



KEMENTERIAN PENDIDIKAN TINGGI
JABATAN PENDIDIKAN POLITEKNIK DAN KOLEJ KOMUNITI

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

JABATAN PELANCONGAN DAN HOSPITALITI

PEPERIKSAAN AKHIR

SESI I : 2023/2024

DTR10173 : FOOD STUDIES

TARIKH : 19 DISEMBER 2023

MASA : 11.15 PG – 1.15 PTG (2 JAM)

Kertas ini mengandungi **EMPAT BELAS (14)** 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 A : 20 MARKS
BAHAGIAN A : 20 MARKAH

INSTRUCTION:

This section consists of **TWENTY (20)** objective questions. Mark your answers in the OMR form provided.

ARAHAN :

Bahagian ini mengandungi DUA PULUH (20) soalan objektif. Tandakan jawapan anda di dalam borang OMR yang disediakan.

- CLO 1 1. The person who is very good in preparing fish dishes is called:

Orang yang mahir dalam penyediaan makanan berasaskan ikan juga dikenali sebagai:

- A. The Expediter
- B. The Rotisseur
- C. The Poissoner
- D. The Entremetier

- CLO 1 2. This person works at production line and work as the assistant to the executive chef and chef de cuisine.

Orang ini berperanan dalam pengurusan penyediaan makanan dan bekerja sebagai pembantu kepada eksekutif chef dan chef de cuisine.

- A. Sous chef
- B. Demi chef
- C. Expenditer
- D. Chef de partie

CLO 1 3. A person who is preparing Caesar salad and club sandwich is called:
Orang yang menyediakan salad Caesar dikenali sebagai:

- A. The Saucier
- B. The Grillardin
- C. The Entremetier
- D. The Garde Manger

CLO 1 4. Which of the following are the types of foodservice organization?
Yang manakah antara berikut merupakan organisasi penyedia makanan?

- I. Private organization
Organisasi persendirian
- II. Commercial organization
Organisasi komersil
- III. Institutional organization
Organisasi institusi
- IV. Non-commercial organization
Organisasi tidak komersil

A. I, II and III
I, II dan III

B. I, II and IV
I, II dan IV

C. I, III and IV
I, III dan IV

D. II, III and IV
II, III dan IV

CLO 1 5. Which of the following are fall under institutional foodservice organizations?

Yang manakah antara berikut merupakan organisasi institusi dalam organisasi penyedia makanan?

I. Factory

Kilang

II. Military

Tentera

III. Supermarket

Pasaraya

IV. Boarding school

Sekolah asrama

A. I, II and III

I, II dan III

B. I, II and IV

I, II dan IV

C. I, III and IV

I, III dan IV

D. II, III and IV

II, III dan IV

CLO 1 6. Which of the following explained the job specifications for “entry level”?

Yang manakah antara berikut menjelaskan spesifikasi pekerjaan bagi “entry level”?

A. Workers that usually require no particular skills or experience.

Pekerja yang kebiasaannya tidak memerlukan kemahiran dan pengalaman.

B. Workers that have knowledge and experience in cooking techniques.

Pekerja yang mempunyai pengetahuan dan pengalaman dalam teknik-teknik masakan.

C. Workers that have the ability to work under extreme pressure and work well with people.

Pekerja yang mempunyai kebolehan untuk bekerja di bawah tekanan yang ekstrim dan boleh bekerja dengan baik bersama orang lain.

D. Workers that have management and supervisory skills as well as a thorough knowledge of food production.

Pekerja yang mempunyai kemahiran di dalam pengurusan dan pengawasan, dan juga pengetahuan yang meluas tentang produksi makanan.

- | | |
|------|----------------|
| I. | Skimmer |
| II. | Chinois |
| III. | Digital Scales |
| IV. | Saucepot |

CLO 1 7. Which of the equipment above are classified under “hand tools and small equipment”?

Senarai peralatan diatas yang manakah dikategorikan sebagai “perkakas tangan dan peralatan kecil”?

- A. I and II
I dan II
- B. I and III
I dan III
- C. II and III
II dan III
- D. II and IV
II dan IV



Figure A/ *Rajah A*

CLO 1 8. What is the function of the equipment shown in Figure A?
Apakah fungsi peralatan yang ditunjukkan dalam Rajah A?

- A. To spread icing on cakes.
Melepa aising di atas kek.
- B. To cut fruits and vegetables.
Memotong buah-buahan dan sayur-sayuran.
- C. To cut dough and scrape work benches.
Memotong doh dan mengikis meja kerja.
- D. To lift and turning meats and another item.
Mengangkat dan memusingkan daging dan bahan lain.

CLO 1 9. Which of the following mixer's attachment is suitable to beat cake flour mixtures?

Manakah antara yang berikut merupakan penyambung pengadun yang sesuai digunakan untuk mengadun campuran tepung kek?

