

## D. PENGOLAHAN

Tujuan kurikulum mencakup empat kompetensi, yaitu (1) kompetensi sikap spiritual, (2) sikap sosial, (3) pengetahuan, dan (4) keterampilan. Kompetensi tersebut dicapai melalui proses pembelajaran intrakurikuler, kokurikuler, dan/atau ekstrakurikuler.

Rumusan Kompetensi Sikap Spiritual adalah “Menerima dan menjalankan ajaran agama yang dianutnya”. Adapun rumusan Kompetensi Sikap Sosial adalah “Menunjukkan perilaku jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli (gotong royong, kerja sama, toleran, damai), santun, responsif, dan pro-aktif sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia”. Kedua kompetensi tersebut dicapai melalui pembelajaran tidak langsung (*indirect teaching*), yaitu keteladanan, pembiasaan, dan budaya sekolah dengan memperhatikan karakteristik mata pelajaran, serta kebutuhan dan kondisi siswa.

Penumbuhan dan pengembangan kompetensi sikap dilakukan sepanjang proses pembelajaran berlangsung, dan dapat digunakan sebagai pertimbangan guru dalam mengembangkan karakter siswa lebih lanjut.

Kompetensi Pengetahuan dan Kompetensi Keterampilan dirumuskan sebagai berikut, yaitu siswa mampu:

KOMPETENSI INTI 3 (PENGETAHUAN)	KOMPETENSI INTI 4 (KETERAMPILAN)
3. Memahami, menerapkan, menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, prosedural berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian, serta menerapkan pengetahuan prosedural pada bidang kajian yang spesifik sesuai dengan bakat dan minatnya untuk memecahkan masalah.	4. Mengolah, menalar, dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu menggunakan metoda sesuai kaidah keilmuan.
KOMPETENSI DASAR	KOMPETENSI DASAR
3.1 Memahami karakteristik kewirausahaan dalam menjalankan kegiatan usaha pengolahan makanan awetan dari bahan pangan nabati dan hewani	4.1 Mengumpulkan informasi tentang karakteristik wirausahawan kegiatan usaha pengolahan makanan awetan dari bahan pangan nabati dan hewani berdasarkan keberhasilan dan kegagalan usaha

3.2 Memahami perencanaan usaha pengolahan makanan awetan dari bahan pangan nabati dan hewani	4.2 Merencanakan usaha pengolahan makanan awetan dari bahan pangan nabati dan hewani
3.3 Menganalisis sistem pengolahan makanan awetan dari bahan pangan nabati dan hewani berdasarkan daya dukung yang dimiliki oleh daerah setempat	4.3 Mengolah makanan awetan dari bahan pangan nabati dan hewani berdasarkan daya dukung yang dimiliki oleh daerah setempat
3.4 Memahami perhitungan Harga Pokok Produksi dan memasarkan makanan awetan dari bahan pangan nabati	4.4 Menghitung Harga Pokok Produksi dan memasarkan makanan awetan dari bahan pangan nabati
3.5 Memahami perencanaan usaha pengolahan makanan awetan dari bahan pangan hewani berdasarkan daya dukung yang dimiliki oleh daerah setempat	4.5 Merencanakan usaha pengolahan makanan awetan dari bahan pangan hewani berdasarkan daya dukung yang dimiliki oleh daerah setempat
3.6 Menganalisis sistem pengolahan makanan awetan dari bahan pangan hewani dan pengemasan berdasarkan daya dukung yang dimiliki oleh daerah setempat	4.6 Mengolah makanan awetan dari bahan pangan hewani dan pengemasan berdasarkan daya dukung yang dimiliki oleh daerah setempat