

BENTUK KERTAS SOALAN

Kertas Penyediaan dan Perkhidmatan Makanan 8862/1 mengandungi dua bahagian iaitu Sidang Merancang dan Sidang Amali. Calon dikehendaki membuat Perancangan Kerja semasa sidang merancang dalam masa satu jam empat puluh lima minit, iaitu seminggu sebelum Sidang Amali diadakan. Tempoh masa sidang amali adalah tiga jam. Setiap calon diperuntukkan satu soalan daripada lima soalan mengikut angka giliran.

PRESTASI KESELURUHAN

Pada keseluruhannya calon dapat menjawab soalan dengan baik dan tepat kecuali pada beberapa tugas, hanya segelintir calon membuat pilihan masakan salah. Majoriti pusat peperiksaan telah menyediakan bilik amali dengan baik, sesuai dengan bilangan calon, meja ramuan lengkap dan meja menghidang dihias mengikut tugas dan tema. Alat kelengkapan memasak, menghidang dan alat jimat masa ada disediakan dan mencukupi.

Tahap kebersihan di sepanjang masa amali adalah memuaskan. Majoriti calon dari kebanyakan pusat telah menghasilkan Perancangan Kerja dengan baik, mematuhi urutan kerja dan masa semasa amali dijalankan. Bagi calon yang menyediakan perancangan kerja secara blok, terutama semasa penyediaan agar-agar, pizza, masakan ayam atau daging dan kuih tempatan, tidak dapat mematuhi urutan kerja dan masa yang telah dirancang.

Kebanyakan calon sempat membasuh peralatan, mengemas unit dan mop lantai dalam tempoh ujian dijalankan. Segelintir calon dapat membasuh peralatan tetapi tidak sempat menggelap dan simpan. Segelintir calon tidak sempat membasuh peralatan yang banyak di dalam sink dan unit tidak kemas. Ini disebabkan calon lemah dalam pengurusan masa atau tidak melakukan kerja menyambal. Terdapat calon tidak berjimat dalam penggunaan bahan api, air dan bahan makanan. Calon memanaskan pengukus atau ketuhar terlalu lama, membiarkan air mendidih di dalam cerek atau periuk sehingga hampir kering.

Ada segelintir calon masih tidak mahir dalam penggunaan alat jimat masa seperti mengisar jus buah-buahan, menggunakan alat pengisar kering, mengadun kek kaedah putar menggunakan 'baloon whisk' dan kelajuan digunakan untuk mengadun salah. Hasil masakan dihias dan dihidang dengan menarik mengikut soalan dan dilakukan dalam tempoh ujian. Meja menghidang dihias dengan kreatif dan sesuai dengan tugas soalan. Kualiti kerja pada keseluruhannya baik.

PRESTASI MENGIKUT KUMPULAN CALON

Calon Dalam Kumpulan Tinggi

Calon dalam kumpulan ini telah dapat membuat pilihan masakan yang tepat mengikut tugas soalan serta menunjukkan pelbagai kemahiran. Perancangan Kerja dibuat dengan baik dan sistematik, pembahagian masa dan catatan relevan. Calon dapat mematuhi urutan kerja dan masa dengan tepat. Bekerja dengan mahir dan kemas, siap mencuci peralatan, menggelap dan menyimpannya. Hasil masakan yang berkualiti, rasa sedap, tekstur yang betul dan rupa masakan dihias dengan baik. Persembahan meja kreatif mengikut tema.

Calon Dalam Kumpulan Sederhana

Calon dalam kumpulan ini telah dapat membuat pilihan masakan yang baik. Hanya segelintir sahaja calon yang pilihan masakannya lemah, tidak tepat dan kurang menunjukkan kemahiran. Perancangan Kerja kurang sistematik, terdapat 'blok', pembahagian masa dan catatan tidak relevan. Masakan dibuat dengan baik tetapi kurang sedap, tekstur masakan sederhana dan masakan tidak dihias dengan menarik. Tidak sempat mencuci pinggan mangkuk dan meja kerja kurang kemas.

