

NAMA : _____ KELAS: _____ TARIKH : _____

Jawab **BETUL ATAU SALAH** pada pernyataan yang diberi

BIL	PERNYATAAN	BETUL/SALAH
1	Pengawalan porsi ialah kawalan saiz atau kuantiti masakan yang dihidangkan kepada pelanggan.	
2	Bilangan porsi perlu dicatat dalam resipi standard kerana resipi tersebut memberikan maklumat tentang jumlah porsi yang sepatutnya diperolehi daripada setiap resipi.	
3	Pihak pengurusan tidak perlu sentiasa membuat pemantauan supaya setiap porsi makanan yang dihasilkan adalah mengikut standard yang ditetapkan.	
4	Pemantauan penggunaan makanan (<i>food used</i>) oleh pelanggan berbanding porsi yang diberikan (<i>meal served</i>) tidak membolehkan pihak pengurusan menilai sama ada porsi tersebut memadai dengan keperluan pelanggan.	
5	Tujuan pengawalan porsi adalah memastikan hasil jualan mengikut catuan/porsi yang telah ditetapkan.	
6	Tujuan pengawalan porsi adalah mengawal kos pengeluaran supaya segala pelan tindakan untuk meningkatkan keuntungan tercapai.	
7	Faktor yang mempengaruhi kuantiti makanan yang diporsi ialah harga makanan.	
8	Bagi organisasi yang tidak berunsurkan komersial seperti asrama dan hospital, saiz porsi ialah berdasarkan keuntungan.	
9	Bahan makanan yang berkualiti lebih mahal berbanding bahan makanan yang rendah kualitinya.	
10	Pengusaha makanan terpaksa membeli bahan makanan pada harga yang tinggi untuk mendapatkan bekalan yang berkualiti.	