

LEMBAR KERJA PESERTA DIDIK



LKPD

MATA PELAJARAN

BAHASA INGGRIS

TOPIK

PROCEDURE TEXT

KELAS/SEMESTER

VII/1

ALOKASI WAKTU

40 MENIT (1X PERTEMUAN)

KOMPETENSI DASAR

3.4 Membandingkan fungsi sosial, struktur teks dan unsur kebahasaan beberapa teks prosedur lisan dan tulis dengan memberi dan meminta informasi pendek dan sederhana sesuai dengan konteks penggunaannya

4.4 Menangkap makna secara kontekstual terkait fungsi sosial, struktur teks, dan unsur kebahasaan teks prosedur lisan dan tulis, sangat pendek dan sederhana

TUJUAN PEMBELAJARAN

- Mengidentifikasi fungsi sosial/tujuan komunikatif teks procedure lisan dan tulis dengan memberi dan meminta informasi pendek sederhana sesuai konteks penggunaannya dengan bersikap santun, jujur dan rasa ingin tahu selama proses pembelajaran.
- Mengidentifikasi struktur teks/generic structure procedure lisan dan tulis dengan memberi dan meminta informasi pendek sederhana sesuai konteks penggunaannya dengan bersikap santun, jujur dan rasa ingin tahu selama proses pembelajaran.
- Mengidentifikasi unsur kebahasaan/language feature teks procedure lisan dan tulis dengan memberi dan meminta informasi pendek sederhana sesuai konteks penggunaannya dengan bersikap santun, jujur dan rasa ingin tahu selama proses pembelajaran.
- Menentukan kosa kata dalam meminta dan memberi informasi terkait teks procedure.
- Memasangkan kata dalam meminta dan memberi informasi pada teks procedure.

A. Petunjuk Pengerjaan

1. Observe the pictures below
2. Answer the questions based on your opinion and write in student's worksheet 1 (LKPD 1)

CHOCOLATE PUDDING



Question

1. What do you know about the pictures?
2. Have you ever made novel apple pudding?
3. Do you know how to make it?

Chocolate Pudding

Ingredients

- Agar-Agar White 1 Pack
- Milk 400 ML Liquid
- 50 gr Dark Cooking Chocolate, Chopped
- 2 Tablespoons Granulated Sugar
- 1 Egg Yolk, Beaten
- Egg Whites 3 Eggs

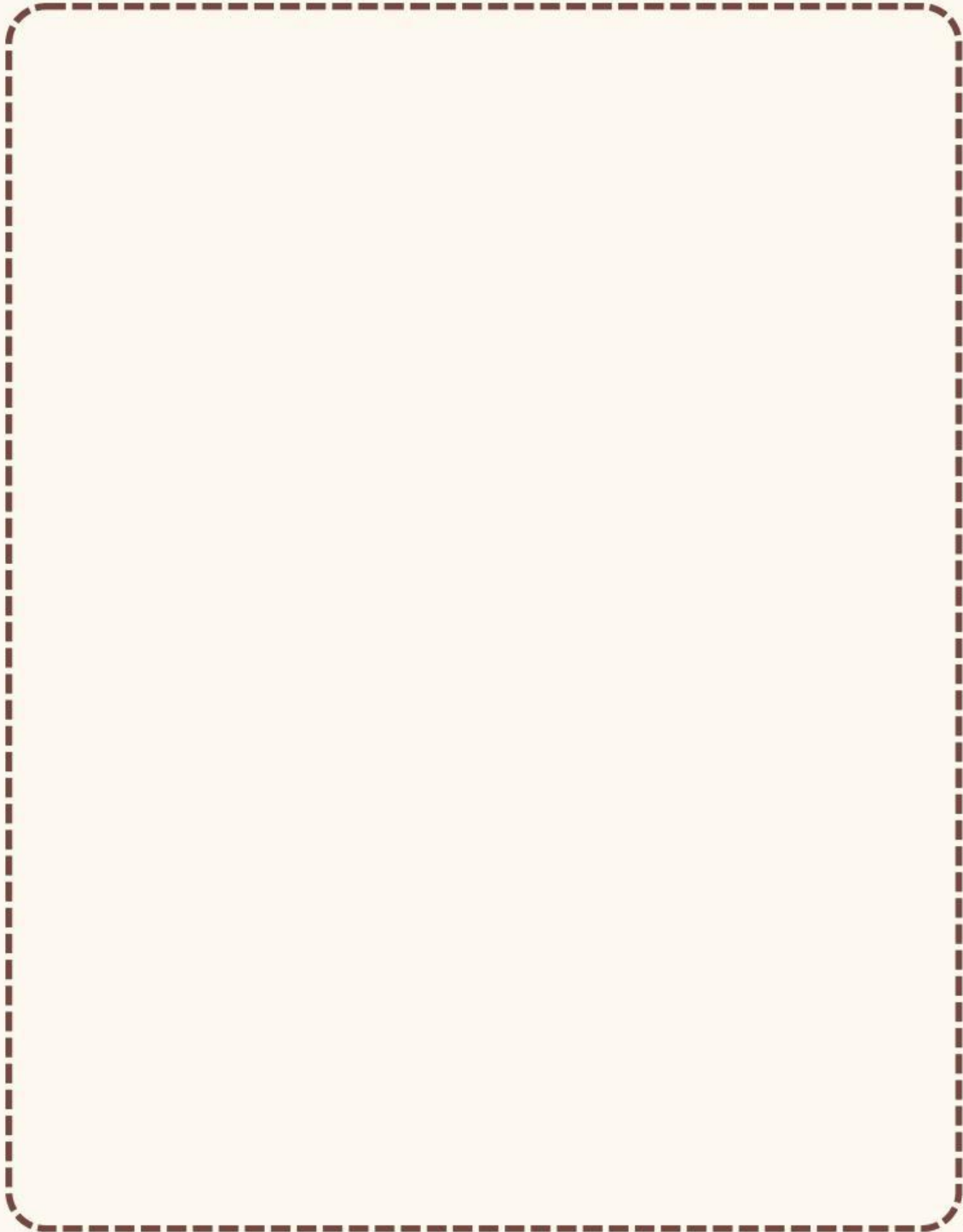
Tools:

- Pan
- Bowl
- Stove
- Spoon
- Mold
- Refrigerator
- Water

STEP/METHODS

1. Agar-agar cook with milk, chocolate and sugar over medium heat until hot.
2. Take a little dough, then mix with the egg yolks, pour back into the hot mixture. Cook until boiling. Lift.
3. Beaten egg whites until fluffy and up. Then pour the hot gelatin mixture gradually while stirring constantly until well blended.
4. Save or pour into a mold. Allow it to freeze, so quickly refrigerate until cold.
5. Prepared pudding served with a complement.

Student's Worksheet 1 (LKPD 1)

A large, empty rectangular box with a dashed brown border, intended for a student to write or draw their answer.