

**KISI-KISI MATERI PLPG
MATA PELAJARAN PATISERI**

| No | Kompetensi Utama | Standar Kompetensi Guru (SKG) | | Indikator Pencapaian Kompetensi (IPK) |
|----|------------------|---|---|--|
| | | Kompetensi Inti Guru (KI) | Kompetensi Guru Mata Pelajaran (KD) | |
| A | B | C | D | E |
| 1 | Pedagogik | 1. Menguasai karakteristik peserta didik dari aspek fisik, moral, spiritual, sosial, kultural, emosional, dan intelektual | 1.1. Memahami karakteristik peserta didik yang berkaitan dengan aspek fisik, intelektual, sosial, emosional, moral, spiritual dan latar belakang sosial budaya. | Mampu Membedakan karakter peserta didik berdasarkan tingkat fisik terkait dalam merencanakan, melaksanakan dan mengevaluasi pembelajaran |
| | | | | Mengidentifikasi karakter peserta didik berdasarkan tingkat intelektual terkait dalam merencanakan, melaksanakan dan mengevaluasi pembelajar. |
| | | | | Menentukan karakter peserta didik berdasarkan tingkat moral, sosial dan spiritual terkait dalam merencanakan, melaksanakan dan mengevaluasi pembelajaran. |
| | | | 1.2. Mengidentifikasi potensi peserta didik dalam mata pelajaran yang diampu | Menggunakan potensi peserta didik dalam berbagai bidang pengembangan untuk pencapaian Pembelajaran yang maksimal |
| | | | 1.3 Mengidentifikasi bekal ajar awal peserta didik dalam matapelajaran yang diampu pada bidang Patiseri | Mampu menentukan bekal ajar awal peserta didik pada pembelajaran Patiseri |
| | | | 1.4 Mengidentifikasi kesulitan belajar peserta didik dalam mata pelajaran yang diampu pada bidang patiseri | Mengidentifikasi kesulitan belajar peserta didik dalam mata pelajaran yang diampu agar dapat memberikan perlakuan yang tepat dalam pencapaian kompetensi atau tujuan pembelajaran. |

| No | Kompetensi Utama | Standar Kompetensi Guru (SKG) | | Indikator Pencapaian Kompetensi (IPK) |
|----|------------------|--|--|---|
| | | Kompetensi Inti Guru (KI) | Kompetensi Guru Mata Pelajaran (KD) | |
| A | B | C | D | E |
| | | 2. Menguasai teori belajar dan prinsip-prinsip pembelajaran yang mendidik. | 2.1 Memahami berbagai teori belajar dan prinsip-prinsip pembelajaran yang mendidik terkait dengan mata pelajaran yang diampu. | Mengidentifikasi materi pembelajaran yang diampu terkait teori belajar dan prinsip-prinsip pembelajaran. |
| | | | 2.2 Menerapkan berbagai pendekatan, strategi, metode, dan teknik pembelajaran yang mendidik secara kreatif dalam mata pelajaran yang diampu pada bidang patiseri | Menentukan pendekatan, strategi, metode, dan teknik pembelajaran yang mendidik secara kreatif sesuai mata pelajaran yang diampu |
| | | | | Menggunakan berbagai pendekatan strategi, metode dan teknik pembelajaran yang mendidik secara kreatif dalam mata pelajaran yang diampu. |
| | | 3. Mengembangkan kurikulum yang terkait dengan mata pelajaran patiseri | 3.1 Memahami prinsip-prinsip pengembangan kurikulum. 3.2 Mengidentifikasi materi pembelajaran yang diampu terkait pengalaman belajar dan tujuan pembelajaran | Menerapkan prinsip pengembangan kurikulum dalam mata pelajaran patiseri. Mengidentifikasi materi pembelajaran yang diampu terkait pengalaman belajar dan tujuan pembelajaran |
| | | | 3.3. Menentukan tujuan pembelajaran yang diampu pada bidang Patiseri | Memilih tujuan pembelajaran yang tepat sesuai dengan karakteristik materi dan kompetensi yang akan dicapai. |
| | | | | Mampu menentukan pengalaman belajar yang sesuai untuk mencapai tujuan |

