	<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-005
	<b>PROGRAM TAHUNAN</b>	Status Revisi	01
		Halaman	1 dari 5
		Tanggal Terbit	1 Juli 2014

## PROGRAM TAHUNAN


**MATA PELAJARAN : ILMU GIZI**  
**KELAS : X ( SEPULUH )**  
**TAHUN PELAJARAN : 2016 / 2017**

DISUSUN OLEH :

**N A M A : FAJAR AVIANTO**  
**N I M : 13511241060**

**SMK NEGERI 3 PURWOREJO**  
**BIDANG KEAHLIAN JASA BOGA**  
**Jl. Kartini No. 5 Purworejo Telp.(0275) 321268 / Faks. (0275) 325340**

2016

	<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-005
	<b>PROGRAM TAHUNAN</b>	Status Revisi	01
		Halaman	2 dari 5
		Tanggal Terbit	1 Juli 2014


## PROGRAM TAHUNAN

MATA PELAJARAN : ILMU GIZI  
 SATUAN PENDIDIKAN : SMK NEGERI 3 PURWOREJO  
 KELAS : X ( SEPULUH )  
 TAHUN PELAJARAN : 2016 / 2017


<i>SEM.</i>	❖ KOMPETENSI INTI  ❖ KOMPETENSI DASAR	JUMLAH JAM PELAJARAN		KET.
		TM	PS	
I	<p><b>KOMPETENSI INTI :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya</li> <li>2. Mengembangkan perilaku ( jujur, disiplin, tanggungjawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsive, dan proaktif ) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.</li> <li>3. Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual dan procedural berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.</li> <li>4. Mengolah, menalar dan menyaji dalam ranah konkrit dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan mampu melaksanakan tugas spesifik dibawah pengawasan langsung.</li> </ol>			

	<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-005
	<b>PROGRAM TAHUNAN</b>	Status Revisi	01
		Halaman	3dari5
		TanggalTerbit	1 Juli 2014

<b>KOMPETENSI DASAR :</b>			
1.1. Mensyukuri karunia TYME melalui pengembangan berbagai ketrampilan dasar mengolah makanan dan kue sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya			
2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran menyiapkan, menerapkan teknik pengolahan makanan.			
2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah ( jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong )dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah.			
2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja			
3.5. Menjelaskan Daftar Komposisi Bahan Makanan dan Daftar Bahan Makanan Penukar.	<b>5</b>		<b>Juli</b>
4.5. Menggunakan Daftar Komposisi Bahan Makanan dan Daftar Bahan Makanan Penukar untuk menghitung zat gizi.			
3.6. Menjelaskan Daftar Angka Kecukupan Gizi (AKG).	<b>5</b>		<b>Juli</b>
4.6. Menggunakan Angka Kecukupan Gizi untuk menghitung kecukupan zat gizi			
3.7. Menjelaskan Menu Seimbang.	<b>5</b>		<b>Agustus</b>
4.7. Mengevaluasi menu berdasarkan prinsip menu seimbang.			
3.12. Menyusun dan menganalisis rancangan menu untuk wanita hamil dan menyusui setelah diolah.	<b>5</b>		<b>Agustus</b>
4.12. Mengolah dan menyajikan menu seimbang wanita hamil dan menyusui.			
3.8. Menyusun dan menganalisis rancangan menu untuk bayi dan balita setelah diolah.	<b>5</b>		<b>Agustus</b>
4.8. Mengolah dan menyajikan menu seimbang bayi dan balita.			
3.9. Menyusun dan menganalisis rancangan menu untuk remaja setelah diolah.	<b>5</b>		<b>September</b>
4.9. Mengolah dan menyajikan menu seimbang remaja.			

	<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-005
	<b>PROGRAM TAHUNAN</b>	Status Revisi	01
		Halaman	4dari5
		TanggalTerbit	1 Juli 2014

	Ulangan Tengah Semester	2		<b>September</b>
	3.10. Menyusun dan menganalisis rancangan menu untuk dewasa setelah diolah. 4.10. Mengolah dan menyajikan menu seimbang untuk dewasa.	5		<b>Oktober</b>
	3.11. Menyusun dan menganalisis rancangan menu untuk manula setelah diolah. 4.11. Mengolah dan menyajikan menu seimbang untuk manula.	5		<b>Oktober</b>
	Ulangan Umum Semester Ganjil Utama	2		<b>Oktober- November</b>
	Ulangan Umum Semester Ganjil Susulan	2		
	<b>Jumlah</b>	<b>46</b>		
II	3.1. Mendeskripsikan zat gizi sumber zat energi / tenaga (karbohidrat dan lemak) yang diperlukan tubuh. 4.1. Mengevaluasi kasus kekurangan sumber zat gizi penghasil tenaga berdasarkan data.			
	3.2. Mendeskripsikan zat gizi sumber zat pembangun yang diperlukan tubuh. 4.2. Mengevaluasi kasus kekurangan sumber zat gizi pembangun berdasarkan data.			
	3.3. Mendeskripsikan zat gizi sumber mineral yang diperlukan tubuh. 4.3. Mengevaluasi kasusu kekurangan zat gizi sumber mineral berdasarkan data.			
	3.4. Mendeskripsikan zat gizi sumber vitamin yang diperlukan tubuh. 4.4. Mengevaluasi kasusu kekurangan zat gizi sumber vitamin berdasarkan data.			

	<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-005
	<b>PROGRAM TAHUNAN</b>	Status Revisi	01
		Halaman	5dari5
		TanggalTerbit	1 Juli 2014

	Ulangan Umum Semester Genap Utama			
	Ulangan Umum Semester Genap Susulan			
	UTS Semester Genap			
	Jumlah			

Mengetahui,  
Guru Pembimbing

Purworejo, September  
2016

Mahasiswa PPL

**Dra.C.Rini Tyas Utami**  
**NIP. 19620625 198903 2 003**

**Fajar Avianto**  
**NIM. 13511241060**