

**MODUL AJAR DEEP LEARNING**  
**MATA PELAJARAN : BAHASA INGGRIS**  
**CHAPTER 2 : CULINARY AND ME**

**A. IDENTITAS MODUL**

**Nama Sekolah** : .....  
**Nama Penyusun** : .....  
**Mata Pelajaran** : **Bahasa Inggris**  
**Kelas / Fase /Semester** : **VII / D / Ganjil**  
**Alokasi Waktu** : **22 JP (7 kali pertemuan)**  
**Tahun Pelajaran** : **20.. / 20..**

**B. IDENTIFIKASI KESIAPAN PESERTA DIDIK**

- **Pengetahuan Awal:**
  - Peserta didik telah memiliki kosakata dasar terkait nama-nama benda di sekitar mereka.
  - Peserta didik mampu memperkenalkan diri dan orang lain serta berbicara tentang hobi (materi Chapter 1).
  - Beberapa peserta didik mungkin sudah mengetahui nama-nama makanan dan minuman dalam Bahasa Inggris.
- **Minat:** Peserta didik memiliki minat yang tinggi terhadap topik makanan dan minuman karena relevan dengan kehidupan sehari-hari mereka. Mereka antusias untuk berbagi tentang makanan kesukaan.
- **Latar Belakang:** Peserta didik berasal dari latar belakang keluarga dengan kebiasaan dan jenis kuliner yang beragam, yang menjadi modal untuk diskusi yang kaya.
- **Kebutuhan Belajar:**
  - **Visual:** Peserta didik yang belajar melalui penglihatan akan difasilitasi dengan gambar-gambar makanan/minuman (Worksheet), video memasak, dan teks resep dengan tata letak yang menarik.
  - **Auditori:** Peserta didik yang belajar melalui pendengaran akan difasilitasi dengan audio percakapan (Audio 2.1, 2.2, dst.), diskusi kelas, dan penjelasan lisan dari guru.
  - **Kinestetik:** Peserta didik yang belajar melalui gerakan akan difasilitasi dengan kegiatan bermain peran (dialog), permainan tebak-tebakan, dan praktik menyusun langkah-langkah resep.

**C. KARAKTERISTIK MATERI PELAJARAN**

- **Jenis Pengetahuan yang Akan Dicapai:**
  - **Konseptual:** Memahami konsep makanan utama (main meal), jajanan (snack), minuman (drink), rasa (taste), tekstur (texture), serta struktur teks deskripsi dan teks prosedur (resep).
  - **Prosedural:** Mampu mendeskripsikan makanan/minuman, bertanya jawab tentang makanan favorit, mengidentifikasi alat dan bahan, serta menyusun dan mempresentasikan langkah-langkah dalam sebuah resep.

- **Relevansi dengan Kehidupan Nyata Peserta Didik:** Sangat relevan. Materi ini memungkinkan peserta didik untuk membicarakan pengalaman kuliner mereka sehari-hari, baik di rumah maupun di sekolah, menggunakan Bahasa Inggris.
- **Tingkat Kesulitan:** Sedang. Materi ini menggunakan kosakata sehari-hari namun memperkenalkan struktur kalimat yang lebih kompleks (kalimat imperatif) dan jenis teks baru (teks prosedur).
- **Struktur Materi:** Materi disusun secara sistematis, dimulai dari mengidentifikasi dan mendeskripsikan makanan (Unit 1), kemudian bertanya jawab tentang makanan (Unit 2), dan diakhiri dengan memahami serta membuat teks resep (Unit 3).
- **Integrasi Nilai dan Karakter:**
  - **Keimanan dan Ketakwaan terhadap Tuhan YME, dan Berakhlak Mulia:** Mengajak peserta didik untuk bersyukur (berdoa sebelum makan) atas nikmat makanan yang diberikan Tuhan.
  - **Bernalar Kritis:** Menganalisis informasi dari teks bacaan dan audio, membandingkan berbagai jenis makanan, dan mengevaluasi data.
  - **Kreativitas:** Menghasilkan teks deskripsi dan prosedur (resep) sendiri, serta mempresentasikannya secara kreatif.
  - **Kolaborasi/Bergotong Royong:** Melakukan diskusi dan tugas secara berpasangan atau berkelompok.
  - **Kemandirian:** Mengerjakan lembar kerja (worksheet) dan tugas individu dengan rasa tanggung jawab.
  - **Kepedulian:** Menghargai preferensi makanan teman dan tradisi kuliner yang berbeda.