| No | Kompetensi Utama | Standar Kompetensi Guru (SKG) | | Indikator Pencapaian Kompetensi (IPK) |
|----|------------------|---|--|---|
| | | Kompetensi Inti Guru (KI) | Kompetensi Guru Mata Pelajaran (KD) | |
| A | B | C | D | E |
| | | | | pembelajaran yang diampu. |
| | | | 3.4 Memilih materi pembelajaran yang diampu yang terkait dengan pengalaman belajar dan tujuan pembelajaran. yang terkait dengan pengalaman belajar dan tujuan pembelajaran | Memilih materi pembelajaran pada kompetensi bidang patiseri |
| | | | | Membuat kerangka materi pembelajaran Patiseri terkait pengalaman belajar dan tujuan pembelajaran. |
| | | | 3.5 Menata materi pembelajaran secara benar sesuai dengan pendekatan yang dipilih dan karakteristik peserta didik pada bidang Patiseri | Mampu menata materi pembelajaran secara benar sesuai dengan pendekatan yang dipilih dan karakter peserta didik. |
| | | 4. Menyelenggarakan pembelajaran yang mendidik. | 4.1 Memahami prinsip-prinsip perancangan pembelajaran yang mendidik pada bidang Patiseri | Mengemukakan prinsip-prinsip perancangan pembelajaran yang mendidik pada bidang patiseri. |
| | | | | Menjabarkan prinsip-prinsip pembelajaran yang mendidik dalam perencanaan, pelaksanaan dan evaluasi pembelajaran sesuai dengan bidang keahlian patiseri. |
| | | | 4.2 Mengembangkan komponen-komponen rancangan | Menyusun komponen-komponen rancangan pembelajaran dalam merencanakan pembelajaran |

| No | Kompetensi Utama | Standar Kompetensi Guru (SKG) | | Indikator Pencapaian Kompetensi (IPK) |
|----|------------------|-------------------------------|---|--|
| | | Kompetensi Inti Guru (KI) | Kompetensi Guru Mata Pelajaran (KD) | |
| A | B | C | D | E |
| | | | pembelajaran pada bidang Patiseri | sesuai bidang patiseri. |
| | | | 4.3 Menyusun rancangan pembelajaran yang lengkap, baik untuk kegiatan di dalam kelas, laboratorium, maupun lapangan pada bidang Patiseri | Menguraikan komponen rancangan pembelajaran baik di dalam kelas, laboratorium maupun di lapangan. |
| | | | 4.4 Melaksanakan pembelajaran yang mendidik di kelas, di laboratorium, dan di lapangan dengan memperhatikan standar keamanan yang dipersyaratkan pada keahlian patiseri. | Mampu melaksanakan pembelajaran yang mendidik baik di kelas, ruang praktek maupun dilingkungan sekolah dengan memperhatikan standar keamanan yang dipersyaratkan. |
| | | | | Memecahkan masalah yang ada dalam melaksanakan pembelajaran yang mendidik, baik di kelas, di laboratorium dan lapangan. |
| | | | 4.5 Menggunakan media pembelajaran dan sumber belajar yang relevan dengan karakteristik peserta didik dan mata pelajaran yang diampu untuk mencapai tujuan pembelajaran secara utuh pada bidang patiseri. | menggunakan media pembelajaran dan sumber belajar yang tepat dan relevan sesuai dengan karakteristik peserta didik dan mata pelajaran yang diampu untuk mencapai tujuan pembelajaran . |
| | | | | Mengidentifikasi media pembelajaran dan sumber |

