



SMK MERBOK

SEKOLAH MENENGAH KEBANGSAAN MERBOK
08400 MERBOK
KEDAH

KERTAS PENERANGAN

KOD DAN NAMA PROGRAM / PROGRAM CODE & NAME	HT-014-2:2011 <i>PASTRY PRODUCTION</i>	
TAHAP / LEVEL	2	
KOD DAN NAMA UNIT KOMPETENSI COMPETENCY UNIT NO. AND TITLE	HT-014-2:2011-C02 <i>BATTER AND DOUGH PRODUCTION</i>	
NO. DAN PENYATAAN AKTIVITI KERJA / WORK ACTIVITIES NO. AND STATEMENT	1. <i>IDENTIFY BATTER AND DOUGH PREPARATION REQUIREMENTS.</i> 2. <i>PREPARE BATTER AND DOUGH MISE EN PLACE.</i> 3. <i>CARRY OUT BATTER AND DOUGH PREPARATION.</i> 4. <i>CARRY OUT BATTER AND DOUGH END PRODUCT STORAGE.</i> 5. <i>CHECK BATTER AND DOUGH QUALITY AND QUANTITY.</i> 6. <i>PRODUCE BATTER AND DOUGH PREPARATION ACTIVITIES REPORT.</i>	
NO.KOD / CODE NO.	HT-014-2:2011-C02/KP(9/9)	Muka surat : 1 / 8

TAJUK : LAPORAN AKTIVITI PENGHASILAN BATER DAN DOH

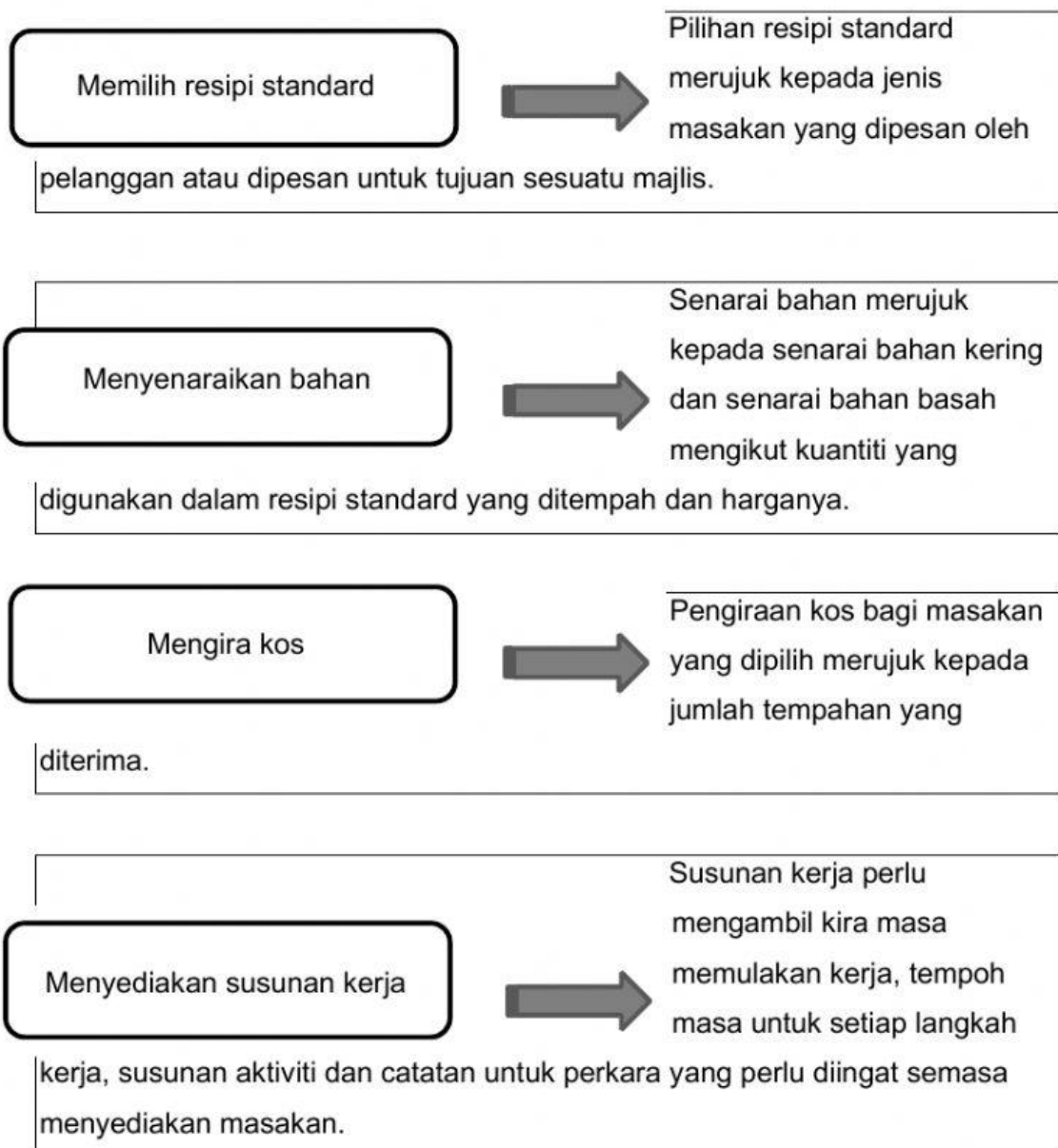
TUJUAN : Kertas penerangan ini bertujuan untuk memberi kefahaman dan pengetahuan kepada pelatih tentang kualiti dan perancangan aktiviti penghasilan bater dan doh yang betul dan sistematik.

LAPORAN AKTIVITI PENYEDIAAN BATER DAN DOH

Perancangan Kerja

1. Perancangan kerja bertujuan untuk menentukan kerja penyediaan makanan dapat dilaksanakan dengan teratur dan rapi.
2. Perancangan kerja yang baik dan sistematik dapat membantu pelatih merancang kerja mengikut masa dan anggaran perbelanjaan serta mengelakkan pembaziran.

Langkah dalam menyediakan perancangan kerja adalah seperti yang berikut;



SOALAN

Tuliskan 4 langkah dalam menyediakan perancangan kerja

a)

b)

c)

d)