#### **D. DIMENSI PROFIL LULUSAN**

- **Keimanan dan Ketakwaan terhadap Tuhan YME, dan Berakhlak Mulia:** Terwujud melalui kegiatan berdoa sebelum makan dan mensyukuri keragaman kuliner.
- **Kewargaan (Berkebinekaan Global):** Mengenal dan menghargai berbagai jenis makanan, termasuk makanan tradisional Indonesia dan makanan dari budaya lain.
- **Penalaran Kritis:** Menganalisis teks untuk menemukan informasi spesifik dan tersirat tentang makanan dan resep.
- **Kreativitas:** Menulis deskripsi makanan dan teks resep, serta menyajikannya dalam berbagai bentuk (lisan, tulisan, poster).
- **Kolaborasi:** Bekerja sama dalam pasangan atau kelompok untuk menyelesaikan tugas dan berdiskusi.
- **Kemandirian:** Menyelesaikan tugas-tugas individu dan mengambil inisiatif dalam pembelajaran.
- **Kesehatan:** Membangun kesadaran awal tentang jenis-jenis makanan dan minuman.
- **Komunikasi:** Melatih keempat keterampilan berbahasa (menyimak, berbicara, membaca, menulis) dalam konteks kuliner.

## DESAIN PEMBELAJARAN

### A. CAPAIAN PEMBELAJARAN (CP) NOMOR : 46 TAHUN 2025

Pada akhir Fase D, peserta didik memiliki kemampuan sebagai berikut:

- **Menyimak - Berbicara (*Listening - Speaking*)**  
Memahami alur informasi secara keseluruhan, gagasan utama dan informasi rinci dari teks lisan tentang topik sehari-hari atau yang sesuai dengan minat; menggunakan bahasa Inggris untuk mengungkapkan gagasan dan pengalaman dalam berbagai jenis teks secara lisan tentang topik yang dibahas dengan menggunakan kalimat sederhana dan majemuk baik formal maupun informal sesuai konteks.
- **Membaca - Memirsa (*Reading - Viewing*)**  
Memahami alur informasi, informasi tersurat dan tersirat dari berbagai jenis teks tertulis atau teks multimodal tentang topik sehari-hari atau yang sesuai dengan minat dan meresponnya sesuai konteks.
- **Menulis-Mempresentasikan (*Writing - Presenting*)**  
Mengomunikasikan gagasan dan pengalaman mereka dalam berbagai jenis teks secara tertulis atau teks multimodal tentang topik sehari-hari atau yang sesuai dengan minat dengan mulai menggunakan kalimat sederhana dan majemuk dengan struktur teks dan unsur kebahasaan yang tepat; mengungkapkan pendapat dan mempertahankan argumen tentang suatu isu terkait topik sehari-hari atau yang sesuai dengan minat.

### B. LINTAS DISIPLIN ILMU

- **Prakarya:** Keterampilan mengolah bahan makanan dan pengetahuan tentang alat-alat masak.
- **Seni Budaya:** Estetika dalam penyajian makanan (dekorasi/topping).
- **Ilmu Pengetahuan Sosial (IPS):** Mengenal asal-usul dan keragaman kuliner di Indonesia.
- **Bahasa Indonesia:** Membandingkan struktur teks prosedur dalam Bahasa Indonesia dan Bahasa Inggris.

### C. TUJUAN PEMBELAJARAN

- **Pertemuan 1-2 (Unit 1):** Peserta didik mampu memahami gagasan utama dan informasi rinci dari teks lisan serta mendeskripsikan makanan favorit (makanan utama, jajanan, minuman) beserta rasa dan teksturnya. (4 JP)
- **Pertemuan 3 (Unit 1):** Peserta didik mampu menggunakan Bahasa Inggris untuk berinteraksi, mengungkapkan pendapat, dan preferensi tentang makanan dan minuman favorit dalam konteks informal. (2 JP)
- **Pertemuan 4-5 (Unit 2):** Peserta didik mampu memahami informasi tersurat dan tersirat dari teks deskriptif multimodal tentang makanan dan meresponnya sesuai konteks. (4 JP)
- **Pertemuan 6 (Unit 3):** Peserta didik mampu mengidentifikasi struktur teks dan unsur kebahasaan (kalimat imperatif) dari sebuah teks prosedur (resep). (2 JP)
- **Pertemuan 7 (Unit 3):** Peserta didik mampu mengomunikasikan gagasan dalam bentuk teks prosedur tertulis menggunakan kalimat sederhana dan majemuk tentang cara membuat makanan, serta menyajikannya secara lisan. (3 JP)

