

SULIT



**BAHAGIAN PEPERIKSAAN DAN PENILAIAN
JABATAN PENDIDIKAN POLITEKNIK DAN KOLEJ KOMUNITI
KEMENTERIAN PENGAJIAN TINGGI**

JABATAN PELANCONGAN DAN HOSPITALITI

PEPERIKSAAN AKHIR

SESI I : 2022/2023

DTR10023: KITCHEN ESSENTIAL MANAGEMENT

TARIKH : 14 DISEMBER 2022

MASA : 8.30 AM – 10.20 AM (2 JAM)

Kertas ini mengandungi **ENAM BELAS (16)** halaman bercetak.

Bahagian A: Objektif (20 soalan)

Bahagian B: Struktur (4 soalan)

Dokumen sokongan yang disertakan : Tiada

JANGAN BUKA KERTAS SOALAN INI SEHINGGA DIARAHKAN

(CLO yang tertera hanya sebagai rujukan)

SECTION B : 80 MARKS
BAHAGIAN B : 80 MARKAH
INSTRUCTION:

This section consists of **FOUR (4)** structured questions. Answer **ALL** questions.

ARAHAN:

*Bahagian ini mengandungi **EMPAT (4)** soalan berstruktur. Jawab **SEMUA** soalan.*

CLO1
C2 **QUESTION 1**
SOALAN 1

- a) Discuss **SIX (6)** rules for knife care, use, and storage in the kitchen.
*Bincangkan **ENAM (6)** cara penjagaan pisau, penggunaan dan penyimpanan di dalam dapur.*

[6 marks]

[6 markah]

- b) Explain **SIX (6)** guidelines of using butcher steel.
*Terangkan **ENAM (6)** panduan menggunakan butcher steel.*

[6 marks]

[6 markah]

- c) Explain **EIGHT (8)** safety precautions that must always be practiced when working with large equipments.

*Terangkan **LAPAN (8)** langkah keselamatan yang mesti selalu diamalkan semasa bekerja menggunakan peralatan besar.*

[8 marks]

[8 markah]

QUESTION 2

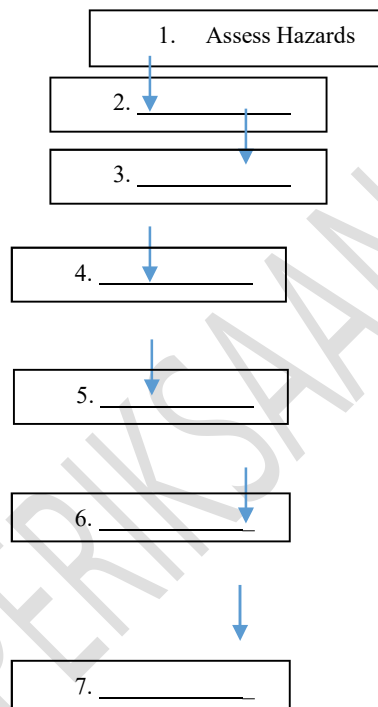
SOALAN 2

CLO2
C2

- a) Fill in the standard operating procedure of Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) system.

Isikan prosedur operasi standard bagi sistem Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP).

Diagram B2/RajahB2



[6 marks]

[6 markah]

CLO2 b) Explain **THREE (3)** conditions that support for the growth of bacteria.

C3

*Terangkan **TIGA (3)** syarat untuk pertumbuhan bakteria.*

[6 marks]

[6 markah]

CLO2 c) Provide **FOUR (4)** ways to prevent kitchen accident based on the situation below.

C3

*Berikan **EMPAT (4)** cara mencegah kemalangan di dapur berdasarkan situasi di bawah.*

i. Preventing cuts

Mencegah luka

ii. Preventing burns

Mencegah melecur

[8 marks]

[8 markah]

UNIT PEPERIKSAAN PHT

QUESTION 3

SOALAN 3

- CLO2
C2
- a) Discuss **THREE (3)** basic pattern layout in the kitchen.
*Bincangkan **TIGA (3)** corak susun atur asas di dapur.*
- [6 marks]
[6 markah]
- CLO2
C3
- b) Demonstrate **THREE (3)** basic principles in planning the design and layout of commercial kitchen.
*Tunjukkan **TIGA (3)** prinsip asas di dalam merancang rekabentuk dan susun atur dapur komersil.*
- [6 marks]
[6 markah]
- CLO2
C3
- c) Employ **FOUR (4)** principles to be followed for the construction of a kitchen.
*Teliti **EMPAT (4)** prinsip yang perlu dipatuhi bagi pembinaan sesebuah dapur.*
- [8 marks]
[8 markah]

QUESTION 4

SOALAN 4

- CLO2
C2
- a) Explain **THREE (3)** ways in which heat is transferred to food for cooking.
*Terangkan **TIGA (3)** cara bagaimana haba dipindahkan untuk memasak.*
- [6 marks]
[6 markah]
- CLO2
C3
- b) Provide the **THREE (3)** types of cooking method.
*Berikan **TIGA (3)** jenis kaedah memasak.*
- [6 marks]
[6 markah]
- CLO2
C3
- c) Write **FOUR (4)** items that need to be included in the description of the menu as what been highlighted in the “Truths in Menu”.
*Tuliskan **EMPAT (4)** perkara yang perlu disebut di dalam diskripsi seperti yang digariskan di dalam “Truths in Menu”.*
- [8 marks]
[8 markah]

SOALAN TAMAT