

# **PENYELIAAN LATIHAN MENGAJAR**

## **Matapelajaran Kemahiran Hidup**

### **(Penyediaan Makanan)**

*Disediakan oleh:*

**Sarimah Ismail**

**JABATAN PENDIDIKAN TEKNIKAL DAN KEJURUTERAAN**

**Fakulti Pendidikan,  
UTM**

*Disediakan untuk:*

**Taklimat Latihan Mengajar Semester II Sesi 2007/08**  
**9 April 2008 (Hari Rabu)**  
**Bilik Seminar, C15-206**

# KANDUNGAN

## 1. Persediaan sebelum mengajar

- a) Penulisan persediaan mengajar
- b) Persediaan ilmu pengajaran dan isi pelajaran diajar
- c) Persediaan bahan pengajaran
- d) Persediaan peralatan pengajaran
- e) Persediaan ruang pengajaran
- f) Persediaan kemahiran dalam pengajaran

## 2. Penyeliaan pengajaran teori

## 3. Penyeliaan pengajaran amali

## 4. Senario pengajaran amali di dalam makmal masakan

## 5. Senario pengajaran mikro Amali Penyediaan Makanan Program DPLI-ERT semester I sesi 0708

# PERSEDIAAN SEBELUM MENGAJAR

<b>Penulisan Persediaan Mengajar</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Menyediakan (menulis) persediaan mengajar mengikut format yang betul</li> <li>2. Nota bercetak (jika ada) perlu dikepilkan</li> </ol>
<b>Persediaan ilmu mengajar dan isi pelajaran</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Menguasai isi pelajaran (tidak gagap, yakin, tidak membaca teks)</li> <li>2. Profesionalisme (boleh bercakap dan keperibadian ikhtisas yang positif)</li> </ol>
<b>Persediaan bahan pengajaran</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Bahan bantu mengajar bagi penyampaian isi pelajaran</li> <li>2. Bahan bagi aktiviti pelajar (pelajar tidak terlibat dalam penyediaan bahan – keselamatan dan jimat masa)</li> </ol>
<b>Persediaan peralatan mengajar</b>	<p>Cukup, berfungsi dan selamat digunakan</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Alatan guru (alat tulis dan alatan tujuk cara untuk guru)</li> <li>2. Alatan kerja bagi aktiviti pelajar</li> </ol>
<b>Persediaan ruang pengajaran</b>	<p>Kondusif dan selamat untuk P&amp;P</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pengudaraan dan pencahayaan : Kipas angin, tingkap, lampu dan pintu</li> <li>2. Keselamatan: Pintu kecemasan (sentiasa terbuka)</li> <li>3. Kebersihan: peralatan, ruang kerja, bakul sampah</li> </ol>
<b>Persediaan kemahiran</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kemahiran mengajar (asas pedagogi)</li> <li>2. Kemahiran berhubung isi pelajaran</li> </ol>

# PENYELIAAN PENGAJARAN TEORI

<b>Pengenalan</b>	Memastikan pelajar telah bersedia untuk belajar dari segi fizikal dan mental (tanya pelajar samada dah bersedia untuk belajar atau tidak)
<b>Set induksi</b>	Tujuan: Menarik minat pelajar terhadap tajuk pengajaran Contoh: Gambar, lakonan, ulangkaji, pantun, latihan Tulis di papan tajuk dan isi-isi pelajaran yang akan diajar pada hari tersebut
<b>Isi pelajaran</b>	<b>Kaedah A (sesuai bagi isi pelajaran yang sukar dan panjang)</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Penerangan isi pelajaran 1 (sokong dengan contoh dan BBM)</li><li>2. Pengukuhan isi pelajaran 1 (ulang balik fakta, aktiviti kump/ individu)</li><li>3. Penilaian kefahaman pelajar terhadap isi pelajaran 1 (ulang langkah 1-3 bagi penyampaian isi pelajaran seterusnya)</li></ol> <b>Kaedah B (sesuai bagi isi pelajaran mudah dan pendek)</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Penerangan isi pelajaran 1 (sokong dengan contoh dan BBM) dan pengukuhan isi pelajaran 1 (ulang balik fakta)</li><li>2. Penerangan isi pelajaran 2 (sokong dengan contoh dan BBM) dan pengukuhan isi pelajaran 2 (ulang balik fakta)</li><li>3. Penilaian kefahaman pelajar terhadap isi pelajaran 1 dan 2 (aktiviti/latihan)</li></ol>
<b>Penutup</b>	Tujuan: <ol style="list-style-type: none"><li>1. Mengenalpasti samada objektif pengajaran tercapai atau tidak</li><li>2. Peluang terakhir bagi pelajar menguasai isi pelajaran sebelum guru meninggalkan kelas (<i>countercheck</i>)</li></ol> Aplikasi: Minta pelajar merumus isi pelajaran yang telah diajar

# PENYELIAAN PENGAJARAN AMALI

1. Pengenalan
2. Tunjukcara oleh guru
3. Agihan kerja pelajar
4. Penyeliaan aktiviti amali
5. Penilaian/ refleksi aktiviti amali
6. Pembersihan makmal
7. Penutup