| No | Kompetensi Utama | Standar Kompetensi Guru (SKG) | | Indikator Pencapaian Kompetensi (IPK) |
|----|------------------|--|--|---|
| | | Kompetensi Inti Guru (KI) | Kompetensi Guru Mata Pelajaran (KD) | |
| A | B | C | D | E |
| | | | | belajar yang relevan sesuai karakteristik peserta didik dan mata pelajaran patiseri. |
| | | | 4.6 Mengambil keputusan transaksional dalam pembelajaran yang diampu sesuai dengan situasi yang berkembang pada bidang patiseri. | Mampu mengambil keputusan transaksional dalam pembelajaran yang diampu sesuai dengan situasi yang berkembang dalam rangka menciptakan proses pembelajaran yang efektif. |
| | | 5. Memanfaatkan teknologi informasi dan komunikasi untuk kepentingan pembelajaran. | Memanfaatkan teknologi informasi dan komunikasi dalam pembelajaran yang diampu pada bidang patiseri. | memanfaatkan teknologi informasi dan komunikasi dalam pembelajaran sesuai dengan tujuan yang ditentukan pada mata pelajaran. |
| | | | | Memilih teknologi informasi dan komunikasi yang tepat dalam pembelajaran sesuai keahlian patiseri. |
| | | 6. Memfasilitasi pengembangan potensi peserta didik untuk mengaktualisasikan berbagai potensi yang dimiliki. | Menyediakan berbagai kegiatan pembelajaran untuk mendorong peserta didik mencapai prestasi secara optimal pada bidang patiseri. | Memadukan berbagai kegiatan dalam mata pelajaran sesuai dengan bidang keahlian patiseri. |
| | | | | Menetapkan kegiatan pembelajaran yang tepat yang mampu mengaktualisasikan potensi dan kreatifitas peserta didik sesuai dengan tujuan pembelajaran Patiseri. |
| | | 7. Menyelenggarakan penilaian dan evaluasi proses dan hasil belajar. | 7.1 Memahami prinsip-prinsip penilaian dan evaluasi proses dan hasil belajar sesuai dengan karakteristik mata pelajaran | Menjabarkan prinsip-prinsip penilaian dan evaluasi proses dan hasil belajar sesuai dengan karakteristik mata pelajaran yang diampu |

| No | Kompetensi Utama | Standar Kompetensi Guru (SKG) | | Indikator Pencapaian Kompetensi (IPK) |
|----|------------------|--|---|---|
| | | Kompetensi Inti Guru (KI) | Kompetensi Guru Mata Pelajaran (KD) | |
| A | B | C | D | E |
| | | | patiseri | |
| | | | 7.2 Menentukan aspek-aspek proses dan hasil belajar yang penting untuk dinilai dan dievaluasi sesuai dengan karakteristik mata pelajaran patiseri | Menetapkan aspek penting dalam penilaian dan evaluasi pembelajaran sesuai karakteristik mata pelajaran yang diampu. |
| | | | 7.3 Menentukan prosedur penilaian dan evaluasi proses dan hasil belajar pada bidang patiseri | Mampu menentukan mekanisme dan prosedur penilaian pembelajaran |
| | | | 7.4 Mengembangkan instrumen penilaian dan evaluasi proses dan hasil belajar pada bidang patiseri | Mampu menyusun dan mengembangkan instrumen penilaian dan evaluasi proses dan hasil belajar |
| | | | 7.5 Melakukan evaluasi proses dan hasil belajar | Mampu Melakukan evaluasi proses dan hasil belajar |
| | | 8. Memanfaatkan hasil penilaian dan evaluasi untuk kepentingan pembelajaran. | Menggunakan informasi hasil penilaian dan evaluasi untuk menentukan ketuntasan belajar pada bidang Teknik patiseri | Mampu menggunakan informasi hasil penilaian dan evaluasi untuk menentukan ketuntasan belajar |
| | | | | Memilih informasi hasil penilaian yang tepat untuk menentukan ketuntasan belajar pada mata pelajaran yang diampu. |
| | | | | Merumuskan ketuntasan hasil belajar berdasarkan informasi hasil penilaian pada mata pelajaran yang diampu |
| | | 9. Melakukan tindakan reflektif untuk peningkatan kualitas pembelajaran. | 9.1. Melakukan refleksi terhadap pembelajaran yang telah dilaksanakan pada bidang | Menemukan komponen penyebab keberhasilan dan atau kegagalan dalam pelaksanaan pembelajaran pada mata pelajaran yang |

