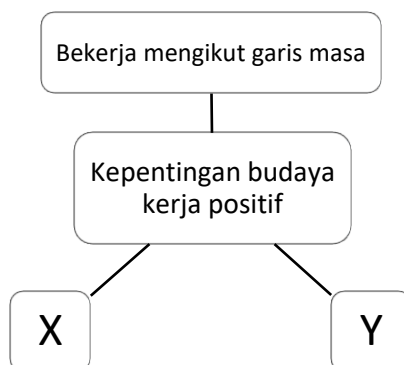


Bahagian A

(50 markah)

1. Lengkapkan rajah 1 dibawah.



Rajah 1

Apakah X dan Y?

- i. X -.....
- ii. Y -.....

[2 markah]

2. Nyatakan langkah-langkah menyediakan bajet keluarga dibawah.

Langkah 1 Menentukan matlamat keluarga

Langkah 2 Menentukan kategori keperluan

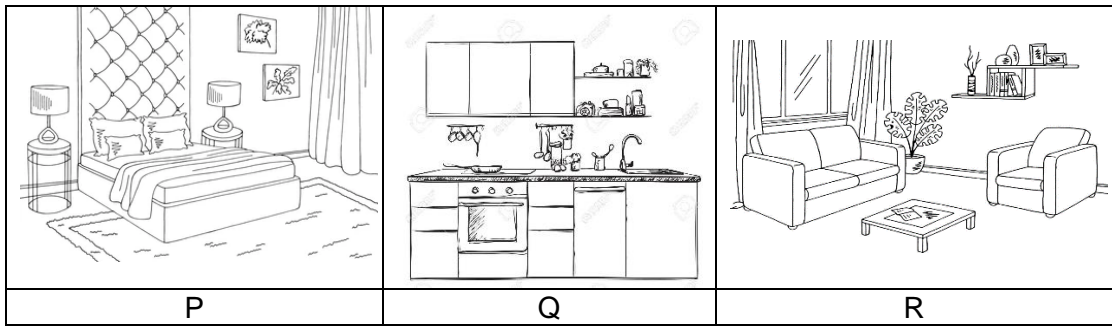
Langkah 3

Langkah 4

Langkah 5

Langkah 6 Menilai bajet

[3 markah]



Rajah 2

3. Nyatakan fungsi ruang P, Q dan R

- i. P -
- ii. Q -
- iii. R -

[3markah]

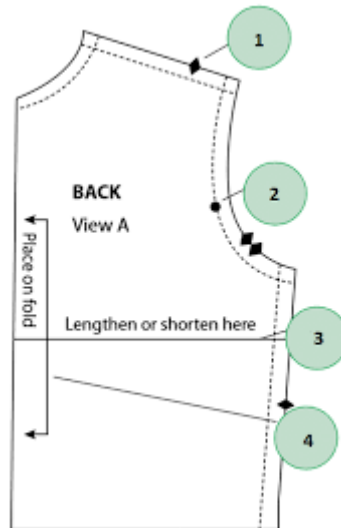


Rajah 3

4. Rajah 3 di atas menunjukkan tugas yang perlu dilakukan seharian tempat kediaman. Nyatakan tiga pengaruh teknologi terhadap pengurusan tempat kediaman.

- i.
- ii.
- iii.

[3 markah]

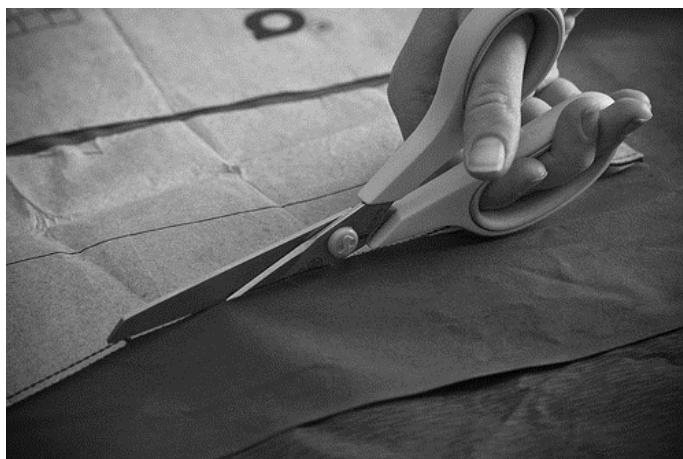


Rajah 4

5. Berdasarkan rajah 4, nyatakan maksud tanda pola yang berlabel dibawah.

Label	Maksud
1	
2	
4	

[3 markah]



Rajah 5

6. Senaraikan tiga peraturan menggunting fabrik dengan teknik yang betul

- i.
- ii.
- iii.

