

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Satuan Pendidikan : SD Tri Ratna
 Kelas / Semester : 3 / Ganjil
 Tema / Subtema : Perkembangan Teknologi / Perkembangan Teknologi Pangan
 Pembelajaran ke : 1
 Alokasi waktu : 2 x 35 menit
 Moda Pembelajaran : Luring
 Materi Pembelajaran : Memahami isi teks surat
 Model Pembelajaran : *Inquiry Learning*
 Metode Pembelajaran : Tanya jawab, diskusi kelompok, unjuk diri siswa

Kompetensi Inti	
3. Memahami pengetahuan faktual dengan cara mengamati (mendengar, melihat, membaca) dan menanya berdasarkan rasa ingin tahu tentang dirinya, makhluk ciptaan Tuhan dan kegiatannya, dan benda-benda yang dijumpainya di rumah dan di sekolah.	4. Menyajikan pengetahuan faktual dalam bahasa yang jelas, sistematis dan logis, dalam karya yang estetis, dalam gerakan yang mencerminkan anak sehat, dan dalam tindakan yang mencerminkan perilaku anak beriman dan berakhlak mulia.
Kompetensi Dasar	
3.1 Menggali informasi tentang konsep perubahan wujud benda dalam kehidupan sehari-hari yang disajikan dalam bentuk lisan, tulis, visual, dan/atau eksplorasi lingkungan.	4.1 Menyajikan hasil informasi tentang konsep perubahan wujud benda dalam kehidupan sehari-hari dalam bentuk lisan, tulis, dan visual menggunakan kosakata baku dan kalimat efektif

A. TUJUAN PEMBELAJARAN

1. Menanggapi isi surat tentang teknologi pangan
2. Mengelompokkan produk hasil teknologi pangan dan yang bukan
3. Mencermati bahan-bahan dasar dari produk hasil teknologi pangan

B. INDIKATOR HASIL PEMBELAJARAN

1. Melalui pengamatan teks surat tanggapan pribadi, siswa dapat mengelompokkan hasil teknologi pangan dan yang bukan dengan tepat.

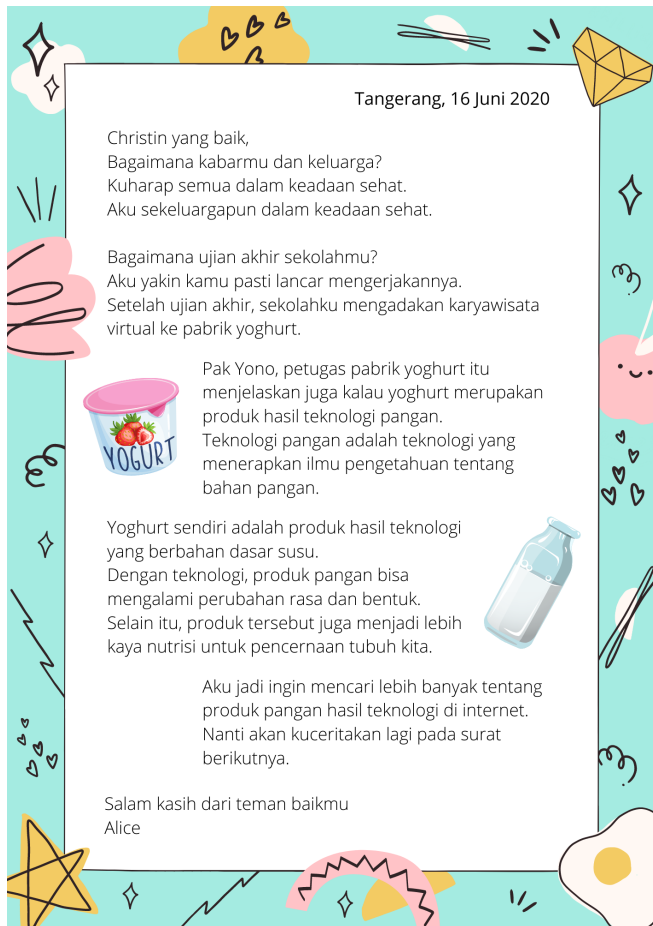
C. KEGIATAN PEMBELAJARAN

Kegiatan	Deskripsi		Alokasi Waktu
	Guru	Siswa	
Pembuka	- Bertukar sapa dan kabar - Pengkondisian kelas (<i>ice breaking</i>) - Menjelaskan kegiatan belajar	- Memberikan salam dan menjawab kabar - Memfokuskan diri menerima pelajaran	8 menit

