



BADAN STANDAR, KURIKULUM, DAN ASESMEN PENDIDIKAN
KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET, DAN TEKNOLOGI
REPUBLIK INDONESIA
2022

Capaian Pembelajaran

Keterampilan Tata Boga Fase A – Fase F

Untuk Kesetaraan

Tentang Capaian Pembelajaran Keterampilan Tata Boga

Capaian Pembelajaran (CP) merupakan kompetensi pembelajaran yang harus dicapai peserta didik pada setiap fase. Untuk program, capaian yang ditargetkan dimulai sejak Fase A dan berakhir di Fase F (lihat Tabel 1 Program Keterampilan Tata Boga untuk fase-fase keterampilan tata boga).

Tabel 1. Pembagian Fase Program Keterampilan Tata Boga

Fase	Kelas dan Jenjang pada Umumnya
A	Umumnya untuk kelas I dan II Program Paket A
B	Umumnya untuk kelas III dan IV Program Paket A
C	Umumnya untuk kelas V dan VI Program Paket A
D	Umumnya untuk kelas VII, VIII, dan IX Program Paket B
E	Umumnya untuk kelas X Program Paket C
F	Umumnya untuk kelas XI dan XII Program Paket C

CP menjadi acuan untuk pembelajaran intrakurikuler. Sementara itu, kegiatan proyek penguatan profil pelajar Pancasila tidak perlu merujuk pada CP, karena lebih diutamakan untuk proyek penguatan profil pelajar Pancasila dirancang utamanya untuk mengembangkan dimensi-dimensi profil pelajar Pancasila yang diatur dalam Keputusan Kepala BSKAP tentang Dimensi, Elemen, dan Subelemen Profil Pelajar Pancasila pada Kurikulum Merdeka. Dengan demikian, CP digunakan untuk intrakurikuler, sementara dimensi profil pelajar Pancasila untuk proyek penguatan profil pelajar Pancasila.

Sebagai acuan untuk pembelajaran intrakurikuler, CP dirancang dan ditetapkan dengan berpijak pada Standar Nasional Pendidikan terutama Standar Isi. Oleh karena itu, pendidik yang merancang pembelajaran dan asesmen program keterampilan barista tidak perlu lagi merujuk pada dokumen Standar Isi, cukup mengacu pada CP. Untuk Pendidikan dasar dan menengah, CP disusun untuk setiap program. Bagi peserta didik berkebutuhan khusus dengan hambatan intelektual

dapat menggunakan CP pendidikan khusus. Peserta didik berkebutuhan khusus tanpa hambatan intelektual menggunakan CP reguler ini dengan menerapkan prinsip modifikasi kurikulum dan pembelajaran.

Pemerintah menetapkan Capaian Pembelajaran (CP) sebagai kompetensi yang ditargetkan. Namun demikian, sebagai kebijakan tentang target pembelajaran yang perlu dicapai setiap peserta didik, CP tidak cukup konkret untuk memandu kegiatan pembelajaran sehari-hari. Oleh karena itu pengembang kurikulum operasional ataupun pendidik perlu menyusun dokumen yang lebih operasional yang dapat memandu proses pembelajaran intrakurikuler, yang dikenal dengan istilah alur tujuan pembelajaran. Pengembangan alur tujuan pembelajaran dijelaskan lebih terperinci dalam Panduan Pembelajaran dan Asesmen.



Gambar 1. Proses Perancangan Pembelajaran dan Asesmen

Memahami CP adalah langkah pertama dalam perencanaan pembelajaran dan asesmen (lihat Gambar 1 yang diambil dari [Panduan Pembelajaran dan Asesmen](#)). Untuk dapat merancang pembelajaran dan program keterampilan tata boga dengan baik, CP program keterampilan tata boga perlu dipahami secara utuh, termasuk rasional program, tujuan, serta karakteristik dari program keterampilan tata boga. Dokumen ini dirancang untuk membantu pendidik pengampu program keterampilan tata boga memahami CP program ini. Untuk itu, dokumen ini dilengkapi dengan beberapa penjelasan dan panduan untuk berpikir reflektif setelah membaca setiap bagian dari CP program keterampilan tata boga.

- i** Untuk dapat memahami CP, pendidik perlu membaca dokumen CP secara utuh mulai dari rasional, tujuan, karakteristik mata pelajaran, hingga capaian per fase.

