



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

Capaian Pembelajaran Mata Pelajaran

# Keterampilan Tata Boga Fase D – Fase F

Untuk SMPLB dan SMALB

## Tentang Capaian Pembelajaran

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

Tabel 1. Pembagian Fase Mata Pelajaran Keterampilan Tata Boga

Fase	Kelas dan Jenjang pada Umumnya
D	Kelas VII - IX SMPLB (Usia Mental $\pm$ 9 Tahun)
E	Kelas X SMALB (Usia Mental $\pm$ 10 Tahun)
F	Kelas XI - XII SMALB (Usia Mental $\pm$ 10 Tahun)

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 mata pelajaran Keterampilan Tata Boga tidak perlu lagi merujuk pada dokumen Standar Isi, cukup mengacu pada CP. Untuk Pendidikan dasar dan menengah, CP disusun untuk setiap mata pelajaran. 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 asesmen mata pelajaran Keterampilan Tata Boga dengan baik, CP mata pelajaran Keterampilan Tata Boga perlu dipahami secara utuh, termasuk rasional mata pelajaran, tujuan, serta karakteristik dari mata pelajaran Keterampilan Tata Boga. Dokumen ini dirancang untuk membantu pendidik pengampu mata pelajaran Keterampilan Tata Boga memahami CP mata pelajaran ini. Untuk itu, dokumen ini dilengkapi dengan beberapa penjelasan dan panduan untuk berpikir reflektif setelah membaca setiap bagian dari CP mata pelajaran 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 Mata Pelajaran Keterampilan Tata Boga

Tata boga adalah pengetahuan yang berisi seni mengolah masakan yang mencakup ruang lingkup makanan, mulai dari persiapan pengolahan sampai dengan menghidangkan makanan itu sendiri yang bersifat tradisional maupun modern, lokal maupun internasional. Berbagai prinsip dasar utama dan tata cara memasak umum dilaksanakan di bagian tata boga.

Seiring dengan perkembangan industri pariwisata yang berbasis kearifan lokal dalam bidang usaha yang menghasilkan produk maupun jasa pelayanan yang dibutuhkan oleh wisatawan, salah satu yang menjadi daya tarik wisatawan ialah kuliner. Bidang kuliner merupakan satu dari beberapa komponen penting dalam industri pariwisata. Kuliner menjadi bagian dari tujuan wisatawan yang tidak dapat diabaikan karena kuliner merupakan salah satu kebutuhan pokok manusia. Pendidikan vokasional khususnya Tata Boga memiliki peran yang strategis dalam pengembangan kuliner.

Dalam upaya mencapai sumber daya manusia yang memiliki kemampuan produktif sesuai bidang keahlian dan berkontribusi dalam industri kuliner, satuan pendidikan SMPLB dan SMALB menyelenggarakan pembelajaran Keterampilan Tata Boga. Sesuai dengan konsep pendidikan yang mengandalkan keterampilan sebagai kecakapan hidup, Tata Boga menjadi mata pelajaran penting untuk dipelajari oleh peserta didik berkebutuhan khusus.

Di Sekolah Menengah Pertama Luar Biasa (SMPLB), mata pelajaran Tata Boga bertujuan untuk memberikan pengetahuan tata boga dasar kepada peserta didik sehingga menjadi bekal awal peserta didik sebelum memasuki materi lanjutan di tingkat Sekolah Menengah Atas Luar Biasa (SMALB). Setelah memiliki ilmu tersebut, peserta didik yang belum mampu untuk melanjutkan ke tingkat SMALB diharapkan dapat memiliki bekal untuk hidup mandiri di masyarakat. Adapun bagi peserta didik yang melanjutkan ke tingkat SMALB, mereka akan dipersiapkan menjadi sumber

daya manusia yang produktif, mampu bekerja mandiri, memiliki jiwa wirausaha, gigih dalam bekerja dalam dunia usaha maupun dunia industri.

Dengan mempelajari mata pelajaran keterampilan Tata Boga, peserta didik diharapkan mampu mengembangkan *hard skill* dan *soft skill* sesuai dengan Profil Pelajar Pancasila yaitu, bertakwa kepada Tuhan Yang Maha Esa dan berakhlak mulia, bernalar kritis, kreatif, mandiri, disiplin, dan gotong royong.

