

Angket

**PENDAPAT GURU TATA BOGA SMK NEGERI
DI DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA
TERHADAP KOMPETENSI YANG HARUS DIKUASAI
MAHASISWA S1 TEKNIK BOGA UNTUK MENGAJAR
MATA DIKLAT PRODUKTIF TINGKAT DASAR**

Pendidikan terakhir :

Jabatan saat ini : Guru Tata Boga

Mengajar :

Tempat bertugas :

Lama bertugas :

Angket berisi pernyataan tentang indikator kompetensi mengajar pada SMK Kejuruan program boga. Setiap pernyataan mohon diisi dengan memberi tanda () pada kolom yang tersedia sesuai dengan pendapat saudara, selain itu saudara juga dapat memberikan pendapat lain menurut anda pada lembar yang disediakan.

Contoh :

No	Indikator kompetensi	SD	D	TD	STD
Kompetensi profesional					
1	Mampu membimbing karena praktek siswa				
2	Memiliki wawasan global				
3	Mampu menggunakan komputer				
4	Mampu menulis di jurnal internasional				
5	Dan seterusnya				

Artinya :

- a. Bapak/ibu berpendapat “mampu membimbing karena praktek siswa” sebagai kompetensi profesional seorang guru SMK yang sangat dibutuhkan sekolah, maka beri tanda cek () pada kolom SD (Sangat Dibutuhkan).
- b. Bapak/ibu berpendapat “memiliki wawasan global” tidak dibutuhkan sebagai kompetensi professional seorang guru SMK, maka beri tanda cek () pada kolom TD (Tidak Dibutuhkan).

- c. Bapak/ibu berpendapat “mampu menggunakan komputer” sebagai kompetensi professional seorang guru SMK, yang dibutuhkan sekolah, maka beri tanda cek () pada kolom D (Dibutuhkan).
- d. Bapak/ibu berpendapat “ mampu menulis di jurnal internasional” sangat tidak dibutuhkan sebagai kompetensi professional seorang guru SMK, maka beri tanda cek () pada kolom STD (Sangat Tidak Dibutuhkan).

Apabila ada aspek indikator kompetensi yang belum tercakup pada daftar ini bapak/ibu boleh menambahkan dengan menuliskan di halaman terakhir pada lembar yang tersedia.

No	Indikator kompetensi	SD	D	TD	STD
Kompetensi pedagogik					
1	Mampu menguasai kurikulum khususnya mata diklat produktif tingkat dasar dalam bentuk teori maupun praktek				
2	Mampu menganalisis kurikulum khususnya mata diklat produktif tingkat dasar dalam bentuk teori maupun praktek				
3	Mampu mengimplementasikan kurikulum khususnya mata diklat produktif tingkat dasar dalam bentuk teori maupun praktek				
4	Mampu membuat rencana pembelajaran teori				
5	Mampu membuat rencana pembelajaran praktek				
6	Mampu menentukan metode pembelajaran yang tepat untuk mengajar mata diklat produktif dasar				
7	Mampu membuat silabus pembelajaran				
8	Mampu memilih dan menggunakan sumber belajar yang tepat untuk mengajar mata diklat produktif dasar				
9	Mampu melaksanakan evaluasi hasil belajar secara menyeluruh pada mata diklat produktif dasar				
10	Mampu membuat soal untuk evaluasi baik teori maupun praktek				
11	Mampu melakukan pembelajaran secara kontekstual dalam kaitannya dengan lapangan pekerjaan yang membutuhkan keahlian dasar				
12	Memiliki kemampuan mengelola kelas dan laboratorium				
13	Mampu memanfaatkan lingkungan sebagai sumber belajar pada mata diklat produktif dasar				

14	Mampu menggunakan komputer sebagai media pembelajaran untuk mengajar mata diklat produktif dasar				
15	Mampu membuat transparansi yang digunakan dengan OHP sebagai media pembelajaran pada mata diklat produktif dasar				
16	Mampu membuat materi pembelajaran menggunakan power point sebagai media pembelajaran				
17	Mampu melaksanakan praktek mata diklat produktif dasar sesuai dengan tuntutan kompetensi lapangan pekerjaan				
18	Mampu menyampaikan materi pembelajaran secara baik				
19	Mampu membuka & menutup pelajaran dengan baik				
20	Mampu menerapkan skenario pembelajaran dengan baik				
21	Mampu berinteraksi dengan siswa				
22	Mampu mengelola hasil evaluasi kompetensi siswa dalam mata diklat produktif dasar				
23	Mampu menganalisis hasil evaluasi kompetensi siswa dalam mata diklat produktif dasar				
24	Mampu menyimpulkan hasil evaluasi secara jelas dan logis baik maupun praktek				
25	Mampu menggunakan hasil evaluasi untuk perbaikan pembelajaran baik teori maupun praktek				
26	Dapat menggunakan internet untuk mencari sumber belajar yang tepat (<i>browsing</i>)				
27	Menggunakan buku-buku terbaru sebagai sumber belajar				
28	Dapat menggunakan media pembelajaran yang lain, seperti CD untuk menjelaskan dan memberikan contoh yang mendetail saat pembelajaran berlangsung				
Kompetensi Profesional					
29	Memiliki keanggotaan asosiasi profesi seperti PGRI				
30	Memiliki sertifikat yang berhubungan dengan mata diklat produktif tingkat dasar				
31	Mampu melakukan penelitian yang berhubungan dengan mata diklat produktif tingkat dasar				
32	Menulis karya ilmiah yang berhubungan dengan mata diklat produktif tingkat dasar				
33	Memahami hubungan pendidikan, pengajaran dan pelatihan				

