

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 : 2025/2026

DTR10173 : FOOD STUDIES

TARIKH : 25 NOVEMBER 2025

MASA : 8.30 PAGI - 10.30 PAGI (2 JAM)

Kertas soalan ini mengandungi **LAPAN BELAS (18)** 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.

- CLO 1 1. Which of the following is NOT the type of foodservice organization?
- Dimanakah di antara berikut BUKAN merupakan jenis organisasi penyediaan makanan?*
- A. Private organization
Organisasi Persendirian
 - B. Commercial organization
Organisasi Komersil
 - C. Institutional organization
Organisasi Institusi
 - D. Non-commercial organization
Organisasi Tidak Komersil
- CLO 1 2. Choose from the following classified under non-commercial foodservice organization?
- Pilih daripada berikut yang diklasifikasi di bawah organisasi penyediaan makanan bukan komersil?*
- I. Cinema
Panggung Wayang
 - II. Factory
Kilang
 - III. Petrol Station
Stesen Minyak
 - IV. Bowling Centre
Pusat Bowling
- 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

CLO 1 3. The chef who is responsible for preparing salad, dressings and fruit cuts for banquet is called...

Seorang cef yang bertanggungjawab untuk menyediakan salad, sos dressing dan potongan buah untuk bankuet dipanggil...

- A. The Expediter
The Expediter
- B. The Rotisseur
The Rotisseur
- C. The Poissoner
The Poissoner
- D. The Garde Manger
The Garde Manger

CLO 1 4. _____ is responsible for all aspects of food production, including menu planning, purchasing, costing, planning work schedule, hiring and training.

_____ bertanggungjawab pada semua aspek produksi makanan, termasuk perancangan menu, pembelian, pengiraan kos, perancangan waktu bekerja, pengambilan bekerja dan latihan.

- A. Sous chef
Sous chef
- B. Demi chef
Demi chef
- C. Chef de Partie
Chef de Partie
- D. Executive chef

Executive chef

- CLO 1 5. Chef Jasmin is making icing for the Blackforest cake in the kitchen. What is Chef Jasmin's position in the classical kitchen brigade?

Cef Jasmin sedang membuat ising untuk Kek Blackforest di dalam dapur. Apakah kedudukan Cef Abu dalam brigeed dapur klasik?

- A. The Saucier
The Saucier
- B. The Patissier
The Patissier
- C. The Entremetier
The Entremetier
- D. The Garde Manger
The Garde Manger

- CLO 1 6. Choose the **CORRECT** job position in the kitchen on the job specification "Supervisory".

*Pilih posisi pekerjaan di dalam dapur yang **TEPAT** bagi spesifikasi pekerjaan "Supervisory".*

- A. Commis
Commis
- B. Chef de Partie
Chef de Partie
- C. Kitchen helper
Pembantu dapur
- D. Executive Chef
Cef Eksekutif



Figure A
Rajah A

CLO 1 7. Based from the picture in figure A above, identify the equipment.

Berdasarkan daripada rajah A di atas, kenalpasti peralatan tersebut.

- A. Slicer
Mesin penghiris
- B. Blender
Mesin pengisar
- C. Food Grinder
Mesin pelumat makanan
- D. Food Processor
Mesin pemprosesan makanan

A cone shape strainer that used for straining stocks, soup, sauces and other liquid

Penapis berbentuk kon yang digunakan untuk menapis kaldu, sup, sos dan cecair lain.

CLO 1 8. Based on the statement above, identify the equipment.

Berdasarkan pada pernyataan di atas, kenalpasti kegunaan peralatan tersebut.

- A. Tamis
Pengayak
- B. Chinois
Penapis Cina
- C. Skimmer
Penapis kecil

- D. Colander
Mangkuk penapis

CLO 1 9. Sofiya wants to make a cake for her son's birthday. Which hand tool is suitable to be used for spreading the icing on the cake?