| No | Kompetensi Utama | Standar Kompetensi Guru (SKG) | | Indikator Pencapaian Kompetensi (IPK) |
|----|---------------------------|---|---|--|
| | | Kompetensi Inti Guru (KI) | Kompetensi Guru Mata Pelajaran (KD) | |
| A | B | C | D | E |
| | | | patiseri | diampu |
| 2 | Profesional | | | |
| | Dasar Kompetensi Kejuruan | 1. Menguasai materi, struktur, konsep, dan pola pikir keilmuan yang mendukung bidang patiseri. | 1.1. Menguasai persiapan dasar dan menerapkan tehnik dasar Patiseri | Menjelaskan tentang keilmuan patiseri |
| | | | | Menerangkan tentang ruang lingkup patiseri |
| | | | | Menerangkan maksud dan tujuan patiseri |
| | | | 1.2. Memahami klasifikasi alat-alat yang digunakan pada bidang Patiseri | Mengidentifikasi alat-alat patiseri |
| | | | | Menerangkan fungsi alat-alat yang digunakan pada patiseri. |
| | | | 1.3. Memahami dan menguasai tentang bahan-bahan patiseri | Menjabarkan bahan - bahan patiseri |
| | | | | Menggolongkan bahan-bahan patiseri |
| | | | | Menjelaskan tentang fungsi bahan-bahan pada Patiseri. |
| | | 2. Menguasai penataan meja prasmanan | Menguasai berbagai ketarampilan berbagai keterampilan pelayanan makan dan minum | Memiliki dan menunjukkan motivasi rasa ingin tahu dalam pembelajaran makanan dan minuman |
| | | | | Melakukan praktik penataan meja buffet dalam pembelajaran makanan dan minuman |
| | | 3. Menguasai materi, struktur, konsep dan pola pikir keilmuan yang mendukung keilmuan hygiene dan sanitasi, Keselamatan kerja | Memahami tentang prosedur kerja sesuai bidang patiseri | Menjelaskan tentang prosedur hygiene di tempat kerja. |
| | | | | Mengidentifikasi dan mencegah resiko hygiene. |
| | | | | Menguraikan tentang keselamatan kerja |
| | | | | Menjelaskan pertolongan |

| No | Kompetensi Utama | Standar Kompetensi Guru (SKG) | | Indikator Pencapaian Kompetensi (IPK) |
|----|------------------|---|--|---|
| | | Kompetensi Inti Guru (KI) | Kompetensi Guru Mata Pelajaran (KD) | |
| A | B | C | D | E |
| | | | | pertama pada kecelakaan |
| | | | | Merawat peralatan dan perlengkapan perbaikan di tempat kerja |
| | | 4. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan produk pastry | 4.1 Menguasai dan memahami produk Pastry berdasarkan karakteristik | Mengidentifikasi dan mengklasifikasikan produk pastry berdasarkan karakteristik. |
| | | | 4.2. Menguasai dan menyiapkan bahan penutupi kue | Mengidentifikasi bahan penutup kue |
| | | | | Menentukan macam-macam bahan penutup kue berdasarkan karakteristik |
| | | | | Menyiapkan dan Membuat bahan penutup kue. |
| | | | 4.3. Menguasai dan menyiapkan bahan pengisi kue | Mengidentifikasi macam-macam bahan pengisi kue. |
| | | 5. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan produk coklat praline | Memahami dan menyiapkan produk coklat. | Menjelaskan tentang produk coklat praline |
| | | | | Menganalisa produk coklat praline |
| | | 6. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan produk kue dari adonan strudel | 6.1. Menerapkan dan membuat kue dari adonan strudel | Menjelaskan tentang alat dan bahan yang digunakan dalam pembuatan adonan strudel. |
| | | | | Menganalisis kue adonan strudel. |
| | | | 6.2. Menyiapkan dan membuat kue dari adonan strudel | Menyiapkan dan membuat kue dari adonan strudel. |
| | | 7. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan produk kue dari adonan strudel | Memahami dan membuat kue dari adonan pie | Mengidentifikasi bahan untuk pembuatan adonan pie. |

