penanganan pertolongan kecelakaan ringan.

4. Kreatif

Peserta didik aktif memberikan ide-ide yang berbeda dalam kegiatan diskusi, sehingga dapat memudahkan pemahaman peserta didik terhadap materi yang diberikan.

Sarana/Prasarana

1. Komputer, projector dan screen untuk mempresentasikan topik pembelajaran

2. Alat Praktik :

Peralatan P3K lengkap untuk praktik penanganan pertolongan pertama pada kecelakaan.

Target Peserta Didik

1. Peserta didik reguler.

2. Peserta didik inklusi dengan Capaian Pembelajaran minimum.

3. Jumlah peserta didik keseluruhan 10 orang.

Metode Pembelajaran

1. Pertemuan Tatap Muka
2. Praktik
3. Diskusi
4. Tugas individu

Materi Ajar

- Sanitasi, Hygiene, Keselamatan Kerja Bidang Makanan 1

Kegiatan Pembelajaran

1. Kegiatan tatap muka pembelajaran ini dilakukan di luar kelas.
2. Ceramah, peserta didik duduk dikursinya masing-masing, tidak jauh dari screen atau white board.
3. Praktik di luar kelas, cara penanganan pertolongan pertama pada kecelakaan (P3K)
4. Tugas individu, menangani pertolongan pertama pada kecelakaan (P3K)

Penilaian

1. Penilaian Individu – Teori
2. Penilaian individu – Hasil tugas
Tugas individu : menangani pertolongan pertama pada kecelakaan.

Pertanyaan Pemantik

1. Bagaimana menangani jari tangan yang luka karena pisau ?
2. Apa saja yang diperlukan untuk menangani luka?

Pemahaman Bermakna

1. Kasus kecelakaan kerja di Indonesia masih cukup tinggi, sehingga diperlukan langkah-langkah untuk pencegahan dan penanganannya.
2. Keselamatan dan kesehatan kerja (K3) merupakan suatu upaya penting yang harus dilakukan terutama bagi dunia usaha maupun industri.
3. Pentingnya memahami keselamatan dan kesehatan kerja (K3) sebagai usaha untuk mengantisipasi terjadi kecelakaan saat bekerja.
4. Penanganan kecelakaan kerja dilakukan terutama untuk menolong korban yang mengalami kecelakaan kerja sesegera mungkin sebelum dibawa ke dokter atau rumah sakit.

Urutan Kegiatan Pembelajaran

Kegiatan Pembuka

1. Mengucapkan salam
2. Berdoa bersama dipimpin oleh KM
3. Memeriksa daftar kehadiran

Kegiatan Inti

4. Mengulang materi yang diberikan pada pertemuan lalu.
5. Menjelaskan materi pentingnya pertolongan pertama pada kecelakaan.
6. Praktik penanganan pertolongan tidak sadarkan diri.
7. Praktik penanganan pertolongan luka ditangan.
8. Praktik penanganan pertolongan membalut pasien
9. Memberikan tugas individu, melakukan pertolongan pasien tidak bernafas.
10. Diskusi terkait praktik yang sudah dilakukan.
11. Memberikan waktu bagi peserta didik untuk bertanya.

Kegiatan Penutup

12. Guru menyimpulkan materi yang telah diberikan dan hasil tugas kelompok
13. Kegiatan pembelajaran ditutup dengan mengucapkan Alhamdulillah.

BAB VIII

Kebakaran dan Alat Pelindung Diri (APD)

Alokasi waktu : 6 JP (6 X 45 menit)

Sub Topik : Pengertian, Jenis, Penyebab dan Pencegahan Kebakaran

Alokasi waktu : 2 JP (2 X 45 menit)

Fase CP : E

Capaian Pembelajaran

Memahami jenis-jenis kebakaran, penyebab dan langkah pencegahan kebakaran, memahami penggunaan alat pemadam api ringan dan alat pelindung diri.

Tujuan Pembelajaran :

Peserta didik mampu menjelaskan pengertian, jenis-jenis, penyebab dan langkah pencegahan kebakaran.