Sofiya ingin membuat kek untuk hari lahir anak lelakinya. Manakah antara peralatan tangan berikut yang sesuai digunakan untuk melepai ising pada kek?

- A. Bench knife
Pisau meja
- B. Offset spatula
Spatula bengkok
- C. Straight spatula
Spatula lurus
- D. Rubber spatula
Spatula getah

A tool with a hand-turned blade that forces foods through a perforated disk. This equipment also has interchangeable disks that produce varying degree of coarseness or fineness

Peralatan yang mempunyai bilah yang boleh dipusing dan membuatkan makanan untuk melalui cakera yang berlubang. Peralatan ini juga mempunyai cakera yang boleh ditukar, membolehkan untuk menghasilkan pelbagai bentuk kekasaran dan kehalusan makanan.

CLO 1 10. Choose the **CORRECT** equipment based from the statement above.

*Pilih peralatan yang **TEPAT** berdasarkan daripada pernyataan di atas.*

- A. Grater
Penyagat
- B. Food mill
Pelumat makanan
- C. Mandolin
Mandolin
- D. Microplane grater
Penyagat halus

- CLO 1 11. Which of the following is classified under holding equipment that is used to keep the food warm?

Manakah antara berikut diklasifikasikan sebagai alat penyimpanan yang boleh membuatkan makanan berada dalam keadaan panas?

- I. Steam table
Meja berwap
 - II. Bain-marie
Bain-marie
 - III. Pressure steamer
Pengukus tekanan
 - IV. Overhead infrared lamps
Lampu infrared overhead
- 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

- CLO 1 12. Harmi has bought salmon from the fish monger at the market. However, she wants to cook salmon tomorrow for her kids. Choose the ideal temperature to store the salmon if she wants to keep it in the freezer?

Harmi telah membeli ikan salmon daripada penjual ikan di pasar. Walaubagaimanapun, dia ingin memasak ikan salmon tersebut keesokkan harinya. Pilih suhu yang sesuai untuk menyimpan ikan salmon jika dia ingin simpan di dalam peti sejuk beku?

- A. 0°C
- B. 5°C
- C. -10°C
- D. -18°C

CLO 1 13. What is the main ingredient to flavor a stock?

Apakah bahan utama untuk memberi rasa pada kaldu?

- A. Bones
Tulang
- B. Seasoning
Bahan perasa
- C. Vegetables
Sayur-sayuran
- D. Herb and spices
Rempah ratus

CLO 1 14. Which of the following bone parts produces the best source of gelatin for the stock?

Manakah antara bahagian tulang berikut yang menghasilkan gelatin yang terbaik untuk kaldu?

- I. Knuckle bones
Tulang buku jari
 - II. Neck bones
Tulang leher
 - III. Cheek bones
Tulang pipi
 - IV. Shank bones
Tulang kaki
-
- A. I, II and III
I, II dan III
 - B. I, II and IV
I, II dan IV
 - C. II, III and IV
II, III dan IV
 - D. I, II, III and IV
I, II, III dan IV

CLO 1 15. Which of the following is the standard quality of sauce for consistency and body?

Manakah antara berikut merupakan kualiti standard untuk kepekatan dan badan sos?

- I. Thick like jelly
Pekat seperti jeli
 - II. Streaming like water
Mengalir seperti air
 - III. Smooth with no lump
Halus dan tiada ketulan
 - IV. Not too thick or pasty
Tidak terlalu pekat atau seperti pes
- A. I and II
I dan II
 - B. I and III
I dan III
 - C. II and III
II dan III
 - D. III and IV
III dan IV

CLO 1 16. Sara made a velouté sauce to eat with a roasted chicken. But the sauce consistency is too runny. What is the best thickener to make the sauce thick?

Sara telah membuat sos velouté untuk dimakan bersama ayam panggang. Tapi keadaan sos tersebut adalah terlalu cair. Apakah pemekat yang terbaik untuk membuat sos tersebut pekat?