Dalam mempelajari mata pelajaran keterampilan Tata Boga, peserta didik akan dikembangkan dan dioptimalkan kemampuan pengetahuan, keterampilan, dan sikap untuk menjadi sumber daya manusia yang kompeten. Pengoptimalan tiga kemampuan ini sangat berhubungan erat dalam membentuk peserta didik sesuai Profil Pelajar Pancasila diantaranya: *pengetahuan* meningkatkan daya bernalar kritis dan kreativitas. *Keterampilan* untuk mengasah kreativitas dan kemandirian. *Sikap* bertujuan untuk menanamkan akhlak baik, meningkatkan kedisiplinan, dan sikap bergotong royong.

Mata pelajaran keterampilan Tata Boga untuk peserta didik berkebutuhan khusus mengacu pada prinsip pembelajaran yang relevan dengan kehidupan sehari-hari dan keterampilan yang fungsional di keluarga dan masyarakat. Sebagai contoh, menyiapkan makanan dan minuman untuk dirinya dan keluarga sebelum akhirnya dapat berkontribusi dalam dunia usaha dan dunia industri makanan dan minuman.

Ruang lingkup materi tata boga dasar yang akan dipelajari di tingkat SMPLB dan SMALB meliputi Prosedur Kesehatan dan Keselamatan Kerja (K3), Persiapan Alat dan Bahan kemudian Pengolahan makanan dan minuman, Membuat Hidangan dan serta Penyajian Makanan dan Minuman.

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

## Tujuan Mata Pelajaran Keterampilan Tata Boga

Mata pelajaran keterampilan Tata Boga bertujuan untuk membekali peserta didik agar dapat:

1. menerapkan prosedur kesehatan dan keselamatan kerja (K3);
2. meningkatkan pengetahuan tentang alat memasak dan bahan makanan;
3. mengenal resep makanan dan minuman;
4. mengaplikasikan proses persiapan, pembuatan hingga penyajian dan pengemasan makanan dan minuman;
5. memberikan bekal pengetahuan dan keterampilan bagi peserta didik dalam kehidupan sebagai anggota masyarakat maupun sebagai warga negara yang kreatif dan produktif sesuai dengan jenis kekhususan yang disandangnya.

? 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 Mata Pelajaran Keterampilan Tata Boga

### ► Deskripsi Umum Mata Pelajaran

Mata pelajaran keterampilan Tata Boga mempelajari materi tata boga dasar dan tata boga lanjutan yang diperlukan peserta didik untuk menunjang pengembangan pengetahuan, keterampilan, dan sikap. Dengan demikian, menjadikan peserta didik sumber daya manusia yang mandiri dan siap untuk terjun di dunia usaha dan dunia industri.

Kegiatan pembelajaran keterampilan Tata Boga diberikan secara teori dan praktik. Kegiatan tersebut meliputi empat elemen, yaitu prosedur kesehatan dan keselamatan kerja (K3), persiapan peralatan dan bahan memasak, proses pengolahan atau memasak makanan dan minuman, serta cara penyajian hidangan.

Materi *prosedur Kesehatan dan Keselamatan Kerja (K3)* yang dilakukan di area kerja seperti dapur di antaranya menggunakan alat pelindung diri (APD), mengetahui cara menggunakan Alat Pemadam Kebakaran (APAR), kemudian menjaga *personal hygiene*, *food hygiene*, dan *kitchen hygiene*.

Materi *persiapan alat dan bahan* terdiri atas mempersiapkan *kitchen utensils* dan *kitchen equipment*, cara menggunakan peralatan, cara membersihkan alat, dan cara penyimpanan alat. Kemudian, pada persiapan bahan terdiri atas menyediakan bahan, pembersihan bahan, pemotongan bahan dan penyimpanan bahan berdasarkan jenisnya *perishable food* dan *groceries food* dan memberikan label atau tanggal penyimpanan makanan, serta melakukan penerapan prosedur *first in first out* (FIFO).

