

**BAHAGIAN A**

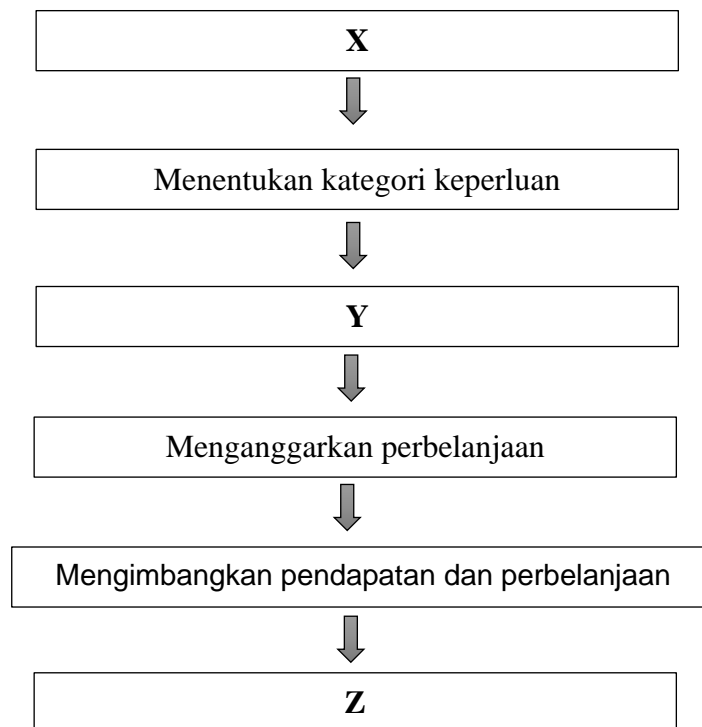
**Jawab semua soalan**

1. Jadual 1 menunjukkan kepentingan budaya kerja positif dalam sesebuah organisasi. Apakah kepentingan budaya kerja positif di ruang yang disediakan berdasarkan penerangan yang diberi.

Huraian	Budaya kerja positif
Pekerja sentiasa bersedia menerima tugas berdasarkan peraturan yang ditetapkan.	i. .... ..... .....
Pekerja menyelesaikan tugas yang diberi mengikut masa yang telah ditetapkan,	ii. .... ..... .....

[2 Markah]

2. Rajah 1 menunjukkan peta alir langkah-langkah menyediakan bajet.



Rajah 1

Nyatakan :

X : \_\_\_\_\_

Y : \_\_\_\_\_

Z : \_\_\_\_\_

[3 markah]

3. Nyatakan TIGA (3) jenis ruang di dalam tempat kediaman

<b>RUANG TEMPAT KEDIAMAN</b>	<b>CONTOH RUANG</b>
i)	Ruang Tamu, Ruang makan
ii)	Bilik Tidur, Bilik Mandi
iii)	Dapur, Garaj

( 3 markah )

4. Rajah 2 menunjukkan dua aktiviti yang sama dengan menggunakan kaedah yang berbeza.



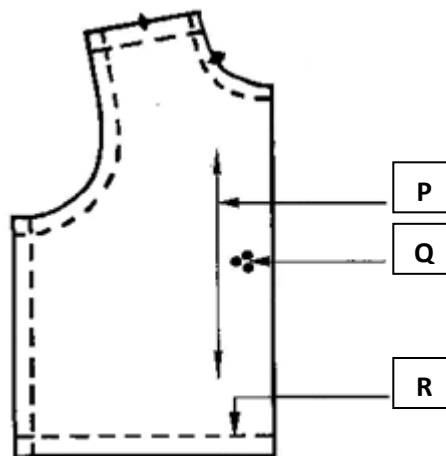
**Rajah 2**

Berdasarkan rajah 2, huraikan pengaruh teknologi terhadap pengurusan tempat kediaman.

- i. ....
- ii. ....
- iii. ....

[ 3 Markah ]

5. Rajah 3 menunjukkan pola pada sehelai blaus. Lengkapkan maksud tanda-tanda pola tersebut dalam ruangan yang disediakan.

