**SILABUS**

Satuan Pendidikan : SMK/SMAK

Mata Pelajaran : Sanitasi, Hygiene dan Keselamatan Kerja

Kelas /Semester : X/ 1 dan 2

Kompetensi Inti:

KI 1 : Menghayati dan mengamalkanajaran agama yang dianutnya

KI 2 : Mengembangkan perilaku (jujur,disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsive dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan social dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia

KI 3: Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah

KI 4 :Mengolah, menyaji, dan menalar dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di

sekolah secara mandiri bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung

| **Kompetensi Dasar** | **Materi Pokok** | **Pembelajaran** | **Penilaian** | **Alokasi Waktu** | **Sumber Belajar** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| * 1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
 | * Hygiene dan sanitasi makanan
* Menilai Penerapan Hygiene dan sanitasi makanan
 | **Mengamati :*** Mengamati video/gambar/film atau membaca buku/artikel yang berkaitan dengan hygiene dan sanitasi makanan

**Menanya :*** Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, peran, ruang lingkup, persyaratan hygiene dan sanitasi makanan; serta hubungan antara aspek hygiene dan sanitasi makanandengan masalah keracunan makanan.

**Mengumpulkan Data:*** Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan tentang hygiene dan sanitasi makanan
* Melakukan penilaian penerapan hygiene dan sanitasi saat praktik atau menggunakan film/lembar kasus

**Mengasosiasi :*** Mengolah, dan menganalisis data hasil diskusi kelompok
* Menyimpulkan hasil analisis data

**Mengkomunikasikan :** * Membuat laporan hasil diskusi dan analisis
* Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan analisis
 | **Observasi*** Pengamatan sikap saat berdiskusi,uji coba dan presentasi

**Portofolio*** Laporan tertulis kelompok
* Hasil penilaian penerapan hygiene dan sanitasi makanan

**Tes**Tes tertulis **Jurnal** Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan serta sikap selama proses berlangsung | 2 minggu | * Video/ Gambar
* Referensi / bahan ajar /artikel
* Lembar kasus
 |
| 1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami berbagai aspek terkait dengan pemahaman sanitasi, *hygiene* dan keselamatan kerja
2. Menunjukkan perilaku amaliah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam aktivitas sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap dalam melakukan pekerjaan
3. Menunjukan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi kesehatan dan keselamatan kerja
 |
| 1. Mendeskripsikan peranan, ruang lingkup dan persyaratan hygiene dan sanitasi bidang makanan
 |
|
|
| 1. Menilai penerapan hygiene perorangan (personal hygiene) di dapur dan ruang pelayanan makanan
 |
| * 1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
 | * Mikroorganisme
* Penanganan makanan
 | **Mengamati :*** Mengamati video/gambar/film atau membaca buku/artikel yang berkaitan dengan mikroorganisme terkait dengan makanan

**Menanya :*** Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, peran, jenis, struktur ;perkembangbiakan, serta hubungan antara mikroorganisme dengan penyakit yang disebabkan oleh makanan.

**Mengumpulkan Data:*** Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan tentang mikroorganisme terkait dengan makanan
* Melakukan penangananmakanan untuk mencegah perkembangbiakan mikroorganisme yang merugikan (sterilisasi, sanitasi dlll) dan mencatat kejadian yang dapat dijadikan sumber data untuk menjawab pertanyaan

**Mengasosiasi :*** Mengolah, dan menganalisis data hasil diskusi kelompok dan praktik penanganan makanan
* Menyimpulkan hasil analisis data

**Mengkomunikasikan :** * Membuat laporan hasil diskusi dan analisis
* Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan analisis
 | **Observasi*** Pengamatan sikap saat berdiskusi, praktik dan presentasi

