

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

A. IDENTITAS MODUL

Nama Sekolah : SMP / MTs :
Nama Penyusun :
Mata Pelajaran : Bahasa Inggris
Fase / Kelas /Semester : D / VII / Ganjil
Alokasi Waktu : 4 pertemuan x 2 JP = 8 JP)
Tahun Pelajaran : 2025/ 2026

B. IDENTIFIKASI KESIAPAN PESERTA DIDIK

Sebelum memulai pembelajaran Chapter 2 Culinary and Me, peserta didik diharapkan sudah memiliki pengetahuan dasar tentang kosakata benda-benda di sekitar mereka dalam bahasa Inggris, termasuk beberapa kata kerja sederhana. Mereka juga diharapkan memiliki kemampuan dasar dalam membaca teks pendek dan mendengarkan instruksi sederhana dalam bahasa Inggris. Secara lisan, mereka mungkin masih ragu-ragu dalam berbicara, namun memiliki keinginan untuk mencoba. Topik tentang makanan dan minuman umumnya sudah familiar bagi peserta didik, yang akan membantu proses belajar menjadi lebih bermakna.

C. KARAKTERISTIK MATERI PELAJARAN

Materi "Culinary and Me" mencakup jenis pengetahuan konseptual (konsep *countable* dan *uncountable nouns, quantifiers, simple present tense* untuk resep) dan prosedural (menggunakan kosakata dan struktur kalimat untuk mendeskripsikan makanan, menanyakan dan memberikan informasi tentang makanan, serta memahami instruksi resep). Materi ini sangat relevan dengan kehidupan nyata peserta didik karena makanan dan minuman adalah bagian tak terpisahkan dari kehidupan sehari-hari mereka. Topik ini memungkinkan mereka untuk berbicara tentang pengalaman pribadi dan budaya. Tingkat kesulitan materi ini bersifat menengah, dengan fokus pada penguasaan kosakata dan struktur kalimat dasar yang sering digunakan dalam konteks kuliner. Struktur materi diawali dengan pengenalan kosakata, kemudian struktur kalimat, dan diakhiri dengan praktik komunikasi dalam konteks resep atau deskripsi makanan. Integrasi nilai dan karakter akan ditekankan pada kreativitas (dalam mendeskripsikan atau membuat resep), kolaborasi (saat bekerja kelompok), kemandirian (mencoba berbicara dan menulis), komunikasi, serta menghargai keanekaragaman kuliner.

D. DIMENSI LULUSAN PEMBELAJARAN

Berdasarkan tujuan pembelajaran dan karakteristik materi, dimensi profil lulusan yang akan dicapai dalam pembelajaran ini adalah:

- **Kreativitas:** Peserta didik mampu memunculkan ide-ide orisinal dalam

mendeskripsikan makanan, membuat resep, atau berinteraksi terkait kuliner.

- **Kolaborasi:** Peserta didik mampu bekerja sama secara efektif dalam kelompok untuk menyelesaikan tugas-tugas berbahasa Inggris tentang kuliner.
- **Kemandirian:** Peserta didik mampu berinisiatif dan bertanggung jawab dalam mempelajari serta mempraktikkan kosakata dan struktur kalimat baru.
- **Komunikasi:** Peserta didik mampu menyampaikan informasi tentang makanan dan minuman dengan jelas dan efektif, baik secara lisan maupun tulisan.
- **Kewargaan:** Peserta didik menunjukkan sikap menghargai dan memahami keberagaman kuliner serta budaya.

DESAIN PEMBELAJARAN

A. CAPAIAN PEMBELAJARAN (CP) NOMOR : 32 TAHUN 2024

Pada akhir Fase D, peserta didik dapat:

- Memahami dan merespons teks lisan, tulisan, dan multimodal tentang berbagai topik, termasuk deskripsi makanan dan resep sederhana.
- Berinteraksi dan berkomunikasi menggunakan bahasa Inggris untuk menyampaikan dan meminta informasi tentang makanan dan minuman.
- Mendeskripsikan makanan dan minuman menggunakan kosakata dan struktur kalimat yang tepat.
- Mengembangkan keterampilan membaca dan menulis teks prosedur (resep) sederhana.