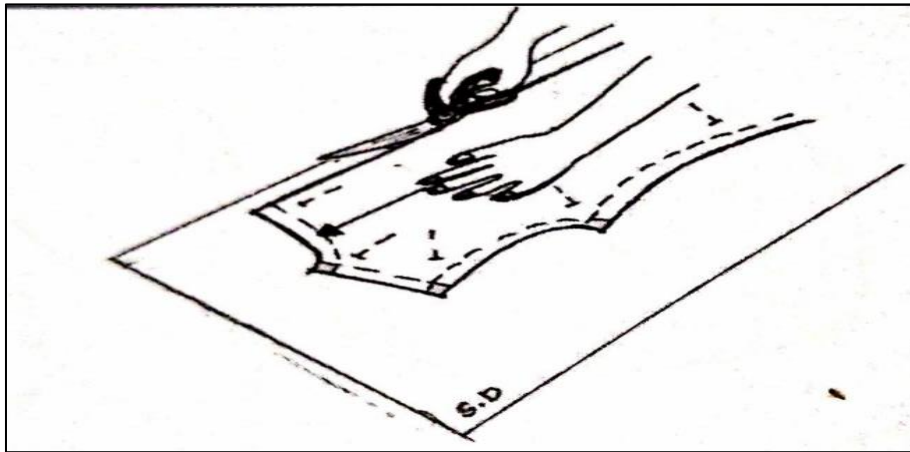


Rajah 3

- P** : .....
- Q** : .....
- R** : .....

[3 markah]

6. Rajah 4 menunjukkan aktiviti menggunting fabrik.



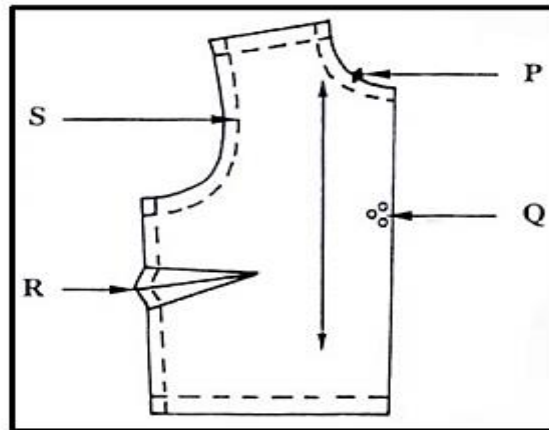
Rajah 4

Nyatakan tiga teknik menggunting fabrik yang betul.

- i. ....  
.....
- ii. ....  
.....
- iii. ....  
.....

[3 markah]

7. Rajah 5 menunjukkan pola sehelai blaus yang mempunyai tanda-tanda pola.



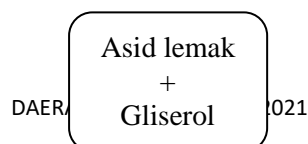
Rajah 5

Berdasarkan Rajah 5, senaraikan langkah – langkah menjahit **R**.

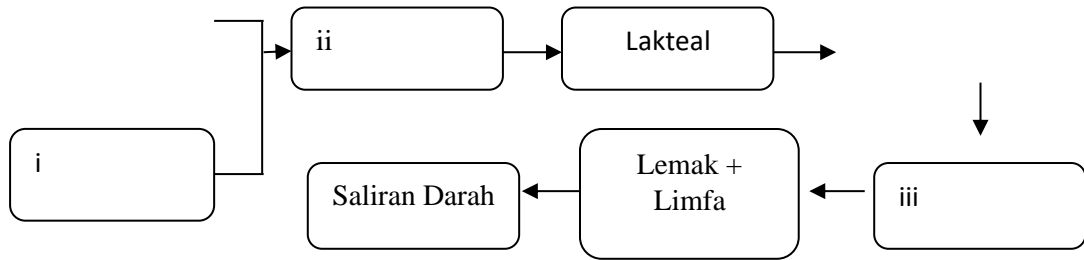
- i) .....
- ii) .....
- iii) .....

(3 markah)

8. Rajah 6 menunjukkan carta alir sebahagian proses penyerapan hasil akhir lemak di vilus. Lengkapkan carta alir ini dengan urutan proses penyerapan yang betul di ruang i, ii, dan iii yang disediakan.



Disebatikan semula  
menjadi lemak



Rajah 6

[ 3 markah ]

9. Rajah 7 di bawah menunjukkan gambar seorang pelajar.



Rajah 7

Nyatakan 3 faktor apakah yang mempengaruhi pengambilan diet pelajar di atas.

- i) .....
- ii) .....
- iii) .....

(3 markah)

10. Nyatakan maksud Peruntukan Diet Harian yang disarankan (RDA).

.....  
.....

(1 markah)

11.



Rajah 8

Rajah 8 di atas menunjukkan seorang pekerja sedang mengangkat onjek yang berat. Berdasarkan rajah, nyatakan dua aspek yang perlu dititikberatkan sebelum mengangkat dan memindahkan objek di tempat kerja.

- i) .....
- ii) .....

(2 markah)

12. Nyatakan **dua** ruang tempat kerja yang berisiko tinggi kepada kebakaran.

- i) .....
- ii) .....