Materi *pengolahan makanan dan minuman* meliputi proses pengolahan bahan makanan yang menerapkan serangkaian tahapan memasak sejak pengadaan bahan makanan berdasarkan kebutuhan resep, proses membersihkan bahan makanan, teknik dasar memasak panas basah dan panas kering atau tanpa melalui proses pemasakan kemudian untuk pengolahan minuman membuat minuman non alkohol yang disajikan secara panas ataupun dingin.

Materi *penyajian makanan dan minuman* meliputi memorsi hidangan (*plating*) dan memberikan hiasan berupa *garnish* sesuai dengan jenis hidangan.

## ► Elemen Mata Pelajaran

Elemen Mata Pelajaran Keterampilan Tata Boga dan Deskripsinya

Elemen	Deskripsi
Kesehatan dan Keselamatan Kerja (K3)	Pencegahan kecelakaan kerja dan penyakit akibat kerja seperti penerapan keselamatan kerja di lingkungan tempat kerja, penerapan penggunaan alat pelindung diri (APD), kesehatan dan penyakit akibat kerja, <i>food hygiene</i> , <i>personal hygiene</i> , dan <i>kitchen hygiene</i> .
Persiapan Alat dan Bahan	Pengenalan <i>kitchen equipment</i> dan <i>utensil</i> , cara penggunaan alat, cara membersihkan alat dan cara penyimpanan alat; pemilihan bahan, pembersihan bahan, pemotongan bahan dan penyimpanan bahan berdasarkan jenis <i>perishable food</i> dan <i>groceries food</i> .

Elemen	Deskripsi
Pengolahan/ Mengolah Makanan dan Minuman	Proses pengolahan makanan dengan berbagai teknik dasar memasak, membuat bumbu dasar, membuat soup, membuat dan menyimpan <i>gravy/sauce</i> , membuat <i>sandwich</i> , memasak hidangan berbahan utama nabati dan hewani, serta hidangan nasi berbumbu; membuat hidangan kue tradisional Indonesia dan produk <i>pastry dan bakery</i> ; membuat minuman panas dan dingin.
Penyajian Makanan dan Minuman	Melakukan <i>plating</i> serta membuat <i>garnish</i> makanan dan minuman.

- ❓ 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 Mata Pelajaran 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 Setiap Fase

#### ► Fase D (Usia Mental ± 9 Tahun, Umumnya untuk kelas VII, VIII dan IX SMPLB)

Pada akhir Fase D, peserta didik dapat menerapkan prosedur kesehatan dan keselamatan kerja (K3); mempersiapkan bahan dan peralatan sesuai dengan resep; menerapkan prosedur penyimpanan bahan makanan *perishable* dan *groceries food*; menerapkan teknik dasar memasak seperti merebus, mengukus, menggoreng, membakar, dan memanggang; membuat minuman panas dan dingin; serta menerapkan *plating* dan membuat *ganish* untuk makanan dan minuman.

#### ► Fase E (Usia Mental ± 10 Tahun, Umumnya untuk kelas X SMALB)

Pada akhir Fase E, peserta didik dapat menerapkan prosedur keselamatan dan kesehatan kerja (K3); memahami pengertian resep masakan, mengetahui jenis alat memasak; mengetahui jenis bahan makanan; memahami cara penggunaan dan perawatan alat memasak; memahami cara penanganan bahan makanan; mengetahui cara penyimpanan alat dan bahan; menerapkan pembuatan bumbu dasar, *soup*, *sauce*, *sandwich*; membuat hidangan berbahan dasar nabati dan

hidangan nasi berbumbu; serta menerapkan cara penyajian, penyimpanan, dan pengemasan hidangan.

### ► Fase F (Usia Mental ± 10 Tahun, Umumnya untuk kelas XI dan XII SMALB)

Pada akhir Fase F, peserta didik dapat menerapkan prosedur keselamatan dan kesehatan kerja (K3); memahami pengertian resep masakan; mengetahui jenis alat memasak; mengetahui jenis bahan makanan; memahami cara penggunaan dan perawatan alat memasak; memahami cara penanganan bahan makanan; mengetahui cara penyimpanan alat dan bahan; membuat hidangan berbahan dasar utama hewani; membuat aneka hidangan kue tradisional Indonesia; membuat aneka produk *pastry* dan *bakery*; serta menerapkan cara penyajian, penyimpanan, dan pengemasan hidangan.