B. LINTAS DISIPLIN ILMU

- **Pendidikan Jasmani, Olahraga, dan Kesehatan (PJOK):** Diskusi tentang makanan sehat, nutrisi, dan kaitannya dengan pola hidup sehat.
- **Ilmu Pengetahuan Alam (IPA):** Konsep nutrisi, jenis-jenis makanan, dan proses kimia dalam memasak (misalnya, perubahan wujud bahan makanan).
- **Seni Budaya:** Menghargai keindahan presentasi makanan, keragaman kuliner sebagai bagian dari budaya, atau membuat poster/iklan makanan.
- **Ilmu Pengetahuan Sosial (IPS):** Geografi makanan (makanan khas daerah/negara lain), sejarah kuliner, atau dampak sosial ekonomi dari industri makanan.

C. TUJUAN PEMBELAJARAN

Pertemuan 1: Describing Food and Drinks (Adjectives and Vocabulary)

- Mengidentifikasi dan menyebutkan berbagai kosakata tentang makanan dan minuman dalam bahasa Inggris.
- Menggunakan adjectives (kata sifat) untuk mendeskripsikan rasa, tekstur, dan penampilan makanan/minuman dengan benar.
- Bertanya dan memberikan informasi sederhana tentang makanan/minuman favorit menggunakan kalimat dasar.

Pertemuan 2: Quantifiers and Countable/Uncountable Nouns

- Membedakan antara countable dan uncountable nouns terkait makanan dan minuman.
- Menggunakan quantifiers (misalnya some, any, a lot of, much, many) dengan tepat dalam konteks kuliner.
- Menanyakan dan menyatakan jumlah makanan/minuman.

Pertemuan 3: Giving and Understanding Instructions (Simple Present Tense for Recipes)

- Mengidentifikasi action verbs (kata kerja aksi) yang digunakan dalam resep.
- Memahami langkah-langkah dalam resep sederhana yang disajikan dalam bahasa Inggris.
- Memberikan instruksi lisan atau tulisan untuk membuat makanan/minuman

sederhana menggunakan *simple present tense* (imperative).

Pertemuan 4: Creating and Presenting a Simple Recipe/Food Description

- Membuat resep makanan atau minuman sederhana dalam bahasa Inggris secara tertulis.
 - Mempresentasikan deskripsi makanan favorit atau resep yang dibuat di depan kelas dengan percaya diri.
 - Menunjukkan kreativitas dan kolaborasi dalam proyek akhir.

D. TOPIK PEMBELAJARAN KONTEKSTUAL

Topik pembelajaran kontekstual akan berfokus pada pengalaman kuliner sehari-hari peserta didik dan budaya, seperti:

- Mendeskripsikan makanan khas daerah asal mereka atau makanan favorit di rumah.
- Berbagi resep makanan ringan atau minuman sederhana yang bisa dibuat sendiri.
- Membahas kebiasaan makan sehat atau snack kesukaan.
- Merancang menu sederhana untuk acara sekolah atau piknik.
- Membandingkan makanan tradisional Indonesia dengan makanan dari negara lain.

E. KERANGKA PEMBELAJARAN

PRAKTIK PEDAGOGIK

- **Eksplorasi Lapangan (Virtual/Gambar):** Peserta didik diajak "menjelajahi" ragam kuliner Indonesia atau dunia melalui gambar, video singkat, atau website (misalnya, *TasteAtlas*, blog kuliner). Mereka akan mengidentifikasi nama makanan/minuman, bahan-bahan utama, dan cara penyajiannya.
- **Wawancara (Simulasi/Sederhana):** Peserta didik dapat mensimulasikan wawancara dengan "koki" (guru/teman) tentang resep favorit, atau menanyakan kepada anggota keluarga tentang bahan dan langkah membuat makanan khas di rumah mereka.
- **Diskusi Kelompok:** Setelah eksplorasi, peserta didik akan berdiskusi dalam kelompok untuk berbagi temuan, mendeskripsikan makanan favorit, atau mulai merancang resep sederhana. Mereka akan mempraktikkan penggunaan kosakata dan struktur kalimat yang sudah dipelajari.
- **Presentasi (Food Fair/Demo):** Setiap kelompok/individu akan mempresentasikan deskripsi makanan atau resep yang mereka buat. Bisa dalam format *mini food fair* (menampilkan gambar/ilustrasi makanan) atau *mini demo* (menjelaskan langkah-langkah membuat makanan sederhana).