**Portofolio*** Laporan tertulis kelompok

**Tes**Tes tertulis **Jurnal** Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan serta sikap selama proses berlangsung**Tes Kinerja**Melakukan penangan makanan | 6minggu | * Video/Gambar
* Referensi / bahan ajar /artikel
* Lembar kasus
 |
| 1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami berbagai aspek terkait dengan pemahaman sanitasi, *hygiene* dan keselamatan kerja
2. Menunjukkan perilaku amaliah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam aktivitas sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap dalam melakukan pekerjaan
3. Menunjukan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi kesehatan dan keselamatan kerja
 |
| 1. Mendeskripsikan jenis-jenis , struktur dan perkembangbiakan mikroorganisme
 |
| 1. Melakukan penanganan makanan untuk mencegah perkembangbiakan mikroorganisme yang merugikan
 |
| * 1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
 | **Resiko hygine makanan (keracunan dan kerusakan makanan)** | **Mengamati :*** Mengamati video/gambar/film atau membaca buku/artikel yang berkaitan dengan Resiko hygiene makanan

**Menanya :*** Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, jenis, ciri-ciri, penyebab kerusakan , cara pencegahan resiko hygiene serta hubungan antara resiko hygiene dengan perkembangan usaha

**Mengumpulkan Data:*** Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan tentang resiko hygiene makanan
* Menganalisis resiko hygiene makanan berdasarkan lembar tugas
* Menilai kerusakan makanan berdasarkan lembar kasus

**Mengasosiasi :*** Mengolah, dan menganalisis data hasil diskusi kelompok dan tugas kelompok
* Menyimpulkan hasil analisis data

**Mengkomunikasikan :** * Membuat laporan hasil diskusi dan lembar tugas
* Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan lembar tugas
 | **Observasi*** Pengamatan sikap saat berdiskusi, praktik dan presentasi

**Portofolio*** Laporan tertulis kelompok

**Tes**Tes tertulis **Jurnal** Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan serta sikap selama proses berlangsung | 4minggu | * Video/Gambar
* Referensi / bahan ajar /artikel
* Lembar kasus
* Lembar tugas
 |
| 1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami berbagai aspek terkait dengan pemahaman sanitasi, *hygiene* dan keselamatan kerja
2. Menunjukkan perilaku amaliah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam aktivitas sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap dalam melakukan pekerjaan
3. Menunjukan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi kesehatan dan keselamatan kerja
 |
| 1. Menganalisis resiko hygiene (keracunan dan kerusakan makanan) di tempat kerja
 |
| 1. Menilai kerusakan makanan
 |
| * 1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
 | Mikroorganisme penyebab Keracunan Makanan | **Mengamati :*** Mengamati video/gambar/film atau membaca buku/artikel tentang Mikroorganisme penyebab Keracunan makanan

**Menanya :*** Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, jenis, struktur dan pertumbuhan, cara menginfeksi (masa inkubasi), jenis toksin, cara pencegahan keracunan makanan, serta hubungan antara keracunan makanan dengan mikroorganisme penyebab keracunan makanan

**Mengumpulkan Data:*** Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan tentang Mikroorganisme penyebab Keracunan makanan
* Kerja kelompok untuk menentukan mikroorganisme penyebab keracunan makanan berdasarkan kasus yang diberikan guru

**Mengasosiasi :*** Mengolah, dan menganalisis data hasil diskusi kelompok dan tugas kelompok
* Menyimpulkan hasil analisis data

**Mengkomunikasikan :** * Membuat laporan hasil diskusi dan lembar tugas
* Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan lembar tugas
 | **Observasi*** Pengamatan sikap saat berdiskusi, praktik dan presentasi