[3 markah]

7. Lengkapkan sebahagian langkah proses jahitan lisu pepaduan yang digunakan untuk membuat blaus dibawah.

Langkah 1 – mulakan jahit mesin di garis pinggang ke satu hujung tirus.

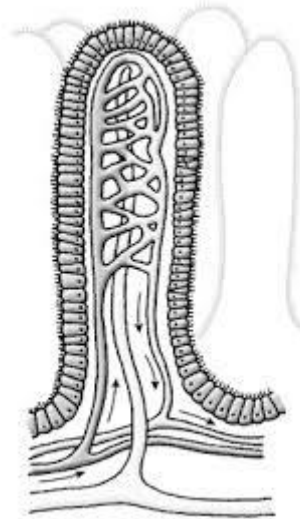
Langkah 2 –

Langkah 3 –

Langkah 4 –

Langkah 5 – Tekan lisu menghala ke tengah pakaian

[3 markah]



Rajah 6

8. Proses penyerapan berlaku di Rajah 6. Terangkan proses penyerapan hasil akhir pencernaan.

.....

.....

.....

.....

[3 markah]

Puan Suhaila berumur 56 tahun bekerja sebagai arkitek di firma kerajaan. Beliau mempunyai suami En Ahmad Khan berketurunan Singh.

9. Nyatakan faktor yang mempengaruhi pengambilan diet bagi En Ahmad Khan.

i.

ii.

iii.

[3 markah]

10. Maksud peruntukan diet harian yang disarankan ialah

.....
.....

[1markah]

11. Nyatakan dua aspek yang perlu diambil kira sebelum mengangkat dan memindahkan objek.

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

[2 markah]

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

- i.
- ii.

[2 markah]

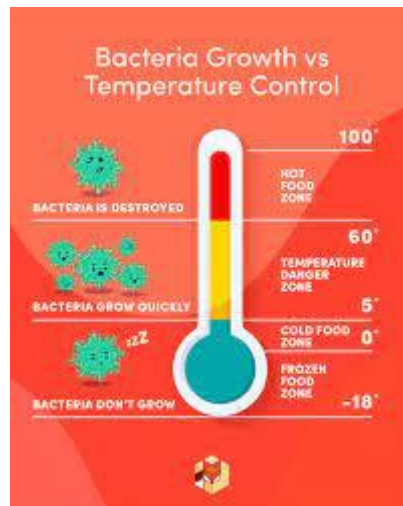


Rajah 7

13. Nyatakan dua prosedur dan peraturan yang ditetapkan oleh Peraturan-peraturan Kebersihan Makanan 2009 (PPKM 2009) merujuk kepada Rajah 7 diatas.

- i.
- ii.

[2 markah]



Rajah 8

14. Berdasarkan Rajah 8, dua kepentingan kawalan suhu semasa penyediaan dan pengendalian makanan.

- i.
- ii.

[2 markah]

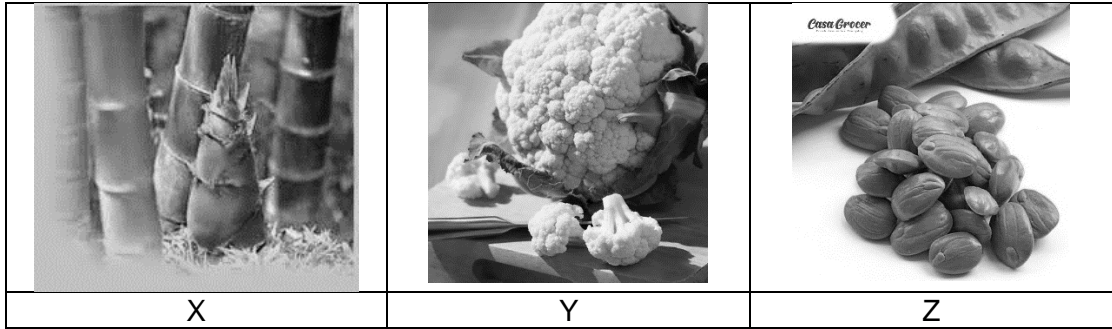


Rajah 9

15. Rajah 9 menunjukkan peralatan untuk proses penyediaan makanan. Nyatakan dua fungsi alat penjimat masa tersebut.

- i.
- ii.