Rasional Program Keterampilan Tata Boga

Keterampilan Tata Boga merupakan mata pelajaran yang memuat kompetensi keahlian dalam menyiapkan, mengolah, menyajikan, dan memasarkan suatu produk makanan. Keterampilan ini membekali peserta didik untuk menguasai berbagai keterampilan tata boga yang penerapannya terbagi ke dalam Fase A sampai dengan Fase F.

Program Keterampilan Tata Boga di dalam Kurikulum Merdeka dikembangkan berbasis profil pelajar Pancasila bersama dengan program Pemberdayaan. Keterampilan Tata Boga membekali peserta didik dengan kemampuan berkaitan dengan sikap, pengetahuan, dan keterampilan dalam bidang tata boga sehingga mampu digunakan bagi pengembangan diri, lingkungan dan masyarakatnya. Program Keterampilan Tata Boga akan menghasilkan lulusan yang mampu hidup mandiri melalui kegiatan bekerja atau berwirausaha. Pembelajaran pada Program Keterampilan Tata Boga dilakukan melalui Projek Penguatan Profil Pelajar Pancasila (P5) dan dapat mengintegrasikan Program Pemberdayaan. Pembelajaran Program Keterampilan Tata Boga bertujuan untuk membekali peserta didik dengan Keterampilan Tata Boga dan menginternalisasikan dimensi profil pelajar Pancasila. Pendekatan pembelajaran dalam Program Keterampilan Tata Boga dapat menggunakan berbagai macam model pembelajaran sesuai dengan karakteristik keterampilan dan kebutuhan peserta didik. Alur pelaksanaan pembelajaran Projek Penguatan Profil Pelajar Pancasila di satuan pendidikan merujuk pada Panduan Projek Penguatan Profil Pelajar Pancasila.

Program Keterampilan Tata Boga memiliki peran strategis dalam upaya penguatan profil pelajar Pancasila melalui 4 (empat) elemen yaitu persiapan, pengolahan, penyajian makanan, dan wirausaha bidang boga secara kreatif dan inovatif. Peserta didik akan mengembangkan nilai ketakwaan kepada Tuhan Yang Maha Esa dan berakhlak mulia dengan mensyukuri hasil alam Indonesia sebagai bahan baku kuliner, kreatif mengeksplorasi berbagai hasil alam Indonesia untuk pembuatan kuliner, bergotong royong dalam melakukan praktik pembelajaran, mandiri dalam

melakukan tugas-tugas, dan berkebinekaan global dalam menjalin kemitraan dalam bidang Tata Boga. Penerapan nilai profil pelajar Pancasila dilakukan melalui perencanaan, pelaksanaan, dan evaluasi pembelajaran.

- ❓ Setelah membaca bagian Rasional Mata Pelajaran, apakah dapat dipahami mengapa mata pelajaran ini penting? Apakah dapat dipahami tujuan utamanya?

Tujuan Program Keterampilan Tata Boga

Program Keterampilan Tata Boga memiliki tujuan sebagai berikut.

1. Memiliki sikap, pengetahuan, dan keterampilan yang berkaitan dengan persiapan pengolahan (*mise en place*), sehingga memenuhi standar dan hasil kerja yang ditetapkan.
2. Memiliki sikap, pengetahuan, dan keterampilan berkaitan dengan pengolahan makanan, sesuai dengan kualitas produk, kesehatan dan keamanan makanan, keselamatan kerja serta nilai estetika.
3. Memiliki sikap, pengetahuan, dan keterampilan berkaitan dengan penyajian serta pengemasan makanan, yang sesuai dengan standar, dengan memanfaatkan teknologi yang sesuai.
4. Memiliki sikap, pengetahuan, dan keterampilan wirausaha bidang boga.

- ❓ Setelah membaca tujuan mata pelajaran di atas, dapatkah Anda mulai membayangkan bagaimana hubungan antara kompetensi dalam CP dengan pengembangan kompetensi pada profil pelajar Pancasila? Sejauh mana Anda sebagai pengampu mata pelajaran ini, mendukung pengembangan kompetensi tersebut?

Karakteristik Program Keterampilan Tata Boga

Program Keterampilan Tata Boga merupakan bidang keilmuan yang terkait dengan pengetahuan menu, sanitasi *hygiene* dan kesehatan, keamanan dan keselamatan

kerja, proses persiapan kerja, pengolahan makanan penyajian dan pemasaran serta kewirausahaan bidang boga. Program Keterampilan Tata Boga disusun dalam Capaian Pembelajaran mulai dari Fase A (umumnya kelas I dan II Paket A), Fase B (umumnya kelas III dan IV Paket A), Fase C (umumnya kelas V dan VI Paket A), Fase D (umumnya kelas VII, VIII, dan IX Paket B), Fase E (umumnya kelas X Paket C), hingga Fase F (umunya kelas XII dan XII Paket C).

