

How To Make



Source: www.static.boredpanda.com

Tujuan Pembelajaran:

Setelah mempelajari Bab 8, siswa diharapkan mampu melakukan hal-hal sebagai berikut:

- Membedakan fungsi sosial, struktur teks, dan unsur kebahasaan beberapa teks prosedur lisan dan tulis dengan memberi dan meminta informasi terkait manual penggunaan teknologi dan kiat-kiat (tips), pendek dan sederhana, sesuai dengan konteks penggunaannya.
- Menangkap makna secara kontekstual terkait fungsi sosial, struktur teks, dan unsur kebahasaan teks prosedur lisan da ntulis, dalam bentuk manual terkait penggunaan teknologi dan kiat-kiat (tips).
- Menyusun teks prosedur, lisan dan tulis, dalam bentuk manual terkait penggunaan teknologi dan kiat-kiat (tips), dengan memerhatikan fungsi sosial, struktur teks, dan unsur kebahasaan, secara benar, dan sesuai konteks.

CATATAN:

Bab 8, 9, 10 merupakan teks prosedur. Jika tidak memungkinkan untuk melaksanakan pbm untuk ketiga bab itu di kelas, Guru bisa memilih salah satu atau 2 bab. Bab 8 adalah bab yang paling mudah berkaitan dengan prosedur pembuatan makanan, bab 9 terkait dengan mengolah berbagai bahan bekas untuk menjadi produk-produk yang dapat dimanfaatkan dan kiat-kiat (tips), bab 10 berisi prosedur cara menggunakan teknologi. Jika guru memilih bab 10 untuk kegiatan pembelajaran di kelas, bab 8 dan 9 bisa dikerjakan siswa di rumah.

A. WARMER: BOARD RACE

PROSEDUR	INSTRUKSI/CATATAN
 Pada saat siswa masih menutup bukunya, Guru menjelaskan tentang boardrace yaitu siswa secara berkelompok berlomba untuk menuliskan kata-kata sebanyakbanyaknya di papan tulis. Kelompok dengan kata-kata terbanyak menjadi pemenang. Guru membagi siswa menjadi 4 kelompok dan meminta mereka untuk berdiri berbaris menghadap papan tulis sesuai dengan kelompok masing-masing. Siswa dalam kelompok diminta menuliskan kata-kata yang berhubungan dengan proses pembuatan kue. Aktifitas ini bagus untuk 	INSTRUKSI/CATATAN
mengidentifikasi kemampuan kosa kata siswa yang berhubungan dengan topik.	

Group 1	Group 2	Group 3	Group 4
bake	banana	sugar	mix
chocolate	dip	strawberries	prepare
ingredients	chop	whipping	almond extract
glass	bowl	cream	refrigerate
measuring cup	melt	microwave	
	freeze	stir	
		baking sheet	
		decorate	

B. LISTENING

PROSEDUR	INSTRUKSI/CATATAN
- Guru meminta siswa untuk menyiapkan buku tulis dan alat	- Okay, now prepare to listen to a recipe that I'll read for
tulis. Buku teks tetap tertutup. - Guru membacakan resep	you. Write down important tings on your paper.
'Chocolate Dipped Strawberri dan meminta siswa untuk menc	, and the second
informasi penting tentang resep tersebut.	'
- Siswa mencocokkan catatannya dengan teman terdekat dan	
mendiskusikan kata-kata sulit d dalamnya.	

-	Guru meminta siswa untuk	
	mendengarkan lagi dan	
	melengkapi catatannya.	

Selanjutnya, guru meminta siswa untuk menutup kembali buku mereka dan mendengarkan instruksi guru tentang pembuatan resep "Chocolate Dipped".

C. VOCABULARY BUILDER

	PROSEDUR	INSTRUKSI/CATATAN
-	Guru meminta siswa mencari	
	sinonim dari kata-kata dalam	
	vocabulary builder. Setelah selesai,	
	guru dan siswa membahasnya.	
-	Guru mengajak siswa	
	mempraktikkan pelafalan kata-	
	kata secara benar.	

