

## SKEMA PEMARKAHAN

NO SOALAN	SKEMA	MARKAH
	<b>BAHAGIAN A</b>	
1	X @ Y i. Mengikut Arahan dengan Betul ii. Menjaga Kebersihan dan Kekemasan Ruang Kerja	1 1 $\Sigma$ 2 markah
2	Langkah 3 - Menganggarkan pendapatan Langkah 4 - Menganggarkan perbelanjaan Langkah 5 - Mengimbangkan pendapatan dan perbelanjaan	1 1 1 $\Sigma$ 3 markah
3	P - Ruang untuk membersihkan, mengemaskan diri dan merehatkan diri. Q - Ruang untuk melakukan aktiviti atau kerja. R - Ruang untuk berehat dan berinteraksi antara ahli keluarga dan tetamu.	1 1 1 $\Sigma$ 3 markah
4	Masa Tenaga Perbelanjaan Kualiti Keselamatan	1 1 1 1 1 $\Sigma$ 3 markah
5	1 – tanda imbang 2 – garis pepaduan 4 – tanda lipatan	1 1 1 $\Sigma$ 3 markah
6	1. Pastikan fabrik berada di atas permukaan yang rata. 2. Gunakan gunting fabrik yang tajam. 3. Apabila menggunting fabrik, letakkan satu tangan di atas pola. 4. Gunakan mata gunting sepenuhnya semasa menggunting bahagian lurus dan gunakan bahagian hujung mata gunting sahaja untuk menggunting bahagian kecil dan lengkung. 5. Pastikan mata gunting yang runcing berada di atas meja ketika menggunting fabrik. 6. Jangan angkat fabrik semasa menggunting fabrik. 7. Gunakan bahagian mata gunting yang runcing untuk menggunting tanda imbang. 8. Tanda imbang dubel boleh digunting sekali sebagai satu. 9. Pastikan jumlah kepingan fabrik yang digunting mencukupi. Mana – mana tiga	1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 $\Sigma$ 3 markah
7	Langkah 2 – Tindih mata jahitan awal di garis pinggang Langkah 3 – jahit mesin ke hujung yang tirus satu lagi. Langkah 4 – Susupkan semua hujung benang	1 1 1 $\Sigma$ 3 markah

8	<p>Galaktosa / glukosa / fruktosa / asid amino / vit. larut air Menyerap di sel epitelium Terus ke kapilari darah Terus ke vena portal Terus ke hati</p> <p>Asid lemak dan gliserol / vit larut lemak Menyerap di sel epitelium Hingga ke lakteal dan disebatikan semula menjadi lemak Terus ke system limfa Lemak dan limfa bergerak dalam saliran darah</p> <p>#pastikan mengikut urutan</p>	<p>1 1 1 1 1 <math>\Sigma</math> 3 markah</p> <p>1 1 1 1 1 <math>\Sigma</math> 3 markah</p>
9	<p>Budaya Pendapatan keluarga / Pendidikan Agama Keperluan Fisiologi</p>	<p>1 1 1 1 <math>\Sigma</math> 3 markah</p>
10	<p>Peruntukan Diet Harian yang Disarankan atau Recommended Dietary Allowance (RDA) ialah satu jadual yang menunjukkan tahap keperluan nutrien harian oleh individu yang sihat mengikut jantina, umur, ibu mengandung dan ibu yang menyusukan anak.</p>	<p>1 <math>\Sigma</math> 1 markah</p>
11	<p>i. Fikir terlebih dahulu sebelum mengangkat beban dengan mengambil kira berat dan bentuk beban, jarak dan keadaan lokasi serta alat bantu. ii. Angkat objek dengan menggunakan postur badan yang betul dan berdiri pada posisi yang stabil. iii. Pegang objek dengan cara yang betul untuk mengelakkan kecederaan pada postur badan. iv. Pastikan objek sentiasa rapat dengan tubuh badan. v. Kenal pasti keupayaan tubuh badan sebelum mengangkat objek. vi. Letakkan objek pada posisi yang betul sebelum mengubah posisi beban pada kedudukan yang dikehendaki.</p> <p>Mana-mana dua</p>	<p>1 1 1 1 1 1 <math>\Sigma</math> 2 markah</p>
12	<p>Dapur Bilik gas Ruang penyimpanan / stor bahan</p>	<p>1 1 1 <math>\Sigma</math> 2 markah</p>
13	<p>1. Pendaftaran premis 2. Kehendak am premis makanan 3. Kehendak khas premis makanan</p>	<p>1 1 1 <math>\Sigma</math> 2 markah</p>
14	<p>1. Memanjangkan tempoh kesegaran dan jangka hayat sesuatu makanan 2. Membunuh mikroorganisma 3. Mendapatkan perubahan organoleptik yang dikehendaki pada makanan.</p>	<p>1 1 1 1</p>