MITRA PEMBELAJARAN

- **Lingkungan Sekolah:** Guru mata pelajaran lain (misalnya, guru Tata Boga/Kewirausahaan untuk kolaborasi proyek resep), kantin sekolah (untuk observasi menu dan bahan).
- **Lingkungan Luar Sekolah:** Anggota keluarga (orang tua, kakek/nenek sebagai sumber resep tradisional), pedagang makanan di sekitar rumah, chef lokal (jika memungkinkan diundang sebagai narasumber virtual).
- **Masyarakat:** Komunitas kuliner lokal (jika ada), *food vlogger/blogger* (sebagai inspirasi).

LINGKUNGAN BELAJAR

- **Ruang Fisik:** Kelas diatur untuk memfasilitasi diskusi kelompok dan presentasi. Disediakan papan tulis/whiteboard untuk menuliskan kosakata baru atau ide. Bisa

juga menggunakan sudut kelas sebagai "dapur belajar" untuk aktivitas resep.

- **Ruang Virtual:** Pemanfaatan Learning Management System (LMS) untuk berbagi materi (PPT, video), lembar kerja digital, dan sebagai wadah diskusi daring. Penggunaan aplikasi presentasi daring untuk menampilkan hasil proyek.
- **Budaya Belajar:** Mendorong siswa untuk berani berbicara bahasa Inggris meskipun masih ada kesalahan, saling membantu dan mengoreksi, serta aktif bertanya. Menciptakan suasana belajar yang santai, menyenangkan, dan bebas dari rasa takut salah.

PEMANFAATAN DIGITAL

- **Learning Management System (LMS):** Guru mengunggah modul ajar, materi presentasi tentang kosakata dan tata bahasa, tautan video tutorial resep atau *food vlogs*, dan *template* lembar kerja digital untuk deskripsi makanan/resep. Jadwal pelajaran dan rubrik penilaian diatur di LMS.
- **Forum Diskusi Daring:** Guru membuat forum diskusi di LMS (misalnya, Google Classroom, Padlet) untuk memfasilitasi tanya jawab tentang materi, berbagi ide resep, atau mendeskripsikan makanan favorit dalam bahasa Inggris.
- **Pemanfaatan Perpustakaan Digital/Sumber Daring:** Peserta didik diarahkan untuk mencari resep atau artikel tentang makanan favorit mereka dari sumber-sumber berbahasa Inggris di internet atau perpustakaan digital.
- **Aplikasi Kamus Online/Penerjemah:** Peserta didik didorong untuk menggunakan aplikasi kamus online (misalnya, Google Translate, Cambridge Dictionary) untuk mencari arti kata baru atau memverifikasi penggunaan kata.
- **Asesmen Daring:** Menggunakan platform kuis daring (misalnya, Quizizz, Google Forms) untuk menguji penguasaan kosakata atau struktur kalimat. Pengumpulan tugas menulis resep/deskripsi makanan juga bisa melalui LMS.

F. LANGKAH-LANGKAH PEMBELAJARAN BERDIFERENSIASI

KEGIATAN PENDAHULUAN

- **Pembukaan yang Berkesadaran (Mindful Learning):** Guru memulai dengan aktivitas "Quick Check-in" di mana setiap siswa mengucapkan satu kata dalam bahasa Inggris yang menggambarkan perasaan mereka saat itu. Atau, guru meminta siswa untuk memikirkan makanan favorit mereka dan bagaimana rasanya, kemudian menuliskan 3 kata yang terlintas di pikiran (tanpa harus dalam bahasa Inggris).
- **Apersepsi Bermakna (Meaningful Learning):** Guru menunjukkan gambar berbagai makanan dan minuman lokal/internasional yang menarik. Guru bertanya: "What's your favorite food/drink?" atau "Have you ever tried this food?". Guru mengaitkan jawaban peserta didik dengan tema "Culinary and Me" dan mengapa penting bisa membicarakannya dalam bahasa Inggris.
- **Motivasi Menggembirakan (Joyful Learning):** Guru memutar lagu anak-anak atau jingle iklan makanan dalam bahasa Inggris yang *catchy*. Atau, guru mengadakan "tebak makanan" menggunakan deskripsi sederhana dalam bahasa Inggris. Guru menyampaikan bahwa di bab ini mereka akan bisa "bercerita" tentang makanan kesukaan mereka dalam bahasa Inggris.