Kompetensi Awal :

Peserta didik pernah mengetahui terjadinya kebakaran dan memperkirakan penyebabnya.

Profil Pelajar Pancasila

1. Beriman

Bertakwa kepada Tuhan yang Maha Esa dan Berakhlak Mulia

- Peserta didik senantiasa ingat kepada Allah di setiap kegiatan/tindakan dan menjaga akhlaknya agar senantiasa mulia.

2. Bernalar kritis

Peserta didik berani untuk menyampaikan pertanyaan dan mudah untuk memahami topik yang dibahas serta mampu mengerjakan tugas-tugas yang diberikan.

3. Mandiri

Peserta didik mampu menjelaskan penyebab kebakaran dan cara pencegahan terjadinya kebakaran.

4. Kreatif

Peserta didik aktif memberikan ide-ide yang berbeda dalam kegiatan diskusi, sehingga dapat memudahkan pemahaman peserta didik terhadap materi yang diberikan.

Sarana/Prasarana

1. Komputer, projector dan screen untuk mempresentasikan topik pembelajaran
2. Alat Praktik : Kertas A4 sebanyak 10 lembar untuk tugas individu

Target Peserta Didik

1. Peserta didik reguler.
2. Peserta didik inklusi dengan Capaian Pembelajaran minimum.

3. Jumlah peserta didik keseluruhan 10 orang.

Metode Pembelajaran

1. Pertemuan Tatap Muka
2. Ceramah
3. Diskusi
4. Tugas individu

Materi Ajar

- Sanitasi, Hygiene, Keselamatan Kerja Bidang Makanan 1

Kegiatan Pembelajaran

1. Kegiatan tatap muka pembelajaran ini dilakukan di dalam kelas.
2. Ceramah, peserta didik duduk dikursinya masing-masing, tidak jauh dari screen atau white board.
3. Diskusi, membahas contoh-contoh kejadian kebakaran.
4. Tugas individu, menganalisa kasus-kasus kebakaran yang telah terjadi.

Penilaian

1. Penilaian Individu – Teori
2. Penilaian individu – Hasil tugas
Tugas individu : menganalisa kasus-kasus kebakaran.

Pertanyaan Pemantik

1. Siapa yang sudah pernah melihat kejadian kebakaran ?
2. Apa saja yang kalian amati dari kejadian tersebut ?

Pemahaman Bermakna

1. Pada industri yang bergerak di bidang makanan, kecelakaan kerja berupa kebakaran sering terjadi baik yang disebabkan oleh tabung gas, maupun oleh korsleting listrik.
2. Kebakaran dapat mengakibatkan kerugian materi dan membawa korban manusia.
3. Oleh karena itu pemahaman tentang api dan kebakaran perlu diketahui agar dapat meminimalkan atau bahkan menghilangkan terjadinya kebakaran.

Urutan Kegiatan Pembelajaran

Kegiatan Pembuka

1. Mengucapkan salam
2. Berdoa bersama dipimpin oleh KM
3. Memeriksa daftar kehadiran

Kegiatan Inti

4. Memberikan pertanyaan pemantik kepada peserta didik.
5. Menjelaskan materi pengertian api dan kebakaran.
6. Menjelaskan materi jenis-jenis kebakaran.
7. Menjelaskan materi penyebab kebakaran.
8. Memberikan tugas individu, menganalisa kasus-kasus kebakaran.
9. Diskusi, hasil tugas individu.
10. Menjelaskan materi cara pencegahan kebakaran.
11. Memberikan waktu bagi peserta didik untuk bertanya.

Kegiatan Penutup

12. Guru menyimpulkan materi yang telah diberikan dan hasil tugas kelompok
13. Kegiatan pembelajaran ditutup dengan mengucapkan Alhamdulillah.

Sub Topik : Alat Pemadam Api Ringan (APAR)

Alokasi waktu : 2 JP (2 X 45 menit)

Fase CP : E

Capaian Pembelajaran

Memahami jenis-jenis kebakaran, penyebab dan langkah pencegahan kebakaran, memahami penggunaan alat pemadam api ringan dan alat pelindung diri.