## D. TOPIK PEMBELAJARAN KONTEKSTUAL

Kuliner dan Aku (*Culinary and Me*): Mendeskripsikan makanan favorit, menanyakan dan memberi informasi tentang jajanan, serta memahami dan membuat resep rahasia (*secret recipe*).

## E. KERANGKA PEMBELAJARAN PRAKTIK PEDAGOGIK

- **Model Pembelajaran:** Tatap Muka, *Discovery Learning*, *Project-Based Learning* (PBL).
- **Pendekatan:** *Deep Learning (Mindful, Meaningful, Joyful Learning)*
  - **Mindful Learning:** Peserta didik memusatkan perhatian saat menyimak audio, mengamati gambar secara detail, dan membaca teks dengan saksama untuk memahami informasi.
  - **Meaningful Learning:** Peserta didik menghubungkan materi dengan pengalaman pribadi mereka (makanan favorit, pengalaman memasak) sehingga pembelajaran terasa lebih relevan dan bermakna.
  - **Joyful Learning:** Pembelajaran dikemas melalui permainan (*guessing game*), diskusi berpasangan yang interaktif, dan kegiatan kreatif membuat resep, sehingga menciptakan suasana belajar yang menyenangkan.
- **Metode Pembelajaran:** Diskusi, Tanya Jawab, Demonstrasi, Penugasan, Permainan, Presentasi.
- **Strategi Pembelajaran Berdiferensiasi:**
  - **Diferensiasi Konten:** Menyediakan beragam media (teks, gambar, audio), termasuk sumber belajar digital bagi peserta didik yang membutuhkan pengayaan.
  - **Diferensiasi Proses:** Memberikan pilihan kepada peserta didik untuk bekerja secara individu, berpasangan, atau dalam kelompok. Guru memberikan bimbingan dengan tingkat scaffolding yang berbeda sesuai kebutuhan.
  - **Diferensiasi Produk:** Memberikan keleluasaan kepada peserta didik untuk mempresentasikan hasil akhirnya dalam berbagai bentuk, seperti resep tertulis, poster, atau presentasi lisan.

## KEMITRAAN PEMBELAJARAN

- **Lingkungan Sekolah:** Bekerja sama dengan guru Prakarya untuk mendiskusikan topik pengolahan makanan atau kantin sekolah sebagai sumber observasi makanan.
- **Lingkungan Luar Sekolah/Masyarakat:** Orang tua sebagai narasumber resep masakan keluarga.
- **Mitra Digital:** Memanfaatkan platform seperti YouTube untuk menonton video resep masakan sebagai referensi.

## LINGKUNGAN BELAJAR

Lingkungan pembelajaran yang mengintegrasikan antara ruang fisik, ruang virtual, dan budaya belajar:

- **Ruang Fisik:**
  - Ruang kelas yang nyaman dan kondusif untuk diskusi kelompok dan presentasi.
  - Papan tulis/whiteboard dan spidol untuk menuliskan poin-poin penting dan hasil

diskusi.

- Media observasi seperti lingkungan sekitar sekolah (taman, kebun, lapangan) atau objek lain yang relevan dan aman.
- Kertas catatan kecil/sticky notes untuk umpan balik dan refleksi.
- **Ruang Virtual:**
  - Akses internet untuk mencari informasi, mengakses KBBI dan tesaurus daring, serta membuat produk digital.
  - Aplikasi/Platform Digital (opsional): Google Slides, Canva, Kahoot!, Quizizz untuk kuis interaktif, games, atau media presentasi.
  - Media cetak, elektronik, dan/atau digital untuk penerbitan hasil tulisan.
- **Budaya Belajar:**
  - Mendorong rasa syukur atas ciptaan Tuhan melalui pengamatan alam.
  - Mengembangkan kemampuan bernalar kritis dalam membandingkan informasi dan mengevaluasi data.
  - Membiasakan kolaborasi dan gotong royong dalam kerja kelompok.
  - Menumbuhkan kemandirian dalam mengerjakan tugas.
  - Membangun rasa kepedulian terhadap alam.
  - Mendorong kebiasaan belajar dan menggali fakta-fakta objektif.