KEGIATAN INTI

Memahami (Meaningful Learning, Mindful Learning):

- **Diferensiasi Konten:** Guru menyajikan kosakata tentang makanan, minuman, dan *adjectives* (rasa, tekstur) melalui *flashcards* bergambar, video dengan *subtitle*, dan daftar kosakata dengan contoh kalimat. Untuk *countable/uncountable nouns*, guru menggunakan objek nyata atau gambar yang jelas.
- **Aktivitas Kesadaran Bahasa (Mindful Learning):** Guru membimbing siswa untuk memperhatikan perbedaan pengucapan beberapa kata yang mirip atau menekankan intonasi dalam pertanyaan/jawaban. Guru memberikan jeda untuk siswa menginternalisasi kosakata baru.
- **Eksplorasi Konsep:** Peserta didik bekerja secara berpasangan untuk mencocokkan gambar makanan dengan nama dan deskripsi, atau mengisi rumpang dalam percakapan sederhana. Guru memberikan kartu bantuan atau *clues* bagi siswa yang membutuhkan.

Mengaplikasi (Meaningful Learning, Joyful Learning):

- **Diferensiasi Proses:**
- **Permainan Peran (Role Play):** Peserta didik memerankan situasi di restoran, kafe, atau toko makanan. Guru menyediakan skenario dengan tingkat kesulitan berbeda (misalnya, memesan makanan sederhana, menanyakan bahan, atau menjelaskan resep).
- **Proyek Mini (Kelompok/Individu):** Peserta didik dalam kelompok (diferensiasi berdasarkan minat/kemampuan) memilih untuk:
 - Membuat poster "My Favorite Food" (dengan gambar dan deskripsi).
 - Menulis resep minuman segar sederhana.
 - Membuat dialog singkat tentang belanja bahan makanan.
- **Bimbingan Terdiferensiasi:** Guru berkeliling, memberikan *feedback* langsung dan koreksi yang konstruktif. Bagi siswa yang masih kesulitan, guru memberikan contoh kalimat langsung atau mengulang instruksi perlahan. Bagi siswa yang sudah mahir, guru mendorong untuk menggunakan kalimat yang lebih kompleks atau menambahkan detail.

Merefleksi (Mindful Learning, Meaningful Learning):

- **Sharing Time (Meaningful Learning):** Setiap kelompok mempresentasikan hasil proyek mereka. Peserta didik lain diberikan kesempatan untuk bertanya atau memberikan komentar positif.
- **Refleksi Diri (Mindful Learning):** Peserta didik menulis di buku catatan mereka (atau menggunakan Google Forms) tentang: "Tiga kata baru yang saya pelajari hari ini adalah...", "Satu kalimat yang saya bangga bisa mengucapkannya dalam bahasa Inggris adalah...", "Bagian mana dari pelajaran ini yang paling saya nikmati?".

KEGIATAN PENUTUP

- **Umpan Balik Konstruktif:** Guru memberikan umpan balik umum tentang progres kelas, memuji usaha dan keberanian siswa dalam berbicara. Guru juga dapat memberikan *feedback* spesifik terkait penggunaan tata bahasa atau pelafalan yang perlu diperbaiki.
- **Menyimpulkan Pembelajaran:** Guru bersama peserta didik merangkum kosakata dan struktur kalimat penting yang telah dipelajari dalam bab ini. Guru menekankan pentingnya komunikasi dalam bahasa Inggris untuk berbagai situasi, termasuk kuliner.

- **Perencanaan Pembelajaran Selanjutnya:** Guru bertanya kepada peserta didik: "Topik makanan apa lagi yang ingin kalian bahas dalam bahasa Inggris?", "Apakah kalian ingin mencoba membuat video resep singkat?". Guru mencatat masukan ini untuk dipertimbangkan di bab selanjutnya.
- **Apresiasi:** Guru memberikan apresiasi atas partisipasi aktif, kreativitas, dan semangat belajar peserta didik.