Tujuan Pembelajaran :

Peserta didik mampu menjelaskan jenis-jenis alat pemadam api ringan dan dapat mempraktikkan penggunaannya.

Kompetensi Awal :

Peserta didik pernah mengetahui alat pemadam api ringan (APAR).

Profil Pelajar Pancasila

1. Beriman

Bertakwa kepada Tuhan yang Maha Esa dan Berakhlak Mulia

- Peserta didik senantiasa ingat kepada Allah di setiap kegiatan/tindakan dan menjaga akhlaknya agar senantiasa mulia.

2. Bernalar kritis

Peserta didik berani untuk menyampaikan pertanyaan dan mudah untuk memahami topik yang dibahas serta mampu mengerjakan tugas-tugas yang diberikan.

3. Mandiri

Peserta didik mampu menjelaskan jenis-jenis alat pemadam api ringan.

4. Kreatif

Peserta didik aktif memberikan ide-ide yang berbeda dalam kegiatan diskusi, sehingga dapat memudahkan pemahaman peserta didik terhadap materi yang diberikan.

Sarana/Prasarana

1. Komputer, projector dan screen untuk mempresentasikan topik pembelajaran

2. Alat Praktik :

Tong aluminium besar, bahan bakar minyak, karung 2 buah, untuk praktik pemadaman api ringan.

Target Peserta Didik

1. Peserta didik reguler.

2. Peserta didik inklusi dengan Capaian Pembelajaran minimum.

3. Jumlah peserta didik keseluruhan 10 orang.

Metode Pembelajaran

1. Pertemuan Tatap Muka
2. Diskusi
3. Praktik memadamkan api

Materi Ajar

- Sanitasi, Hygiene, Keselamatan Kerja Bidang Makanan 1

Kegiatan Pembelajaran

1. Kegiatan tatap muka pembelajaran ini dilakukan di luar kelas.
2. Ceramah, peserta didik duduk dilapangan
3. Praktik, cara memadamkan api ringan secara bergantian.

Penilaian

1. Penilaian Individu – Teori
2. Tugas individu : hasil praktik memadamkan api ringan.

Pertanyaan Pemantik

1. Apakah APAR itu ?
2. Bagaimana cara memadamkan api ringan ?

Pemahaman Bermakna

1. Pada industri yang bergerak di bidang makanan, kecelakaan kerja berupa kebakaran sering terjadi baik yang disebabkan oleh tabung gas, maupun oleh korsleting listrik.
2. Kebakaran dapat mengakibatkan kerugian materi dan membawa korban manusia.
3. Oleh karena itu pemahaman tentang api dan kebakaran perlu diketahui agar dapat meminimalkan atau bahkan menghilangkan terjadinya kebakaran.

Urutan Kegiatan Pembelajaran

Kegiatan Pembuka

1. Mengucapkan salam
2. Berdoa bersama dipimpin oleh KM
3. Memeriksa daftar kehadiran

Kegiatan Inti

4. Mengulang materi yang telah disampaikan pada pertemuan sebelumnya.
5. Menjelaskan materi alat pemadam api ringan.
6. Menjelaskan cara memadamkan api ringan.
7. Peserta didik mempraktikkan masing-masing cara memadamkan api ringan.
8. Guru memberikan bimbingan selama praktik memadamkan api ringan.
9. Diskusi, terkait proses pemadaman api ringan.
10. Memberikan waktu bagi peserta didik untuk bertanya.

Kegiatan Penutup

11. Guru menyimpulkan materi yang telah diberikan dan hasil tugas kelompok
12. Kegiatan pembelajaran ditutup dengan mengucapkan Alhamdulillah.

Sub Topik : Alat Pelindung Diri (APD)

Alokasi waktu : 2 JP (2 X 45 menit)

Fase CP : E

Capaian Pembelajaran

Memahami jenis-jenis kebakaran, penyebab dan langkah pencegahan kebakaran, memahami penggunaan alat pemadam api ringan dan alat pelindung diri.

