

MODEL PEMBELAJARAN PRAKTIK



Mencerdaskan & Memmendulatkan Bangsa



S1 PENDIDIKAN TATA BOGA

FAKULTAS TEKNIK

UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA

Hibah Program Kompetisi Kampus Merdeka (PKKM) Tahun 2022



Alur Penerapan Model Pembelajaran praktik

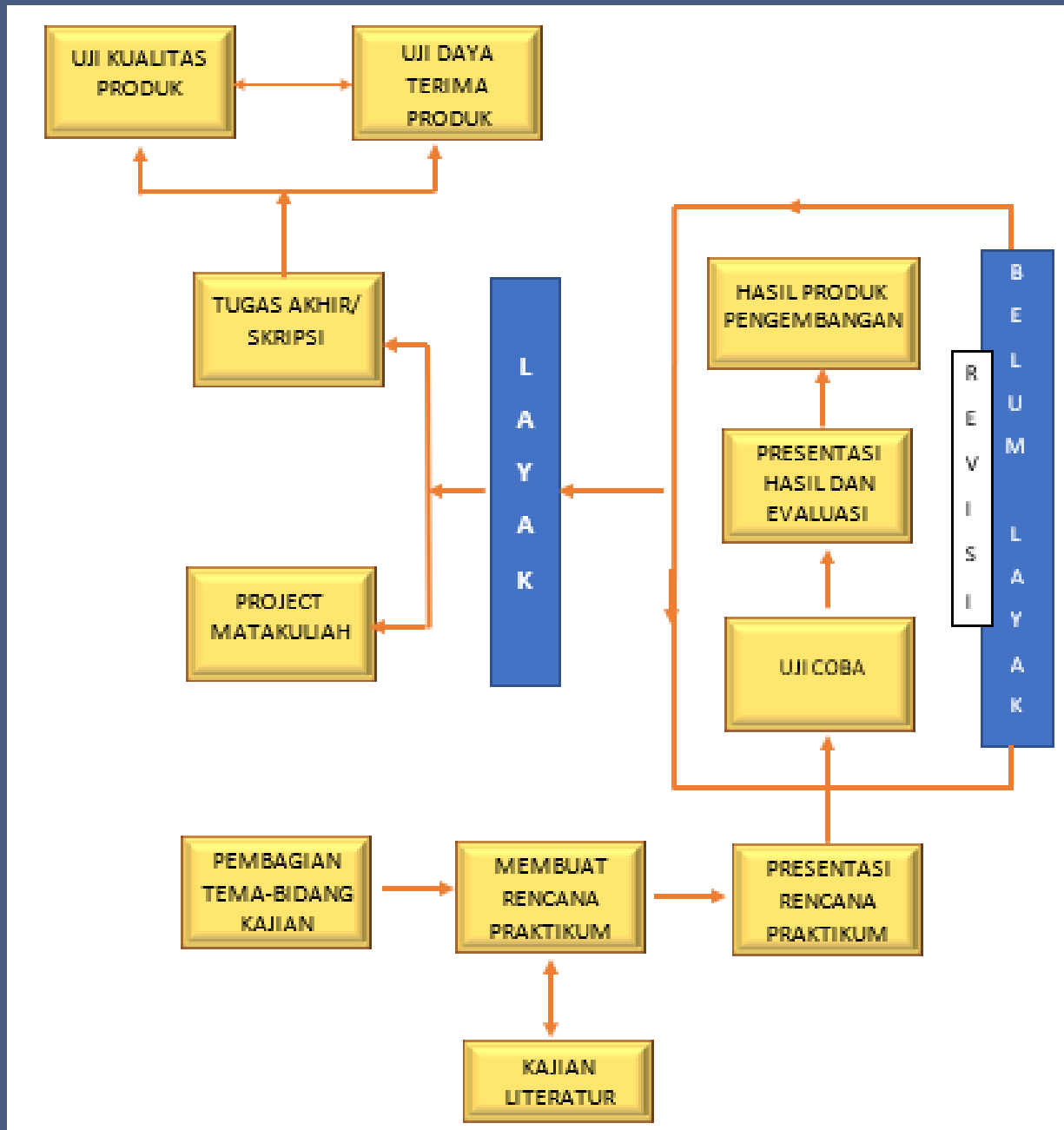
1. Mahasiswa setelah berdiskusi dengan dosen matakuliah/pembimbing mendapatkan tema-bidang kajian yang akan dikembangkan dan berproses dalam penelitian
2. Sebelum memulai proses ujicoba mahasiswa membuat rencana praktikum untuk menentukan bahan utama, bahan lain yang digunakan, teknik pengolahan, perlakuan pada tahap persiapan-pengolahan-penyajian, sampai dengan produk jadi. Kegiatan tersebut juga tidak lepas dengan memperhatikan kajian literatur yang mendukung proses pembuatan produk
3. Setelah rencana praktikum selesai dibuat selanjutnya dipresentasikan dihadapan dosen pembimbing dan mahasiswa lainnya untuk mendapatkan input positif terkait pengembangan produk.
4. Setelah mendapatkan persetujuan untuk memulai ujicoba, mahasiswa melakukan uji coba bahan utama menjadi produk pangan lokal.
5. Hasil produk pangan lokal dipresentasikan dan dicoba oleh dosen pembimbing
6. Setelah dicoba oleh pembimbing, maka produk dinyatakan layak menjadi produk yang berhasil dikembangkan maka akan menjadi produk yang berhasil. Jika produk belum berhasil atau dinyatakan belum layak maka mahasiswa harus mengilang melakukan proses uji coba – presentasi hasil dan evaluasi sampai produk dinyatakan layak.
7. Produk pangan lokal yang sudah layak ini dapat digunakan sebagai project matakuliah atau sebagai penelitian tugas akhir (skripsi) mahasiswa dengan melanjutkan pada tahap berikutnya
8. Jika produk akhir ini menjadi tugas project matakuliah maka dilanjutkan dengan menuliskan paper hasil project. Sedangkan jika menjadi tugas akhir (skripsi) mahasiswa harus melanjutkan pada prosedur skripsi
9. Jika produk akhir menjadi skripsi maka dilanjutkan untuk melakukan uji kualitas produk dan uji daya terima dari produk.



Knowlagde Attitude Skills

- Front-end technology
- Knowledge of programming language
- Culinary Art and Vocational
- Knowledge of database and cache
- Basic design ability
- Soft skills
- Problem-solving skills
- Technical skills
- Teaching skills
- Empeoybility skill

Alur Pembelajaran Praktik



Pangan Masa Depan



Sorghum



Porang



Umbi Bunga
Dahlia



Singkong



Talas Beneng



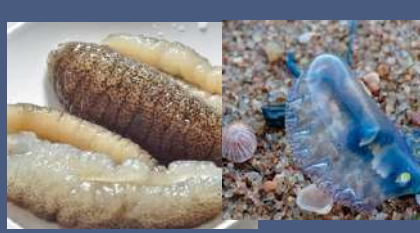
Jamur



Buah dan Daun
Kersen



Ulat Sagu



Teripang, Ubur-Ubur



Ikan Kedukang