**Portofolio*** Laporan tertulis kelompok

**Tes**Tes tertulis **Jurnal** Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan serta sikap selama proses berlangsung | 2 minggu | * Video/Gambar
* Referensi / bahan ajar /artikel
* Lembar kasus
 |
| 1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami berbagai aspek terkait dengan pemahaman sanitasi, *hygiene* dan keselamatan kerja
2. Menunjukkan perilaku amaliah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam aktivitas sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap dalam melakukan pekerjaan
3. Menunjukan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi kesehatan dan keselamatan kerja
 |
| 1. Memahami mikroorganisme penyebab keracunan makanan
 |
| 1. Menyimpulkan faktor penyebab keracunan makanan
 |
| * 1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
 | Bahan pembersih dan bahan saniter | **Mengamati :*** Mengamati video/gambar/film atau membaca buku/artikel tentang bahan pembersih dan bahan saniter

**Menanya :*** Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, jenis, fungsi, cara kerja, daya kerja, perbedaan noda dan kotoran, cara menyiapkan bahan pembersih dan bahan sanitermakanan, serta apakah ada saling pengaruh antara bahan pembersih dan bahan saniter dan apakah ada pengaruh jenis noda dan kotoran dengan penggunaan bahan pembersih dan saniter

**Mengumpulkan Data:*** Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan tentang bahan pembersih dan bahan saniter
* Kerja kelompok untuk merencanakan kebutuhan bahan pembersih dan bahan saniter berdasarkan kasus yang diberikan

**Mengasosiasi :*** Mengolah, dan menganalisis data hasil diskusi kelompok dan tugas kelompok
* Menyimpulkan hasil analisis data

**Mengkomunikasikan :** * Membuat laporan hasil diskusi dan lembar tugas
* Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan lembar tugas
 | **Observasi*** Pengamatan sikap saat berdiskusi, praktik dan presentasi

**Portofolio*** Laporan tertulis kelompok

**Tes**Tes tertulis **Jurnal** Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan serta sikap selama proses berlangsung | 3 minggu | * Video/Gambar
* Referensi / bahan ajar /artikel
* Lembar kasus
 |
| 1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami berbagai aspek terkait dengan pemahaman sanitasi, *hygiene* dan keselamatan kerja
2. Menunjukkan perilaku amaliah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam aktivitas sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap dalam melakukan pekerjaan
3. Menunjukan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi kesehatan dan keselamatan kerja
 |
| 1. Memahami bahan pembersih dan bahan saniterr
 |
| 1. Merencanakan kebutuhan bahan pembersih dan bahan saniter
 |
| * 1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
 | **Pembersihan dan sanitasi ruang dan peralatan** | **Mengamati :*** Mengamati video/gambar/film atau membaca buku/artikel tentang peembersihan dan sanitasi ruang dan peralatan

**Menanya :*** Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, macam-macam cara membersihan dan sanitasi, fungsi, jadwal pembersihan dan sanitasi, cara pemilihan, prosedur pembersih dan bahan alat dan ruang, , serta apakah ada perbedaan efektifitas diantara bahan pembersih dan saniter

**Mengumpulkan Data:*** Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan tentang pembersihan dan sanitasi peralatan dan ruang
* Melakukan praktik pembersihan dan sanitasi peralatan dan ruang kerja serta mencatat kejadian yang dapat digunakan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan

**Mengasosiasi :*** Mengolah, dan menganalisis data hasil diskusi kelompok dan tugas kelompok
* Menyimpulkan hasil analisis data

**Mengkomunikasikan :** * Membuat laporan hasil diskusi dan praktik
* Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan praktik
 | **Observasi*** Pengamatan sikap saat berdiskusi, praktik dan presentasi

**Portofolio*** Laporan tertulis kelompok

**Tes**Tes tertulis **Jurnal** Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan serta sikap selama proses berlangsung**Tes kinerja/unjuk kerja**Melakukan pembersihan dan sanitasi ruang dan alat | 6 minggu | * Video/Gambar
* Referensi / bahan ajar /artikel
* Lembar kasus
 |
| 1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami berbagai aspek terkait dengan pemahaman sanitasi, *hygiene* dan keselamatan kerja
2. Menunjukkan perilaku amaliah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam aktivitas sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap dalam melakukan pekerjaan
3. Menunjukan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi kesehatan dan keselamatan kerja
 |
| 1. Memahami cara membersihkan dan mensanitasii peralatan dan ruang
 |
| 1. Membersihkan dan mensanitasi peralatan dan ruang kerja
 |
| * 1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
 | **Keselamatan kerja (**keselamatan dan kecelakaan kerja; api dan kebakaran; dan alat pelindung kerja) | **Mengamati :*** Mengamati video/gambar/film atau membaca buku/artikel tentang Keselamatan kerja dan kejadian kecelakaan kerja