Calon Dalam Kumpulan Rendah

Calon dalam kumpulan ini telah membuat pilihan masakan yang kurang menunjukkan kemahiran dan pilihan masakan yang salah. Perancangan Kerja lemah dari segi urutan kerja, pembahagian masa dan catatan tidak relevan. Calon dalam kumpulan ini boleh memasak tetapi tidak dapat menyudahkan atau menyiapkan satu hingga dua masakan dalam tempoh ujian. Hasil masakan sederhana, ada yang hangus, rasa kurang sedap, tekstur tidak memuaskan dan masakan tidak dihias dengan baik. Tidak siap cuci peralatan, meja kerja tidak kemas dan tidak patuh pada masa dan urutan kerja.

PRESTASI TERPERINCI

Soalan 1

Calon cemerlang dapat membuat pilihan masakan dengan tepat mengikut tugas dan menghasilkan masakan yang baik serta menunjukkan kreativiti dalam menghias dan menghidang masakannya. Walau bagaimanapun, hanya segelintir calon yang tidak sempat menyiapkan masakan kerana terlalu menumpukan pada menghias hasil masakan dan pilihan hidangan kurang sesuai dengan nasi berperisa. Terdapat calon yang kurang mahir mengendalikan masakan menyebabkan hasil masakan kurang berkualiti seperti nasi berperisa jelantah, hancur dan rasa tawar, masakan daging liat, sayur lampau masak dan sos untuk desert berketul-ketul atau terlampau cair.

Soalan 2

Soalan jelas dan calon cemerlang dapat membuat pilihan masakan mengikut tugas dengan tepat dan menghasilkan masakan dengan baik. Majoriti calon mahir membuat kek cara putar dan dihias dengan menarik. Terdapat calon yang tidak mahir dalam pengendalian masakan barat seperti penyediaan sup pekat, *steak* dan pengiringnya, teknik membentuk dan menghias pai dan pengurusan masa lemah menyebabkan calon tidak dapat menyiapkan semua masakan dalam tempoh ujian. Terdapat calon yang menggunakan bahan tempatan untuk masakan pasta contoh cili kering dalam makaroni goreng dan memilih desert timur. Sayur-sayuran pengiring dan sos untuk *steak* tidak dinyatakan semasa membuat pilihan masakan dan dalam susunan kerja tetapi semasa mengendalikan aktiviti memasak calon melakukan kerja tersebut.

Soalan 3

Majoriti calon dapat menjawab soalan ini dengan baik. Hasil masakan dihias dengan menarik. Terdapat calon menyediakan dan menghasilkan kuih tempatan dengan baik. Sebilangan kecil calon kurang mahir dalam pengendalian sate dan tidak sempat untuk menyediakan pengiringnya. Kuah sate terlalu pekat dan warna tidak menarik. Hasil masakan agar-agar kebanyakannya keras dan kuantiti berlebihan. Terdapat calon yang

menggril sate terlalu lama menyebabkan sate keras, liat, kecut dan kering, nasi impit telah siap direbus dan menggunakan laksa basah yang telah siap. Hanya segelintir calon memilih bahan tempatan yang salah untuk kuih tempatan. Terdapat juga calon memperagakan masakan tidak menepati konsep gerai di mana kuantiti, saiz dan alat menghidang tidak sesuai.

Soalan 4

Soalan jelas, pilihan masakan baik dan majoriti calon menyiapkan masakan dalam masa yang ditetapkan. Masakan daripada mi, kek kecil berhias dan desert disediakan dan dihias dengan baik dan menarik. Terdapat calon tidak mahir semasa menyediakan roti jala seperti melipat atau menggulung, rupa yang kasar dan hangus, pizza yang keras dan intinya kering dan kek kecil berhias tidak dihias dengan baik. Terdapat calon menyediakan bater roti jala konsistensinya terlalu pekat atau cair menyebabkan hasil masakannya lemah. Suhu ketuhar untuk pizza dan kek kecil tidak betul. Penyediaan doh pizza tidak diuli dan dikembangkan dengan sempurna menyebabkan hasil pizza mempunyai tekstur yang berat dan mampat.

