

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

DTR10173: FOOD STUDIES

TARIKH : 26 MEI 2025

MASA : 11.30 PAGI – 1.30 PETANG (2 JAM)

Kertas ini mengandungi **EMPAT BELAS (14)** 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 A: 20 MARKS
BAHAGIAN A: 20 MARKAH

INSTRUCTION:

This section consists of **TWENTY (20)** objective questions. Mark your answers in the OMR form provided.

ARAHAN:

Bahagian ini mengandungi DUA PULUH (20) soalan objektif. Tandakan jawapan anda di dalam borang OMR yang disediakan.

CLO1

1. Describe the commercial foodservice industry.

Huraikan industri perkhidmatan makanan komersial.

- A. Any foodservice that is provided by an organization or institution that does not operate for profit.

Sebarang perkhidmatan makanan yang disediakan oleh organisasi atau institusi yang tidak beroperasi demi keuntungan.

- B. Any foodservice that opens to the public and generates at least 85% of its revenue by selling food.

Sebarang perkhidmatan makanan yang dibuka kepada orang ramai dan menjana sekurang-kurangnya 85% daripada pendapatannya dengan menjual makanan.

- C. Any foodservice that bases its operations on the economic condition of customers.

Sebarang perkhidmatan makanan yang mendasarkan operasinya kepada keadaan ekonomi pelanggan.

- D. Any foodservice that generates 15% of its revenue by selling foods and beverages.

Sebarang perkhidmatan makanan yang menjana 15% daripada pendapatannya dengan menjual makanan dan minuman.

- CLO1 2. Identify which of the following does **NOT** fall under non-commercial foodservice.
- Kenal pasti yang manakah antara berikut **TIDAK** termasuk di bawah perkhidmatan makanan bukan komersial.*
- A. Hospital / *Hospital*
 - B. Orphanage house / *Rumah anak yatim*
 - C. Hypermarket / *Pasar raya besar*
 - D. Nursing Home/ *Rumah Penjagaan*
- CLO1 3. _____ represents the chef that is the second in command and controls production and staff supervision.
- _____ mewakili chef yang kedua dalam perintah dan mengawal pengeluaran dan menyelia staf.*
- A. Tournant / *Tournant*
 - B. Chef / *Chef*
 - C. Sous Chef / *Sous Chef*
 - D. Garde Manger / *Garde Manger*
- CLO1 4. Choose the statement that matches the term *grilladin* in classical kitchen brigade.
- Pilih pernyataan yang sepadan dengan istilah 'grilladin' dalam briged dapur klasik.*
- A. Person in-charge in preparing all broiled items.
Individu yang bertanggungjawab dalam menyediakan semua item bakar api atas.
 - B. Person in charge in preparing all fruits items.
Individu yang bertanggungjawab dalam menyediakan semua item buah-buahan.
 - C. Person in charge in preparing all dessert items.
Individu yang bertanggungjawab menyediakan semua item pencuci mulut.
 - D. Person in charge in preparing all vegetables items.
Individu yang bertanggungjawab menyediakan semua item sayur-sayuran.

- CLO1 5. An expediter, represents as _____ is in charge of takes order from waiter and passes them on to cooks.
- 'Expediter, mewakili sebagai _____ bertanggungjawab mengambil pesanan daripada pelayan dan memberikannya kepada tukang masak.*
- A. Line cook / *'Line cook'*
 - B. Apprentices / *'Apprentices'*
 - C. Executive chef / *Cef Esekutif*
 - D. Aboteur / *'Aboteur'*
- CLO1 6. Pick the important factors required to become a professional chef.
- Pilih faktor penting yang diperlukan untuk menjadi cef yang profesional.*
- i. Knowledge / *Pengetahuan*
 - ii. Skill / *Kemahiran*
 - iii. Experience / *Pengalaman*
 - iv. Arrogant / *Keangkuhan*
- A. i and ii / *i dan ii*
 - B. i, ii and iii / *i, ii dan iii*
 - C. i,ii and iv / *i, ii dan iv*
 - D. ii, iii and iv / *ii,iii dan iv*
- CLO1 7. Name the extension of the blade that extends into the handle of the knife.
- Namakan sambungan bilah yang memanjang ke dalam pemegang pisau.*
- A. Rivet / *'Rivet'*
 - B. Blades / *'Blades'*
 - C. Tangs / *'Tangs'*
 - D. Bolster / *'Bolster'*