(2 markah)

13. Pak Khairi bercadang ingin membuka sebuah Restoran di Pusat Bandar. Oleh itu Pak Khairi perlu mematuhi Peraturan-peraturan Kebersihan Makanan 2009.

Berdasarkan maklumat di atas, lengkapkan prosedur dan peraturan berkaitan sanitasi di bawah.

Pendaftaran Premis

a)

- berfokus pada lokasi, rekabentuk am, bekalan air, kebersihan premis makanan, sistem kawalan perosak di premis makanan dan pelupusan sampah.

Kehendak khas premis makanan

b)

- menghadiri latihan pengendalian makanan dan pemeriksaan perubatan sebelum mula bertugas

**Perlindungan makanan**

- melibatkan proses penyediaan, memasak, menyaji dan menyimpan bahan makanan

Pengendalian makanan khusus

Pengangkutan makanan

(2 markah)

14. Nyatakan dua kepentingan kawalan suhu semasa penyediaan dan pengendalian makanan.

i).....  
.....



ii).....  
.....

(2 markah)

15.



Rajah 9

Rajah 9 di atas menunjukkan sejenis kutleri.

a) Namakan kutleri tersebut.

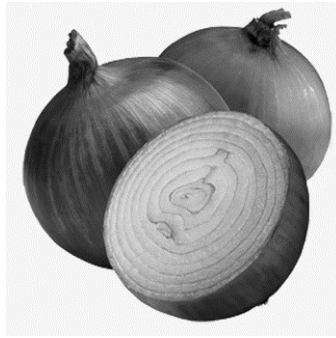
.....  
(1 markah)

b) Nyatakan satu kaedah penyenggaraan kutleri.

.....  
.....  
(1

markah)

16. Rajah 10 di bawah menunjukkan sejenis sayuran.



Rajah 10

i) Nyatakan klasifikasi sayuran tersebut.

.....  
(1 markah)

ii) Nyatakan dua kaedah penyimpanan sayuran klasifikasi di 16.(i) di atas.

.....  
.....  
(2 markah)

17. Rajah 11 menunjukkan sumber hidangan berasaskan ikan.



Rajah 11

Berdasarkan Rajah 11, nyatakan *miss en place* yang perlu dilakukan.

- i. ....
- ii. ....
- iii. ....

( 3 markah )

18. Nyatakan 2 cara penyimpanan yang betul bagi daging segar

- i. ....  
.....
- ii. ....  
.....

(2  
markah)

19. Rajah 12 menunjukkan sejenis *dessert*.



Rajah 12

Berdasarkan Rajah 12,

Nyatakan 2 bahan utama yang digunakan untuk menyediakan dessert itu.

- (i).....
- (ii).....

(2 markah)

20. Jadual 2 adalah maklumat tentang 50 biji *Cinnamon Roll*.

Kos bahan - RM 18
Kos sampingan – RM 3.50
Kos upah – RM 16

Jadual 2

Berdasarkan maklumat di jadual 2, hitung kos projek bagi masakan itu.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