Capaian Pembelajaran Program Keterampilan Tata Boga memiliki elemen sebagai berikut.

Elemen	Deskripsi
Persiapan Pengolahan (<i>mise en place</i>)	Kemampuan menerapkan dan mengembangkan pengetahuan, keterampilan serta sikap kerja yang diperlukan untuk persiapan pengolahan yang meliputi: sanitasi <i>hygiene</i> dan kesehatan, keamanan dan keselamatan kerja (K3), pengetahuan resep dan menu, pengetahuan bahan, pengetahuan gizi, pengetahuan peralatan, pengetahuan tentang bumbu, proses praproduksi seperti pencucian, pemotongan bahan, penimbangan, dan penyimpanan bahan makanan, yang digunakan sesuai standar dan ketentuan yang berlaku dari masing-masing produk olahan.
Pengolahan Makanan	Kemampuan menerapkan dan mengembangkan pengetahuan, keterampilan serta sikap kerja yang diperlukan untuk mengolah bahan mentah menjadi produk makanan, dengan menerapkan berbagai teknik olah (panas basah, panas kering, dan panas minyak).

Elemen	Deskripsi
Penyajian Makanan	Kemampuan menerapkan dan mengembangkan pengetahuan, keterampilan serta sikap kerja yang diperlukan untuk melakukan penyajian makanan, meliputi: standar porsi, cara menata di atas alat saji (<i>plating</i>), penggunaan hiasan (<i>garnish</i>), melakukan pengemasan produk meliputi memilih kemasan, desain kemasan, dengan memperhatikan etika penyajian sesuai standar dan ketentuan yang berlaku pada masing-masing produk olahan.
Wirausaha Bidang Boga	Kemampuan menerapkan dan mengembangkan pengetahuan dan keterampilan serta sikap dalam berwirausaha yang meliputi karakter wirausaha, pengelolaan usaha, perhitungan harga jual, kemasan, strategi pemasaran, promosi dan pembuatan rencana bisnis (<i>business plan</i>) dalam bidang boga.

Capaian Pembelajaran Program Keterampilan Tata Boga bersifat fleksibel sehingga memungkinkan peserta didik belajar sesuai dengan tingkat usia dan kebutuhan. Peserta didik yang akan meningkatkan kompetensi keterampilan mampu mengambil Capaian Pembelajaran pada Fase yang lebih tinggi. Hal ini mampu dilakukan apabila peserta didik telah menyelesaikan Capaian Pembelajaran pada Fase di bawahnya. Pendidik atau satuan Pendidikan mampu memfasilitasi hal tersebut.

Peserta didik yang berencana untuk menmampukan kemampuan sertifikasi keahlian pada keterampilan yang dipilih difasilitasi oleh pendidik atau satuan Pendidikan setelah menyelesaikan Capaian Pembelajaran pada Fase F.

-  Kompetensi dan/atau materi esensial apa yang terus menerus dipelajari dan dikembangkan peserta didik dari fase ke fase?
Sejauh mana Anda sudah mengajarkan seluruh elemen-elemen mata pelajaran ini?

Capaian Pembelajaran Program Keterampilan Tata Boga Setiap Fase

- i** Capaian Pembelajaran disampaikan dalam dua bentuk, yaitu (1) rangkuman keseluruhan elemen dalam setiap fase dan (2) capaian untuk setiap elemen pada setiap fase yang lebih terperinci. Saat membaca CP, gunakan beberapa pertanyaan berikut untuk memahami CP:
- Kompetensi apa saja yang harus dicapai peserta didik pada setiap fase?
 - Bagaimana kompetensi tersebut dapat dicapai?
 - Adakah ide-ide pembelajaran dan asesmen yang dapat dilakukan untuk mencapai dan memantau ketercapaian kompetensi tersebut?

Capaian Pembelajaran Keterampilan Tata Boga Setiap Fase

► Fase A (Umumnya untuk kelas I dan II Program Paket A)

Pada akhir Fase A, peserta didik mampu mengidentifikasi bahan makanan di sekitarnya, mengenal peralatan pengolahan sederhana, menerapkan sanitasi *hygiene* sederhana yang berkaitan dengan diri sendiri dan makanan. Peserta didik mampu melakukan pengolahan makanan sederhana dan menyajikan secara rapi dan bersih.

