

|                            |  |
|----------------------------|--|
| Nama guru                  | : Nurliyana Bt. Md Saad  |
| Tarikh                     | : 11 April 2011  |
| Hari                       | : Isnin  |
| Mata pelajaran             | : Kemahiran Hidup (memasak)  |
| Masa                       | :10.15 pagi – 11.15 pagi (1 jam)   |
| Tempat                     | : Kelas Pendidikan Khas  |
| Kelas                      | : Melur (tahap 2)  |
| Bilangan pelajar           | : 8 orang  |
| Nama murid                 | :<br>1. Amir Asyraff B. Mohammad Mutaza<br>2. Hazim Akmal B. Hamizan<br>3. Mohd Farhan B. Che Pa<br>4. Muhammad Sobri B. Nik Shahabudin<br>5. Muhammad Akmal Hisyam B. Ibrahim<br>6. Ilya Maisarah Bt. Yaacob<br>7. Nur Diana Bt Mohamad<br>8. Shazwani Bt. Nordin |
| Tajuk                      | : menyediakan Cucur Ikan Bilis   |
| Kemahiran                  | :mengenali bahan serta cara penyediaan Cucur Ikan Bilis  |
| Pengetahuan sedia ada      | : i. murid mengenali alatan dapur<br><br>ii. Murid pernah diajar memasak di dapur  |
| Hasil pembelajaran         |  |
| Pada akhir P&P murid dapat | :<br>1.menyebut 3 daripada 4 bahan-bahan yang diperlukan untuk menyediakan Cucur Ikan Bilis<br><br>2.membuat 3 daripada 4 cucur Ikan Bilis dengan betul.   |
| Penerapan nilai            | : berhati-hati, kerjasama dan keberanian   |
| Unsur terapi               | :cara kerja,terapi fisiologi   |
| Pengabungjalinan           | :Bahasa Melayu dan Matematik   |
| KBKK                       | :menamakan dan menganalisis  |
| Bahan bantu mengajar       | :bahan maujud (bahan : tepung,air,gula, garam,ikan bilis dan bawang) (alatan : senduk,sudu,besen dan bekas air)  |

| PERKARA                  | ISI KANDUNGAN   | AKTIVITI P & P   | CATATAN   |
|--------------------------|---|--|---|
| Set induksi<br>(5 minit) | Mengenal makanan pencuci mulut.                       | <p>1. Guru menerangkan tentang jenis-jenis kuih.</p> <p>2. Guru menyoal murid-murid :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pernahkan anda makan kuih muih ?</li> <li>2. Apakah contoh jenis-jenis kuih?</li> <li>3. Adakah anda pernah makan buah melaka?</li> </ol> <p>3.Kemudian guru buah melaka yang akan dimasak.</p>                                | <u>Bahan bantu mengajar</u><br><u>Kad gambar</u><br><u>Nilai</u><br>keberanian  |
| Langkah 1<br>(15 minit)  | Memperkenalkan bahan-bahan untuk memasak buah melaka. | <p>1. Guru mengeluarkan bahan-bahan untuk menyediakan puding.</p> <p>2. Guru memperkenalkan jenis-jenis bahan yang digunakan untuk memasak.</p> <p>3. Murid dikehendaki menyebut jenis bahan masakan selepas guru menyebutnya. Kemudian, guru tunjuk bahan masakan dan murid menyebutnya.</p> <p>4. Guru sebut bahan masakan dan murid menyebut bahan masakan.</p> | <u>Bahan bantu mengajar</u><br>bahan-bahan masakan maujud (tepung, pewarna, gula melaka, garam, kepala parut)<br><u>Nilai</u><br>keberanian |
| Langkah 2<br>(10 minit)  | Memahami langkah-langkah menyediakan masakan          | <p>1. Guru menerangkan alatan dapur yang digunakan untuk memasak. Murid menyebut nama alatan dan menunjukkan gambar alatan tersebut.</p> <p>2. Guru menerangkan langkah-langkah</p>  | <u>Bahan bantu mengajar</u><br><u>kad gambar</u><br><u>alatan dapur</u><br><u>Nilai</u><br>keberanian                                       |

|                         |                              |  |  |
|-------------------------|------------------------------|--|--|
|                         |                              | <p>penyediaan masakan. Murid-murid dikehendaki menyebut semula langkah-langkah yang disebut oleh guru.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-masukkan tepung didalam bekas.</li> <li>-gaulkan tepung dengan air, pewarna serta sedikit garam.</li> <li>-bentukkan tepung kepada bentuk bulat-bulat cukup dengan saiz mulut.</li> <li>-gula melaka dipotong kecil-kecil.</li> <li>-Kemudian masukkan gula melaka ditengah-tengahnya dan balut semula.</li> <li>-buah melaka direbus hingga timbul dan toskan hingga kering dan masukkan kedalam kelapa parut.</li> <li>-sedia untuk dihidang</li> </ul> <p>3. Kemudian, guru menunjukkan murid secara rawak dan murid menyebut langkah penyediaan makanan secara teratur.</p> |  |
| Langkah 3<br>(20 minit) | Aktiviti memasak buah melaka | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Guru meminta murid untuk masuk kedapur dan menjaga keselamatan ketika berada didapur.</li> <li>2. Murid diminta mengambil bahan serta alatan memasak melalui pemerhatian guru.</li> <li>3. Kemudian, meminta murid memasukkan bahan-bahan dalam bekas untuk memasak mengikut langkah-langkah sehingga selesai serta berdasarkan bimbingan guru.</li> <li>4. Murid diminta berhati-hati dalam penyediaan masakan.</li> </ol>  | <u>Bahan bantu mengajar</u><br>Bahan-bahan untuk memasak (tepung pulut, gula melaka, garam, pewarna, air )<br><br><u>Nilai</u><br>Berhati-hati |

|                         |                                    |   |   |
|-------------------------|------------------------------------|---|---|
| Langkah 4<br>(10 minit) | Mengemas dan menghidangkan makanan | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Murid membahagikan murid kepada dua kumpulan.</li> <li>2. Kumpulan pertama mengemas peralatan dapur yang telah digunakan.</li> <li>3. Kumpulan kedua menyiapkan hidangan untuk makan bersama-sama</li> </ol>  | <u>Nilai</u><br>kerjasama   |
| Penutup<br>(5 minit)    | Merumuskan pengajaran              | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Murid diminta masuk ke kelas</li> <li>2. Guru menyoal kembali segala bahan yang digunakan untuk membuat buah melaka</li> <li>3. Guru mengaitkan nilai-nilai didalam pengajaran dan pembelajaran.<br/>           -kerjasama<br/>           -keberanian<br/>           -berhati-hati</li> <li>4. Murid makan masakan buah melaka yang telah mereka sediakan.</li> </ol> | <u>Bahan bantu</u><br><u>mengajar</u><br><u>kad gambar</u><br><u>alatan dapur</u><br><u>Nilai</u><br><u>Kerjasama</u> |