



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 <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(4/7)	Muka surat : 1 / 6
NAMA PELATIH :	NO. MYKAD :	TARIKH :

TAJUK : **PERALATAN PENYEDIAAN HIDANGAN PUDING**

TUJUAN : Kertas Tugas 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 tugas ini dengan merujuk kepada Kertas Penerangan HT-014-2:2011-C04/P(4/7)
– Peralatan penyediaan hidangan puding

NO. KOD	HT-014-2:2011-C04/T(4/7)	Muka surat : 2 / 3
---------	--------------------------	--------------------

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 hakis
 - 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

NO. KOD	HT-014-2:2011-C04/T(4/7)	Muka surat : 3 / 3
---------	--------------------------	--------------------

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.

<i>hook</i>	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)