Tujuan Pembelajaran :

Peserta didik mampu menjelaskan jenis-jenis alat pelindung diri dan dapat mempraktikkan penggunaannya.

Kompetensi Awal :

Peserta didik mengetahui alat pelindung diri yang sering dipakai didalam pekerjaan.

Profil Pelajar Pancasila

1. Beriman

Bertakwa kepada Tuhan yang Maha Esa dan Berakhlak Mulia

- Peserta didik senantiasa ingat kepada Allah di setiap kegiatan/tindakan dan menjaga akhlaknya agar senantiasa mulia.

2. Bernalar kritis

Peserta didik berani untuk menyampaikan pertanyaan dan mudah untuk memahami topik yang dibahas serta mampu mengerjakan tugas-tugas yang diberikan.

3. Mandiri

Peserta didik mampu memilih dan menentukan alat pelindung diri sesuai dengan tugas yang diberikannya.

4. Kreatif

Peserta didik aktif memberikan ide-ide yang berbeda dalam kegiatan diskusi, sehingga dapat memudahkan pemahaman peserta didik terhadap materi yang diberikan.

Sarana/Prasarana

1. Komputer, projector dan screen untuk mempresentasikan topik pembelajaran
2. Alat Praktik :
Kertas ukuran A4 sebanyak 10 (sepuluh) lembar untuk tugas individu.

Target Peserta Didik

1. Peserta didik reguler.
2. Peserta didik inklusi dengan Capaian Pembelajaran minimum.
3. Jumlah peserta didik keseluruhan 10 orang.

Metode Pembelajaran

1. Pertemuan Tatap Muka
2. Ceramah
3. Diskusi
4. Praktik

Materi Ajar

- Sanitasi, Hygiene, Keselamatan Kerja Bidang Makanan 1

Kegiatan Pembelajaran

1. Kegiatan tatap muka pembelajaran ini dilakukan di kelas.
2. Ceramah, peserta didik duduk dikursinya masing-masing, tidak jauh dari screen atau white board.
3. Diskusi, membahas jenis-jenis alat pelindung diri.
4. Tugas individu, memilih alat pelindung diri sesuai dengan tugas yang diberikan.

Penilaian

1. Penilaian Individu – Teori
2. Tugas individu : memilih alat pelindung diri sesuai dengan tugas yang diberikannya.

Pertanyaan Pemantik

1. Apakah kepanjangan dari APD itu ?
2. Apakah fungsi APD ?

Pemahaman Bermakna

1. Alat pelindung diri (APD) harus digunakan saat seseorang bekerja di tempat kerja, terutama di tempat-tempat yang akan menimbulkan bahaya bagi dirinya.
2. APD berfungsi untuk melindungi tenaga kerja dalam melakukan pekerjaan agar terhindar dari bahaya di tetempat kerjanya tersebut.

Urutan Kegiatan Pembelajaran

Kegiatan Pembuka

1. Mengucapkan salam
2. Berdoa bersama dipimpin oleh KM
3. Memeriksa daftar kehadiran

Kegiatan Inti

4. Mengulang materi yang telah disampaikan pada pertemuan sebelumnya.
5. Menjelaskan materi pengertian alat pelindung diri (APD).
6. Menjelaskan jenis-jenis alat pelindung diri.
7. Peserta didik mempraktikkan cara menggunakan alat pelindung diri.
8. Peserta didik mengerjakan tugas, guru mengawasi proses.
9. Peserta didik mempresentasikan hasil tugasnya.
10. Memberikan waktu bagi peserta didik untuk bertanya.

Kegiatan Penutup

11. Guru menyimpulkan materi yang telah diberikan dan hasil tugas kelompok
12. Kegiatan pembelajaran ditutup dengan mengucapkan Alhamdulillah.

BAB IX

Kesehatan Kerja

Alokasi waktu : 4 JP (4 X 45 menit)

Sub Topik : Manfaat dan Tujuan Kesehatan Kerja

Alokasi waktu : 2 JP (2 X 45 menit)

Fase CP : E

Capaian Pembelajaran

Memahami tujuan kesehatan kerja, persyaratan lingkungan fisik dan penyimpanan peralatan serta ergonomi kerja.