[2 markah]



Rajah 10

16. Nyatakan klasifikasikan sayuran pada Rajah 10

	Klasifikasi sayuran
X	
Y	
Z	

[3 markah]

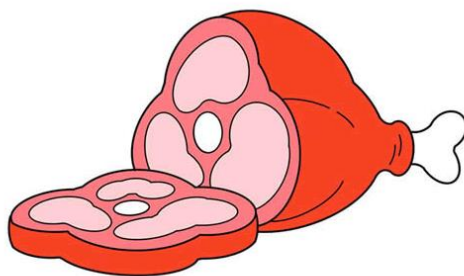


Rajah 11

17. Bagaimanakah mise en place Rajah 11 diatas untuk memasak asam pedas.

- i.
- ii.
- iii.

[3 markah]



Rajah 12

18. Terangkan dua prosedur penyimpanan Rajah 12 diatas

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

[2 markah]

19. Nyatakan dua bahan utama yang digunakan dalam penyediaan sagu gula melaka.

- i.
- ii.

[2 markah]

Bil	Bahan	Kuantiti	Harga seunit (RM)	Kos (RM)
1	Tepung gandum	450 g	2.50/kg	X
2	Susu	150 ml	6.00/liter	0.90
3	Yis segera	½ pek	0.90/pek	Y
4	Serbuk penaik	5 g	1.20/50g	0.12
5	Yogurt	150 ml	4.00/400 ml	1.50
6	Minyak masak	5 ml	4.50/liter	0.02
7	Telur	1 biji	4.50/10 biji	0.45
Jumlah kos bahan				Z

Rajah 13

20. Apakah X, Y dan Z?

X	
Y	
Z	

[3 markah]

Bahagian B
(50 markah)



Rajah 13

1. Rajah 13 menunjukkan pakaian En Zamri dan isterinya semasa bertugas. Terangkan lima faktor yang mempengaruhi pemilihan pakaian keluarga En Zamri. [10 markah]

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

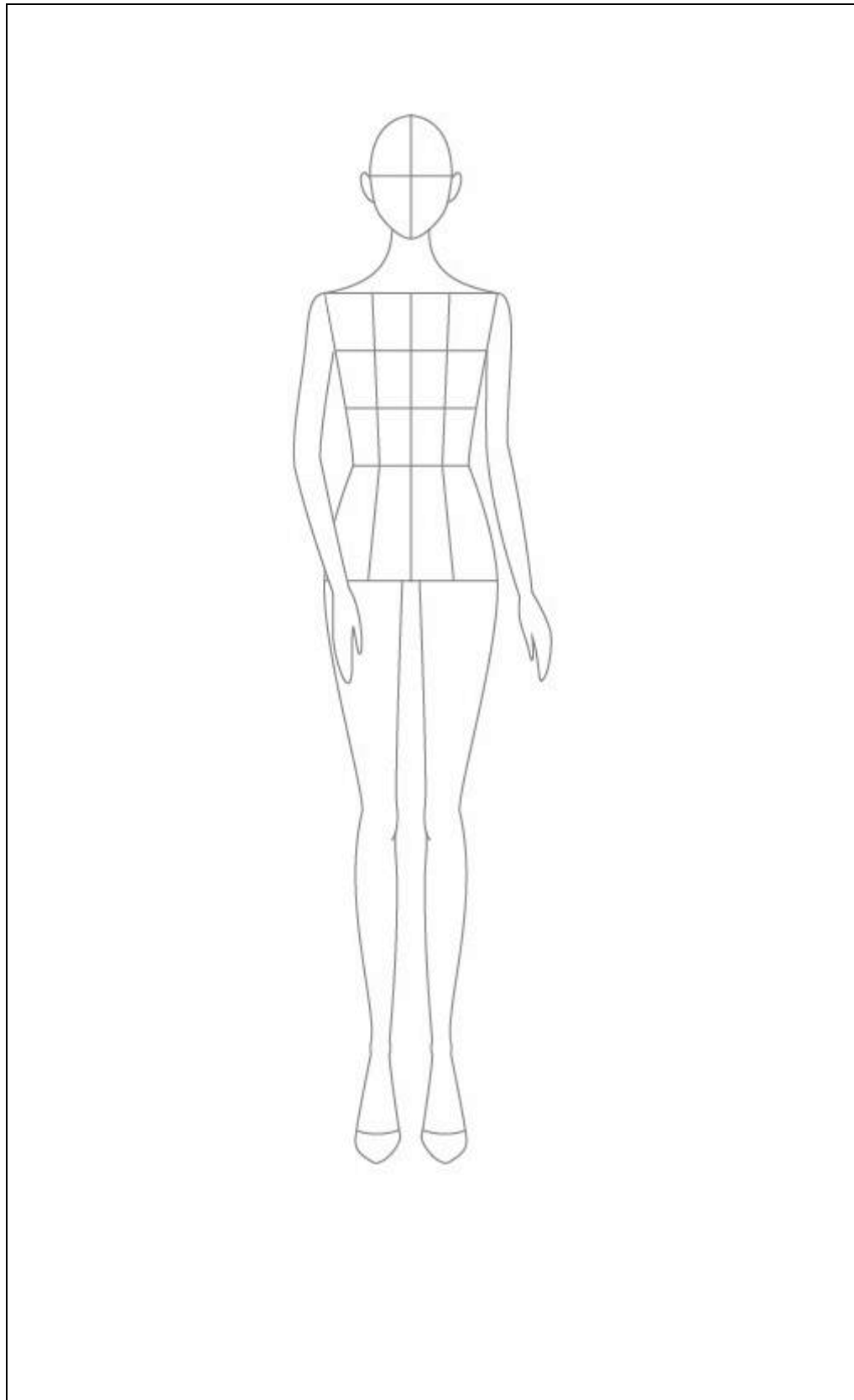
.....