G. ASESMEN PEMBELAJARAN

ASESMEN AWAL PEMBELAJARAN

- **Observasi:** Guru mengamati partisipasi peserta didik dalam aktivitas apersepsi dan kemampuan mereka dalam merespons pertanyaan dasar tentang makanan dalam bahasa Indonesia atau Inggris sederhana.
- **Wawancara:** Guru bertanya kepada beberapa peserta didik secara lisan: "What's your favorite snack?" atau "Can you mention three fruits?".
- **Kuesioner Singkat:** Kuesioner daring (misalnya, Google Forms) dengan beberapa pertanyaan pilihan ganda sederhana tentang kosakata makanan atau identifikasi gambar.
- **Tes Diagnostik (Speaking/Writing Sederhana):** 5 soal tes diagnostik untuk mengukur kesiapan berbahasa Inggris dasar:
 1. Sebutkan 3 jenis buah-buahan dalam bahasa Inggris!
 2. Apa bahasa Inggrisnya "nasi goreng"?
 3. Lengkapi kalimat: "I like ... because it's ... (tuliskan 1 makanan dan 1 kata sifat)!"
 4. Tuliskan 2 kalimat pendek tentang makanan favoritmu!
 5. Jika kamu ingin meminta temanmu untuk memberikanmu sebuah apel, apa yang akan kamu katakan? (dalam bahasa Inggris jika bisa, atau bahasa Indonesia)

ASESMEN PROSES PEMBELAJARAN

- **Tugas Harian (Worksheet):** Peserta didik mengerjakan lembar kerja yang berisi latihan mencocokkan kosakata, melengkapi kalimat dengan *quantifiers*, atau menyusun ulang kalimat resep.
- **Diskusi Kelompok:** Guru menggunakan rubrik observasi untuk menilai partisipasi, kemampuan berinteraksi dalam bahasa Inggris, dan kontribusi ide setiap anggota kelompok selama diskusi.
- **Presentasi Mini/Role Play:** Penilaian dilakukan berdasarkan kelancaran berbicara, penggunaan kosakata yang tepat, dan pemahaman peran dalam *role play* atau presentasi singkat.

ASESMEN AKHIR PEMBELAJARAN

- **Jurnal Reflektif:** Peserta didik mengumpulkan jurnal reflektif mereka tentang pengalaman belajar, tantangan, dan pemahaman baru yang diperoleh di chapter ini. (Contoh pertanyaan sudah disebutkan di langkah-langkah pembelajaran).
- **Tes Tertulis:** Tes tertulis individu yang mencakup penguasaan kosakata, tata bahasa (countable/uncountable, quantifiers, simple present tense untuk instruksi), dan pemahaman teks resep.

SOAL TES TERTULIS:

1. Sebutkan 5 kosakata makanan dan 5 kosakata minuman dalam bahasa Inggris!
2. Lengkapi kalimat berikut dengan *much* atau *many*: "How ____ sugar do you need?" dan "How ____ apples are there in the basket?".
3. Jelaskan perbedaan antara *countable nouns* dan *uncountable nouns* dalam konteks makanan, berikan masing-masing 2 contoh!
4. Perhatikan resep berikut: "First, wash the tomatoes. Second, slice them. Third, put them on the plate." Tuliskan instruksi untuk langkah selanjutnya (misalnya, tambahkan garam)!
5. Tuliskan 3 kalimat untuk mendeskripsikan "Nasi Goreng" menggunakan *adjectives* (rasa, tekstur, penampilan)!

- **Tugas Akhir/Proyek (My Favorite Recipe/Food Description Project):** Penilaian akhir dari proyek kelompok/individu (misalnya, poster resep, video deskripsi makanan, atau presentasi singkat).
- **Proyek:** Pertanyaan untuk menguji pemahaman peserta didik pada proyek (My Favorite Recipe/Food Description Project):
 1. Apa nama makanan/minuman yang kalian pilih untuk proyek ini, dan mengapa kalian memilihnya? (Jawab dalam bahasa Inggris).
 2. Sebutkan minimal 3 bahan utama yang dibutuhkan untuk membuat makanan/minuman ini! (Jawab dalam bahasa Inggris).
 3. Jelaskan 3 langkah terpenting dalam membuat makanan/minuman ini menggunakan kalimat instruksi dalam bahasa Inggris!
 4. Bagaimana kalian mendeskripsikan rasa atau tekstur makanan/minuman ini kepada teman-teman kalian? Gunakan minimal 2 *adjectives*!
 5. Bagaimana kerja sama dalam kelompok membantu kalian menyelesaikan proyek ini dengan baik? (Jika proyek kelompok).