	<p>4. Mengubah organoleptik yang merangkumi bau, rasa dan rupa makanan</p> <p>5. Memastikan makanan yang disediakan mengikut panduan suhu yang sesuai</p> <p>6. Mengelakkan pencemaran oleh mikroorganisma terhadap makanan yang boleh menyebabkan keracunan makanan</p> <p>Mana-mana dua</p>	<p>1</p> <p>1</p> <p><math>\Sigma</math> 2 markah</p>
15	<p>Alat ini digunakan untuk :</p> <p>i. mengadun kek,</p> <p>ii. memukul telur</p> <p>iii. menguli doh</p>	<p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p><math>\Sigma</math> 2 markah</p>
16	<p>X Sayuran Berbatang / Pucuk</p> <p>Y Sayuran Berbunga</p> <p>Z Sayuran Berbiji</p>	<p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p><math>\Sigma</math> 3 markah</p>
17	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ikan dibasuh bersih sebelum dipotong</li> <li>- Sapukan sedikit garam untuk menanggalkan darah beku ikan</li> <li>- Sapukan ikan dengan asam jawa, garam atau kapur sirih untuk menghilangkan bau hanyir dan selaput lendir di kulit ikan air tawar</li> <li>- Boleh disediakan dalam bentuk steaks, fillets, sticks, butterflied fillet, dressed, whole dan drawn mengikut kesesuaian hidangan yang ingin disediakan</li> </ul>	<p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p><math>\Sigma</math> 3 markah</p>
18	<p>Prosedur penyimpanan daging segar</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Daging hendaklah dilap dengan kain bersih</li> <li>- Daging hendaklah dibungkus.</li> <li>- Daging mesti diporsikan untuk setiap masakan</li> <li>- Daging hendaklah disimpan di bahagian sejuk beku.</li> <li>- Elakkan daging mentah tersentuh dengan daging yang sudah dimasak</li> </ul> <p>Mana – mana dua</p>	<p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p><math>\Sigma</math> 2 markah</p>
19	<p>Biji sagu</p> <p>Santan</p> <p>Tepung beras</p> <p>Gula melaka</p>	<p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p><math>\Sigma</math> 2 markah</p>
20	<p>X 1.13 / 1.15</p> <p>Y 0.45</p> <p>Z 4.57 / 4.60</p>	<p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p><math>\Sigma</math> 3 markah</p>

BAHAGIAN B		
1	<p>Faktor pemilihan pakaian</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pekerjaan/ Menggambarkan pekerjaan seseorang/ menunjukkan jawatan En Zamri dan isteri</li> <li>- Pendapatan dan Kemampuan Pendapatan yang tinggi dan lumayan / dapat memilih pakaian yang eksklusif</li> <li>- Keperluan Sosial Peranan dalam masyarakat bersesuaian dengan tugas / kelihatan lebih berpengaruh.</li> <li>- Keperluan Fisiologi Mengawal suhu tubuh/ melindungi kulit dari cuaca/ sinar matahari/ debu/ gangguan binatang/ membahayakan kulit</li> <li>- Kemajuan Teknologi Mutu fabrik gentian buatan menyamai mutu gentian asli/ perkembangan teknologi yang canggih maklumat terkini fesyen cepat diperoleh</li> </ul>	<p>1 1  1 1  1 1  1 1</p> <p>Σ 10 markah</p>
2	<p>a. <u>Lakaran pramusaji</u> Lakaran Kreativiti Label :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>i. kemeja @ kemeja lengan panjang/</li> <li>ii. rompi @ vest /</li> <li>iii. seluar @ seluar Panjang /</li> <li>iv. kasut @kasut bertutup</li> </ul> <p>b. Penerangan:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>i. Kemeja Diperbuat daripada fabrik kapas / Berlengan panjang dan mempunyai cuff di hujung lengan /Berwarna putih</li> <li>ii. Rompi (Vest) Butang di hadapan supaya mudah ditanggalkan jika berlaku kecederaan atau kemalangan / Berwarna gelap</li> <li>iii. Seluar Diperbuat daripada fabrik kapas yang menyerap peluh / Berwarna gelap / Labuh paras buku lali</li> <li>iv. Kasut Berwarna hitam dan bertumit</li> </ul>	<p>2 1 4</p> <p>Σ 6 markah</p> <p>1  1  1  1</p> <p>Σ 4 markah</p>

