



SMK MERBOK

SEKOLAH MENENGAH KEBANGSAAN MERBOK
08400 MERBOK
KEDAH

KERTAS PENERANGAN

INFORMATION SHEET

KOD DAN NAMA PROGRAM / PROGRAM CODE & NAME	HT-014-2:2011 PASTRY PRODUCTION	
TAHAP / LEVEL	2	
KOD DAN NAMA UNIT KOMPETENSI COMPETENCY UNIT NO. AND TITLE	HT-014-2:2011-C02 BATTER AND DOUGH PRODUCTION	
NO. DAN PENYATAAN AKTIVITI KERJA / WORK ACTIVITIES NO. AND STATEMENT	1. IDENTIFY BATTER AND DOUGH PREPARATION REQUIREMENTS. 2. PREPARE BATTER AND DOUGH MISE EN PLACE. 3. CARRY OUT BATTER AND DOUGH PREPARATION. 4. CARRY OUT BATTER AND DOUGH END PRODUCT STORAGE. 5. CHECK BATTER AND DOUGH QUALITY AND QUANTITY. 6. PRODUCE BATTER AND DOUGH PREPARATION ACTIVITIES REPORT.	
NO.KOD / CODE NO.	HT-014-2:2011-C02/KP(9/9)	Muka surat : 1 / 8

TAJUK : LAPORAN AKTIVITI PENGHASILAN BATER DAN DOH

TUJUAN : Kertas penerangan ini bertujuan untuk memberi kefahaman dan pengetahuan kepada pelatih tentang kualiti dan perancangan aktiviti penghasilan bater dan doh yang betul dan sistematik.

Carta alir

1. Chef yang bertanggungjawab dalam sesuatu jabatan mestilah mengagihkan tugas yang spesifik kepada pekerja mengikut bidang tugas mereka.
2. Pekerja mestilah melaporkan semua persiapan dan aktiviti akhir sesuatu tugas kepada chef yang bertanggungjawab.
3. Pekerja mestilah bertanggungjawab terhadap semua produk yang telah dihasilkan.
4. Setiap produk mestilah dilakukan sehingga selesai mengikut senarai semak.
5. Sebarang masalah atau isu berbangkit mestilah dimaklumkan kepada chef yang bertanggungjawab untuk tindakan selanjutnya.

Rajah 2.9.1 Carta alir penyediaan bater dan doh

SOALAN

Tandakan (✓) pada jawapan yang betul

1. Siapakah yang akan membuat laporan secara lisan dan menyediakan dokumentasi akhir dalam aktiviti hidangan pastri ?

	A.	Ketua
	B.	Kerani
	C.	Pekerja
	D.	Pelanggan

2. Siapakah yang bertanggungjawab memberi tugas dalam pernyataan di bawah ?

Arahan : Sediakan roti putih

	A.	Ketua
	B.	Kerani
	C.	Pekerja
	D.	Pelanggan

3. Mengapakah apron perlu dipakai sewaktu memulakan amali memasak ?

	A.	Kelihatan cantik
	B.	Langkah perlindungan diri
	C.	Menunjukkan anda seorang chef
	D.	Menunjukkan kemahiran memasak

4. Nyatakan 2 pihak yang terlibat di dalam carta alir aktiviti penyediaan bater dan doh

A.	
B.	