

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

DTR10173: FOOD STUDIES

TARIKH : 25 NOVEMBER 2024

MASA : 11.30 PAGI – 1.30 PETANG (2 JAM)

Kertas ini mengandungi **LAPAN BELAS (18)** halaman bercetak.

Bahagian A : Soalan Objektif (20 soalan)

Bahagian B : Soalan 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.*

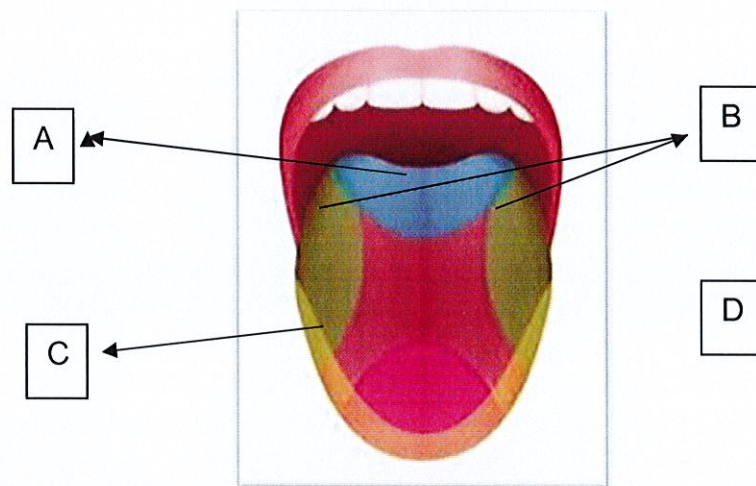
QUESTION 1**SOALAN 1**

Figure B/ *Rajah B*

CLO 2

- (a) Fill in the blank with one example of food for each of the taste bud of tongue referring to the above figure.

Berikan satu contoh makanan bagi setiap tunas rasa lidah merujuk kepada deria rasa pada lidah dengan berpandukan gambar di atas.

[4 marks]

[4 markah]

CLO 3

- (b) Heat must be transferred from a heat source to and through the food. The ways in which heat transferred and the speed at which it is transferred help the cook to control the cooking process.

Share **TWO (2)** ways of the following heat transfers.

- i. Conduction
- ii. Convection

Haba perlu dipindahkan daripada sumber haba kepada atau melalui makanan. Cara dan dipindahkan dan tahap kecepatan haba dipindahkan dapat membantu mengawal proses memasak.

*Kongsikan **DUA (2)** cara bagi setiap jenis aliran haba berikut.*

- i. *Konduksi*
- ii. *Konveksi*

[8 marks]

[8 markah]

CLO 2

- (c) Different cooking methods are suited to different kinds of food and there are many factors to be considered on each of it. One of method is dry heat cooking method.

Write **FOUR (4)** types of dry heat cooking methods.

Cara memasak yang berbeza sesuai bagi pelbagai jenis makanan dan terdapat pelbagai factor yang perlu dilihat bagi setiap darinya. Salah satunya adalah cara memasak haba kering.

*Tuliskan **EMPAT (4)** jenis cara memasak haba kering.*

[8 marks]

[8 markah]

QUESTION 2**SOALAN 2**

CLO 2

- (a) In order to fulfil his restaurant's exclusive menu, Calvin bought fish every day at a fresh market. He needed a variety form of fish cut for different menus offered there.

Explain **FIVE (5)** forms of fish cut that are commonly sold in the market.

Bagi memenuhi menu eksklusif restorannya, Calvin membeli ikan setiap hari. Dia memerlukan pelbagai bentuk potongan ikan untuk pelbagai menu yang ditawarkan di sana.

*Terangkan **LIMA (5)** bentuk potongan ikan yang biasa dijual di pasaran*

[10 marks]

[10 markah]

CLO 2

- (b) Malique is one of the bakery entrepreneurs in her town. He produced many variants of bakery products. However, each type of bakery product needs a different type of flours to sure the quality of her end product.

Ascertain **FIVE (5)** types of flour that she needed for his bakeries.

Malique adalah seorang pengusaha kedai bakeri di bandarnya. Dia mengeluarkan pelbagai varian produk bakeri. Walaubagaimanapun, setiap produk bakeri memerlukan jenis tepung yang berbeza bagi menghasilkan kualiti produk siapnya.

*Tentukan **TIGA (5)** jenis tepung yang diperlukan dalam penyediaan produk bakerinya.*

[10 marks]

[10 markah]

QUESTION 3**SOALAN 3**

- CLO 2 (a) The main purpose of cooking vegetables properly is to preserve and enhance freshness, taste, texture, and color, and to prepare and serve vegetables not only to be received but as something to be sought after.

Explain **FIVE (5)** standards of quality in cooking vegetables.

Tujuan utama memasak sayuran secara betul adalah untuk mengekal dan meningkatkan kesegaran, rasa, tekstur, dan warna, dan untuk menyediakan dan menyajikan sayur bukan sahaja untuk diterima tetapi sebagai sesuatu dicari.

*Terangkan **LIMA (5)** kualiti standard dalam masakan sayuran.*

[10 marks]

[10 markah]

- CLO 2 (b) A whole milk is fresh milk as it comes from the cow, with nothing removed and nothing added. However, fresh milk can be processed and change its fat value to be used on different purpose.

Referring the above statement, share **FIVE (5)** types of processed fresh milk products.

Susu penuh adalah susu segar yang keluar daripada lembu, tiada yang dibuang, dan tiada yang ditambah. Walaubagaimanapun, susu segar boleh diproses and diubah kandungan lemak untuk digunakan dengan tujuan yang berbeza.

*Merujuk kepada pernyataan di atas, kongsi **LIMA (5)** jenis produk susu segar yang diproses.*

[10 marks]

[10 markah]

QUESTION 4**SOALAN 4**

- CLO 2 (a) Partial cooking is a significant part of advance preparation in cooking. It requires a degree of culinary skill and judgement to determine when and how much cooking is necessary or desirable.

Elaborate **THREE (3)** main reasons of par-cooking.

Masakan separa adalah satu bahagian yang penting dalam penyediaan awal dalam masakan. Ia memerlukan kemahiran dan penilaian yang tinggi untuk menentukan bila dan banyak mana masakan itu diperlukan.

*Huraikan **TIGA (3)** tujuan utama masakan separa.*

[6 marks]

[6 markah]

- CLO 2 (b) Customers frequently make their food selections first with their eyes. Suitable with the use of "eyes eat first" phrase. All culinary tasks need to be completed with care if you want your meal to appear good. There are several fundamental guidelines that must be followed while making appealing cuisine.

Share **THREE (3)** essentials of food presentation.

Pelanggan akan memilih makanan mereka bermula dengan pandangan matanya. Sesuai dengan pernyataan "mata makan dulu". Bagi memastikan makanan kelihatan bagus juga memerlukan perhatian semua tugas dapur. Terdapat prinsip asas yang perlu dilihat bagi memastikan makanan kelihatan menarik.

*Kongsikan **TIGA (3)** kepentingan dalam penyajian makanan.*

[6 marks]

[6 markah]

CLO 2

- (c) Understanding the structural components of a salad is essential for creating a visually appealing and balanced dish for consumers. It will also capture clients' attention and encourage them to eat.

Write **FOUR (4)** structures of salad.

Memahami komponen struktur salad adalah penting untuk mencipta hidangan yang menarik dan seimbang untuk pelanggan. Ia juga akan menarik perhatian pelanggan dan menggalakkan mereka untuk makan.

*Tuliskan **EMPAT (4)** struktur salad.*

[8 marks]

[8 markah]

SOALAN TAMAT