Tujuan Pembelajaran :

Peserta didik mampu menjelaskan tujuan kesehatan kerja dan persyaratan lingkungan fisik dan penyimpanan peralatan.

Kompetensi Awal :

Peserta didik mengetahui cara menjaga kesehatan selama bekerja.

Profil Pelajar Pancasila

1. Beriman

Bertakwa kepada Tuhan yang Maha Esa dan Berakhlak Mulia

- Peserta didik senantiasa ingat kepada Allah di setiap kegiatan/tindakan dan menjaga akhlaknya agar senantiasa mulia.

2. Bernalar kritis

Peserta didik berani untuk menyampaikan pertanyaan dan mudah untuk memahami topik yang dibahas serta mampu mengerjakan tugas-tugas yang diberikan.

3. Mandiri

Peserta didik mampu menjaga kesehatan dirinya dalam kehidupan sehari-hari.

4. Kreatif

Peserta didik aktif memberikan ide-ide yang berbeda dalam kegiatan diskusi, sehingga dapat memudahkan pemahaman peserta didik terhadap materi yang diberikan.

Sarana/Prasarana

1. Komputer, projector dan screen untuk mempresentasikan topik pembelajaran
2. Alat Praktik :
Kertas ukuran A4 sebanyak 10 (sepuluh) lembar untuk tugas individu.

Target Peserta Didik

1. Peserta didik reguler.
2. Peserta didik inklusi dengan Capaian Pembelajaran minimum.
3. Jumlah peserta didik keseluruhan 10 orang.

Metode Pembelajaran

1. Pertemuan Tatap Muka
2. Ceramah
3. Diskusi

Materi Ajar

- Sanitasi, Hygiene, Keselamatan Kerja Bidang Makanan 1

Kegiatan Pembelajaran

1. Kegiatan tatap muka pembelajaran ini dilakukan di kelas.
2. Ceramah, peserta didik duduk dikursinya masing-masing, tidak jauh dari screen atau white board.
3. Diskusi, membahas aspek terkait kesehatan kerja.
4. Tugas individu, memilih alat pelindung diri sesuai dengan tugas yang diberikan.

Penilaian

1. Penilaian Individu – Teori
2. Tugas individu : memberikan contoh-contoh gangguan kesehatan pada saat bekerja.

Pertanyaan Pemantik

1. Bagaimana menjaga kesehatan saat bekerja ?
2. Penyakit apa saja yang disebabkan karena bekerja ?

Pemahaman Bermakna

1. Kesehatan kerja bermanfaat untuk memelihara dan melindungi derajat kesehatan tenaga kerja dari faktor-faktor bahaya yang dihadapi di tempat kerja untuk mencapai produktifitas & kesejahteraan tenaga kerja.

Urutan Kegiatan Pembelajaran

Kegiatan Pembuka

1. Mengucapkan salam
2. Berdoa bersama dipimpin oleh KM
3. Memeriksa daftar kehadiran

Kegiatan Inti

4. Memberikan pertanyaan pemantik kepada peserta didik.
5. Menjelaskan materi pengertian, manfaat dan tujuan kesehatan kerja.
6. Menjelaskan materi alasan perlunya kesehatan kerja.

7. Menjelaskan materi faktor-faktor pengaruh kesehatan kerja.
8. Memberikan tugas individu; memberikan contoh-contoh penyakit disebabkan karena bekerja.
9. Peserta didik mengerjakan tugas, guru mengawasi proses.
10. Peserta didik mempresentasikan hasil tugasnya.
11. Memberikan waktu bagi peserta didik untuk bertanya.

Kegiatan Penutup

12. Guru menyimpulkan materi yang telah diberikan dan hasil tugas kelompok
13. Kegiatan pembelajaran ditutup dengan mengucapkan Alhamdulillah.

Sub Topik : Ergonomi Kerja

Alokasi waktu : 2 JP (2 X 45 menit)

Fase CP : E

Capaian Pembelajaran

Memahami tujuan kesehatan kerja, persyaratan lingkungan fisik dan penyimpanan peralatan serta ergonomi kerja.