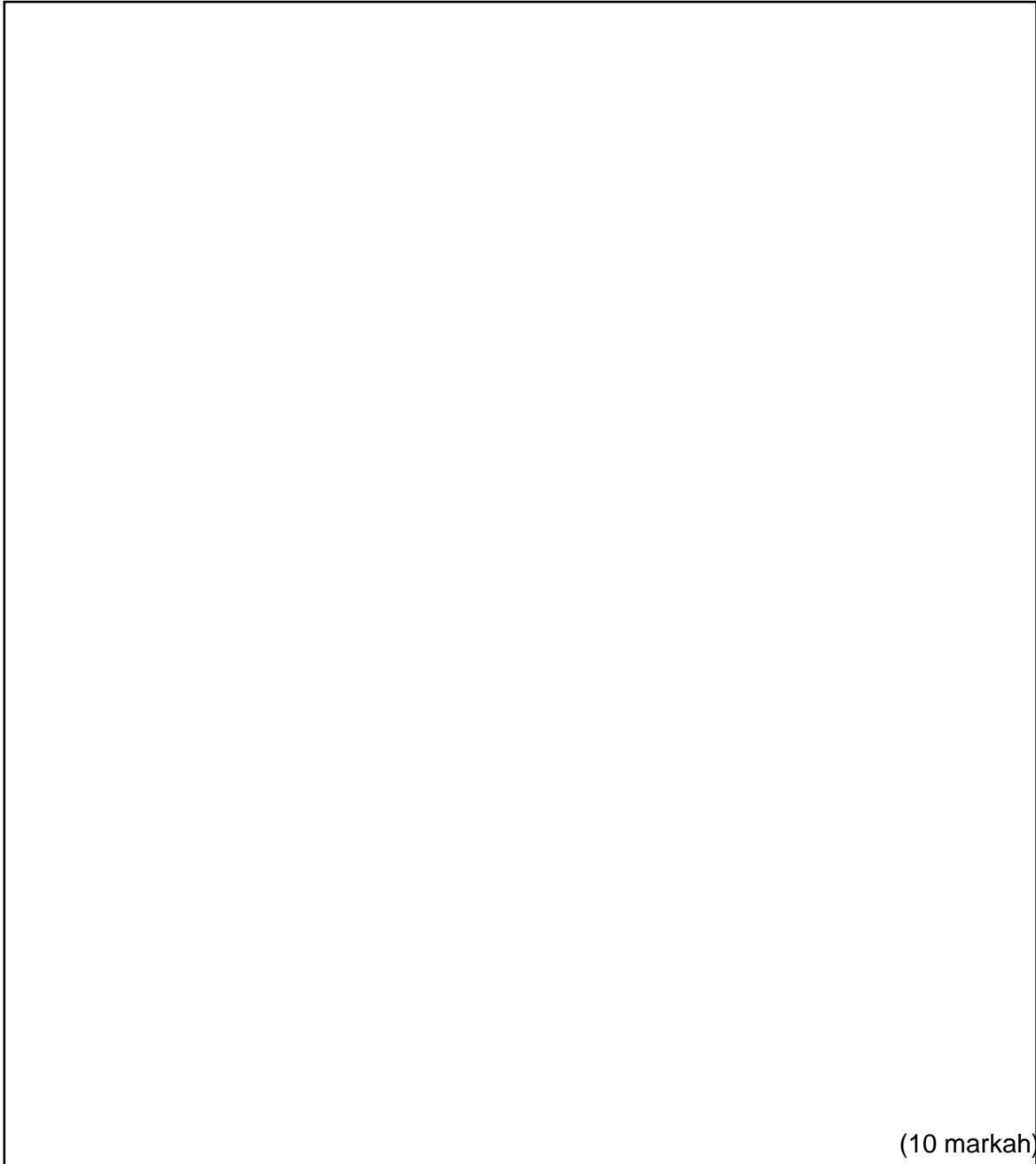
( 3 markah )

**BAHAGIAN B**



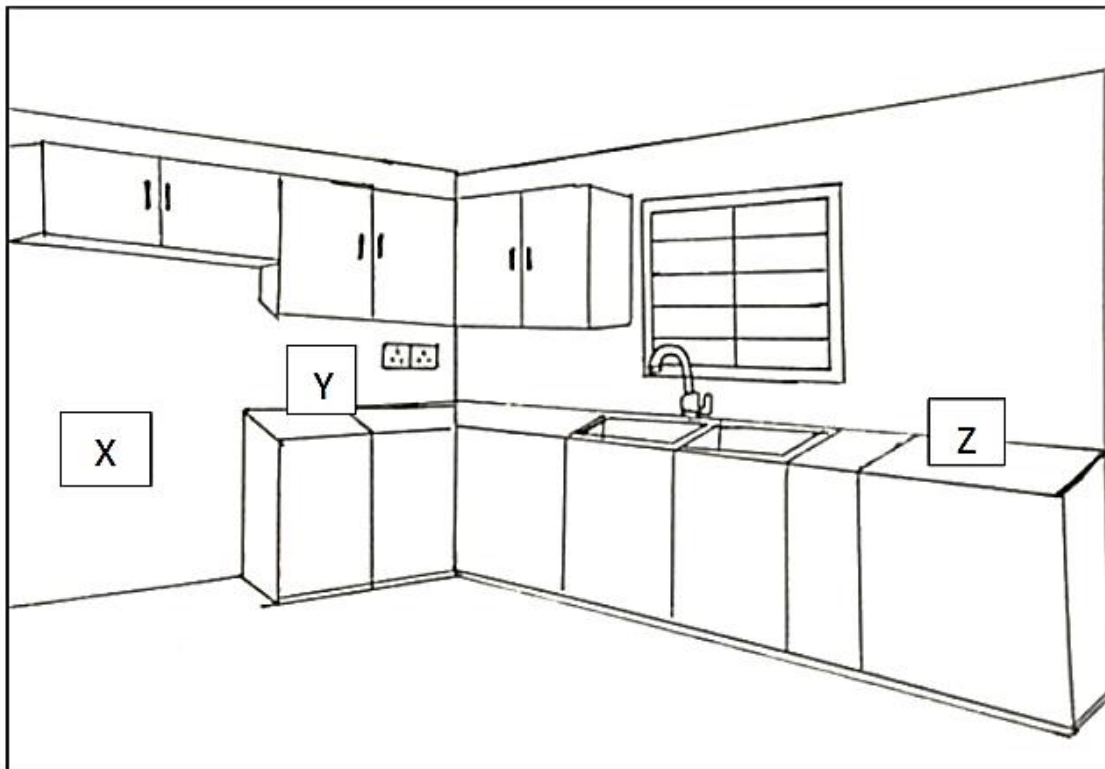
2. Azila bekerja di sebuah syarikat pembekal makanan bermasak. Beliau telah ditugaskan oleh pengurus syarikatnya untuk mereka pakaian yang selamat untuk pekerja yang bertugas di bahagian dapur.