- A. White Roux
White Roux
- B. Brown Roux
Brown Roux
- C. Beurre Manie
Beurre Manie
- D. Liaison
Liaison

CLO 1 17. Identify the soups that are categorized under “clear soup”

Kenalpasti sup yang dikategorikan di bawah ‘sup jernih’

I. Potage

Potage

II. Bouillon

Bouillon

III. Vegetable Soup

Sup sayur

IV. Consommé

Consommé

A. I, II and III

I, II dan III

B. I, III and IV

I, III dan IV

C. II, III and IV

II, III dan IV

D. I, II, III and IV

I, II, III dan IV

CLO 1 18. Curdling is a common problem when making cream soup. Choose the **CORRECT** ways to prevent the soup from curdling.

*Gumpalan adalah masalah yang biasa apabila membuat sup krim. Pilih cara yang **TEPAT** untuk mengelakkan sup dari tergumpal.*

I. Thicken the soup before adding milk or krim

Pekatkan sup tersebut sebelum memasukkan susu atau krim

II. Heat the milk or cream before adding to the soup

Panaskan susu atau krim sebelum dimasukkan ke dalam sup

III. Heat the soup that contains milk to the highest degree

Panaskan sup yang mengandungi susu tersebut ke suhu yang paling tinggi

IV. Put acidic ingredients such as lemon juice into the cream soup

Letakkan bahan-bahan yang berasid seperti perahan lemon ke dalam sup krim.

- A. I and II
I dan II
- B. I and III
I dan III
- C. II and III
II dan III
- D. III and IV
III dan IV

CLO 1 19. Which of the following is the standard appetizer portion size for a soup?

Manakah antara berikut merupakan saiz hidangan pembuka selera untuk satu sup?

- A. 200ml to 250ml
200ml ke 250ml
- B. 300ml to 350ml
300ml ke 350ml
- C. 150ml to 200ml
150ml ke 200ml
- D. 230ml to 330ml
230ml ke 330ml

CLO 1 20. Choose the basic ingredients of making Consommé?

Pilih bahan asas untuk membuat 'Consommé'?

- I. Mirepoix
Mirepoix
- II. Egg white
Putih telur
- III. Acid ingredients
Bahan berasidik
- IV. Lean ground meat
Daging tanpa lemak

- A. I, II, and III
I, II, dan III
- B. I, II and IV
I, II dan IV
- C. II, III and IV
II, III dan IV
- D. I, II, III, and IV
I, II, III, dan IV

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

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

ARAHAN:

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

QUESTION 1**SOALAN 1**

- CLO 2 (a) For food to be cooked, heat must be transferred from a heat source (such as a gas flame or an electric element) to and through the food. Understanding the ways in which heat is transferred and the speed at which it is transferred helps the cook to control the cooking process. Explain **THREE (3)** types of heat transfer?

Makanan untuk dimasak, haba perlu dipindahkan dari punca haba (seperti api gas atau dapur elektrik) kepada makanan. Memahami cara haba dipindahkan dan kelajuan haba itu berpindah membantu untuk tukang masak mengawal proses masakan. Terangkan TIGA (3) jenis pemindahan haba?

[6 marks]

[6 markah]

- CLO 2 (b) Moist-heat method occurs when the heat is conducted to the food product by water or water-based liquids. Write **THREE (3)** types of moist-heat cooking methods and give examples for each of them.

Kaedah masakan haba lembap terjadi apabila haba dialirkan kepada makanan melalui air atau cecair. Tuliskan TIGA (3) jenis kaedah haba lembap dan berikan contoh untuk setiap kaedah.