► Fase B (Umumnya untuk kelas III dan IV Program Paket A)

Pada akhir Fase B, peserta didik mampu melakukan persiapan memasak dengan memilih bahan dan peralatan, serta mampu menerapkan sanitasi *hygiene*, dan keamanan pangan. Peserta didik mampu mengolah makanan sederhana untuk keluarga dan diri sendiri, menyajikan dengan rapi dan bersih, serta melakukan pengolahan sederhana untuk diri sendiri dan keluarga.

► Fase C (Umumnya untuk kelas V dan VI Program Paket A)

Pada akhir Fase C, peserta didik mampu melakukan persiapan pengolahan sederhana, memahami, menerapkan sanitasi *hygiene* makanan, mengenal unsur gizi yang dibutuhkan tubuh, dan menjelaskan bahaya bahan tambahan makanan. Peserta didik mampu melakukan pengolahan serta penyajian makanan sesuai dengan standar porsi yang memiliki cita rasa yang bernilai jual.

► Fase D (Umumnya untuk kelas VII, VIII, dan IX Program Paket B)

Pada akhir Fase D, peserta didik mampu mengidentifikasi dan menjelaskan kebutuhan resep dan menyiapkan bumbu dasar berbahan lokal. Peserta didik mampu membuat makanan yang mempunyai nilai jual dengan prosedur panas kering dan panas basah berbahan dasar sesuai dengan potensi daerah setempat (pertanian, perkebunan, perikanan dan peternakan) dan melakukan penjualan secara langsung (*offline*) dan tidak langsung (*online*).

► Fase E (Umumnya untuk kelas X Program Paket C)

Pada akhir fase E peserta didik mampu menganalisis produk makanan Indonesia, menganalisis kebutuhan resep dan menu. Peserta didik mampu membuat masakan Indonesia berbahan dasar lokal yang ada di Indonesia dan melakukan penyajian serta mampu melakukan penjualan dengan sistem secara langsung (*offline*) dan tidak langsung (*online*).

► Fase F (Umumnya untuk kelas XI dan XII Program Paket C)

Pada akhir Fase F, peserta didik mampu menganalisis kebutuhan resep dan menu, membuat makanan fungsional, serta makanan Asia dan Eropa populer yang ada di Indonesia serta mampu melakukan penjualan langsung (*offline*) maupun tidak langsung (*online*). Peserta didik diarahkan melakukan uji kompetensi level 2 (dua) untuk memampukan sertifikat kompetensi agar lebih siap memasuki dunia kerja atau wirausaha.

- ❓ Setelah membaca CP di atas, menurut Anda, apakah capaian pada fase tersebut dapat dicapai apabila peserta didik tidak berhasil menuntaskan fase-fase sebelumnya? Apa yang akan Anda lakukan jika peserta didik tidak siap untuk belajar di Fase yang lebih tinggi?

Capaian Pembelajaran Setiap Fase Berdasarkan Elemen

- 💡 Saat membaca CP per elemen berikut ini, hal yang dapat kita pelajari adalah:
- Apakah ada elemen yang tidak dicapai pada suatu fase, ataukah semua elemen perlu dicapai pada setiap fase?

