

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Satuan Pendidikan	:	SMP Negeri 1 Pandih Batu
Kelas / Semester	:	IX/ I
Mata Pelajaran	:	Bahasa Inggris
Bab/ Judul	:	IV/ This is how you do it!
Tema	:	Resep makanan/minuman, manual peralatan yang terkait dengan kehidupan peserta didik yang dapat menumbuhkan perilaku yang termuat di KI.
Sub. Tema	:	How to make fried rice.
Pembelajaran ke	:	-
Alokasi waktu	:	10 Menit

A. Tujuan Pembelajaran

Siswa mampu :

1. Mengidentifikasi struktur teks prosedur.
2. Menggunakan frasa nominal untuk menyebut benda
3. Menggunakan kosa kata khusus terkait sub tema.
4. Menggunakan kata sambung yang menyatakan tahapan.
5. Menyebutkan dan menuliskan setiap kata dengan benar.
6. Membuat kalimat perintah sederhana.

B. Kegiatan Pembelajaran

1. Mengucapkan salam
2. Mengajak peserta didik berdoa
3. Memeriksa kehadiran peserta didik
4. Menyampaikan tujuan pembelajaran
5. Menyampaikan topik
6. Peserta didik menyimak dan mengamati contoh resep yang disampaikan guru.
7. Peserta didik bersama guru mengelompokkan kata sesuai dengan fungsinya pada tabel.
8. Peserta didik secara mandiri mengamati resep ‘ Cara membuat nasi goreng’ dan mengelompokkannya sesuai dengan fungsinya dalam tabel.
9. Peserta didik membuat kalimat perintah sederhana berdasarkan tabel dan mengucapkannya dengan benar.
10. Guru memberikan umpan balik terhadap hasil pekerjaan peserta didik.
11. Guru mengajak peserta didik menyimpulkan pembelajaran.

C. Penilaian Pembelajaran

1. Penilaian Sikap : Jurnal
2. Penilaian Pengetahuan : Penugasan
3. Penilaian Keterampilan: Praktik

Pulang Pisau, Februari 2021
Guru Mata Pelajaran,

REDDISON, M.Pd
NIP. 197105151995121005

Lampiran 1 : Jurnal Penilaian Sikap

No	Hari/ Tanggal	Nama Peserta Didik	Catatan Perilaku	Butir Sikap	Tindak Lanjut

Lampiran 2 : Penugasan

Easy Fried rice

★★★★★
4.85 from 94 votes

Prep Time	Cook Time	Total Time
15 mins	20 mins	35 mins

An easy and delicious fried rice that will go perfectly to any chinese dish!

Course: Side Dish
 Cuisine: Chinese
 Servings: 8
 Calories: 142 kcal
 Author: Alyssa Rivers

Ingredients

- 3 cups cooked rice *
- 2 Tbs sesame oil
- 1 small white onion chopped
- 1 cup frozen peas and carrots thawed
- 2-3 Tablespoons soy sauce more or less to taste
- 2 eggs lightly beaten
- 2 Tbsp chopped green onions optional



Print

Instructions

1. Preheat a large skillet or wok to medium heat. Pour sesame oil in the bottom. Add white onion and peas and carrots and fry until tender.
2. Slide the onion, peas and carrots to the side, and pour the beaten eggs onto the other side. Using a spatula, scramble the eggs. Once cooked, mix the eggs with the vegetable mix.
3. Add the rice to the veggie and egg mixture. Pour the soy sauce on top. Stir and fry the rice and veggie mixture until heated through and combined. Add chopped green onions if desired.

Recipe Notes

*Day old cold rice works best and prevents the rice from being mushy.
 Post Update 8/19

Tabel Analisis : Struktur kata, frasa, kata sesuai fungsinya.

Amount	Action	Process	Thing	Place, Time, Manner