| No | Kompetensi Utama | Standar Kompetensi Guru (SKG) | | Indikator Pencapaian Kompetensi (IPK) |
|----|------------------|--|---|--|
| | | Kompetensi Inti Guru (KI) | Kompetensi Guru Mata Pelajaran (KD) | |
| A | B | C | D | E |
| | | | | Menentukan teknik pembuatan pie yang baik. |
| | | | | Membuat aneka macam kue Pie |
| | | 7. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan produk kue dari sugar dough | Menguasai dan membuat kue dari sugar dough | Mendefinisikan jenis-jenis kue dari sugar dough . |
| | | | | Menentukan tehnik dasar pembuatan kue dari sugar dough |
| | | | | Menentukan karakteristik kue dari sugar dough . |
| | | | | Menyiapkan bahan dan alat dalam pembuatan kue dari sugar dough |
| | | 8. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan produk kue dari adonan sus (choux paste) | 8.1. Menguasai dan membuat kue dari adonan sus (choux paste) | Menganalisis kue dari adonan sus (choux paste). |
| | | | | Menjelaskan fungsi bahan dalam pembuatan kue sus (choux paste). |
| | | | | Membuat kue sus (choux paste) dalam berbagai bentuk dan isi. |
| | | | 8.2. Menentukan bahan isian untuk kue sus (choux paste) | Menyiapkan dan membuat isian untuk kue sus (choux paste) |
| | | 9. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan produk kue dari adonan lembaran (puff pastry dough) | 9.1. Menguasai Teknik pembuatan kue dari adonan lembaran (<i>puff pastry dough</i>) | Mendefinisikan adonan lembaran (<i>puff pastry dough</i>) |
| | | | | Menentukan teknik dasar pembuatan kue dari adonan lembaran (<i>puff pastry dough</i>) |
| | | | | Menjelaskan fungsi alat dan bahan dalam proses pembuatan kue dari adonan lembaran (<i>puff pastry dough</i>) |
| | | | 9.2 Menyiapkan dan | Membuat macam-macam kue |

| No | Kompetensi Utama | Standar Kompetensi Guru (SKG) | | Indikator Pencapaian Kompetensi (IPK) |
|----|------------------|--|---|--|
| | | Kompetensi Inti Guru (KI) | Kompetensi Guru Mata Pelajaran (KD) | |
| A | B | C | D | E |
| | | | membuat kue dari adonan lembaran (puff pastry dough) | dari adonan lembaran (puff pastry dough) |
| | | | | Menjelaskan macam-macam kue dari adonan lembaran (<i>puff pastry dough</i>) |
| | | 10.Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan produk kue dari adonan ragi | Menguasai dan menerapkan macam-macam adonan yang menggunakan ragi | Menjelaskan jenis-jenis kue yang menggunakan ragi. |
| | | | | Menentukan metode pembuatan adonan roti. |
| | | | | Membuat aneka macam roti (soft roll, hard roll, danish) |
| | | 11.Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan produk cake | Memahami dan menguasai jenis-jenis cake (sponge, butter cake dan chiffon cake) | Mengidentifikasi jenis-jenis cake . |
| | | | | Menjelaskan fungsi bahan dan alat untuk membuat cake decoration |
| | | | | Membuat jeni-jenis cake (sponge, butter cake dan chiffon cake) |
| | | 12.Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan kue Indonesia | Memahami dan menguasai kue-kue Indonesia. | Menjelaskan tentang kue-kue Indonesia |
| | | | | Menyiapkan bahan dan alat untuk membuat kue indonesia dari kacang-kacangan, umbi-umbian, beras dan tepung. |
| | | | | Membuat kue indonesia dari umbi-umbian |
| | | | | Membuat kue indonesia dari kacang-kacangan. |
| | | | | Membuat kue Indonesia dari beras. |
| | | | | Membuat kue Indonesia dari tepung. |
| | | 13.Mengolah dan menyajikan roti dan kue diet khusus dan fusion | Memahami dan menerapkan berbagai keterampilan mengolah dan | Mengidentifikasi jenis , karakteristik dan fungsi makanan pengganti diet khusus. |

| No | Kompetensi Utama | Standar Kompetensi Guru (SKG) | | Indikator Pencapaian Kompetensi (IPK) |
|----|------------------|---------------------------------------|---|--|
| | | Kompetensi Inti Guru (KI) | Kompetensi Guru Mata Pelajaran (KD) | |
| A | B | C | D | E |
| | | | menyajikan roti dan kue diet khusus dan fusion. | |
| | | | | Membuat roti dan kue diet khusus dan fusion. |
| | | 1.4 Mengelola usaha Bakery dan Pastry | Menerapkan pengelolaan usaha Bakery dan Pastry | Menentukan produk usaha bakery dan pastry. |
| | | | | Menghitung harga jual. |
| | | | | Merencanakan promosi pemasaran produk bakery dan pastry. |