

BENTUK KERTAS SOALAN

Kertas Katering dan Penyajian 7202/2 mengandungi 3 Bahagian iaitu bahagian A, bahagian B dan bahagian C. Calon wajib menjawab semua soalan. Masa yang diberi 2 jam 30 minit .

- Bahagian A Merupakan soalan berbentuk prosedur . Calon diwajibkan menjawab kesemua 10 soalan. Soalan dalam bahagian ini meliputi konstruk evidens pengetahuan . Jawapan ditulis dalam ruang yang telah disediakan.
- Bahagian B Merupakan soalan respon terbuka berbentuk aplikasi. Mengandungi 3 soalan. Wajib dijawab oleh calon . Kerja mengira mesti ditunjukkan dengan jelas. Jawapan ditulis dalam ruang jawapan yang disediakan. Calon boleh menggunakan kalkulator.
- Bahagian C Merupakan soalan berbentuk kreativiti. Mengandungi 2 soalan Jawapan ditulis dalam ruang yang disediakan.

PRESTASI KESELURUHAN

Prestasi calon pada keseluruhannya adalah baik walaupun pertama kali diperkenalkan kepada calon. Sebahagian besar calon menjawab dengan ringkas tetapi menepati tugas soalan , mudah difahami dan menggunakan laras bahasa yang sesuai. Ini menunjukkan calon telah dapat menguasai fakta, konsep dan mengaplikasikannya dalam situasi baru. Namun masih terdapat calon yang lemah dalam menguasai kemahiran prosedur, pengiraan dan kemahiran mengenalpasti alatan serta bahan yang digunakan. Calon juga lemah dalam mengaplikasikan fakta dan isi pelajaran dengan situasi baru yang dikemukakan dalam soalan.

PRESTASI MENGIKUT KUMPULAN CALON**Calon Dalam Kumpulan Tinggi**

Calon mempunyai kefahaman yang jelas terhadap tugas soalan. Mutu jawapan calon sangat baik. Ini menunjukkan penguasaan calon yang amat baik terhadap fakta, konsep dan isi pelajaran. Penguasaan kemahiran prosedur, aplikasi, pengiraan dan mengenalpasti alatan membantu calon mempersembahkan jawapan dengan tepat. Penyampaian jawapan calon senang difahami dengan menggunakan laras bahasa dan istilah yang sesuai. Jawapan calon disusun dengan teratur dan sistematik. Langkah pengiraan ditunjukkan dengan jelas dan tepat. Lakaran pelan lantai dapat ditunjukkan mengikut aspek kriteria yang ditetapkan.

Calon Dalam Kumpulan Sederhana

Calon kurang kefahaman yang jelas terhadap tugas soalan. Mutu jawapan kurang baik. Ini menunjukkan penguasaan calon yang kurang terhadap fakta, konsep dan isi pelajaran. Kelemahan penguasaan kemahiran prosedur, aplikasi, pengiraan dan mengenalpasti alatan tidak membantu calon mempersembahkan jawapan dengan tepat . Penyampaian jawapan calon sukar difahami dengan menggunakan laras bahasa dan istilah yang kurang sesuai. Susunan idea calon dalam jawapan kurang teratur dan sistematik. Langkah pengiraan tidak dapat ditunjukkan dengan tepat. Calon tidak dapat melakar pelan lantai mengikut aspek kriteria lakaran.

Calon Dalam Kumpulan Rendah

Calon tidak memahami tugas soal. Ini menunjukkan calon tidak menguasai fakta, konsep dan isi pelajaran. Kelemahan penguasaan kemahiran prosedur, aplikasi, pengiraan dan mengenalpasti alatan tidak membantu calon mempersembahkan jawapan dengan tepat. Penyampaian jawapan calon tidak difahami kerana menggunakan laras bahasa dan istilah yang tidak betul. Langkah pengiraan tidak ditunjukkan. Calon tidak melakar pelan lantai mengikut aspek kriteria lakaran.