A heavy, broad, slightly curve blade. Use for cutting, sectioning and trimming raw meat

Ia berat, lebar, mata sedikit melengkung. Diguna untuk memotong, membahagi dan memangkas daging mentah

- CLO1 8. Identify the type of knife based on the statement above.
- Kenal pasti jenis pisau berdasarkan pernyataan di atas.*
- A. Serrated knife / *Pisau bergerigi*
 - B. Butcher knife / *Pisau daging*
 - C. Cleaver / *Pisau pemotong*
 - D. Slicer / *Penghiris*
- CLO1 9. Pick appropriate thermometer to measure the internal temperature of meat during cooking process.
- Pilih termometer yang sesuai untuk mengukur suhu dalaman daging semasa proses memasak.*
- A. Special thermometer / *Termometer khas*
 - B. Infrared thermometer / *Termometer infra merah*
 - C. Instant-read thermometer / *Termometer bacaan segera*
 - D. Meat thermometer / *Termometer daging*

The most traditional and popular tools for processing food.
Alat yang paling tradisional dan popular untuk memproses makanan.

- CLO1 10. Match the above statement with the correct answer.
Padankan kenyataan diatas dengan jawapan yang betul
- A. Mortar and pestle / *Lesung batu*
 B. Whipping siphon / *'Whipping siphon'*
 C. Mixer / *Pengadun*
 D. Immersion blender / *Pengisar 'immersion'*
- CLO1 11. Choose tools that can be used to precisely measure the liquid ingredients.
Pilih peralatan yang boleh digunakan untuk menyukat bahan cecair dengan tepat.
- i. Digital Scale / *Penimbang digital*
 ii. Scoops / *Senduk aiskrim*
 iii. Laddles / *Senduk*
 iv. Measuring cup/ *Cawan penyukat*
- A. i and ii / *i dan ii*
 B. i and iii/ *i dan iii*
 C. i, ii and iii / *i, ii dan iii*
 D. i, ii,iii and iv / *i, ii, iii dan iv*
- CLO1 12. Used more in production area which is containers of food set on a rack in shallow hot water bath,. It explains the role of _____.
Digunakan banyak dalam bahagian pengeluaran dimana bekas diletakkan di rak dalam air cetek yang panas. Ini menerangkan peranan _____.
- A. Overhead infrared lamps / *Lampu inframerah atas kepala*
 B. Bain-Marie / *'Bain-Marie'*
 C. Steam table / *Meja stim*
 D. Salamander / *'Salamander'*

- CLO1 13. Name a combination of vegetables use to flavor the stock, stews and other food.
Namakan campuran sayur-sayuran yang digunakan untuk menyedapkan stok, rebusan dan makanan lain.
- A. Onion brulee / 'Onion brulee'
 - B. Onion pique / 'Onion pique'
 - C. Mirepoix / 'Mirepoix'
 - D. Bouquet garni / 'Bouquet garni'
- CLO1 14. Explain the purpose of using tomato products in stock making?
Terangkan tujuan menggunakan produk tomato dalam pembuatan stok?
- A. To add aroma to the stock
Untuk menambahkan aroma pada stok
 - B. To contribute flavor and some acids to brown stock
Untuk menyumbang perisa dan sedikit asid untuk stok perang
 - C. To increase the clarification of the stock
Untuk meningkatkan kejernihan stok
 - D. To enhance the thickness of the stock
Untuk menambahkan kepekatan stok
- CLO1 15. Remouillage is the process of _____ in stock making.
'Remouillage' adalah proses _____ dalam pembuatan stok.
- A. cooking the mirepoix in a pan over the low heat
memasak 'mirepoix' dalam kualiti dengan api perlahan
 - B. removing the impurities on the surface of liquid
menanggalkan kekotoran pada permukaan cecair
 - C. blanching the bones to remove impurities
mencelur tulang untuk menghilangkan kekotoran
 - D. using the same bone that has been used to make another stock
menggunakan tulang yang telah digunakan untuk membuat stok yang baru