- ❓ 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 D	Fase E	Fase F
Kesehatan dan Keselamatan Kerja (K3)	<p>Pada akhir Fase D, peserta didik dapat menerapkan kesehatan dan keselamatan kerja (K3) yang meliputi penerapan kesehatan dan keselamatan di lingkungan tempat kerja (pencegahan kecelakaan kerja, penerapan Pertolongan Pertama pada Kecelakaan Kerja (P3K), penggunaan Alat Pelindung Diri (APD), resiko dan penanganan kebakaran, penyakit akibat kerja), <i>food hygiene, kitchen hygiene</i>, dan <i>personal hygiene</i> secara mandiri.</p>	<p>Pada akhir Fase E, peserta didik dapat: mematuhi prosedur kesehatan dan keselamatan kerja dengan disiplin dan bergotong royong; menggunakan alat pelindung diri (APD); menerapkan penggunaan alat pelindung diri (APD); memahami tata cara menggunakan alat pemadam kebakaran/APAR memahami tata cara penggunaan alat P3K; menerapkan prosedur <i>personal hygiene, food hygiene</i> dan <i>kitchen hygiene</i>.</p>	<p>Pada akhir Fase F, peserta didik dapat: mematuhi prosedur kesehatan dan keselamatan kerja dengan disiplin dan bergotong royong; menggunakan alat pelindung diri (APD); menerapkan penggunaan alat pelindung diri (APD); memahami tata cara menggunakan alat pemadam kebakaran/APAR; memahami tata cara penggunaan alat P3K; serta menerapkan prosedur <i>personal hygiene, food hygiene</i> dan <i>kitchen hygiene</i>.</p>
Persiapan Alat dan Bahan	<p>Pada akhir Fase D, peserta didik dapat: menerapkan kemampuan membaca resep, yaitu, mengidentifikasi jenis dan mutu bahan untuk makanan yang direbus, dikukus, digoreng, dipanggang, dan dibakar serta minuman panas dan minuman dingin secara mandiri; mengelompokkan jenis peralatan (<i>utensil</i> dan <i>kitchen equipment</i>); mengidentifikasi fungsi peralatan; mengenali bagian-bagian dari peralatan; memahami dan melakukan perakitan peralatan dapur untuk merebus, mengukus, menggoreng, memanggang, membakar, membuat minuman panas dan minuman dingin; menggunakan peralatan untuk merebus, mengukus, menggoreng, memanggang, membakar dan membuat minuman panas dan minuman dingin; membersihkan peralatan serta melakukan penyimpanan peralatan dengan disiplin; mengidentifikasi kebutuhan bahan untuk membuat makanan yang direbus, dikukus, digoreng, dipanggang dan dibakar, serta minuman panas dan minuman dingin; memilih bahan sesuai dengan</p>	<p>Pada akhir Fase E, peserta didik dapat: membaca dan memahami isi resep serta bernalar kritis dalam mengidentifikasi kebutuhan alat dan bahan; menyiapkan alat dan bahan; membersihkan alat dan bahan yang perlu dibersihkan terlebih dahulu; menyimpan bahan yang sudah disiapkan pada wadah yang sesuai; serta melakukan inventaris alat dan bahan dengan tertib dan jujur.</p>	<p>Pada akhir Fase F, peserta didik dapat: membaca dan memahami isi resep serta bernalar kritis dalam mengidentifikasi kebutuhan alat dan bahan, menyiapkan alat dan bahan, membersihkan alat dan bahan yang perlu dibersihkan terlebih dahulu, menyimpan bahan yang sudah disiapkan pada wadah yang sesuai, serta melakukan inventaris alat dan bahan dengan tertib dan jujur.</p>