- A. Hook attachment
Penyambung cangkuk
- B. Whip attachment
Penyambung putar
- C. Paddle attachment
Penyambung dayung
- D. Dough arm attachment
Penyambung uli doh

This processing equipment is equipped with S-shaped blade that can be used for chopping and pureeing. This equipment also comes with special disk attachment that can be used for slice, shred and julienne vegetables

Peralatan pemprosesan ini dilengkapi dengan bilah berbentuk S yang boleh digunakan untuk cincang dan hancur makanan. Peralatan ini juga hadir bersama penyambung cakera khas yang boleh digunakan untuk hiris, cincang, dan membuat potongan mancis.

CLO 1 10. The above statement refers to which equipment?
Pernyataan diatas merujuk kepada peralatan yang mana satu?

- A. Slicer
Mesin penghiris
- B. Blender
Mesin pengisar
- C. Food Chopper
Mesin pencincang
- D. Food Processor
Mesin Pemproses

CLO 1 11. Which of the following equipments are used for keeping the food warm?
Peralatan yang manakah digunakan untuk memastikan makanan sentiasa panas?

I. Steam table
Meja berwap

II. Bain-marie
Bain-marie

III. Pressure steamer
Pengukus tekanan

IV. Overhead Infrared Lamps
Lampu infrared overhed

A. I, II and III
I, II and III

B. I, II and IV
I, II and IV

C. I, III and IV
I, III and IV

D. II, III and IV
II, III and IV

CLO 1 12. What is the ideal temperature for storing meat in the freezer?
Apakah suhu yang ideal untuk penyimpanan daging di dalam peti sejuk beku?

A. 0°C

B. 5°C

C. -10°C

D. -18°C

CLO 1 13. What is the standard ingredient proportions for stock making?
Apakah sukatan bahan yang standard untuk penyediaan membuat kaldu?

A. Bones: 75%, Mirepoix: 15%, Water 100%

B. Bones: 80%, Mirepoix: 10%, Water 100%

C. Bones: 80%, Mirepoix: 20%, Water 90%

D. Bones: 75%, Mirepoix: 25%, Water 90%

CLO 1

14. What is the meaning of “remouillage”?

Apakah yang dimaksudkan dengan “remouillage”?

- A. A stock that was made by meat or fish or chicken flesh and no bones.
Kaldu yang diperbuat daripada isi daging atau ikan atau ayam dan tiada tulang.
- B. A stock that made from bones that were already used once to make stock.
Kaldu yang diperbuat daripada tulang-tulang yang pernah digunakan sekali untuk membuat kaldu sebelumnya.
- C. A stock that made from fish bones previously and then being added up with chicken stock afterward.
Kaldu yang diperbuat daripada tulang ikan sebelumnya dan ditambah dan kemudian ditambah dengan kaldu berperisa ayam.
- D. A stock that was made by combining different type of bones such as chicken bone, beef bones and fish bones.
Kaldu yang diperbuat daripada gabungan jenis tulang yang berlainan seperti tulang ayam, tulang daging dan tulang ikan.

CLO 1

15. Which of the following is the standard quality for consistency and body of the sauce?

Yang manakah merupakan kualiti standard untuk kepekatan dan tekstur sos?

- I. Thick like jelly
Pekat seperti jeli
 - II. Streaming like water
Mengalir seperti air
 - III. Smooth with no lump
Halus dan tiada ketulan
 - IV. Not too thick or pasty
Tidak terlalu pekat atau seperti pes
- A. I and II
I dan II
 - B. I and III
I dan III
 - C. II and III
II dan III
 - D. III and IV
III dan IV

CLO 1 16. Which of the following is the mother sauce for black pepper sauce?
Yang mana satukah merupakan ibu sos bag isos lada hitam?

- A. Hollandaise
- B. Brown sauce
- C. Tomato sauce
- D. Béchamel sauce

CLO 1 17. Which of the following soups are thick soup?
Sup yang manakah adalah sup pekat?

- I. Potage
 - II. Bisques
 - III. Chowder
 - IV. Consomme
- A. I, II and III
I, II dan III
 - B. I, III and IV
I, III dan IV
 - C. II, III and IV
II, III dan IV
 - D. I, II, III and IV
I, II, III dan IV

CLO 1 18. Which of the following are the techniques to prevent the soup from curdling?

Yang mana satukah merupakan teknik untuk mengelakkan sup daripada berketul?

- I. Thicken the soup before adding milk.
Pekatkan sup tersebut sebelum memasukkan susu.
 - II. Thicken the milk before adding to the soup.
Pekatkan susu sebelum dimasukkan ke dalam sup.
 - III. Heat the soup that contain milk to the highest degree.
Panaskan sup yang mengandungi susu tersebut ke suhu yang paling tinggi.
 - IV. Put acidic ingredients such as lemon juice into the cream soup.
Letakkan bahan-bahan yang berasid seperti perahan lemon ke dalam sup krim.
- A. I and II
I dan II
 - B. I and III
I dan III
 - C. II and III
II dan III
 - D. III and IV
III dan IV

CLO 1 19. What is the standard portion for main course soup?
Apakah porsi standard untuk sup hidangan utama?