Lakarkan pandangan hadapan dan belakang dan labelkan sehelai pakaian yang sesuai untuk chef yang bekerja disyarikat pembekal makanan tersebut.



(10 markah)

3. Rajah 13 menunjukkan susun atur ruang dapur Puan Shakinah



Rajah 13

Berdasarkan rajah 13,

(a) Nyatakan TIGA peralatan berteknologi yang sesuai diletakan di X, Y dan Z

- X : .....
- Y : .....
- Z : .....

(3 Markah)

(b) Huraikan kesesuaian kedudukan susun atur alatan berteknologi tinggi & kelengkapan ruang dapur dengan membuat justifikasinya

.....

.....

.....

.....

.....

.....

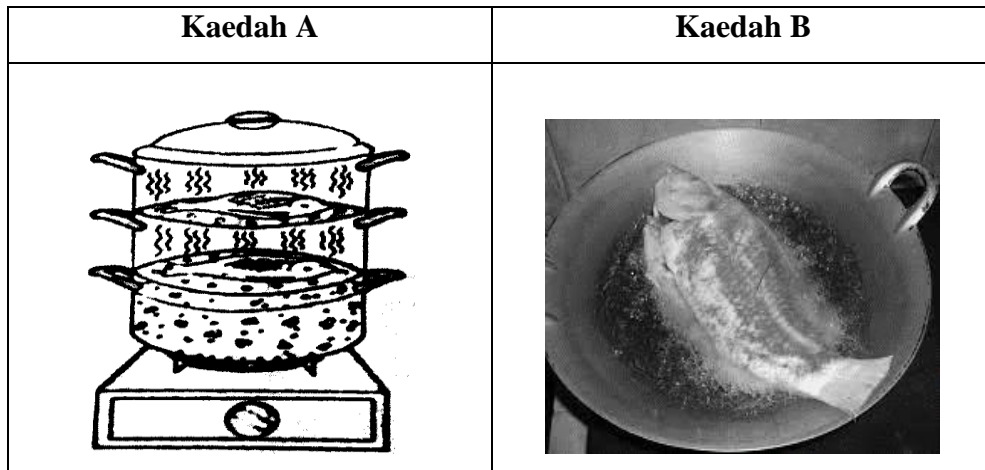




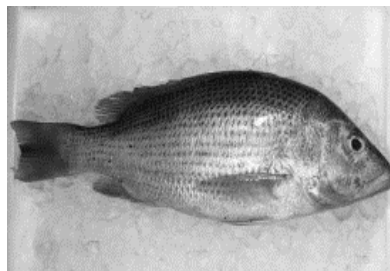
4. Puan Dewi baru melahirkan anak secara pembedahan. Beliau dinasihatkan menjaga pemakanannya supaya cepat pulih. Pada hari ini, ibunya ingin menyediakan menu makan tengah hari.

Rajah 14 menunjukkan dua kaedah memasak yang digunakan oleh ibunya untuk memasak menu tengah hari.

Rajah 15 menunjukkan bahan utama yang digunakan untuk memasak makan tengah hari



Rajah 14



Rajah 15

- a) Berdasarkan Rajah 14,
- i. Terangkan hasil masakan ikan dengan menggunakan Kaedah A dan Kaedah B.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

[ 9 markah ]

- ii. Berdasarkan jawapan di a (i), nyatakan kaedah masak yang sesuai untuk Puan Dewi

.....  
.....

[ 1 markah ]

- iii. Nyatakan alasan jawapan anda di a(ii).

.....  
.....

[ 3 markah ]

- b) Cadangkan **dua** kaedah memasak dengan haba kering yang sesuai untuk Puan Dewi

.....  
.....  
.....

[ 2 markah ]

- KERTAS SOALAN TAMAT -