



SMK SIERRAMAS
JALAN HOSPITAL
47000 SUNGAI BULOH
SELANGOR DARUL EHSAN

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 <i>MISE EN PLACE</i> 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(7/7)	Muka surat : 1 / 5
NAMA PELATIH :	NO. MYKAD :	TARIKH :

TAJUK : LAPORAN AKTIVITI PENYEDIAAN HIDANGAN PUDING

TUJUAN : Kertas Tugas ini bertujuan untuk menguji pengetahuan dan pemahaman pelatih tentang laporan aktiviti yang perlu disediakan dalam hidangan puding.

ARAHAN : Calon dikehendaki menjawab semua soalan dalam kertas tugas ini dengan merujuk kepada Kertas Penerangan HT-014-2:2011-C04/P(7/7)
– Laporan Aktiviti Penyediaan Hidangan Puding

NO. KOD	HT-014-2:2011-C04/T(6/7)	Muka surat : 2 / 3
---------	--------------------------	--------------------

Bahagian C

Jawab soalan-soalan yang berikut.

1. Berikan lima maklumat yang perlu ada di dalam laporan pengeluaran produk. (5 markah)

i. _____

ii. _____

iii. _____

iv. _____

v. _____

2. Nyatakan dua pihak atau individu yang terlibat di dalam carta alir aktiviti penyediaan hidangan puding. (2 markah)

i. _____

ii. _____

3. Berikan empat aspek penilaian standard terhadap individu yang menyediakan hidangan puding di dalam format laporan. (4 markah)

i. _____

ii. _____

NO. KOD	HT-014-2:2011-C04/T(6/7)	Muka surat : 3 / 3
---------	--------------------------	--------------------

4. Senaraikan 3 kaedah melaporkan aktiviti penyediaan hidangan puding. (3 markah)

i. _____

ii. _____

iii. _____

5. Berikan tiga tujuan laporan penyediaan produk disediakan. (3 markah)

i. _____

ii. _____

iii. _____

6. Berikan 3 pakaian keselamatan semasa berada di bengkel masakan. (3 markah)

i. _____

ii. _____

iii. _____