## PEMANFAATAN DIGITAL

- **Perpustakaan Digital/Sumber Daring:** Komputer/Laptop dan akses internet untuk mencari informasi, mengakses KBBI dan tesaurus daring, serta membuat produk digital. Jurnal ilmiah atau artikel populer, serta situs web kredibel terkait sains atau alam.
- **Forum Diskusi Daring:** (Opsional, dapat diintegrasikan melalui Google Classroom atau platform lain) untuk diskusi kelompok atau pengiriman umpan balik.
- **Penilaian Daring:** Kuis/Games singkat via aplikasi (Kahoot!/Quizizz) untuk mengidentifikasi pengetahuan awal atau asesmen formatif.
- **Media Presentasi Digital:** Google Slides, Canva untuk presentasi kreatif.
- **Media Publikasi Digital:** Penerbitan hasil tulisan di media elektronik dan/atau digital.

## F. LANGKAH-LANGKAH PEMBELAJARAN BERDIFERENSIASI

### PERTEMUAN 1 (2 JP : 80 MENIT)

**Topik: Mengenal Makanan dan Rasa (*My Favorite Food*)**

- **KEGIATAN PENDAHULUAN (15 MENIT)**
  - **Salam dan Doa:** Guru membuka pelajaran dengan salam dan mengajak peserta didik berdoa. (*Joyful*)
  - **Pengecekan Kehadiran:** Guru memeriksa kehadiran peserta didik.
  - **Apersepsi:** Guru menunjukkan gambar beberapa makanan populer (misal: nasi goreng, boba) dan bertanya, “*What is this? Do you like it?*” untuk menarik perhatian. (*Meaningful*)
  - **Penyampaian Tujuan:** Guru menjelaskan bahwa hari ini mereka akan belajar nama-nama makanan, minuman, dan rasanya dalam Bahasa Inggris.
- **KEGIATAN INTI (55 MENIT)**
  - **Eksplorasi (Say What You Know):** Guru menampilkan gambar-gambar makanan

- dan minuman dari **Worksheet 2.1**. Peserta didik diminta menyebutkan nama makanan yang mereka kenali. (*Meaningful*)
- **Diskusi Terbimbing:** Guru memperkenalkan konsep *main meal, snack, drink*. Peserta didik mengkategorikan makanan dari Worksheet 2.1 ke dalam tabel di **Worksheet 2.2**. (*Mindful*)
  - **Kerja Individu:** Peserta didik menuliskan makanan dan minuman favorit mereka sendiri di **Worksheet 2.3**.
  - **Menyimak Audio:** Guru memutar **Audio 2.2** tentang keluarga Monita yang sedang makan siang. Peserta didik menyimak untuk mencari tahu makanan apa saja yang ada di meja makan. (*Mindful*)
  - **Latihan Pemahaman:** Peserta didik mengerjakan **Worksheet 2.5** (melingkari makanan yang tidak ada di meja makan Monita).
  - **Pembelajaran Berdiferensiasi:**
    - **Proses:** Peserta didik boleh bekerja individu atau berdiskusi dengan teman sebangku saat mengkategorikan makanan.
    - **Konten:** Guru memberikan bantuan visual (gambar besar) dan pengulangan audio bagi yang membutuhkan.
  - **KEGIATAN PENUTUP (10 MENIT)**
    - **Refleksi:** Guru bertanya, “*What have you learned today? Can you name three kinds of food in English?*” (*Meaningful*)
    - **Rangkuman:** Guru bersama peserta didik menyimpulkan kosakata yang telah dipelajari.
    - **Tindak Lanjut:** Mengingatkan untuk mempelajari kembali nama-nama makanan di rumah.
    - **Penutup:** Salam dan doa.

