

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 II : 2024/2025

DTC10123 : THEORY OF FOOD

TARIKH : 21 MEI 2025

MASA : 11.30 AM – 1.30 PM (2 JAM)

Kertas ini mengandungi **TUJUH BELAS (17)** halaman bercetak.

Bahagian A : Objektif (20 soalan)

Bahagian 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) Elaborate the task for each of jobs below

Huraikan tugas bagi jawatan-jawatan di bawah

- I. Saucier
- II. Chef de Cuisine
- III. Poissonnier
- IV. Entremétier
- V. Potager
- VI. Confiseur
- VII. Boulanger
- VIII. Communard
- IX. Rôtisseur
- X. Grillardin

[10 marks]

[10 markah]

CLO1

- (b) Determine **FIVE (5)** examples for cooking equipment and its function that used in commercial foodservice operation.

Tunjukkan LIMA (5) contoh perkakasan memasak dan fungsinya yang digunakan dalam operasi perkhidmat makanan.

[10 marks]

[10 markah]

QUESTION 2**SOALAN 2**

- CLO2 (a) Discuss **FIVE (5)** types of dry-heat cooking method usually used in cooking.
- Bincangkan **LIMA (5)** jenis kaedah memasak haba kering yang biasa digunakan dalam memasak.
- [5 marks]
[5 markah]
- CLO2 (b) Write **FIVE (5)** moist cooking method together with appropriate sample menu.
- Tulis **LIMA (5)** kaedah memasak lembap berserta contoh menu yang sesuai.
- [5 marks]
[5 markah]
- CLO2 (c) Arranging food on a buffet involves both practicality and aesthetics to ensure a pleasant dining experience for customers. Explain **FIVE (5)** guidelines for arranging food on a buffet
- Mengatur makanan bagi bufet melibatkan kedua-dua praktikal dan estetika untuk memastikan pengalaman makan yang menarik bagi pelanggan. Terangkan **LIMA (5)** garis panduan untuk menyusun makanan secara bufet
- [5 marks]
[5 markah]
- CLO2 (d) The first impression to food is the look of the food. State **FIVE (5)** techniques of plating to give good impression to the customer.
- Tanggapan pertama terhadap makanan adalah bagaimana rupa makanan tersebut. Sediakan **LIMA (5)** Teknik hiasan pinggan untuk memberikan tanggapan yang baik kepada pelanggan.
- [5 marks]
[5 markah]

QUESTION 3**SOALAN 3**

CLO2

- (a) Explain **FIVE (5)** functions of fats in baked items

*Jelaskan **LIMA (5)** fungsi bahan lemak untuk kegunaan bahan bakeri*

[5 marks]

[5 markah]

CLO2

- (b) Fish is a product that highly perishable. Sketch **FIVE (5)** types of fish cutting form in the market.

*Ikan adalah produk yang sangat mudah rosak. Lakarkan **LIMA (5)** jenis bentuk pemotongan ikan di pasaran..*

[5 marks]

[5 markah]

CLO2

- (c) Vegetable cutting is a fundamental skill in cooking that involves preparing vegetables into specific shapes and sizes for various recipes. Proper cutting techniques not only enhance the presentation of dishes but also ensure even cooking. Write **FIVE (5)** types of vegetable cutting with the description.

*Potongan sayur-sayuran adalah kemahiran asas dalam memasak yang melibatkan penyediaan sayur-sayuran dalam bentuk dan saiz tertentu bagi pelbagai resipi. Teknik potongan yang betul bukan sahaja meningkatkan persembahan hidangan tetapi juga memastikan masak secara sekata. Tulis **LIMA (5)** jenis potongan sayur dengan penerangan.*

[10 marks]

[10 markah]

QUESTION 4**SOALAN 4**

CLO2

- (a) Flour is a versatile ingredient used in baking, cooking, and thickening. Different types of flour have unique properties, making them suitable for specific recipes. Complete the table below with the right usage of each type of flour.