PRESTASI TERPERINCI

Bahagian A

Soalan 1

Calon dapat menyatakan keempat-empat prosedur kerja mengikut urutan dan menyatakan kesesuaian bahan berdasarkan rajah yang diberi. Majoriti calon dapat menyatakan prosedur kerja menggunakan laras bahasa yang sesuai. Calon menggunakan istilah yang betul terdapat dalam modul. Walau bagaimanapun terdapat calon yang gagal menyatakan prosedur kerja dengan betul dan tidak menyatakan bahan yang sesuai kerana calon tidak dapat menguasai langkah kerja tersebut. Kebanyakan calon mengulang semula langkah kerja pertama yang telah diberi dalam rajah. Langkah kerja tidak mengikut urutan yang betul. Calon juga menggunakan bahasa/istilah tempatan seperti pulut ditulis nasi.

Soalan 2

Calon memahami kaedah menyediakan dan memasak kek permaisuri. Calon dapat menulis langkah kerja dengan betul dan tepat berdasarkan rajah. Calon juga dapat menggunakan istilah yang sesuai dan bahan yang digunakan. Walau bagaimanapun terdapat calon tidak memahami kaedah menyediakan dan memasak kek permaisuri. Ini menyebabkan calon tidak dapat menulis langkah kerja dengan betul dan tepat. Calon tidak dapat menulis istilah dengan tepat contoh 'adunan kek' ditulis '*bater*'. Calon juga menulis bahan yang tidak berkaitan dalam langkah (ii) contoh 'telur' ditulis susu atau cecair.

Soalan 3

Calon dapat menanda lima pilihan jawapan dengan tepat kerana calon memahami penggunaan bahan yang diperlukan dalam soalan. Pengalaman dalam pengajaran dan pembelajaran menyebabkan calon mampu mengenalpasti bahan yang berkaitan. Calon menanda semua jawapan dan ada juga yang menanda satu pilihan jawapan sahaja.

Soalan 4

Calon dapat mengenalpasti jenis masakan dalam rajah. Langkah kerja menghias dan menghidang Epok-epok Sayur dapat ditulis dengan betul. Calon juga boleh mengenalpasti bahan menghias dan bahan pengiring untuk menghidang. Walau bagaimanapun terdapat calon yang tidak dapat mengenalpasti bahan menghias dan menghidang epok-epok sayur. Kebanyakan calon tidak dapat mengenalpasti bahan menghias dalam bahagian (ii) contohnya bahan hiasan ditulis doili. Calon juga tidak dapat menjawab bahan pengiring dengan betul semasa menghidang. Contohnya menghidang dengan sos cili tapi ditulis air teh atau air kopi.

Soalan 5

Calon dapat mengenalpasti alatan yang digunakan untuk menyediakan dan membuat Jus Buah-buahan Bersoda. Calon dapat menanda lima pilihan jawapan dengan betul dan tepat. Terdapat juga calon yang tidak dapat mengenalpasti alatan yang digunakan untuk menyediakan Jus Buah-buahan Bersoda. Calon menanda semua pilihan jawapan dan juga menanda satu pilihan sahaja

Soalan 6

Calon memahami cara menghidang dan bahan yang sesuai untuk biskut Coklat Chip . Calon juga dapat mengenalpasti jenis bahan pembungkus yang sesuai dan menandakan tiga pilihan yang betul. Masih terdapat juga calon yang tidak memahami cara menghidang biskut dan tidak dapat menjawab mengikut kehendak soalan. Kebanyakan calon menjawab alat menghidang bukannya cara menghidang biskut. Calon tidak menyatakan cara menghidang dengan betul pada bahagian (a). Pada bahagian (b) kebanyakan calon hanya menanda satu pilihan jawapan sahaja.

Soalan 7

Calon memahami prosedur kerja menghias dan menghidang nasi ayam. Calon juga dapat menyatakan langkah kerja menggunakan laras bahasa yang sesuai. Walau bagaimanapun terdapat persembahan jawapan calon yang kurang teratur dilangkah kerja (iv) ,(v) dan (vi). Calon tidak dapat menyatakan langkah kerja dengan betul dilangkah (iii). Kebanyakan calon menjawab memasak nasi di dalam periuk.

