



Rencana Program Pembelajaran Harian (RPPH)
Tk Mardi Siwi
Kecamatan Pringapus Kabupaten Semarang

Semester/Minggu ke/Hari ke : I / 7 / 1

Hari /tgl :

Kelompok/ usia : A (4-5 Tahun)

Tema/ Sub tema/ Sub2 Tema : Kebutuhanku / Makanan Bergizi / Sayur Sop

A. TUJUAN PEMBELAJARAN :

1. Terbiasa melakukan kegiatan beribadah. (**N.3.1-4.1**)
2. Berperilaku yang mencerminkan hidup sehat. (**F.2.1**)
3. Menunjukkan sikap mandiri dalam memilih kegiatan. (**SE.28**)
4. Menggunakan anggota tubuh untuk pengembangan motorik kasar dan motorik halus. (**FM.3.3-3.4**)
5. Mengenal benda-benda di sekitarnya. (**K.3.6-4.6**)
6. Berperilaku yang mencerminkan sikap kreatif. (**K.2.3**)
7. Memahami bahasa reseptif. (**B.3.10-4.10**)
8. Menunjukkan kemampuan keaksaraan awal dalam berbagai bentuk karya. (**B.3.12-4.12**)
9. Menunjukkan karya dan aktivitas seni dengan menggunakan berbagai media. (**S.3.15-3.15**)

Model Pembelajaran : AREA

Alat dan bahan : a. Sayur Sop siap dihidangkan.
b. Wotel, Kentang, Kapri, Macaroni, Bakso, Sosis, Kubis, Daun Bawang, Bawang Putih, Bawang Merah, Biji Merica, Loose Part, Replika alat memasak dan dapur, celemek, pewarna makanan, kertas HVS.

Karakter : Kerja Sama

PROSES KEGIATAN

A. PEMBUKAAN:

- a. Penerapan SOP pembukaan.
- b. Mengamati dan mencicipi sayur sop yang tersedia.
- c. Berdiskusi tentang sayur sop.
- d. Mengenalkan kegiatan dan aturan yang digunakan bermain

B. INTI

- a. Bermain peran memasak makanan sehat di dapur (miniatur dapur dan perlengkapan masak dan replika sayuran).
- b. Mengelompokkan bahan-bahan sayuran sop berdasarkan jenisnya yang sama (wortel, kentang, tomat, kubis, bawang merah, bawang putih, kapri).

- c. Menyusun huruf membentuk kata “ S O P “ dari barang-barang loose part (tutup botol, kancing baju, batu-batuan, kulit kerang, potongan ranting, dll.)
- d. Mencetak dengan media wortel, kentang, bonggol kubis dan sawi.

C.RECALLING:

- a. Merapikan alat-alat yang telah digunakan
- b. Diskusi tentang perasaan diri selama melakukan kegiatan bermain
- c. Bila ada perilaku yang kurang tepat harus didiskusikan bersama
- d. Menceritakan dan menunjukkan hasil karyanya
- e. Penguatan pengetahuan yang didapat anak

D. ISTIRAHAT

- a. Cuci Tangan.
- b. Berdoa sebelum makan.
- c. Makan Bekal.
- d. Bermain APE Luar.
- e. Berdoa selesai makan.

E. PENUTUP

- a. Menanyakan perasaannya selama hari ini.
- b. Bercerita pendek yang berisi pesan-pesan.
- c. Menginformasikan kegiatan untuk besok.
- d. Penerapan SOP penutupan.

F. RENCANA PENILAIAN

- 1. Sikap :
 - a. Anak terbiasa melakukan kegiatan beribadah.
 - b. Anak terbiasa menunjukkan sikap mandiri dalam memilih kegiatan.
- 2. Pengetahuan dan ketrampilan :
 - a. Anak dapat berperilaku yang mencerminkan hidup sehat.
 - b. Anak mampu menggunakan anggota tubuh untuk pengembangan motorik kasar dan motorik halus.
 - c. Anak mampu mengenal benda-benda di sekitarnya.
 - d. Anak mampu berperilaku yang mencerminkan sikap kreatif.
 - e. Anak mampu memahami bahasa reseptif.
 - f. Anak dapat menunjukkan kemampuan keaksaraan awal dalam berbagai bentuk karya.
 - g. Anak dapat menunjukkan karya dan aktivitas seni dengan menggunakan berbagai media.

HASIL KARYA

HASIL KARYA ANAK	HASIL PENGAMATAN
Nama : Hasil :	
Nama : Hasil :	

CATATAN ANEKDOT

Tanggal :

Usia / Kelompok :

Nama Guru :

NAMA	TEMPAT	WAKTU	PERILAKU / PERISTIWA

Ceklis Per kelas

Format Skala Capaian Perkembangan Harian

Kelompok :

Tanggal:

N O	INDIKATOR PENILAIAN	ani	isa	ila	vvi	dst	
1.	Anak terbiasa berdoa sebelum dan sesudah makan.						
2.	Anak terbiasa menunjukkan sikap mandiri dalam memilih kegiatan.						
3.	Anak menyukai makan sayur sop.						
4.	Anak dapat melempar dan menangkap kantong biji merica.						
5.	Anak dapat bermain peran memasak makanan sehat di dapur.						
6.	Anak mampu mengelompokkan bahan-bahan sayuran sop berdasarkan jenisnya yang sama.						
7.	Anak mampu menyusun huruf membentuk kata “ S O P “ dari barang-barang loose part.						
8.	Mencetak dengan media wortel, kentang, bonggol kubis dan sawi.						

Mengetahui,
Kepala Sekolah

Guru Kelompok Bintang

Kuswindartini

Indriani Purwantiningsih, S. Pd.