3	<p>a.</p> <p>i. Singki berhampiran dengan peti sejuk / menyebabkan peti sejuk kotor @ cepat rosak</p> <p>ii. Dapur memasak terletak berhampiran dengan tingkap /mengotorkan tingkap @ mengganggu kawalan api dapur</p> <p>iii. Dapur memasak berjauhan dengan singki /menyukarkan kerja memasak</p> <p>iv. Peti sejuk dan alat berteknologi yang lain; pengisar, cerek elektrik tidak tersusun di tempat berhampiran dengan suis</p> <p>b.</p> <p>i. Kedudukan peti sejuk dan almari makanan perlu berdekatan dengan meja kerja untukmengehadkan pergerakan semasa penyediaan dan penyimpanan bahan makanan.</p> <p>ii. Kedudukan singki di tepi tingkap untuk mendapatkan pencahayaan dan pengudaraan yang cukup.</p> <p>iii. Kedudukan dapur masak perlulah berdekatan dengan singki.</p> <p>iv. Alatan berteknologi yang sering digunakan seperti cerek elektrik, periuk nasi elektrik dan ketuhar gelombang mikro perlu diletakkan berhampiran suis elektrik dan di tempat yang mudah dilihat.</p>	<p>1+1+1</p> <p>1+1+1</p> <p>1+1+1</p> <p>1+1+1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>∑ 15 markah</p>								
4	<p>a. Kaedah A / Mengoreng minyak penuh</p> <p>b.</p> <table border="1" data-bbox="448 1238 1150 1581"> <tr> <td data-bbox="448 1238 794 1305">Kaedah A / Mengoreng minyak penuh</td> <td data-bbox="794 1238 1150 1305">Kaedah B / mengukus</td> </tr> <tr> <td data-bbox="448 1305 794 1440">Rupa - Kering dan mengecut kerana sejatan air</td> <td data-bbox="794 1305 1150 1440">Rupa bentuknya kekal sekiranya tidak dibuang cangkerang / Warna menarik</td> </tr> <tr> <td data-bbox="448 1440 794 1473">Tekstur rangup</td> <td data-bbox="794 1440 1150 1473">Tekstur lembut</td> </tr> <tr> <td data-bbox="448 1473 794 1581">Rasa lebih menarik sekiranya ditambah perasa (masin)</td> <td data-bbox="794 1473 1150 1581">Mengekalkan rasa kerang-kerangan</td> </tr> </table> <p>c. i.. Merendih / braising and pot roasting / mencelur</p> <p>ii. Membakar / Mengrill</p>	Kaedah A / Mengoreng minyak penuh	Kaedah B / mengukus	Rupa - Kering dan mengecut kerana sejatan air	Rupa bentuknya kekal sekiranya tidak dibuang cangkerang / Warna menarik	Tekstur rangup	Tekstur lembut	Rasa lebih menarik sekiranya ditambah perasa (masin)	Mengekalkan rasa kerang-kerangan	<p>1</p> <p>1+1+1+1+1</p> <p>1+1+1</p> <p>1+1+1+1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>∑ 15 markah</p>
Kaedah A / Mengoreng minyak penuh	Kaedah B / mengukus									
Rupa - Kering dan mengecut kerana sejatan air	Rupa bentuknya kekal sekiranya tidak dibuang cangkerang / Warna menarik									
Tekstur rangup	Tekstur lembut									
Rasa lebih menarik sekiranya ditambah perasa (masin)	Mengekalkan rasa kerang-kerangan									