Tujuan Pembelajaran :

Peserta didik mampu menjelaskan aktifitas kerja yang sesuai dengan ergonomi kerja.

Kompetensi Awal :

Peserta didik mengetahui cara menjaga kesehatan selama bekerja.

Profil Pelajar Pancasila

1. Beriman

Bertakwa kepada Tuhan yang Maha Esa dan Berakhlak Mulia

- Peserta didik senantiasa ingat kepada Allah di setiap kegiatan/tindakan dan menjaga akhlaknya agar senantiasa mulia.

2. Bernalar kritis

Peserta didik berani untuk menyampaikan pertanyaan dan mudah untuk memahami topik yang dibahas serta mampu mengerjakan tugas-tugas yang diberikan.

3. Mandiri

Peserta didik mampu menjaga kesehatan dirinya saat melakukan aktifitas sehari-hari.

4. Kreatif

Peserta didik aktif memberikan ide-ide yang berbeda dalam kegiatan diskusi, sehingga dapat memudahkan pemahaman peserta didik terhadap materi yang diberikan.

Sarana/Prasarana

1. Komputer, projector dan screen untuk mempresentasikan topik pembelajaran
2. Alat Praktik :
Kertas ukuran A4 sebanyak 10 (sepuluh) lembar untuk tugas individu.

Target Peserta Didik

1. Peserta didik reguler.
2. Peserta didik inklusi dengan Capaian Pembelajaran minimum.
3. Jumlah peserta didik keseluruhan 10 orang.

Metode Pembelajaran

1. Pertemuan Tatap Muka
2. Ceramah
3. Diskusi
4. Praktik

Materi Ajar

- Sanitasi, Hygiene, Keselamatan Kerja Bidang Makanan 1

Kegiatan Pembelajaran

1. Kegiatan tatap muka pembelajaran ini dilakukan di kelas.
2. Ceramah, peserta didik duduk dikursinya masing-masing, tidak jauh dari screen atau white board.
3. Diskusi, membahas aspek terkait kesehatan kerja.
4. Tugas individu, menuliskan aktifitas kerja dengan mengutamakan ergonomi kerja.
5. Praktik, mengangkat benda berat sesuai ergonomi kerja.

Penilaian

1. Penilaian Individu – Teori
2. Tugas individu :
 - Menuliskan aktifitas kerja yang sesuai dengan ergonomi kerja.
 - Mengangkat benda berat sesuai dengan ergonomi kerja.

Pertanyaan Pemantik

1. Bagaimana menjaga kesehatan saat bekerja ?
2. Penyakit apa saja yang disebabkan karena bekerja ?

Pemahaman Bermakna

Kesehatan kerja bermanfaat untuk memelihara dan melindungi derajat kesehatan tenaga kerja dari faktor-faktor bahaya yang dihadapi di tempat kerja untuk mencapai produktifitas & kesejahteraan tenaga kerja.

Urutan Kegiatan Pembelajaran

Kegiatan Pembuka

1. Mengucapkan salam
2. Berdoa bersama dipimpin oleh KM
3. Memeriksa daftar kehadiran

Kegiatan Inti

4. Mengulang materi yang telah disampaikan pada pertemuan lalu.
5. Menjelaskan materi pengertian ergonomi kerja.
6. Menjelaskan materi komponen ergonomi kerja.
7. Menjelaskan materi cara kerja sesuai dengan ergonomi kerja.
8. Memberikan tugas individu; memberikan contoh-contoh aktifitas kerja sesuai dengan ergonomi kerja.
9. Peserta didik mengerjakan tugas, guru mengawasi proses.
10. Peserta didik mempraktikkan cara mengangkat benda berat dengan cara sesuai dengan ergonomi kerja.
11. Memberikan waktu bagi peserta didik untuk bertanya.

Kegiatan Penutup

12. Guru menyimpulkan materi yang telah diberikan dan hasil tugas kelompok
13. Kegiatan pembelajaran ditutup dengan mengucapkan Alhamdulillah.