Elemen	Fase A	Fase B	Fase C
Persiapan pengolahan	Peserta didik mampu mengidentifikasi bahan makanan di sekelilingnya, mengenal peralatan memasak sederhana dan fungsinya, dan menerapkan sanitasi <i>hygiene</i> pribadi dan makanan, serta melakukan persiapan dasar pengolahan yang meliputi mengupas, memipil, memetik, dan memotong bahan makanan sederhana.	Peserta didik mampu mengidentifikasi bahan makanan di sekelilingnya, memilih peralatan memasak sederhana sesuai dengan fungsinya, menerapkan sanitasi <i>hygiene</i> makanan, dan mengenal unsur gizi pada bahan makanan.	Peserta didik mampu melakukan persiapan pengolahan sederhana, menerapkan sanitasi <i>hygiene</i> makanan, menjelaskan unsur gizi pada bahan makanan, serta mengidentifikasi bahan tambahan makanan 5P (pewarna, pemanis, perasa, pengental, pengawet) dan bahayanya bagi tubuh.
Pengolahan Makanan	Peserta didik mampu menjelaskan macam-macam teknik olah sederhana. Mampu melakukan proses meracik, membentuk, menghias produk makanan hasil perebusan, pengukusan, menjadi makanan yang siap dimakan dengan pendampingan orang dewasa.	Peserta didik mampu melakukan pengolahan sederhana dengan teknik rebus, kukus, dan menggoreng untuk keperluan diri dan keluarga.	Peserta didik mampu melakukan pengolahan dengan menerapkan teknik olah panas basah dan panas kering untuk keperluan diri dan keluarga dengan memperhatikan K3.
Penyajian Makanan	Peserta didik mampu menyajikan atau menata makanan secara sederhana sesuai dengan porsi dengan menggunakan alat yang bersih.	Peserta didik mampu menyajikan makanan sesuai dengan standar porsi dengan memperhatikan kerapian, kebersihan, dan kesesuaian alat saji.	Peserta didik mampu menyajikan makanan dengan rapi, menggunakan alat yang bersih, ketepatan porsi standar, dan garnish yang sesuai.
Wirausaha Bidang Boga	Peserta didik mampu membuat makanan sederhana untuk diperlihatkan atau ditunjukkan pada keluarganya.	Peserta didik mampu membuat makanan sederhana untuk diri sendiri dan keluarga.	Peserta didik mampu membuat makanan sederhana, yang bernilai jual.

Elemen	Fase D	Fase E	Fase F
<p>Persiapan pengolahan</p>	<p>Peserta didik mampu memahami dan menerapkan hal-hal yang berhubungan dengan persiapan pengolahan makanan, meliputi mengidentifikasi kebutuhan resep, mengenal unsur gizi dan mengidentifikasi bahan tambahan makanan 5 P (pewarna, pemanis, perasa, pengenyal, pengawet), sanitasi <i>hygiene</i> dan keselamatan kerja, pengenalan alat dan bahan, menyiapkan bumbu dasar makanan lokal, menyiapkan bahan potensi lokal (pertanian perikanan dan peternakan).</p>	<p>Peserta didik mampu menerapkan sanitasi <i>hygiene</i> dan keselamatan kerja, menganalisis resep, mengenal unsur gizi dan mengidentifikasi bahan tambahan makanan 5 P (pewarna, pemanis, perasa, pengenyal, pengawet), menyiapkan bumbu dasar masakan Indonesia, menyiapkan bahan makanan potensi lokal (pertanian perikanan dan peternakan).</p>	<p>Peserta didik mampu menerapkan <i>sanitasi hygiene</i> dan keselamatan kerja, menganalisis resep dan menu, mengenal unsur gizi dan mengidentifikasi bahan tambahan makanan 5 P (pewarna, pemanis, perasa, pengenyal, pengawet), menyiapkan bumbu dasar makanan Asia/Eropa sederhana yang sudah populer di Indonesia. Mengembangkan bahan berbasis potensi lokal hasil perkebunan, perikanan dan peternakan daerah untuk makanan dengan gaya Internasional.</p>
<p>Pengolahan Makanan</p>	<p>Peserta didik mampu mengeksplorasi produk lokal yang ada untuk pembuatan makanan sesuai dengan prosedur resep dari bahan nabati dan hewani berdasarkan potensi daerah setempat (pertanian, peternakan perikanan dan perkebunan).</p>	<p>Peserta didik mampu menganalisis produk makanan Indonesia, menyiapkan makanan dan minuman Indonesia (daerah), memodifikasi makanan produk lokal, dan menyiapkan makanan kekinian dari bahan makanan lokal dari hewani dan nabati.</p>	<p>Peserta didik mampu menerapkan dan menyiapkan makanan fungsional, menyiapkan makanan Asia dan Eropa yang populer di Indonesia.</p>
<p>Penyajian Makanan</p>	<p>Peserta didik mampu mencontoh ragam teknik penyajian makanan siang di piring, menerapkan standar porsi, membuat <i>garnish</i>, menyajikan makanan sesuai dengan cara penyajian siap di piring (<i>ready plate</i>).</p>	<p>Peserta didik mampu menganalisis ragam teknik penyajian makanan, menerapkan standar porsi, membuat <i>garnish</i>, menyajikan makanan dengan menata di piring (<i>ready plate</i>), menata di atas meja makan (<i>family service</i>), dan prasmanan (<i>buffet</i>).</p>	<p>Peserta didik mampu melakukan penyajian sesuai dengan standar porsi (<i>portion control</i>), melakukan penyajian makanan di depan tamu dan membuat <i>garnish</i> yang sesuai dengan jenis hidangan, serta mampu melakukan penyajian dengan tata cara Internasional.</p>
<p>Wirausaha Bidang Boga</p>	<p>Peserta didik mampu memahami dan menerapkan karakter wirausaha bidang boga pengetahuan tentang dasar-dasar penjualan, perhitungan harga jual, teknik mengemas sederhana dengan kemasan yang aman, dan melakukan penjualan di kalangan sendiri atau dengan kegiatan pejualan secara langsung (<i>offline</i>) dan tidak langsung (<i>online</i>)</p>	<p>Peserta didik mampu menerapkan segmentasi pasar 4 P (<i>Produk, Place, Price, Promotion</i>), membuat/ menggunakan media promosi sederhana, membuat kemasan yang aman dan menarik serta mampu melakukan pemasaran langsung (<i>offline</i>) dan tidak langsung (<i>online</i>).</p>	<p>Peserta didik mampu menghitung harga jual, membuat perencanaan usaha (<i>business plan</i>) bidang boga, melakukan praktik penjualan dengan pemasaran secara langsung (<i>offline</i>) maupun pemasaran tidak langsung (<i>online</i>).</p>