1. 2. 3.	dip (v) ingredient (n) chop (v)	immerse, submerge, plunge item, thing, element cut, slice
4.	dash (n)	splash, drop
5.	combine (v)	mix, blend
6.	melt (v)	dissolve, soften
7.	stir (v)	beat, whisk, mix
8.	cool (v)	cold
9.	excess(v)	surplus, extra
10.	drip off (v)	drop, trickle
11.	set (adj)	solid

D. PRONOUNCIATION PRACTICE

	PROSEDUR	INSTRUKSI/CATATAN
-	Guru meminta siswa mendengarkan	
	dengan teliti	



Bahasa Inggris

pelafalan dari kata-kata dalam

pronunciation practice dan

meminta siswa untuk menirukan.

E. TEXT STRUCTURE

PROSEDUR	INSTRUKSI/CATATAN
Task 2	- After you listen to my
- Guru meminta siswa untuk	explanation about the
melengkapi teks percakapan	structure in a procedure
dengan merujuk pada resep	text, now complete the
'Chocolate Dipped Strawberries'.	blanks in the text.
- Guru meminta siswa untuk	
mempraktikkan percakapan	
dengan teman sebangku.	
Task 3	- Now, look at the recipe you
- Guru meminta siswa untuk melihat	brought from home. Then,
resep yang mereka bawa dari rumah	complete the column with
dan melengkapi kolom yang ada.	information you got from
	the recipe.

F. SPEAKING

PROSEDUR	INSTRUKSI/CATATAN
Task 1	- Now, practice giving
- Guru meminta siswa untuk	instructions to your friends
memberikan resep tadi kepada	and your friends will follow
teman sebangku.	your instructions .
- Guru meminta siswa untuk praktik	
memberikan instruksi seperti yang	
ada dalam resep yang mereka bawa	
dan meminta temannya untuk	
mengecek.	

PROSEDUR	INSTRUKSI/CATATAN
 apakah instruksi yang diberikan sudah tepat sesuai dengan resep yang ada. Setelah selesai, guru meminta siswa untuk berganti peran, antara yang memberi instruksi dan yang mendengarkan instruksi. 	
- Setelah selesai, siswa berdiskusi tentang perbedaan resep yang mereka miliki.	Now, exchange roles.Next, discuss with
Task 3 - Guru meminta siswa untuk melengkapi teks rumpang. Task 4	your friends about the differences between your recipe and your friends' recipe.
- Guru meminta siswa untuk praktik memberikan instruksi kepada teman, teman lain mengikuti instruksi tersebut. Siswa melakukan ini secara bergantian.	τετιρε.

G. REFLECTION

Guru meminta siswa untuk
 mengingat kesulitan yang
 mereka alami ketika memberikan
 instruksi dan ketika mengikuti
 instruksi lalu menuliskannya
 pada kolom yang tersedia.
 Guru mendiskusikan dengan
 siswa tentang cara mengatasi
 kesulitan tersebut.

- Guru meminta siswa untuk melakukan refleksi.

KUNCI JAWABAN

E. TEXT STRUCTURE

Task 2

- A: Which one do you like, the semisweet or the bittersweet one?
- B: I like the bittersweet one.
- A: Do you know how to make chocolate dipped strawberries?
- B: Sure, first prepare the ingredients.
- A: What are the ingredients?
- B: 2 squares semisweet or bittersweet chocolate, ½ tablespoon whipping cream, dash almond extract and 8 strawberries.
- A: What's the next step?
- B: Mix chocolate and the whipping cream in a glass measuring cup or bowl. Then microwave at medium power for 1 minute until the chocolate melts, stirring after 30 seconds. Stir in the almond extract and cool slightly.
- A: Why should it be cooled slightly?
- B. To keep the strawberry dipped into it fresh and crunchy.
- A: What's the next step?
- B: Dip each strawberry into the melted chocolate.
- A: How long do you put it in the refrigerator?
- B: About 15 minutes?
- A: Do you know what text structure is used in the text about how to make chocolate dipped strawberries above?
- B: It's a sequential text structure.
- A: What's the author do in this kind of text structure?
- B: The author puts steps in making the chocolate dipped strawberries.
- A: What's the author's purpose?
- B: The author would like to inform the readers about the way to make chocolate dipped strawberries.