- A. 200ml to 250ml
- B. 300ml to 350ml
- C. 150ml to 200ml
- D. 230ml to 330ml

CLO 1 20. What are the basic ingredients for making Consommé?
Apakah bahan asas untuk membuat 'Consommé'?

- I. Mirepoix
Mirepoix
 - II. Egg white
Putih telur
 - III. Acid ingredients
Bahan berasidik
 - IV. Lean ground meat
Daging tanpa lemak
- A. I, II, and III
I, II, dan III
 - B. I, II and IV
I, II dan IV
 - C. II, III and IV
II, III dan IV
 - D. I, II, III, and IV
I, II, III, dan IV

UNIT PEPERIKSAAN PHT

SECTION B : 80 MARKS

BAHAGIAN B : 80 MARKAH

INSTRUCTION:

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

ARAHAN:

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

QUESTION 1

SOALAN 1

- CLO 2 (a) Convection heat process occurs when heat is spread by the movement of air, steam and liquid. Explain **TWO (2)** types of convection heat transfer.

*Perolakan haba berlaku apabila haba dialirkan oleh pergerakan udara, wap dan cecair. Terangkan **DUA (2)** jenis aliran haba konveksi.*

[4 marks]

[4 markah]

- CLO 2 (b) Dry heat cooking is a method of cooking food by surrounding it with hot dry air, typically in an oven. Elaborate **FOUR (4)** types of dry heat cooking method.

Kaedah masakan haba kering adalah kaedah masakan makanan dengan menggunakan udara panas dan kering, seperti memasak di dalam ketuhar.

*Huraikann **EMPAT (4)** jenis kaedah masakan haba kering.*

[8 marks]

[8 markah]

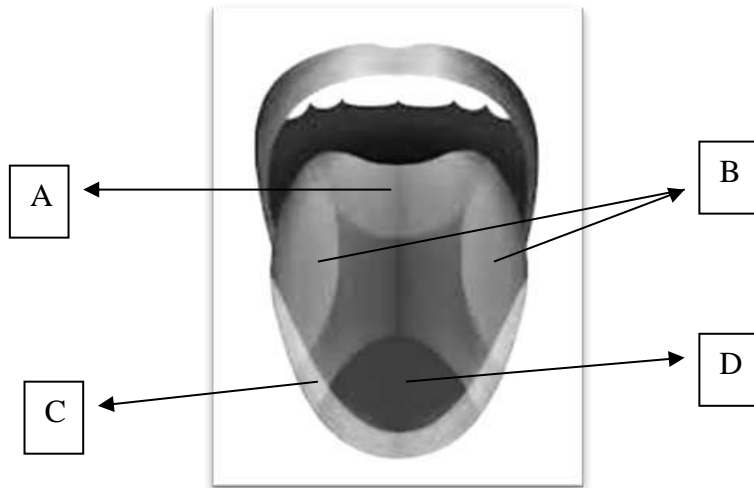


Figure B/ *Rajah B*

- CLO 2 (c) Label Figure B with the correct taste buds on the tongue and give example of food for each tongue area.

Labelkan Rajah B dengan deria rasa pada lidah dan berikan contoh makanan bagi setiap Kawasan lidah tersebut.

[8 marks]

[8 markah]

QUESTION 2

SOALAN 2

- CLO 2 (a) Explain **FIVE (5)** forms and conditions of fish that are typically sold in the market.

Terangkan LIMA (5) bentuk dan kondisi ikan yang kebiasaannya dijual di pasar.

[10 marks]

[10 markah]

- CLO 2 (b) Write **THREE (3)** types of flour and **TWO (2)** types of sugar products that can be used to make bread.

Tuliskan TIGA (3) jenis tepung dan DUA (2) jenis gula yang boleh digunakan untuk membuat roti.

[10 marks]

[10 markah]

QUESTION 3

SOALAN 3

- (a) Explain **FIVE (5)** standards of quality in cooking vegetables.

Terangkan LIMA (5) kualiti standard dalam masakan sayuran.

[10 marks]

[10 markah]

- (b) List **FIVE (5)** types of processed fresh milk products and explain each of them.

Kenalpasti LIMA (5) jenis produk susu segar yang diproses dan terangkan setiap satu.

[10 marks]

[10 markah]

UNIT PEPERIKSAAN PET

QUESTION 4

SOALAN 4

CLO 2 (a) Elaborate **THREE (3)** main reasons of par-cooking.

Huraikan TIGA (3) tujuan utama masakan separa.

[6 marks]

[6 markah]

CLO 2 (b) Explain **THREE (3)** importants of food presentation.

Huraikan TIGA (3) kepentingan dalam penyajian makanan.

[6 marks]

[6 markah]

CLO 2 (c) Write **FOUR (4)** structures of salad with explanation.

Tuliskan EMPAT (4) struktur salad dan berikan penerangan.

[8 marks]

[8 markah]

SOALAN TAMAT