## PERTEMUAN 2 (2 JP : 80 MENIT)

### Topik: Mendeskripsikan Rasa dan Tekstur

- **KEGIATAN PENDAHULUAN (10 MENIT)**
  - **Salam dan Review:** Guru menyapa dan mengulas singkat materi pertemuan sebelumnya tentang nama makanan. (*Joyful*)
  - **Apersepsi:** Guru bertanya, “*What is the taste of sugar? What about salt?*” untuk mengarahkan ke topik rasa. (*Meaningful*)
  - **Penyampaian Tujuan:** Menyampaikan bahwa tujuan hari ini adalah belajar mendeskripsikan rasa makanan.
- **KEGIATAN INTI (60 MENIT)**
  - **Menyimak Audio:** Guru memutar **Audio 2.3** tentang percakapan keluarga Monita yang membahas rasa makanan mereka. (*Mindful*)
  - **Diskusi:** Guru membahas kosakata rasa yang muncul: *sweet, sour, spicy, plain, savory*.
  - **Latihan Menjodohkan:** Peserta didik mengerjakan **Worksheet 2.6**, memasang gambar makanan dengan rasanya.
  - **Latihan Berbicara (Pronunciation):** Peserta didik mendengarkan **Audio 2.4** dan menirukan pengucapan nama makanan dan rasa. (*Joyful*)

- **Kerja Individu/Berpasangan:** Peserta didik memikirkan 2 makanan dan 2 minuman, lalu mencoba mendeskripsikan rasanya di **Worksheet 2.7**.
- **Pembelajaran Berdiferensiasi:**
  - **Proses:** Peserta didik yang lebih cepat selesai dapat saling berbagi deskripsi dengan temannya.
  - **Produk:** Deskripsi bisa berupa kalimat sederhana ("*Tea is sweet*") atau lebih kompleks ("*It's tea with sugar. It's sweet*").
- **KEGIATAN PENUTUP (10 MENIT)**
  - **Refleksi:** Peserta didik menyebutkan satu makanan dan rasanya dalam Bahasa Inggris.
  - **Rangkuman:** Guru menuliskan kosakata rasa di papan tulis.
  - **Tindak Lanjut:** Meminta peserta didik untuk memperhatikan rasa makanan yang mereka makan di rumah.
  - **Penutup:** Salam dan doa.

### PERTEMUAN 3 (2 JP : 80 MENIT)

Topik: Bertanya Jawab tentang Makanan Favorit

#### KEGIATAN PENDAHULUAN (10 MENIT)

- **Salam dan Review:** Guru menyapa, berdoa, dan mengulas kembali kosakata tentang rasa dan tekstur.
- **Apersepsi:** Guru bertanya kepada beberapa peserta didik, "*What food do you like?*" untuk memancing interaksi awal. (*Meaningful*)
- **Penyampaian Tujuan:** Guru menjelaskan bahwa hari ini mereka akan belajar cara bertanya dan menjawab tentang makanan dan minuman yang disukai dan tidak disukai.

#### KEGIATAN INTI (60 MENIT)

- **Eksplorasi Bahasa:** Guru memperkenalkan dan menuliskan ungkapan untuk bertanya ("*What food/drink do you like?*", "*Do you like...?*") dan merespons ("*I like...*", "*Yes, I do.*", "*No, I don't like it.*"). (*Mindful*)
- **Menyimak Audio:** Peserta didik mendengarkan **Audio 2.5** untuk memahami contoh penggunaan ungkapan dalam percakapan. Guru memutar audio beberapa kali.
- **Latihan Pengucapan:** Peserta didik secara klasikal menirukan ungkapan-ungkapan dari audio untuk melatih pelafalan. (*Joyful*)
- **Kerja Berpasangan:** Peserta didik menulis beberapa nama makanan di **Worksheet 2.8**. Kemudian, mereka saling bertanya jawab dengan teman sebangkunya untuk melengkapi tabel (kolom *Like/Don't Like*). (*Joyful, Meaningful*)
- **Pembelajaran Berdiferensiasi:**
  - **Proses:** Peserta didik yang lebih mahir dapat didorong untuk menambahkan alasan sederhana (misal: "*Yes, I like it. It's spicy.*"). Guru memberikan bimbingan lebih intensif kepada pasangan yang membutuhkan.
  - **Konten:** Guru menyediakan *sentence starters* (kalimat rumpang) di papan tulis bagi peserta didik yang kesulitan memulai percakapan.