.....

.....

.....

2. Alia diterima bekerja sebagai seorang pramusaji di Hotel Mumbai, Kuala Lumpur.
 - a. Lakar dan labelkan pakaian yang akan dipakai oleh Alia dengan menggunakan croquis yang diberikan di ruang jawapan dibawah. [6 markah]





Rajah 14

3. Rajah 14 menunjukkan alat berteknologi dan ruang dapur Hanafi. Beliau tinggal bersama dua orang rakannya. Berdasarkan rajah tersebut,
- terangkan masalah yang dihadapi oleh Hanafi di Rajah 14.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

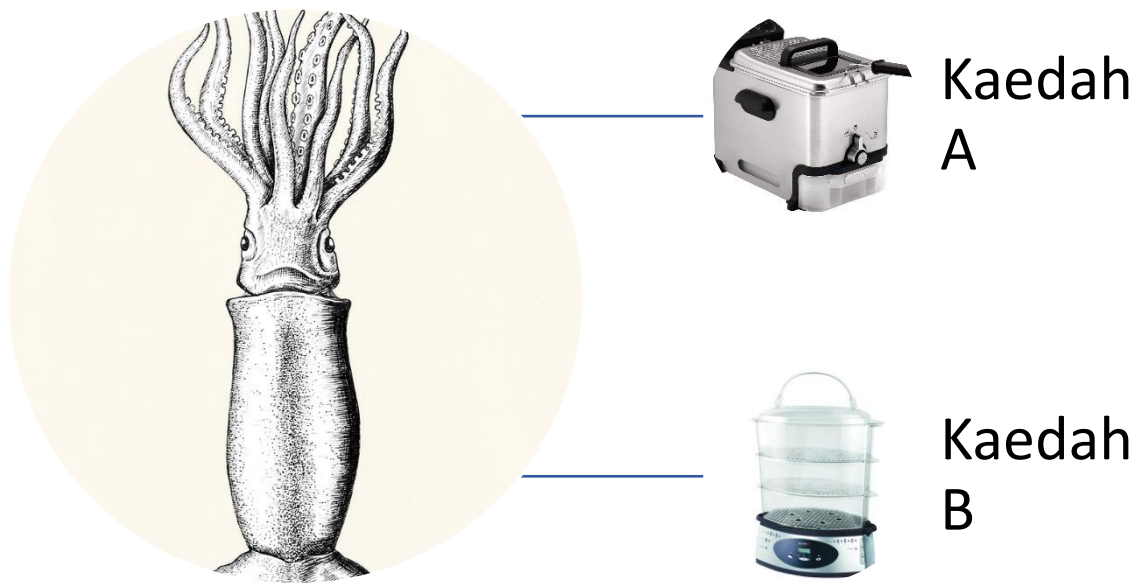
.....

.....

.....

.....

.....



Rajah 15

4. Nazira bercadang untuk memasak sejenis kerang-kerangan seperti di Rajah 15. Tetapi beliau masih belum memilih kaedah memasak yang sesuai digunakan. Pada pendapat anda,
- a. Kaedah masakan yang sesuai ialah

.....
[1 markah]

- b. Bandingbezakan hasil masakan kesan haba terhadap kerangan tersebut.

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

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

[12 markah]

c. Cadangkan kaedah memasak bagi kerangan tersebut selain di Rajah 15

- i.
- ii.

[2 markah]

KERTAS SOALAN TAMAT