Soalan 8

Calon dapat mengenalpasti alatan untuk menyediakan dan memasak Gadis Mulia. Calon dapat menanda lima pilihan jawapan dengan betul dan tepat. Terdapat juga calon yang tidak dapat mengenalpasti jenis kuih yang diberi, ini menyebabkan calon menanda peralatan yang salah. Calon menanda kesemua pilihan jawapan dan juga memilih jawapan peralatan yang salah.

Soalan 9

Calon boleh mengenalpasti prosedur melayan pelanggan dengan betul berdasarkan rajah. Calon juga dapat menulis langkah kerja mengikut urutan di (a) dan (b). Terdapat juga calon yang tidak dapat menyatakan urutan prosedur dengan betul. Kebanyakan calon menulis jawapan prosedur (b) di bahagian (a) (i) dan (ii).

Soalan 10

Calon mengenalpasti alatan perunggu meja dan susunan secara *Table D'Hote*. Calon juga dapat menanda lima kedudukan perunggu meja dengan betul. Terdapat calon yang tidak boleh mengenalpasti kedudukan perunggu meja dan susunan secara *Table D'Hote* . Calon menanda lebih daripada satu pilihan jawapan.

Bahagian B

Soalan 1

Calon dapat menghitung jumlah kos Jus Buah-buahan Bersoda dan Pizza Daging. Jalan penghitungan dan rumus ditunjukkan dengan jelas dan kemas. Walau bagaimanapun terdapat calon yang gagal menunjukkan rumus dan jalan penghitungan dengan jelas. Ada juga calon tidak dapat menukar nilai kos seunit kepada nilai peratus. Calon juga tidak begitu teliti dengan kehendak soalan kerana jalan penghitungan ditunjukkan adalah bukan merujuk kepada soalan seperti langkah kerja mengira kos Jus Buah-buahan Bersoda ditunjukkan bukannya pengiraan kos Piza Daging. Calon tidak dapat menulis rumus atau jalan kerja pengiraan dengan tepat dan jelas

Soalan 2

Calon dapat menyatakan prosedur kerja melayan pelanggan dan mengemas meja setelah jamuan selesai diikuti dengan huraian yang jelas. Isi pelajaran dapat diaplikasikan mengikut situasi baru yang dikemukakan dalam soalan. Setiap fakta yang dikemukakan mestilah merujuk kepada prosedur kerja yang berlainan kategori. Terdapat juga calon yang tidak dapat membezakan konsep melayan pelanggan secara *bufet* dan *plate service*. Calon menyatakan prosedur melayan pelanggan secara *plate service* bukannya secara *bufet*. Jawapan yang ditulis calon membawa maksud berlainan tetapi masih lagi di dalam kategori yang sama contoh;

- (i) Mengemas pinggan mangkuk
- (ii) Mengemas napkin
- (iii) Mengumpul sisa makanan

Soalan 3

Calon dapat merancang satu menu untuk hidangan makan tengah hari mengikut sajian tempatan yang lengkap dan seimbang. Calon dapat mengenal pasti jenis hidangan manis, savouri dan jenis minuman yang sesuai dengan situasi yang diberikan. Walau bagaimanapun calon tidak menyenaraikan menu yang sesuai mengikut situasi. Calon menyalin semula menu yang dikemukakan dalam soalan. Menu yang dinyatakan tidak lengkap. Contoh makanan yang diberikan kurang tepat dengan kehendak soalan. Contoh: 'Laksa Johor, Mi kari' adalah contoh menu untuk hidangan lengkap bukan jenis savouri.

Bahagian C

Soalan 1

Calon dapat menulis nama tempat, alamat yang lengkap diikuti dengan huraian. Nama pelanggan yang disenaraikan adalah jelas beserta huraiannya. Pihak yang bertanggungjawab menguruskan perniagaan juga dinyatakan dan diberi penjelasan. Nama bakal pesaing juga ditulis dengan jelas dan diikuti dengan huraian. Calon dapat mengaplikasikan isi pelajaran dengan situasi yang disediakan.