#### KEGIATAN PENUTUP (10 MENIT)

- **Refleksi:** Guru dan beberapa peserta didik melakukan tanya jawab singkat menggunakan

ungkapan yang telah dipelajari.

- **Rangkuman:** Guru merangkum ungkapan kunci yang telah dipelajari hari ini.
- **Penutup:** Salam dan doa.

#### **PERTEMUAN 4 (2 JP : 80 MENIT)**

Topik: Mendeskripsikan Makanan Favorit

##### **KEGIATAN PENDAHULUAN (10 MENIT)**

- **Salam dan Review:** Guru menyapa dan mengulas ungkapan bertanya jawab tentang makanan favorit.
- **Apersepsi:** Guru memulai dengan cerita singkat tentang makanan favoritnya untuk membangun koneksi. (*Meaningful*)
- **Penyampaian Tujuan:** Guru menyampaikan bahwa tujuan pembelajaran hari ini adalah mendengarkan percakapan, berlatih dialog, dan menceritakan makanan favorit.

##### **KEGIATAN INTI (60 MENIT)**

- **Menyimak Audio:** Peserta didik mendengarkan percakapan antara Andre dan Galang pada **Audio 2.6** tentang makanan favorit mereka. (*Mindful*)
- **Diskusi Terbimbing:** Guru bersama peserta didik membahas isi percakapan: “*What is Galang’s favorite food? Why does he like it? What is the taste?*”.
- **Latihan Percakapan:** Peserta didik berlatih percakapan dari Audio 2.6 secara berpasangan. (*Joyful*)
- **Kerja Individu:** Peserta didik melengkapi **Worksheet 2.9**, menuliskan makanan/minuman yang mereka suka dan tidak suka.
- **Tugas Terstruktur:** Guru memberikan tugas kepada peserta didik untuk bertanya kepada anggota keluarga mereka tentang makanan/minuman favorit beserta rasa/teksturnya dan menuliskannya di **Worksheet 2.10** (dapat dijadikan pekerjaan rumah). (*Meaningful*)
- **Pembelajaran Berdiferensiasi:**
  - **Proses:** Saat berlatih percakapan, peserta didik boleh memilih peran. Saat mengerjakan tugas keluarga, mereka bisa bertanya kepada 1-3 anggota keluarga sesuai kemampuan.
  - **Produk:** Hasil temuan dari keluarga (Worksheet 2.10) akan dibagikan pada pertemuan berikutnya secara lisan atau tulisan singkat.

##### **KEGIATAN PENUTUP (10 MENIT)**

- **Refleksi:** Peserta didik berbagi satu hal menarik yang mereka pelajari.
- **Tindak Lanjut:** Mengingatkan peserta didik untuk menyelesaikan tugas bertanya kepada keluarga.
- **Penutup:** Salam dan doa.

#### **PERTEMUAN 5 (2 JP : 80 MENIT)**

Topik: Jajanan Favoritku (My Favorite Snack)

##### **KEGIATAN PENDAHULUAN (10 MENIT)**

- **Salam dan Apersepsi:** Guru membuka kelas dan bertanya, “*What is your favorite snack?*”. Guru juga bisa menunjukkan gambar jajanan populer seperti pisang goreng. (*Joyful*)

- **Penyampaian Tujuan:** Guru menjelaskan bahwa hari ini mereka akan belajar mendeskripsikan jajanan favorit berdasarkan teks.

#### KEGIATAN INTI (60 MENIT)

- **Eksplorasi (Membaca Teks):** Peserta didik membaca teks tentang jajanan favorit Galang (pisang goreng) dan Monita (kue Black Forest) dari buku siswa (Unit 2, Section 2 & 3). (*Mindful*)
- **Analisis Teks:** Secara individu atau berpasangan, peserta didik mengerjakan:
  1. **Worksheet 2.13:** Menentukan pernyataan Benar (True) atau Salah (False) tentang pisang goreng.
  2. **Worksheet 2.14:** Mengisi *mind map* tentang kue Black Forest (rasa, tekstur, warna, topping).
- **Diskusi Kelas:** Guru membahas jawaban worksheet untuk memastikan pemahaman bersama dan memperkaya kosakata (misal: *topping, layer, grated cheese*). (*Meaningful*)
- **Pembelajaran Berdiferensiasi:**
  - **Konten:** Guru menyediakan glosarium atau gambar untuk kata-kata sulit dalam teks.
  - **Proses:** Peserta didik boleh membaca senyap secara individu atau membaca nyaring bersama kelompok kecil.

