

SULIT



**KEMENTERIAN PENDIDIKAN TINGGI
JABATAN PENDIDIKAN POLITEKNIK DAN KOLEJ KOMUNITI**

**BAHAGIAN PEPERIKSAAN DAN PENILAIAN
JABATAN PENDIDIKAN POLITEKNIK DAN KOLEJ KOMUNITI
KEMENTERIAN PENDIDIKAN TINGGI**

JABATAN PELANCONGAN DAN HOSPITALITI

PEPERIKSAAN AKHIR

SESI I : 2024/2025

**DTF10242 : INTRODUCTION TO HALAL
FOODSERVICE INDUSTRY**

TARIKH : 2 DISEMBER 2024

MASA : 11.30 PAGI – 1.30 PETANG (2 JAM)

Kertas ini mengandungi **EMPAT BELAS (14)** halaman bercetak.

Bahagian A: Objektif (20 soalan)

Bagian B: Struktur (4 soalan)

Dokumen sokongan yang disertakan : Tiada

JANGAN BUKA KERTAS SOALAN INI SEHINGGA DIARAHKAN

(CLO yang tertera hanya sebagai rujukan)

SULIT

SECTION B: 80 MARKS**BAHAGIAN B: 80 MARKAH****INSTRUCTION:**

This section consists of **FOUR (4)** structured questions. Answer **ALL** questions.

ARAHAN:

*Bahagian ini mengandungi **EMPAT (4)** soalan berstruktur. Jawab **SEMUA** soalan.*

QUESTION 1**SOALAN 1**

CLO1

- (a) Categorize **FIVE (5)** institutions involved in non-commercial halal food services.

*Kategorikan **LIMA (5)** institusi yang terlibat dengan perkhidmatan makanan halal bukan komersial.*

[5 marks]

[5 markah]

CLO1

- (b) Explain **FIVE (5)** industries involved in commercial halal food services.

*Bincangkan **LIMA (5)** industri yang terlibat dengan perkhidmatan makanan halal komersial.*

[5 marks]

[5

markah]

CLO1

- (c) Discuss about Military Halal Foodservice.

Bincangkan tentang Perkhidmatan Makanan Halal Tentera.

[10 marks]

[10 markah]

QUESTION 2**SOALAN 2**

- CLO1 (a) Explain the conventional type of halal foodservice operation.
Terangkan jenis operasi perkhidmatan makanan halal secara konvensional.
[5 marks]
[5 markah]
- CLO1 (b) Interpret the pre-prepared type of halal foodservice operation.
Tafsirkan jenis operasi perkhidmatan makanan halal secara pra-persediaan.
[5 marks]
[5 markah]
- CLO1 (c) Discuss **FIVE (5)** levels of essential skills in halal foodservice industry.
*Bincangkan **LIMA (5)** tahap kemahiran penting dalam industri perkhidmatan makanan halal.*
[10 marks]
[10 markah]

QUESTION 3**SOALAN 3**

- CLO2 (a) Assign **THREE (3)** Hukm Taklifi.
*Berikan **TIGA (3)** Hukum Taklifi.*
[6 marks]
[6 markah]
- CLO2 (b) Assign **THREE (3)** Hukm Wad'i.
*Berikan **TIGA (3)** Hukum Wad'i.*
[6 marks]
[6 markah]

- CLO2 (c) Allocate **FOUR (4)** sources of Shariah Law.
Kenalpasti EMPAT (4) sumber Undang-undang Shariah.
- [8 marks]
[8 markah]

QUESTION 4**SOALAN 4**

- CLO2 (a) Write **SIX (6)** categories of halal and haram food sources in Islam.
Tuliskan ENAM (6) kategori sumber makanan halal dan haram dalam Islam.
- [6 marks]
[6 markah]

- CLO2 (b) Provide **SIX (6)** elements to be considered in identifying the authenticity of Malaysia halal logo.
Berikan ENAM (6) elemen yang dapat mengesahkan kesahihan logo halal Malaysia.
- [6 marks]
[6 markah]

- CLO2 (c) Assign **EIGHT (8)** halal schemes for Malaysia halal certification.
Berikan LAPAN (8) skim bagi pensijilan halal Malaysia.
- [8 marks]
[8 markah]

SOALAN TAMAT