

LATIHAN KVS PPM

TARIKH : 30/7/2021

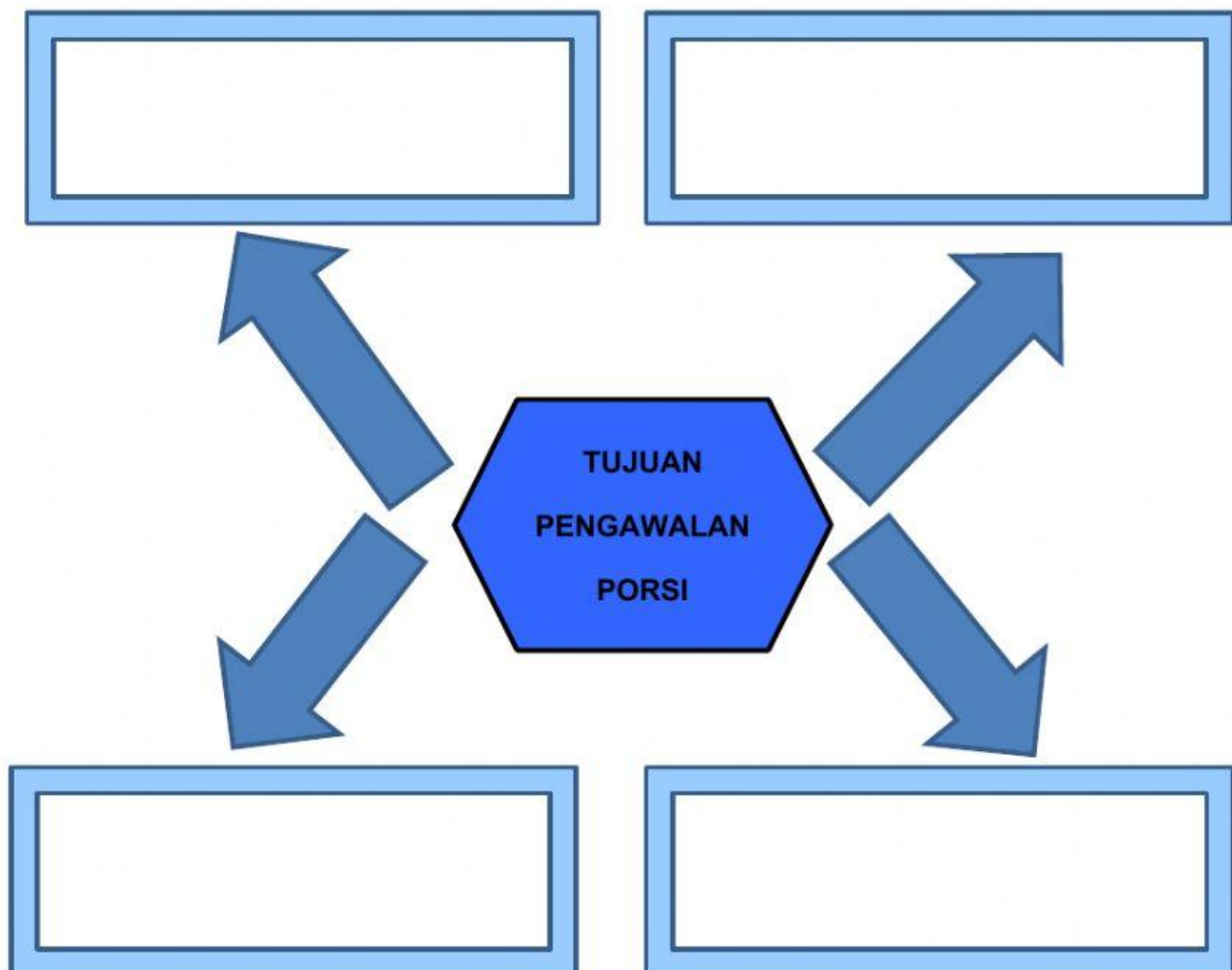
KELAS: LILY

GURU: PUAN NORAZA HASHIM

TAJUK : PENGAWALAN PORSI

A) ISIKAN TEMPAT KOSONG DENGAN JAWAPAN YANG TEPAT.

Memastikan hasil jualan mengikut catuan/porsi yang telah ditetapkan.	Mengekalkan harga jualan tetapi mengurangkan kualiti bahan
Memastikan porsi yang diberi sedikit supaya mendapat keuntungan yang besar.	Mengawal kos pengeluaran supaya segala pelan tindakan untuk meningkatkan keuntungan tercapai.
Mengelakkan pembaziran bermula dari peringkat awal hingga peringkat akhir proses pengeluaran makanan.	Mengawal kuantiti atau saiz porsi pada kadar harga jualan yang sama



B) Dibawah adalah resepi standard untuk memasak nasi lemak. Jawab soalan di bawah.

Resepi masak nasi lemak untuk 10 orang

1. 1kg beras
2. 1/2kg santan
3. 1 liter air
4. 1 sudu garam
5. 4 helai daun pandan

1. Berapakah beras diperlukan untuk 20 orang makan.	
2. Berapakah santan diperlukan untuk 20 orang makan.	
3. Berapakah air diperlukan untuk 20 orang makan.	
4. Berapakah sudu garam diperlukan untuk 20 orang makan.	