**Menanya :*** Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, macam-macam, fungsi, penyebab, cara pencegahan, cara penanganan kebakaran serta apakah penggunaan alat pelindung kerja dapat mengurangi terjadinya kecelakaan kerja

**Mengumpulkan Data:*** Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan tentang keselamatan kerja
* Melakukan identifikasi resiko bahaya di area kerja

**Mengasosiasi :*** Mengolah, dan menganalisis data hasil diskusi kelompok dan tugas kelompok
* Menyimpulkan hasil analisis data

**Mengkomunikasikan :** * Membuat laporan hasil diskusi dan hasil identifikasi
* Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan hasil identifikasi
 | **Observasi*** Pengamatan sikap saat berdiskusi, praktik dan presentasi

**Portofolio*** Laporan tertulis kelompok

**Tes**Tes tertulis **Jurnal** Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan serta sikap selama proses berlangsung | 6 minggu | * Video/Gambar
* Referensi / bahan ajar /artikel
 |
| 1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami berbagai aspek terkait dengan pemahaman sanitasi, *hygiene* dan keselamatan kerja
2. Menunjukkan perilaku amaliah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam aktivitas sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap dalam melakukan pekerjaan
3. Menunjukan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi kesehatan dan keselamatan kerja
 |
| 1. Menjelaskan keselamatan kerja meliputi keselamatan dan kecelakaan kerja; api dan kebakaran; dan alat pelindung kerja
 |
| 1. Melakukan identifikasi resiko bahaya untuk mengurangiresiko bahaya (kecelakaan kerja).
 |
| * 1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
 | * **Kesehatan kerja (**persyaratan ruang dan alat kerja dan penyakit akibat kerja)
* Penilaian kesehatan area kerja
 | **Mengamati :*** Mengamati video/gambar/film atau membaca buku/artikel tentang kesehatan kerja dan penyakit akibat kerja

**Menanya :*** Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, jenis, fungsi, penyakit akibat kerja , cara pencegahan, serta apakah cara kerja dan lingkungan kerja akan mempengaruhi kesehatan seseorang

**Mengumpulkan Data:*** Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan tentang kesehatan kerja
* Melakukan penilaian area kerja berdasarkan persyaratan ruang dan alat kerja

**Mengasosiasi :*** Mengolah, dan menganalisis data hasil diskusi kelompok dan tugas kelompok penilaian ruang kerja
* Menyimpulkan hasil analisis data

**Mengkomunikasikan :** * Membuat laporan hasil diskusi dan hasil penilaian aarea kerja
* Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan hasil penilaian area kerja
 | **Observasi*** Pengamatan sikap saat berdiskusi, praktik dan presentasi

**Portofolio*** Laporan tertulis kelompok

**Tes**Tes tertulis **Jurnal** Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan serta sikap selama proses berlangsung | 4 minggu | * Video/Gambar
* Referensi / bahan ajar /artikel
 |
| 1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami berbagai aspek terkait dengan pemahaman sanitasi, *hygiene* dan keselamatan kerja
2. Menunjukkan perilaku amaliah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam aktivitas sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap dalam melakukan pekerjaan
3. Menunjukan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi kesehatan dan keselamatan kerja
 |
| 1. Mendeskripsikan kesehatan kerja meliputi persyaratan ruang dan alat kerja dan penyakit akibat kerja
 |
| 1. Menilai kesehatan area kerja
 |