Kelemahan cara berfikir menyebabkan ada sebahagian calon menulis fakta sahaja tanpa diiringi dengan huraian yang jelas. Fakta yang disenaraikan hanyalah merujuk kepada modul Pengajaran dan Pembelajaran (P&P) sahaja. Persembahan jawapan kurang teratur dan jelas. Calon hanya menyatakan huraiannya sahaja tanpa fakta contoh I (a) Lokasi

perniagaan, calon menulis ‘ kawasan orang ramai, kemudahan infrastruktur’. Ada juga fakta yang disenaraikan tidak disokong dengan huraian yang jelas dan lengkap.

Soalan 2

Calon dapat menulis tema hiasan contohnya ‘berkonsep tradisional atau berkonsep ala barat atau flora dan fauna atau berkonsepkan hijau atau ala kampung. Lakaran pelan lantai boleh dilukis mengikut kriteria yang ditetapkan iaitu saiz yang sesuai, cukup bilangan mengikut pelanggan, seimbang dari segi ruang, laluan pramusaji dan kemudahan mengambil makanan di meja buffet. Walau bagaimanapun ada sebahagian calon tidak memahami konsep tema hiasan. Pengetahuan tentang pelan lantai tidak boleh diaplikasikan di dalam situasi baru. Ini menyebabkan calon gagal melakar pelan lantai.

Calon banyak menyenaraikan alatan penyajian bukannya bahan tema hiasan, contoh sudu garfu, pinggan mangkuk. Lakaran tidak mengikut saiz yang dikehendaki iaitu tidak seimbang dari segi penggunaan ruang dan tidak lengkap mengikut kriteria lakaran yang ditetapkan.

SARANAN KEPADA CALON

1. Membaca dan memahami kehendak soalan dengan teliti sebelum menjawab. Calon perlu menganalisa soalan tersebut.
2. Merangka jawapan terlebih dahulu sebelum menjawab sesuatu soalan pada bahagian B dan bahagian C.
3. Perlu banyak membaca bahan bacaan untuk memperkaya perbendaharaan kata.
4. Perlu ada asas matematik untuk menjawab soalan pengiraan di bahagian B.
5. Banyakkan latihan menulis prosedur kerja berdasarkan modul pembelajaran.
6. Mengenalpasti alatan dan bahan yang digunakan dalam pembelajaran amali.
7. Mengadakan lawatan dan pemerhatian di tempat-tempat yang berkaitan dengan pembelajaran untuk menambah pengetahuan dan pengalaman.

SARANAN KEPADA GURU

1. Memahami dan menguasai objektif Katering dan penyajian berdasarkan pada kurikulum yang dibekalkan oleh Pusat Perkembangan Kurikulum (PPK).
2. Mempelbagaikan kaedah dan strategik pengajaran dan pembelajaran.
3. Menggunakan pelbagai bahan rangsangan yang menarik dan berkualiti.
4. Memberi perhatian serius terutama dalam aspek kemahiran prosedur kerja dan menguasai kemahiran asas secara ‘hands-on’. Ini membolehkan calon mengingati prosesnya dan mampu mengendalikan amali dengan lebih efektif.

5. Perlu sentiasa mengikuti perkembangan semasa mengenai catering untuk mendapatkan maklumat yang terkini
6. Mendedahkan pelbagai bentuk soalan dan ormat jawapan kepada calon.
7. Menguasai teknik memeriksa kertas jawapan secara analitikal.
8. Memberi tugas tambahan kepada calon menyediakan buku skrap untuk menambah pengetahuan.
9. Mendedahkan calon ke tempat yang berkaitan dengan pembelajaran untuk memberi pengetahuan dan pengalaman yang sebenar.
10. Soalan yang dibina sama ada untuk ujian formatif dan sumatif mestilah setara dengan soalan peperiksaan sebenar. Soalan yang dibina mestilah soalan yang mempunyai bentuk prosedur, aplikasi yang mempunyai kemahiran berfikir secara kreatif dan kritis.
11. Memberi motivasi kepada calon secukupnya serta menerangkan peluang serta prospek dalam bidang catering dan penyajian.
12. Menguasai kemahiran melakar pelan lantai susun atur pada kertas A3 di dalam berbagai situasi.