BAB X

Penyakit Akibat Kerja

Alokasi waktu : 2 JP (2 X 45 menit)

Sub Topik : Penyebab dan Pencegahan Penyakit Akibat Kerja

Alokasi waktu : 2 JP (2 X 45 menit)

Fase CP : E

Capaian Pembelajaran

Memahami jenis-jenis, penyebab dan pencegahan penyakit akibat kerja.

Tujuan Pembelajaran :

Peserta didik mampu menjelaskan jenis-jenis, penyebab dan pencegahan penyakit akibat kerja.

Kompetensi Awal :

Peserta didik mengetahui beberapa penyakit yang disebabkan karena bekerja.

Profil Pelajar Pancasila

1. Beriman

Bertakwa kepada Tuhan yang Maha Esa dan Berakhlak Mulia

- Peserta didik senantiasa ingat kepada Allah di setiap kegiatan/tindakan dan menjaga akhlaknya agar senantiasa mulia.

2. Bernalar kritis

Peserta didik berani untuk menyampaikan pertanyaan dan mudah untuk memahami topik yang dibahas serta mampu mengerjakan tugas-tugas yang diberikan.

3. Mandiri

Peserta didik mampu menerapkan langkah pencegahan penyakit akibat kerja.

4. Kreatif

Peserta didik aktif memberikan ide-ide yang berbeda dalam kegiatan diskusi, sehingga dapat memudahkan pemahaman peserta didik terhadap materi yang diberikan.

Sarana/Prasarana

1. Komputer, projector dan screen untuk mempresentasikan topik pembelajaran
2. Alat Praktik :
Kertas ukuran A4 sebanyak 10 (sepuluh) lembar untuk tugas individu.

Target Peserta Didik

1. Peserta didik reguler.
2. Peserta didik inklusi dengan Capaian Pembelajaran minimum.
3. Jumlah peserta didik keseluruhan 10 orang.

Metode Pembelajaran

1. Pertemuan Tatap Muka
2. Ceramah
3. Diskusi

Materi Ajar

- Sanitasi, Hygiene, Keselamatan Kerja Bidang Makanan 1

Kegiatan Pembelajaran

1. Kegiatan tatap muka pembelajaran ini dilakukan di kelas.
2. Ceramah, peserta didik duduk dikursinya masing-masing, tidak jauh dari screen atau white board.
3. Diskusi, membahas penyebab penyakit akibat kerja.
4. Tugas individu, menuliskan aktifitas kerja dengan resiko penyakitnya.

Penilaian

1. Penilaian Individu – Teori
2. Tugas individu :
 - Menuliskan aktifitas kerja dengan resiko penyakitnya.

Pertanyaan Pemantik

1. Penyakit apa saja yang disebabkan karena bekerja ?
2. Bagaimana pencegahannya?

Pemahaman Bermakna

Pekerjaan yang dikerjakan dengan cara yang tidak tepat, serta fasilitas lingkungan kerja yang tidak sesuai dengan ergonomi kerja dalam jangka waktu tertentu akan dapat mengakibatkan terjadinya penyakit akibat kerja.

Urutan Kegiatan Pembelajaran

Kegiatan Pembuka

1. Mengucapkan salam
2. Berdoa bersama dipimpin oleh KM
3. Memeriksa daftar kehadiran

Kegiatan Inti

4. Memberikan pertanyaan pemantik kepada peserta didik.
5. Menjelaskan materi pengertian dan jenis penyakit akibat kerja.
6. Menjelaskan materi penyebab penyakit akibat kerja.
7. Menjelaskan materi pencegahan penyakit akibat kerja.
8. Memberikan tugas individu; memberikan contoh-contoh aktifitas kerja yang mengandung resiko penyakit.
9. Peserta didik mengerjakan tugas, guru mengawasi proses.
10. Memberikan waktu bagi peserta didik untuk bertanya.

Kegiatan Penutup

11. Guru menyimpulkan materi yang telah diberikan dan hasil tugas kelompok
12. Kegiatan pembelajaran ditutup dengan mengucapkan Alhamdulillah.