

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Satuan Pendidikan : SMP Negeri
Kelas / Semester : VII / Ganjil
Tema : Kuliner
Kompetensi Dasar : Memahami rancangan pengolahan dan penyajian bahan hasil masakan khas melayu Siak (misal sambal belacan, kencong, belacan kasturi, terong asam, sambal nenas)
Alokasi Waktu : 6 JP

A. Tujuan Pembelajaran

1. Dengan membaca dan mengamati gambar, peserta didik dapat mendeskripsikan makna kudapan/ makanan dan jenis kudapan/ makanan khas Melayu Siak
2. Dengan pengamatan gambar, peserta didik dapat mendeskripsikan masakan khas Melayu Siak
3. Melalui kegiatan membaca, peserta didik dapat menjelaskan secara rinci tentang makanan yang termasuk ke dalam makanan khas melayu Siak
4. Melalui kegiatan mengamati gambar, peserta didik dapat memperjelas keunggulan dan kekurangan pada masing-masing jenis makanan khas Melayu Siak dan melestarikan makanan tersebut agar dicintai di kalangan milenial
5. Setelah mempelajari materi ini, peserta didik dapat mendokumentasikan rancangan pengolahan dan penyajian bahan hasil masakan berbagai makanan khas Melayu Siak
6. Melalui kegiatan pembelajaran luring dan daring, peserta didik dapat mengembangkan sikap tanggung jawab, kejujuran, dan kedisiplinan.

B. KEGIATAN PEMBELAJARAN

1. Bahan dan sumber belajar :
 - Sumber-sumber lain penunjang pembelajaran yang relevan, (video di youtube, internet, dll).
2. Kegiatan pembelajaran :

Pertemuan 1 (2 jp)	
Pembelajaran	1. Siswa mengerjakan Aktivitas belajar 1 (secara luring)
<i>Flipped classroom</i>	2. Diskusi secara daring tentang : makna dari kudapan dan jenis-jenis makanan, pendeskripsian sebutan/istilah dan cara pengolahan dan penyajiannya.

Pertemuan 2 (2 jp)	
Pembelajaran	1. Siswa mengerjakan Aktivitas belajar 2 (secara luring)
<i>Flipped classroom</i>	2. Diskusi secara daring tentang : yang termasuk makanan khas melayu Siak dan cara melestarikannya agar dicintai di kalangan milenial

Pertemuan 3 (2 jp)	
Pembelajaran	1. Siswa mengerjakan Aktivitas belajar 3 (secara luring)

<i>Flipped classroom</i>	2. Peserta didik dapat mendokumentasikan berbagai rancangan pengolahan dan penyajian bahan hasil masakan/makanan khas melayu Siak (luring) dengan waktu yang sudah ditentukan pada saat perencanaan.
------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

3. Aplikasi yang digunakan : Google classroom, WAG, Pertemuan virtual dengan aplikasi zoom.

C. Penilaian

1. Penilaian pengetahuan :

- a. Penilaian formatif : Penugasan dan tes tertulis
- b. Penilaian sumatif : Tes tertulis (pilihan ganda).

2. Penilaian keterampilan :

- a. Penilaian keterampilan : penilaian produk

3. Penilaian Sikap :

- a. Penilaian diri

**Mengetahui,
Kepala Sekolah,**

Guru Mata Pelajaran,

NIP.

NIP.