- CLO1 16. Choose the major components to develop the structure of sauce.
Pilih komponen utama untuk membangun struktur sos.
- i. Liquid / *Cecair*
 - ii. Flavoring ingredient / *Bahan perasa*
 - iii. Thickening agent / *Agen pemekat*
 - iv. Mirepoix / *'Mirepoix'*
- A. i, ii and iii / *i, ii dan iii*
- B. i, ii and iv / *i, ii dan iv*
- C. i, iii and iv / *i, iii dan iv*
- D. ii, iii and iv / *ii, iii dan iv*
- CLO1 17. _____ is a rich liquid, made from stock or broth that has been clarified to be completely clear and translucent.
_____ adalah cecair yang kaya, diperbuat daripada stok atau kuah yang telah dijernihkan untuk menjadi jernih sepenuhnya dan lut sinar.
- A. Stock / *Stok*
 - B. Broth / *'Broth'*
 - C. Consommé / *'Consommé'*
 - D. Buillon / *'Buillon'*
- CLO1 18. The approximate standard portion size to serve a soup as a main course portion?
Anggaran saiz porsi standad untuk menghidangkan sup sebagai hidangan utama?
- A. 100 to 200ml / *100 hingga 200 ml*
 - B. 120 to 190 ml / *120 hingga 190 ml*
 - C. 200 to 250 ml / *200 hingga 250 ml*
 - D. 300 to 350 ml / *300 hingga 350 ml*

- CLO1 19. All of these are an examples of specialty soup **EXCEPT**?
*Semua ini adalah contoh sup istimewa **KECUALI**?*
- A. Seafood Gumbo / 'Seafood Gumbo'
 - B. Puree of Pumpkin / 'Puree of Pumpkin'
 - C. French Onion Soup / 'French Onion Soup'
 - D. Tomyum Kung / 'Tomyum Kung'
- CLO1 20. Soup is thickened with roux, beurre manie, liaison or other thickening agents, plus milk or cream. Choose the **CORRECT** answer that related towards the statement.
*Sup yang dipekatkan dengan 'roux', 'beurre manie', 'liaison' atau agen pemekat yang lain, ditambah dengan susu atau krim. Pilih jawapan yang **BETUL** yang berkaitan dengan pernyataan tersebut.*
- A. Puree / 'Puree'
 - B. Broth / 'Broth'
 - C. Chowder / 'Chowder'
 - D. Cream soup / 'Cream soup'

SECTION B: 80 MARKS
BAHAGIAN B: 80 MARKAH

INSTRUCTION:

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

ARAHAN:

Bahagian ini mengandungi EMPAT (4) soalan. Jawap SEMUA soalan.

QUESTION 1

SOALAN 1

- CLO2 (a) To cook food means to heat it in order to make certain changes in it. Discuss **FOUR (4)** objectives of cooking food.
Memasak makanan bermaksud memanaskannya untuk membuat perubahan tertentu padanya. Bincangkan EMPAT (4) objektif memasak makanan.
 [4 marks]
 [4 markah]
- CLO2 (b) Moist-heat cookings are those in which the heat is conducted to the food product by water or water-based liquids such as stock and sauces, or by steam. Carry out **FOUR (4)** moist-heat method used in kitchen:
Memasak dengan haba lembap adalah kaedah di mana haba disampaikan kepada produk makanan melalui air atau cecair berasaskan air seperti stok dan sos, atau melalui stim. Jelaskan EMPAT (4) kaedah haba lembap yang digunakan dalam dapur:
 [8 marks]
 [8 markah]
- CLO2 (c) To deep-fry means to cook a food submerged in hot fat. Write the **EIGHT (8)** guidelines for deep frying.
Menggoreng dengan minyak dalam ialah memasak makanan yang tenggelam dalam lemak panas. Tulis Lapan (8) garis panduan untuk menggoreng dalam minyak.
 [8 marks]
 [8 markah]

QUESTION 2**SOALAN 2**

- CLO2 (a) Categorize **FIVE (5)** types of flour and their purpose that are used in cooking and baking.