#### KEGIATAN PENUTUP (10 MENIT)

- **Refleksi:** Guru bertanya, “*What have you learned about describing snacks today?*”.
- **Rangkuman:** Guru merangkum kosakata kunci terkait deskripsi jajanan.
- **Penutup:** Salam dan doa.

### PERTEMUAN 6 (2 JP : 80 MENIT)

Topik: Resep Rahasia: Alat dan Bahan

#### KEGIATAN PENDAHULUAN (15 MENIT)

- **Salam dan Apersepsi:** Guru bertanya, “*Do you help your parents in the kitchen? What utensils do you see?*” untuk menghubungkan materi dengan pengalaman peserta didik. (*Meaningful*)
- **Penyampaian Tujuan:** Guru menyampaikan bahwa mereka akan belajar tentang kosakata peralatan masak, bahan, dan kata kerja tindakan dalam sebuah resep.

#### KEGIATAN INTI (55 MENIT)

- **Identifikasi Kosakata:** Peserta didik mengidentifikasi dan memberi nama peralatan masak pada **Picture 2.7** dan **Tabel 2.2**. Guru bisa membawa beberapa alat masak nyata jika memungkinkan. (*Joyful*)
- **Diskusi Fungsi:** Peserta didik mendiskusikan fungsi alat-alat tersebut dan mengerjakan **Worksheet 2.18**.
- **Fokus Bahasa (Action Verbs):** Guru memperkenalkan kata kerja tindakan (*action verbs*) yang umum dalam resep (misal: *pour, stir, peel, mix, heat*). Peserta didik mengerjakan **Worksheet 2.19** untuk memasangkan kata kerja dengan deskripsinya. (*Mindful*)
- **Analisis Struktur Resep:** Peserta didik mengamati sebuah resep sederhana (misal: resep bubur instan pada buku siswa) dan mengidentifikasi bagian-bagiannya: *Goal* (Tujuan), *Ingredients/Tools* (Bahan/Alat), dan *Steps* (Langkah-langkah). (*Mindful*)
- **Pembelajaran Berdiferensiasi:**

- **Konten:** Menggunakan kartu gambar (*flashcards*) untuk kosakata alat dan kata kerja.
- **Proses:** Bekerja dalam kelompok untuk menganalisis struktur resep.

#### **KEGIATAN PENUTUP (10 MENIT)**

- **Refleksi:** Peserta didik menyebutkan 3 alat masak dan 3 kata kerja tindakan yang baru mereka pelajari.
- **Rangkuman:** Guru merangkum tiga bagian utama dari sebuah teks prosedur (resep).
- **Penutup:** Salam dan doa.

#### **PERTEMUAN 7 (3 JP : 120 MENIT)**

Topik: Proyek: Menulis dan Mempresentasikan Resep

#### **KEGIATAN PENDAHULUAN (15 MENIT)**

- **Salam dan Review:** Guru mengulas kembali tentang struktur resep dan kalimat perintah.
- **Apersepsi:** Guru menunjukkan contoh resep sederhana yang menarik (misal: cara membuat es teh). (*Joyful*)
- **Penyampaian Tujuan:** Guru menjelaskan bahwa hari ini mereka akan melakukan proyek akhir, yaitu menulis dan mempresentasikan resep sederhana makanan/minuman favorit mereka.