	dan topik utama	- Memperhatikan penjelasan	
Inti	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> - Menunjuk siswa bergantian membaca isi teks surat <p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> - Melakukan tanya jawab lisan tentang isi surat - Bertanya tentang beberapa bahan pangan lainnya hasil teknologi - Menjelaskan konsep dan perbedaan produk pangan hasil teknologi dan bukan <p>Mengumpulkan informasi</p> <ul style="list-style-type: none"> - Menjelaskan tugas diskusi kelompok - Membagikan lembar kerja diskusi kelompok siswa - Memfasilitasi diskusi siswa <p>Mengolah informasi</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mengajak siswa berdiskusi bahan pangan hasil teknologi dari temuan siswa - Membimbing dan menilai keaktifan siswa dalam diskusi kelompok <p>Mengomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mengundang perwakilan kelompok untuk menyajikan hasil diskusi kelompok tentang produk teknologi pangan - Memberi apresiasi kepada setiap kelompok 	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> - Membaca isi teks surat dengan lantang dan jelas <p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> - Menjawab pertanyaan guru tentang isi surat - Menjawab pertanyaan guru perihal produk teknologi pangan atau bukan - Menyimak penjelasan guru dan mengutarakan pendapat/ ide/ temuan <p>Mengumpulkan informasi</p> <ul style="list-style-type: none"> - Melakukan diskusi kelompok - Bertanya jawab antar teman kelompok - Mencatat produk pangan favorit di pasar swalayan <p>Mengolah informasi</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mengelompokkan produk hasil teknologi dan bukan - Mendiskusikan bahan dasar dari produk pangan tersebut - Menentukan perwakilan kelompok <p>Mengomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> - Siswa perwakilan kelompok menyajikan hasil diskusi kelompok tentang produk teknologi pangan - Menyimak paparan teman kelompok lain dan memberi apresiasi 	55 menit
Penutup	<ul style="list-style-type: none"> - Bertanya jawab mengulang konsep teknologi pangan, manfaat, serta contoh yang telah dipaparkan kelompok - Menyampaikan topik pelajaran pertemuan berikutnya - Menutup pelajaran 	<ul style="list-style-type: none"> - Menjawab pertanyaan guru - Mengambil kesimpulan pembelajaran tentang teknologi pangan, manfaat, serta contoh yang telah dipelajari - Menyimak informasi - Memberi salam 	7 menit

D. MEDIA PEMBELAJARAN

1. Teks surat dari guru



2. Lembar kerja kelompok

Lembar Kerja Diskusi Kelompok

Kelompok:

No.	Nama Siswa	Produk Pangan Favorit	Apakah produk itu hasil teknologi pangan?	Jika ya, apa bahan dasar produk tersebut?
1				
2				
3				
4				

E. PENILAIAN PEMBELAJARAN

1. Lembar pengamatan sikap

No.	Nama Siswa	Kriteria (1-4)		
		Fokus	Proaktif	Toleransi
1				
2				
3				
4				
dst				

Rubrik penilaian sikap

Kriteria	Perlu Bimbingan	Cukup	Baik	Sangat Baik
	1	2	3	4
Fokus	Siswa mengganggu temannya, tidak memerhatikan pelajaran, tidak dapat duduk tenang	Siswa sering hilang fokus dan kurang memerhatikan ataupun mengikuti kegiatan pembelajaran	Siswa ikut serta dalam kegiatan pembelajaran, namun perlu sesekali diingatkan guru untuk fokus kembali	Siswa fokus mengikuti pelajaran, memerhatikan dan ikut serta dalam semua kegiatan pembelajaran
Proaktif	Siswa tidak merespon atau menjawab sekalipun diminta giliran oleh guru	Siswa merespon setelah beberapa kali diminta pendapat oleh guru	Siswa merespon dan berusaha menjawab saat diminta pendapat oleh guru	Siswa merespon dengan pendapat dan menjawab pertanyaan guru dengan antusias
Toleransi	Siswa tidak mengangkat tangan sebelum berbicara dan selalu menyela pembicaraan guru/teman lain, sekalipun guru bertanya kepada siswa lain	Siswa mengangkat tangan saat ingin berbicara, namun menyela pembicaraan guru/teman lain sekalipun guru bertanya kepada siswa lain.	Siswa mengangkat tangan saat ingin berbicara, namun sesekali menyela pembicaraan guru/teman lain	Siswa mengangkat tangan saat ingin berbicara, berbicara saat dipersilakan guru, dan tidak menyela pembicaraan guru/teman lain

2. Penilaian kerja kelompok

Kelompok ke-	No.	Nama Siswa	Kriteria (Baik / Cukup / Kurang)		
			Ketepatan	Keaktifan	Kerjasama
1	1				
	2				
	3				
	4				
	dst				

Guru yang membuat,

Adeline Pannadhika
(adeline@triratna.sch.id)