Tepung ialah bahan serba boleh digunakan dalam penaik, memasak, dan memekat. Jenis tepung yang berbeza mempunyai sifat unik, menjadikannya sesuai untuk resipi tertentu. Lengkapkan jadual di bawah kegunaan bagi setiap tepung.

Types of flour <i>Jenis tepung</i>	Usage <i>Kegunaan</i>
All purpose flour <i>Tepung serba guna</i>	
Self-Rising Flour <i>Tepung Naik Sendiri</i>	
Semolina Flour <i>Tepung Semolina</i>	
Corn Flour (Cornstarch) <i>Tepung jagung</i>	
Bread Flour <i>Tepung roti</i>	

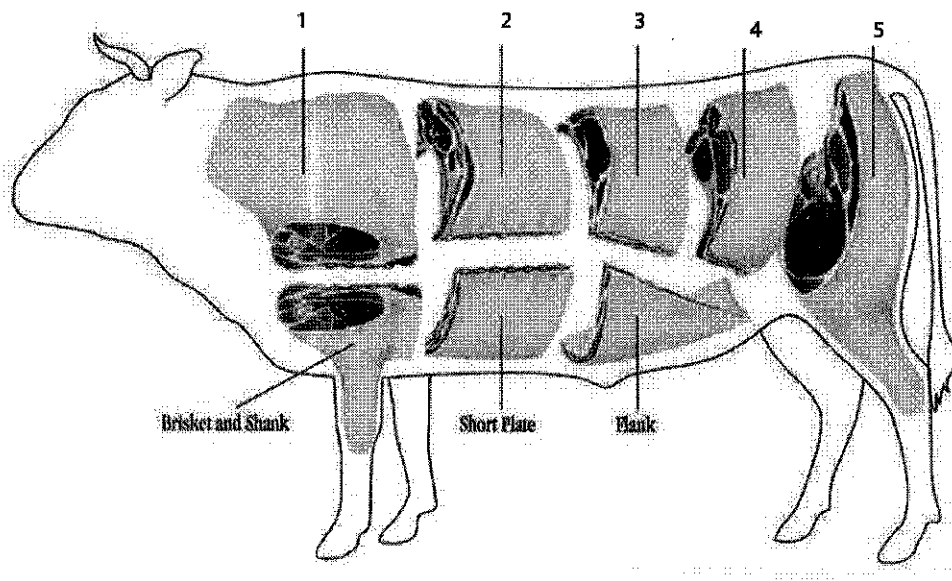
[5 marks]

[5 markah]

CLO2

- (b) A primal cut is a piece of meat initially separated from the carcass of an animal during butchering. It is separated between 12th and 13th ribs. Using information above and the picture given. Write the types of beef cuts with suitable name used in foodservice industry.

Potongan primal ialah sekeping daging yang pada mulanya dipisahkan daripada seekor haiwan semasa penyembelihan. Ia dibahagikan antara tulang rusuk ke 12 dan tulang rusuk ke 13. Dengan menggunakan maklumat di atas dan gambar yang diberikan, padankan potongan dengan nama yang sesuai.



[5 marks]
[5 markah]

CLO2

- (d) Poultry can be divided into **TWO (2)** categories, white and dark meat. Complete the table below to differentiate between the 2 types of meat.

*Poultri boleh dibahagikan kepada **DUA (2)** kategori iaitu daging putih dan daging gelap, lengkapkan jadual di bawah bagi membezakan 2 jenis daging tersebut.*

Criteria <i>kriteria</i>	White meat <i>Daging putih</i>	Dark meat <i>Daging gelap</i>
Definition <i>Definisi</i>		
Part <i>Bahagian</i>		
Fat contains <i>Kandungan lemak</i>		
Cooking suggestion <i>Cadangan masakan</i>		
Tenderness <i>Kelembutan</i>		

[10 marks]

[10 markah]

SOALAN TAMAT