KEMENTERIAN PENDIDIKAN MALAYSIA

BAHAGIAN PEMBANGUNAN KURIKULUM
KEMENTERIAN PENDIDIKAN MALAYSIA
ARAS 4 - 8 BLOK E9,
KOMPLEKS KERAJAAN PARCEL E
PUSAT PENTADBIRAN KERAJAAN PERSEKUTUAN
62604 PUTRAJAYA

KERTAS TUGASAN

KOD DAN NAMA PROGRAM	HT-014-2:2011 PASTRY PRODUCTION	
TAHAP	2	
KOD DAN NAMA UNIT KOMPETENSI	HT-014-2:2011-C04 PUDDING PREPARATION	
NO. DAN PENYATAAN AKTIVITI KERJA	1. IDENTIFY PUDDING PREPARATION REQUIREMENTS **2. PREPARE PUDDING *MISE EN PLACE*** 3. CARRY OUT PUDDING PREPARATION 4. CARRY OUT PUDDING PRODUCT FINISHING AND DECORATION 5. CHECK PUDDING QUALITY AND QUANTITY 6. PRODUCE PUDDING PREPARATION ACTIVITIES REPORT	
NO. KOD	HT-014-2:2011-C04/T(4/7)	Muka surat : 1 / 6
NAMA PELATIH :	NO. MYKAD :	TARIKH :

TAJUK : **PERALATAN PENYEDIAAN HIDANGAN PUDING**

TUJUAN : Kertas Tugasan ini bertujuan untuk menguji pengetahuan dan pemahaman pelatih tentang kepentingan *mise en place* sebelum menyediakan puding dan pengetahuan tentang peralatan yang terlibat sebelum menyediakan puding.

ARAHAN : Calon dikehendaki menjawab semua soalan dalam kertas tugasan ini dengan merujuk kepada Kertas Penerangan HT-014-2:2011-C04/P(4/7) – Peralatan penyediaan hidangan puding

LIVEWORKSHEETS

Bahagian A

1. Apakah maksud *mise-en-place*?

   A. Proses mencuci dan mengemas selepas memasak.
   B. Pra penyediaan atau persediaan awal untuk memasak.
   C. Hiasan dan persembahan akhir hidangan selepas memasak.
   D. Proses penyediaan hidangan daripada awal hingga akhir memasak.

2. Mengapakah pemilihan peralatan yang betul mengikut kegunaannya sangat penting?

   A. Fungsi alat dapat digunakan ke tahap yang optimum.
   B. Menunjukkan kehandalan seorang chef untuk memasak.
   C. Hidangan yang dihasilkan menjadi lebih sedap dan menarik.
   D. Pelanggan akan memuji dan berpuashati dengan hidangan yang disediakan.

3. Manakah antara maklumat berikut **tiada** di dalam langkah-langkah pra-penyediaan?

   A. Menyukat bahan
   B. Menghias makanan
   C. Menyediakan bahan
   D. Mengeluarkan peralatan

4. Manakah antara berikut adalah ciri-ciri peralatan yang baik?

   i. Tahan hakisan
   ii. Mudah dibersihkan
   iii. Reka bentuk yang besar
   iv. Menjimatkan masa dan tenaga

   A. i, ii dan iii
   B. i, ii dan iv
   C. ii, iii dan iv
   D. i, iii dan iv

LIVEWORKSHEETS

5. Apakah kegunaan ketuhar?

   A. Alat untuk merendidih
   B. Mengukus hidangan pastri
   C. Membakar pastri dan produk bakeri
   D. Panduan penyediaan suatu hidangan

(5 markah)

Bahagian B

1. Isikan tempat kosong dengan jawapan yang betul.

hook	Pengayak tepung	cecair
Bahan kering	sudu penyukat	Penimbang digital

i. _____ adalah pilihan terbaik untuk menyukat bahan-bahan dengan tepat.

ii. Mata pemutar jenis _____ digunakan untuk mengadun doh pastri.

iii. Jag penyukat digunakan untuk menyukat _____.

iv. _____ digunakan untuk menapis bendasing yang terdapat di dalam bahan-bahan kering.

v. Fungsi _____ adalah menyukat bahan-bahan dalam kuantiti yang sedikit.

(5 markah)

LIVEWORKSHEETS