Kategorikan LIMA (5) jenis tepung dan tujuan penggunaannya yang digunakan dalam memasak dan membakar.

[10 marks]

[10 markah]

- CLO2 (a) Handling and storing of chicken and fish need to be monitored due to food safety. Complete the table below with handling and storing according to the categories.

Pengendalian dan penyimpanan ayam dan ikan perlu dipantau untuk keselamatan makanan. Lengkapkan jadual di bawah dengan pengendalian dan penyimpanan mengikut kategori.

Fresh chicken <i>Ayam segar</i>	Fresh fish <i>Ikan segar</i>
1.	1.
2.	2.
3.	3.
4.	4.
5.	5.

[10 marks]

[10 markah]

QUESTION 3**SOALAN 3**

- CLO2 (a) Certain procedures are often applied during preparing meats. Explain the terms below:

Beberapa prosedur sering digunakan semasa penyediaan daging. Terangkan istilah-istilah berikut:

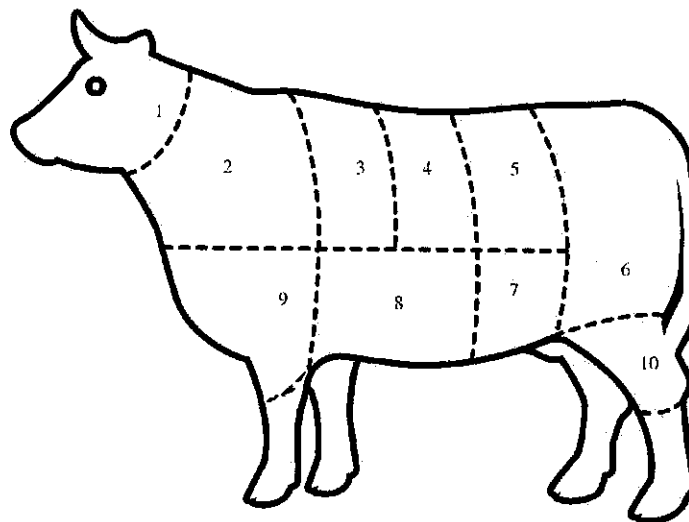
- i. Trussing
- ii. Barding
- iii. Larding
- iv. Searing
- v. Sealing

[10 marks]

[10 markah]

- CLO2 (b) Complete the diagram of the primal beef cut.

Lengkapkan diagram potongan daging lembu utama.



[10 marks]

[10 markah]

QUESTION 4**SOALAN 4**

- CLO2 (a) Marinate means to soak a food product in a seasoned liquid in order to flavor and tenderize the product. Categorize **THREE (3)** main ingredients used in marinating.

*Perap bermaksud merendam produk makanan dalam cecair yang diperasa untuk memberikan rasa dan melembutkan produk tersebut. Kategorikan **TIGA (3)** bahan utama yang digunakan dalam perapan.*

[6 marks]

[6 markah]

- CLO2 (b) Here are six examples of foods that might be blanched or parcooked during pre-preparation, write the reasons for each example.

Berikut adalah enam contoh makanan yang mungkin direndam dalam air panas atau dimasak separuh semasa persediaan awal, tuliskan alasan untuk setiap contoh.

- i. Green Beans
- ii. Broccoli
- iii. Tomatoes
- iv. Potatoes
- v. Carrots
- vi. Asparagus

[6 marks]

[6 markah]

CLO2

- (c) Salad dressings are liquids or semi-liquids used to flavor salads. Sometimes considered as cold sauces, and served as sauces that are flavored, moistened, and enriched. Identify the **FOUR (4)** major salad dressing ingredients.

*Kuah salad adalah cecair atau separa cecair yang digunakan untuk memberikan rasa pada salad. Kadang-kadang dianggap sebagai sos sejuk, dan dihidang sebagai sos yang diperasakan, melembapkan, dan diperkaya. Kenal pasti **EMPAT (4)** bahan utama kuah salad.*

[8 marks]

[8 markah]

SOALAN TAMAT