



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(6/7)	Muka surat : 1 / 5
NAMA PELATIH :	NO. MYKAD :	TARIKH :

TAJUK : **HIASAN DAN PERSEMBAHAN HIDANGAN PUDING**

TUJUAN : Kertas Tugas ini bertujuan untuk menguji pengetahuan dan pemahaman pelatih tentang hiasan dan kualiti hasil hidangan puding.

ARAHAN : Calon dikehendaki menjawab semua soalan dalam kertas tugas ini dengan merujuk kepada Kertas Penerangan HT-014-2:2011-C04/P(6/7)
– Hiasan dan persembahan hidangan puding

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

Bahagian C (15 markah)

Jawab soalan-soalan yang berikut.

1. Mengapakah hiasan dan persembahan perlu untuk sesuatu hidangan puding?

Beri 2 sebab. (4 markah)

i. _____

ii. _____

2. Senaraikan 4 jenis hiasan yang boleh diletakkan pada hidangan puding. (4 markah).

i. _____

ii. _____

iii. _____

iv. _____

3. Senaraikan 4 contoh-contoh puding.

i. _____

ii. _____

iii. _____

iv. _____

4. Berikan 3 pakaian keselamatan semasa berada di bengkel masakan.

i. _____

ii. _____

iii. _____ (5 markah)