

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 & HOSPITALITI

PEPERIKSAAN AKHIR

SESI II : 2024/2025

DTF10192: FOODSERVICE SANITATION

TARIKH : 15 MEI 2025

MASA : 8.30 AM – 10.30 AM (2 JAM)

Kertas ini mengandungi **LIMA BELAS (15)** 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 struktur. Jawab SEMUA soalan.

QUESTION 1

SOALAN 1

CLO2

- (a) Sanitation is absolutely critical in foodservice operations to ensure the safety and quality of the food served to customers. Share **FIVE (5)** importance of sanitation in foodservice operation.

Sanitasi amat penting dalam operasi perkhidmatan makanan untuk memastikan keselamatan dan kualiti makanan yang dihidangkan kepada pelanggan. Kongsi LIMA (5) kepentingan sanitasi dalam operasi perkhidmatan makanan.

[10 marks]

[10 markah]

CLO2

- (b) Public Health Law plays a vital role in protecting and promoting the health and well being of the population. Provide **FIVE (5)** importance roles of public health law in Malaysia.

Undang-undang Kesihatan Awam memainkan peranan penting dalam melindungi dan mempromosikan kesihatan dan kesejahteraan penduduk. Berikan LIMA (5) peranan penting undang-undang kesihatan awam di Malaysia.

[10 marks]

[10 markah]

QUESTION 2**SOALAN 2**

CLO2

- (a) Draw a details replication of virus that consists of **FIVE (5)** processes with correct description.

*Lukiskan secara terperinci replikasi virus yang terdiri daripada **LIMA (5)** proses dengan penerangan yang betul.*

[10 marks]

[10 markah]

CLO2

- (b) The growth of microbes can be slowed down or killed through various methods such as exposure to heat, chemical radiation or antibiotics. Share **FIVE (5)** methods to kill microorganisms and slow down the growth of microbes in food.

*Pertumbuhan mikrob boleh diperlahankan atau dimatikan melalui pelbagai kaedah seperti pendedahan kepada haba, sinaran kimia atau antibiotik. Kongsi **LIMA (5)** kaedah untuk membunuh mikroorganisma dan melambatkan pertumbuhan mikrob dalam makanan.*

[10 marks]

[10 markah]

QUESTION 3**SOALAN 3**

CLO2

- (a) Food production must be free from contamination to maintain health safety. Write **SIX (6)** personal hygiene practices that can help to prevent cross-contamination during food preparation.

*Pengeluaran makanan mestilah bebas tercemar untuk mengekalkan keselamatan dan kesihatan. Tuliskan **ENAM (6)** amalan kebersihan diri yang membantu mengelakkan pencemaran silang semasa penyediaan makanan.*

[6 marks]

[6 markah]

CLO2

- (b) The most prevalent reason for foodborne illness is cross-contamination. Apply **SIX (6)** sanitation practices to ensure the safety and quality of food during food preparation.

*Penyebab yang paling lazim bagi penyakit bawaan makanan ialah pencemaran silang. Gunakan **ENAM (6)** amalan sanitasi untuk memastikan keselamatan dan kualiti makanan semasa penyediaan makanan.*

[6 marks]

[6 markah]

CLO2

- (c) Write down **FOUR (4)** actions that should be undertaken when you receive raw seafood.

*Tuliskan **EMPAT (4)** tindakan yang perlu diambil apabila anda menerima makanan laut yang mentah.*

[8 marks]

[8 markah]

QUESTION 4

SOALAN 4

CLO2

- (a) Purchasing process for food production, sanitation practices include evaluating and selecting suppliers based on their safety and sanitation record. List **SIX (6)** effective purchasing techniques.

Proses pembelian untuk pengeluaran makanan, amalan sanitasi termasuk menilai dan memilih pembekal berdasarkan rekod keselamatan dan sanitasi mereka. Senaraikan ENAM (6) teknik pembelian yang berkesan.

[6 marks]

[6 markah]

CLO2

- (b) Hotel waste management involves collecting, transporting and disposing of waste generated by hotel operations. Write **THREE (3)** essential practices for effective waste management in hotels.

Pengurusan sisa hotel melibatkan pengumpulan, pengangkutan dan pelupusan sisa yang dijana oleh operasi hotel. Tuliskan TIGA (3) amalan penting untuk pengurusan sisa yang berkesan di hotel.

[6 marks]

[6 markah]

CLO2

- (c) There are three types of food storage in foodservice industry which are dry storage, chiller, and freezer. Share **EIGHT (8)** guidelines and practices in dry storage to ensure dry food item are kept fresh.

Terdapat tiga jenis tempat penyimpanan makanan dalam industri perkhidmatan makanan iaitu stor bahan kering, peti sejuk dan sejuk beku. Kongsikan LAPAN (8) garis panduan dan amalan dalam stor bahan kering bagi memastikan makanan kering sentiasa segar.

[8 marks]

[8 markah]

SOALAN TAMAT