Elemen	Fase D	Fase E	Fase F
	<p>kebutuhan untuk membuat makanan yang direbus, dikukus, digoreng, dipanggang dan dibakar serta minuman panas dan minuman dingin; mengolah bahan makanan dan minuman menjadi siap untuk diolah seperti: memotong, mencuci, membumbui (memarinasi) dan sebagainya; serta melakukan prosedur penyimpanan bahan makanan dan minuman sesuai dengan jenisnya yaitu <i>perishable food</i> dan <i>groceries food</i> dengan disiplin.</p>		
<p>Pengolahan/ Mengolah Makanan dan Minuman</p>	<p>Pada akhir Fase D, peserta didik dapat: menentukan jenis bahan makanan dan peralatan yang dapat digunakan untuk merebus, mengukus, menggoreng, memanggang dan membakar; melakukan teknik memasak merebus, mengukus, menggoreng, memanggang, dan membakar; menentukan jenis bahan-bahan dan peralatan yang dapat digunakan untuk membuat minuman panas dan minuman dingin serta membuat minuman panas dan dingin secara mandiri dan kreatif.</p>	<p>Pada akhir Fase E, peserta didik dapat: membaca dan memahami isi resep serta bernalar kritis dalam melaksanakan proses pembuatan bumbu dasar, pembuatan <i>soup</i>, pembuatan dan penyimpanan <i>gravy/sauce</i>, pembuatan <i>sandwich</i>, memasak hidangan berbahan utama nabati dan hidangan nasi berbumbu.</p>	<p>Pada akhir Fase F, peserta didik dapat: membaca dan memahami isi resep serta bernalar kritis dalam melaksanakan proses pembuatan hidangan berbahan dasar hewani, pembuatan kue tradisional Indonesia, dan pembuatan produk <i>pastry dan bakery</i>.</p>
<p>Penyajian Makanan dan Minuman</p>	<p>Pada akhir Fase D, peserta didik dapat: mengidentifikasi bahan <i>garnish</i>, menentukan jenis hidangan untuk diberikan <i>garnish</i> sayur dan buah, menentukan peralatan dan bahan untuk membuat <i>garnish</i> sayur dan buah, menyiapkan peralatan dan bahan untuk membuat <i>garnish</i> sayur dan buah serta melakukan teknik meng-<i>garnish</i> dari sayur dan buah sesuai dengan prosedur; serta mengidentifikasi jenis hidangan, menentukan komposisi <i>plating</i> sesuai dengan jenis hidangan, menentukan peralatan, jenis <i>garnish</i> serta melakukan <i>plating</i> secara mandiri dan kreatif.</p>	<p>Pada akhir Fase E, peserta didik dapat: membaca dan memahami isi resep serta bernalar kritis dalam melaksanakan proses penyajian, penyimpanan atau pengemasan hidangan dengan memberikan <i>garnish</i> berdasarkan kreativitas yang dimiliki peserta didik.</p>	<p>Pada akhir Fase F, peserta didik dapat: membaca dan memahami isi resep serta bernalar kritis dalam melaksanakan proses penyajian, penyimpanan atau pengemasan hidangan dengan memberikan <i>garnish</i> berdasarkan kreatifitas yang dimiliki peserta didik.</p>

Elemen	Fase D	Fase E	Fase F
Pelaporan	<p>Pada akhir Fase D. peserta didik dapat mengisi ceklist laporan persiapan diri, persiapan alat dan bahan, proses menjahit, penyelesaian dan penyimpanan atau menghitung jumlah produk yang telah berhasil diselesaikan.</p>	<p>Pada akhir Fase E, peserta didik dapat mengisi mengisi ceklis: persiapan ruang kerja, pakaian kerja (APD), alat, kelengkapan bahan, kelengkapan komponen pola jiplak, kelengkapan hasil pemotongan bahan, kualitas hasil jahit; mengomunikasikan ceklis yang sudah diisi; serta menghitung kebutuhan bahan dan biaya produksi secara mandiri.</p>	<p>Pada akhir Fase F, peserta didik dapat mengisi mengisi ceklis: persiapan ruang kerja, pakaian kerja (APD), alat, kelengkapan bahan, kelengkapan komponen pola jiplak, kelengkapan hasil pemotongan bahan, kualitas hasil jahit; mengomunikasikan ceklis yang sudah diisi; serta menghitung kebutuhan bahan dan biaya produksi secara mandiri.</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.