Soalan 5

Majoriti calon dapat menjawab soalan ini dengan baik. Calon berpeluang untuk membuat pilihan masakan yang menunjukkan kemahiran. Hasil masakan dihidang dengan menarik. Terdapat calon cekap mengaising kek dan menghasilkan pudding dengan baik. Hasil masakan diperagakan dengan menarik mengikut kehendak tugas. Hanya segelintir calon yang kurang mahir mengaising kek. Terdapat calon yang tidak dapat membezakan masakan pudding dengan agar-agar menyebabkan pilihan masakan salah. Memilih minuman *fruit cocktail* sebagai minuman dari buah-buahan tempatan, karpap berinti kentang dan popia sebagai kuih tempatan.

SARANAN KEPADA CALON

1. Calon harus memahami dan meneliti kehendak soalan dan tugas supaya tiada kesilapan semasa membuat pilihan masakan.
2. Calon seharusnya bijak merancang susunan kerja mengikut keperluan masakan tertentu dan boleh menganggarkan masa untuk sesuatu aktiviti supaya calon dapat patuh kepada urutan dan masa bekerja.
3. Calon harus bekerja dengan pantas dan boleh bekerja menyambil supaya dapat menyiapkan masakan dalam tempoh waktu yang diperuntukkan.
4. Calon perlu mahir menggunakan alat jimat masa seperti alatan memproses dan alatan memasak supaya ia boleh membantu mempercepatkan pengendalian masakan.
5. Calon perlu tingkatkan kemahiran dalam pengendalian masakan pastri, kek aising, yis dan kuih tempatan.

SARANAN KEPADA GURU

1. Sentiasa memberi bimbingan serta tumpuan yang lebih terutama kepada calon yang lebih lemah semasa membuat latihan Perancangan Kerja. Masih terdapat calon yang menulis susunan kerja secara blok, pembahagian masa yang tidak relevan dan senarai ramuan kering dan basah masih keliru.
2. Menerangkan kepada calon tajuk dalam teknologi perlu diaplikasikan dalam amali semasa membuat pilihan masakan.
3. Calon perlu dilatih membuat amali masakan berpandukan rancangan kerja supaya calon cekap dan mahir dari segi pengurusan masa dan kerja.
4. Guru perlu sentiasa menambahkan ilmu pengetahuan dan kemahiran dalam penyediaan masakan tertentu seperti menyediakan pelbagai jenis masakan pastri, kek aising, roti, kuih tempatan dan lain-lain supaya dapat disampaikan pada calon kaedah yang betul.
5. Sebelum sidang amali bermula, guru perlu memastikan bahan dan peralatan yang disediakan dengan secukupnya dan betul supaya tiada gangguan semasa kerja amali dijalankan.
6. Guru perlu menerangkan pada calon mengenai persediaan bahan yang tertentu boleh disediakan awal atau di luar sidang jika didapati terlalu banyak kerja yang perlu dilakukan contohnya penyediaan krisik, mengisar cili, mengupas kulit bawang sekiranya kuantiti banyak, merebus kacang tanpa gula untuk inti, menyediakan jus pandan, menyediakan sebuku kek besar untuk diaiskan sekiranya kek yang dibuat dalam sidang amali masih panas dan melayurkan daun pisang.
7. Guru perlu tekankan pada calon mengenai suhu ketuhar dan tettingkatnya untuk kek, pastri, dan adunan roti serta pengawalan penunu yang betul.
8. Guru harus melatih calon supaya boleh siap mencuci peralatan dalam tempoh ujian.
9. Penggunaan alat yang betul perlu diberi penekanan kepada calon kerana terdapat di beberapa pusat yang calonnya melakukan kesalahan seperti berikut; Menglis makanan, mengris acuan menggunakan jari, menggunakan alat pemutar kek yang salah pada adunan yang disediakan, penggunaan senduk, pisau dan kain dapur.
10. Guru perlu memberi latihan amali pada topik yang sukar seperti hidangan barat, pastri dan kek aising supaya calon mahir dalam pengendalian masakan tersebut berbanding dengan hidangan lauk pauk. Ini perlu diberi penekanan supaya kelemahan yang ketara boleh diatasi.