34	Memahami konsep pendidikan kejuruan secara matang				
35	Menguasai pengembangan materi mata diklat produktif tingkat dasar yang lebih kuat dan mendasar				
36	Menguasai materi mata diklat produktif tingkat dasar				
37	Menguasai dan dapat menjelaskan substansi praktek mata diklat produktif dasar				
38	Menguasai teknik dasar pengolahan makanan <ul style="list-style-type: none"> • Mampu menggunakan dan memilih peralatan yang sesuai saat memasak dan menjelaskan kepada siswa • Mampu menerapkan dan menjelaskan teknik dasar pengolahan makanan dalam mengolah makanan 				
39	Mampu menyiapkan appertizer <ul style="list-style-type: none"> • Mempunyai pengetahuan tentang appertizer dan dapat menjelaskan tentang appertizer. • Mampu menyiapkan sauce untuk salad • Mampu menyiapkan, membuat dan menyajikan appertizer baik hot maupun cold. • Mampu menerapkan keterampilan untuk mengelola, merencanakan dan melakukan persiapan untuk membuat appertizer • Mampu menjelaskan dan mempraktekkan cara penyimpanan appertizer secara benar 				
40	Mampu menyiapkan sandwich <ul style="list-style-type: none"> • Mampu menjelaskan dan mempunyai pengetahuan tentang sandwich. • Mampu menyiapkan, membuat dan menyajikan sandwich. • Mampu menerapkan keterampilan mengelola, merencanakan dan mempersiapkan sandwich. • Mampu menjelaskan dan mempraktekkan cara penyimpanan sandwich 				
41	Mampu menyiapkan kaldu dan saos <ul style="list-style-type: none"> • Mampu menjelaskan dan mempunyai pengetahuan tentang sandwich. • Mampu menyiapkan dan menyimpan kaldu • Mampu menyiapkan saos yang dibutuhkan dalam menu • Mampu menjelaskan dan mempraktekkan cara membuat dan menyimpan saus dan kaldu • Mampu menerapkan prinsip kesehatan saat mengajar praktek 				

42	<p>Mampu menyiapkan sup</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mempunyai pengetahuan dan dapat menjelaskan tentang sup • Mampu menyiapkan, membuat dan menyajikan sup secara tepat. • Mempunyai pengetahuan dan kemampuan cara mengencerkan sup. 				
43	<p>Mampu menyiapkan sayuran, telur, makanan yang terbuat dari pasta</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mempunyai pengetahuan tentang sayur, telur dan pasta dan dapat menjelaskan kepada siswa • Mampu menyiapkan, membuat dan menyajikan hidangan yang terbuat dari sayuran • Mampu menyiapkan, membuat dan menyajikan hidangan yang terbuat dari telur • Mampu menyiapkan, membuat dan menyajikan hidangan yang terbuat dari pasta • Mampu menjelaskan dan mempraktekkan cara penyimpanan sayuran, telur dan pasta 				
44	<p>Mampu menyiapkan dan memasak unggas dan binatang buruan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mempunyai pengetahuan tentang unggas dan binatang buruan • Mampu menjelaskan dan mempraktekkan cara memilih dan membeli unggas dan binatang buruan secara tepat • Mampu menyiapkan, membuat dan menyajikan hidangan yang terbuat dari unggas dan binatang buruan 				
45	<p>Mampu menyiapkan dan memasak seafood</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mempunyai kemampuan dan dapat menjelaskan cara mengidentifikasi, memilih dan menyimpan seafood • Mampu menyiapkan, membuat dan menyajikan hidangan yang terbuat dari ikan dan kerang-kerangan • Mampu menyiapkan saus untuk hidangan yang terbuat dari ikan dan kerang-kerangan • Mampu memilih dan menggunakan piring hidang, teknik menghias makanan serta layanan untuk hidangan dari seafood 				
46	<p>Mampu mengidentifikasi dan menyiapkan daging</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mempunyai pengetahuan tentang daging dan dapat memilih daging yang baik • Mampu memilih supplier dan membeli daging 				

