D. PENGOLAHAN

Tujuan kurikulum mencakup empat kompetensi, yaitu (1) kompetensi sikap spiritual, (2) sikap sosial, (3) pengetahuan, dan (4) keterampilan. Kompetensi tersebut dicapai melalui proses pembelajaran intrakurikuler, kokurikuler, dan/atau ekstrakurikuler.

Rumusan Kompetensi Sikap Spiritual adalah "Menghargai dan menghayati ajaran agama yang dianutnya". Adapun rumusan Kompetensi Sikap Sosial adalah "Menunjukan perilaku jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli (toleransi, gotong royong), santun, dan percaya diri dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam dalam jangkauan pergaulan dan keberadaannya". Kedua kompetensi tersebut dicapai melalui pembelajaran tidak langsung (*indirect teaching*), yaitu keteladanan, pembiasaan, dan budaya sekolah dengan memperhatikan karakteristik mata pelajaran, serta kebutuhan dan kondisi siswa.

Penumbuhan dan pengembangan kompetensi sikap dilakukan sepanjang proses pembelajaran berlangsung, dan dapat digunakan sebagai pertimbangan guru dalam mengembangkan karakter siswa lebih lanjut.

Kompetensi Pengetahuan dan Kompetensi Keterampilan dirumuskan sebagai berikut, yaitu siswa mampu:

KOMPETENSI INTI 3 (PENGETAHUAN)	KOMPETENSI INTI 4 (KETERAMPILAN)
3. Memahami pengetahuan (faktual, konseptual, dan prosedural) berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya terkait fenomena dan kejadian tampak mata	4. Mencoba, mengolah, dan menyaji dalam ranah konkret (menggunakan, mengurai, merangkai, memodifikasi, dan membuat) dan ranah abstrak (menulis, membaca, menghitung, menggambar, dan mengarang) sesuai dengan yang dipelajari di sekolah dan sumber lain yang sama dalam sudut pandang/teori
KOMPETENSI DASAR	KOMPETENSI DASAR
3.1 Menganalisis rancangan pembuatan, penyajian dan pengemasan bahan pangan serealia, kacang-kacangan dan umbi menjadi makanan dan atau minuman yang ada wilayah setempat	4.1 Mengolah, menyaji dan mengemas bahan pangan serealia, kacang-kacangan dan umbi yang ada di wilayah setempat menjadi makanan dan atau minuman sesuai rancangan
3.2 Menganalisis rancangan pembuatan, penyajian, dan pengemasan bahan pangan serealia, kacang-kacangan, dan umbi yang ada di wilayah setempat menjadi produk pangan setengah jadi	4.2 Mengolah, menyaji dan mengemas bahan pangan serealia, kacang-kacangan dan umbi yang ada di wilayah setempat menjadi bahan pangan setengah jadi
3.3 Menganalisis rancangan pembuatan, penyajian, dan pengemasan bahan pangan setengah jadi dari bahan serealia, kacang-kacangan, dan umbi yang ada di wilayah setempat menjadi	4.3 Mengolah, menyaji dan mengemas bahan pangan setengah jadi dari bahan serealia, kacang-kacangan, dan umbi yang ada di wilayah setempat menjadi produk pangan jadi siap

	produk pangan jadi siap konsumsi		konsumsi
3.4	Memahami rancangan pembuatan, penyajian dan pengemasan bahan hasil samping pengolahan serealia, kacang-kacangan dan umbi menjadi produk pangan yang ada wilayah setempat	4.4	Membuat, menyaji dan mengemas bahan hasil samping pengolahan serealia, kacang-kacangan dan umbi menjadi produk pangan yang ada wilayah setempat