#### **KEGIATAN INTI (90 MENIT)**

- **Fokus Bahasa (Kalimat Imperatif):** Guru secara eksplisit mengajarkan tentang kalimat imperatif (kalimat perintah) positif dan negatif yang digunakan dalam langkah-langkah resep (contoh dari **Tabel 2.5**). Peserta didik berlatih membuat kalimat perintah di **Worksheet 2.24**. (*Mindful*)
- **Latihan Terbimbing:** Peserta didik secara bersama-sama mengurutkan dan menulis langkah-langkah membuat pisang goreng (**Worksheet 2.25 & 2.26**).
- **Proyek Menulis (Asesmen Sumatif):**
  1. Peserta didik memilih satu makanan atau minuman sederhana favoritnya.
  2. Mereka merencanakan resepnya dengan mengisi **Worksheet 2.29** (memilih bahan, alat, dan kata kerja).
  3. Peserta didik menulis draf resep lengkap yang berisi *Goal, Ingredients/Tools, dan Steps*. (*Meaningful*)
- **Presentasi (Asesmen Sumatif Kinerja):** Peserta didik mempresentasikan resep yang telah mereka tulis di depan kelompok kecil atau kelas. (*Joyful*)
- **Pembelajaran Berdiferensiasi:**
  - **Produk:** Peserta didik dapat memilih tingkat kesulitan resep. Hasil akhir bisa berupa tulisan tangan, poster sederhana dengan gambar, atau diketik jika memungkinkan.
  - **Proses:** Guru menyediakan kerangka resep (template) untuk diisi oleh peserta didik yang membutuhkan lebih banyak bantuan. Presentasi bisa dilakukan secara individu atau berpasangan.

#### **KEGIATAN PENUTUP (15 MENIT)**

- **Refleksi dan Umpan Balik:** Peserta didik memberikan apresiasi terhadap hasil karya teman. Guru memberikan umpan balik positif secara umum.
- **Rangkuman:** Guru menegaskan kembali bahwa mereka telah berhasil membuat sebuah karya (teks prosedur) dalam Bahasa Inggris.

- **Penutup:** Salam dan doa.

## G. ASESMEN PEMBELAJARAN

### ASESMEN DIAGNOSTIK

- **Tanya Jawab:** Di awal bab, guru bertanya, “*What is your favorite food?*”, “*Can you name some drinks in English?*” untuk mengukur pengetahuan awal.
- **Kuis Singkat:** Kuis Kahoot!/Quizizz sederhana berisi gambar makanan untuk ditebak namanya dalam Bahasa Inggris.

### ASESMEN FORMATIF

- **Tanya Jawab:** Selama pembelajaran, guru bertanya seputar materi, seperti “*What is the taste of the rica-rica chicken?*”
- **Diskusi Kelompok:** Mengobservasi kemampuan peserta didik dalam berinteraksi, mengungkapkan gagasan, dan menanggapi pendapat teman sesuai konteks.
- **Observasi:** Guru membuat catatan anekdotal tentang perkembangan sikap (kemandirian, gotong royong, nalar kritis) dan keterampilan peserta didik selama proses pembelajaran.
- **Latihan Soal/LKPD:** Penilaian hasil kerja peserta didik pada setiap *Worksheet* (misal: Worksheet 2.4, 2.6, 2.13, 2.16, dst.) untuk mengukur pemahaman spesifik.
- **Produk (Proses):** Hasil kerja berupa mind map deskripsi makanan, tabel perbandingan, dan draf tulisan resep.

### ASESMEN SUMATIF

- **Produk (Proyek): Menulis Resep**
  - **Tugas:** Peserta didik diminta merencanakan dan menulis sebuah teks prosedur (resep) sederhana dan terstruktur untuk makanan favorit mereka, lengkap dengan tujuan, bahan/alat, dan langkah-langkah.
  - **Rubrik Penilaian:** Meliputi ketepatan struktur teks, penggunaan kalimat sederhana dan majemuk, serta unsur kebahasaan yang tepat (kosakata, kalimat imperatif).
- **Praktik (Kinerja): Presentasi Lisan**
  - **Tugas:** Peserta didik secara individu atau berpasangan menyajikan (mempresentasikan) resep yang telah mereka tulis di depan kelas.
  - **Rubrik Penilaian:** Meliputi kelancaran, pengucapan, kemampuan mengungkapkan gagasan dan pengalaman, serta mempertahankan pendapat sederhana (misalnya, alasan menyukai makanan tersebut).
- **Tes Tertulis:** Tes akhir bab untuk mengukur pemahaman komprehensif peserta didik, mencakup:
  - Kosakata terkait makanan, rasa, dan peralatan masak.
  - Pemahaman bacaan (membedakan informasi tersurat dan tersirat) dari teks deskriptif dan prosedur.
  - Penggunaan tata bahasa (artikel *a/an*, kalimat imperatif).

Mengetahui,  
Kepala Sekolah

....., ..... 20..  
Guru Mata Pelajaran

.....  
NIP. ....

.....  
NIP. ....