- ❓ Setelah membaca CP, dapatkah Anda memahami: Kemampuan atau kompetensi apa yang perlu dimiliki peserta didik sebelum ia masuk pada fase yang lebih tinggi? Bagaimana pendidik dapat mengetahui apakah peserta didik memiliki kompetensi untuk belajar di suatu fase? Apa yang akan Anda lakukan jika peserta didik tidak siap untuk belajar di fase tersebut?

Refleksi Pendidik

Memahami CP adalah langkah yang sangat penting dalam perencanaan, pelaksanaan, dan evaluasi pembelajaran dan asesmen. Setiap pendidik perlu memahami apa yang perlu mereka ajarkan, terlepas dari apakah mereka akan mengembangkan kurikulum, alur tujuan pembelajaran, atau silabusnya sendiri ataupun tidak.

Beberapa contoh pertanyaan reflektif yang dapat digunakan untuk memandu guru dalam memahami CP, antara lain:

- Kata-kata kunci apa yang penting dalam CP?
- Apakah capaian yang ditargetkan sudah biasa saya ajarkan?
- Apakah ada hal-hal yang sulit saya pahami? Bagaimana saya mencari tahu dan mempelajari hal tersebut? Dengan siapa saya sebaiknya mendiskusikan hal tersebut?
- Sejauh mana saya dapat mengidentifikasi kompetensi yang diharapkan dalam CP ini?
- Dukungan apa yang saya butuhkan agar dapat memahami CP dengan lebih baik? Mengapa?

Selain untuk mengenal lebih mendalam mata pelajaran yang diajarkan, memahami CP juga dapat memantik ide-ide pengembangan rancangan pembelajaran. Berikut ini adalah beberapa pertanyaan yang dapat digunakan untuk memantik ide:

- Bagaimana capaian dalam fase ini akan dicapai peserta didik?
- Proses atau kegiatan pembelajaran seperti apa yang akan ditempuh peserta didik untuk mencapai CP?
 - Alternatif cara belajar apa saja yang dapat dilakukan peserta didik untuk mencapai CP?
 - Materi apa saja yang akan dipelajari? Seberapa luas? Seberapa dalam?
- Bagaimana menilai ketercapaian CP setiap fase?

Sebagian guru dapat memahami CP dengan mudah, namun berdasarkan monitoring dan evaluasi Kemendikbudristek, bagi sebagian guru CP sulit dipahami. Oleh karena itu, ada dua hal yang perlu menjadi perhatian:

1. Pelajari CP bersama pendidik lain dalam suatu komunitas belajar. Melalui proses diskusi, bertukar pikiran, mengecek pemahaman, serta berbagai ide, pendidik dapat belajar dan mengembangkan kompetensinya lebih efektif, termasuk dalam upaya memahami CP.
2. Dalam lampiran Ketetapan Menteri mengenai Kurikulum Merdeka dinyatakan bahwa pendidik tidak wajib membuat alur tujuan pembelajaran, salah satunya adalah karena penyusunan alur tersebut membutuhkan pemahaman yang mendalam tentang CP dan perkembangan peserta didik. Oleh karena itu, pendidik dapat berangsur-angsur meningkatkan kapasitasnya untuk terus belajar memahami CP hingga kelak dapat merancang alur tujuan pembelajaran mereka sendiri.