	<ul style="list-style-type: none"> • Mampu menyiapkan, membuat dan menyajikan hidangan dari daging • Mampu mengidentifikasi dan menyiapkan daging dan organ perut • Mampu menjelaskan dan mempraktekkan sara menyimpan dan melayukan daging 				
47	Mampu menyiapkan dessert yang disajikan panas dan dingin <ul style="list-style-type: none"> • Mempunyai pengetahuan dan dapat menjelaskan tentang dessert • Mampu menyiapkan, mengolah, menata dan menyimpan aneka dessert • Mampu menghias, menentukan porsi dan menyajikan makanan penutup • Mampu menyiapkan, membuat saus untuk dessert secara tepat • Mampu menyiapkan makanan pelengkap dessert dan penghias hidangan • Mampu menjelaskan dan mempraktekkan cara penyimpanan dessert 				
Kompetensi Kepribadian					
48	Beriman dan bertakwa kepada Tuhan YME				
49	Memiliki sifat-sifat sebagai warga negara yang baik yang mampu memberikan contoh kepada siswa				
50	Memiliki kondisi fisik dan mental yang baik sebagai pendidik secara optimal				
51	Memiliki kecerdasan untuk mengajar dan berkompeten dalam bidangnya				
52	Mampu mengelola emosional saat mengajar				
53	Mampu mengajak siswa untuk memulai pelajaran dengan berdoa				
54	Memiliki kedisiplinan dan tepat waktu				
55	Memiliki kejujuran dan dapat dipercaya				
56	Dapat memberikan kesempatan kepada anak didik untuk berpendapat (demokratis)				
57	Memiliki jiwa bersahabat dan toleransi kepada siswa maupun guru yang lain				
58	Memiliki kesabaran dan ketekunan dalam mengajar dan mengerjakan pekerjaannya				
59	Memiliki rasa tanggung jawab terhadap tugas yang telah diberikan untuk mengajar				
60	Mampu mengambil keputusan, baik untuk menilai maupun memberikan pendapat				
61	Memiliki sifat keterbukaan baik terhadap sesama guru maupun siswa mengenai pelajaran				

62	Memiliki kepedulian dan empati terhadap siswa				
63	Memiliki pengendalian diri yang baik pada saat mengajar				
64	Memiliki sikap yang adil dalam penilaian dari hasil belajar yang akan atau telah dilaksanakan				
65	Memiliki kepercayaan diri yang tinggi				
66	Memiliki integritas keilmuan dalam mata diklat produktif dasar di SMK				
Kompetensi Sosial					
67	Mampu berkomunikasi dengan baik dengan siswa pada saat pelajaran berlangsung baik berupa teori maupun praktek				
68	Mampu beradaptasi dengan lingkungan sekolah				
69	Mampu berhubungan interpersonal secara pribadi dengan siswa sehingga tercipta hubungan kekeluargaan				
70	Mampu bernegosiasi dengan semua pihak, baik dengan sesama guru, siswa maupun orang tua siswa				
71	Mampu berfikir kritis dalam menentukan keputusan				
72	Mampu bekerja sama secara kelompok				
73	Mampu memberikan pelayanan kepada stakeholder dalam hal ini adalah sekolah				
74	Menghargai hasil karya siswa saat mengevaluasi baik teori maupun praktek				
75	Memiliki sikap tenggang rasa				
76	Menghargai pendapat orang lain				
77	Menjalin kerjasama dengan instansi lain yang terkait dengan pembelajaran praktek				
78	Mampu menjalin sistem keterkaitan pendidikan kejuruan dengan dunia usaha dan industri				

Lembar tambahan indikator kompetensi yang menurut Bapak/Ibu penting untuk masukan ke dalam daftar kompetensi guru SMK

1.
.....
.....

2.
.....
.....

3.
.....
.....

4.
.....
.....

5.
.....
.....

Pengantar Angket

Sehubungan dengan diadakannya penelitian skripsi yang berjudul “Pendapat Guru Tata Boga SMK Negeri Di Daerah Istimewa Yogyakarta Terhadap Kompetensi yang Harus dikuasai Mahasiswa S1 Teknik Boga Untuk Mengajar Mata Diklat Produktif Tingkat Dasar”. Maka kami memohon bantuan kepada Bapak/Ibu guru untuk dapat mengisi angket/ kuesioner yang telah disediakan.

Atas bantuan dan kesediaan Bapak/Ibu untuk mengisi angket/ kuesioner tersebut, kami ucapkan terima kasih.

Yogyakarta, Januari 2007

Zuli Astuti

NIM. 035 724 007