Pengenalan	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Memastikan pelajar telah bersedia untuk belajar dari segi fizikal dan mental (tanya pelajar samada dah bersedia untuk belajar atau tidak)</li><li>2. Mengambil kedatangan pelajar</li><li>3. Memberi penerangan ringkas tajuk, objektif dan aktiviti yang terlibat dalam sesi amali pada hari tersebut</li></ol>
Tunjukcara oleh guru	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Memperkenalkan peralatan dan bahan yang digunakan dalam amali<ul style="list-style-type: none"><li>- peralatan dan bahan yang sama akan digunakan oleh pelajar</li></ul></li><li>2. Membuat tunjuk cara di hadapan pelajar (dalam kumpulan besar)<ul style="list-style-type: none"><li>- Sambil membuat tunjuk cara, terangkan rasional, langkah berjaga-jaga dan aspek keselamatan bagi aktiviti yang dilakukan</li></ul></li><li>3. Menunjukkan cara menghias dan menghidang produk amali</li><li>4. Menunjukkan rupa akhir produk amali yang diharapkan pelajar akan hasilkan</li><li>5. Menerangkan kriteria penilaian produk akhir amali</li></ol>

# PENYELIAAN PENGAJARAN AMALI (samb.)

Agihan kerja pelajar	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Memberi arahan kepada pelajar berhubung aktiviti amali yang akan dijalankan</li><li>2. Memaklumkan pengagihan masa aktiviti amali<ul style="list-style-type: none"><li>– mengambil bahan masakan</li><li>– penyediaan, menghidang dan pembersihan unit kerja</li><li>– penilaian produk amali</li><li>– pembersihan makmal masakan</li></ul></li></ol>
Penyeliaan aktiviti amali	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Mengenalpasti tahap kemahiran pelajar</li><li>2. Mengawasi keselamatan, nilai murni dan amalan sanitasi oleh pelajar</li><li>3. Membimbing pelajar mengikut unit kerja (kumpulan kecil) <b>atau</b> kumpulan besar (jika perlu)</li><li>4. Mengawasi kebersihan unit kerja</li></ol>
Penilaian/ refleksi aktiviti amali	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Menilai produk amali pelajar mengikut unit kerja <b>dan atau</b> kumpulan besar (jika perlu)</li><li>2. Perbincangan (produk amali, kemahiran, keselamatan, kebersihan, disiplin dan lain-lain)</li></ol>
Pembersihan makmal	Pembersihan dan pengawasan keselamatan makmal (mengikut jadual waktu bertugas)
Penutup	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Membuat rumusan bagi aktiviti amali pada hari tersebut</li><li>2. Mengambil kedatangan pelajar</li></ol>

# SENARIO PENGAJARAN AMALI

(Di Dalam Makmal Masakan)

# MAKMAL MASAKAN





# PERSEDIAAN BAHAN PENGAJARAN

**Bahan amali:** Pengasingan di antara bahan makanan basah dengan bahan makanan kering



# PENGENALAN

1. Mengambil kedatangan pelajar
2. Memberi penerangan ringkas mengenai amali (tajuk, objektif, aktiviti, arahan kerja dan agihan penggunaan masa)





# MEMBUAT TUNJUKCARA



Persediaan: alat, bahan, ilmu dan kemahiran



Produk amali yang diharapkan pelajar hasilkan



# AGIHAN KERJA PELAJAR

Mengambil bahan masakan mengikut bidang tugas ahli dalam kumpulan menggunakan peralatan yang betul



# PENYELIAAN AKTIVITI AMALI

(Kemahiran, kebersihan, amalan nilai murni-nilai, penggunaan masa, bekerja dalam kumpulan)





# PENYELIAAN AKTIVITI AMALI

(Kemahiran, kebersihan, amalan nilai murni-nilai, penggunaan masa, bekerja dalam kumpulan)





# PENILAIAN/REFLEKSI AKTIVITI AMALI

Produk amali pelajar sedia untuk dinilai



Menilai produk amali oleh pelajar dan pelajar-pensyarah



# PEMBERSIHAN UNIT KERJA

(Melibatkan semua pelajar)







# PEMBERSIHAN MAKMAL MASAKAN (mengikut jadual waktu bertugas)



# PENUTUP

Membuat rumusan terhadap aktiviti amali yang telah dijalankan



# SENARIO PENGAJARAN MIKRO

**Amali Penyediaan Makanan**

**Program DPLI-ERT**

**semester I sesi 07/08**





**1. Penyediaan bahan pengajaran**



**2. Penerangan oleh guru berhubung dengan amali pada hari tersebut**



### 3. Tunjukkan cara menyediakan produk amali oleh guru







**4. Guru menyelia aktiviti pelajar yang dijalankan secara berkumpulan**

***SEKIAN, TERIMAKASIH***

*Semoga ilmu yang dikongsi bersama dapat dimunafaatkan*