[6 marks]

[6 markah]

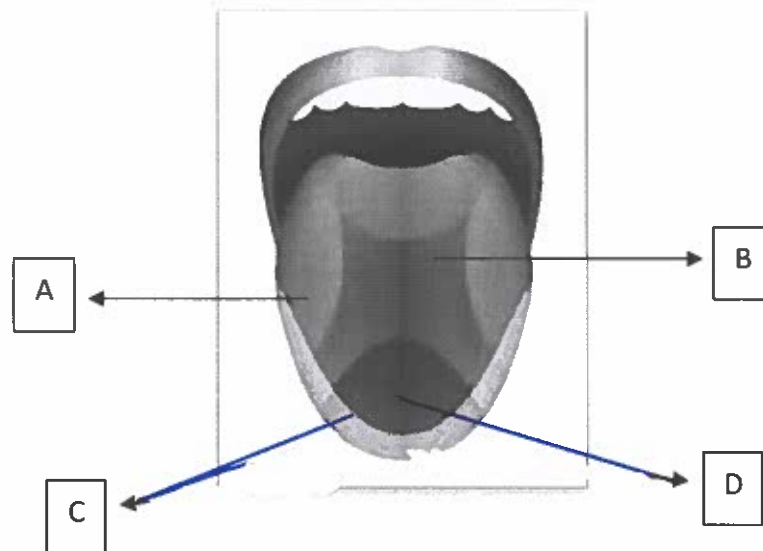


Figure B/ Rajah B

- CLO 2 (c) Referring to the Figure B above, identify the taste buds on tongue and give example of food for each taste.

Berpandukan Rajah B di atas, kenalpasti deria rasa yang ada pada lidah dan berikan contoh makanan bagi setiap rasa.

[8 marks]

[8 markah]

QUESTION 2

SOALAN 2

- CLO 2 (a) Fats have variety of uses in cooking, especially in baking. Explain **THREE (3)** reasons for using fats in baked products.

*Lemak mempunyai pelbagai kegunaan dalam masakan, lebih-lebih lagi pada proses membakar. Terangkan **TIGA (3)** sebab penggunaan lemak dalam produk dibakar.*

[6 marks]

[6 markah]

- CLO 2 (b) Aside from flour and fat, egg plays an important role in baking baked products such as making cakes, egg tarts, or any other baked or pastry products. Write

SIX (6) function of eggs in baking.

Selain daripada tepung dan lemak, telur memainkan peranan penting dalam membakar produk-produk perlu dibakar seperti membuat kek, tart telur, dan produk bakar dan pastry lain. Tuliskan ENAM (6) fungsi telur dalam membakar.

[6 marks]

[6 markah]

- CLO 2 (c) Leavening is the production or incorporation of gases in a baked product to increase volume and to produce shape and texture. Most of the baked products need the usage of leavening agent to make the product to leaven and make them softer. Figure **FOUR (4)** types of leavening agents and their usage.

Penaikkan adalah penghasilan atau penggabungan gas-gas di dalam produk bakar bertujuan untuk menambah isipadu dan penghasilan bentuk dan tekstur. Kebanyakan produk dibakar memerlukan penggunaan agen penaik untuk membuat produk naik dan lembut. Kenalpasti EMPAT (4) jenis agen penaik dan kegunaanya.

[8 marks]

[8 markah]

QUESTION 3

SOALAN 3

CLO 2

(a)

The goals of proper vegetable cookery are to preserve and enhance fresh flavor, texture, and color, and to prepare and serve vegetables that are not just accepted but sought after. It's emphasizes both culinary technique and appeal — the idea is not only to cook vegetables correctly but to make them so delicious, visually appealing, and well-prepared that people actively want to eat them.

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. masakan sayuran. Pernyataan ini menekankan kepentingan kedua-dua aspek teknik kulinari dan daya tarikan penyediaan — iaitu bukan sekadar memastikan sayur-sayuran dimasak dengan kaedah yang betul, tetapi juga disediakan dengan begitu sempurna, lazat, dan menarik dari segi visual sehingga mampu membangkitkan selera dan menarik minat untuk dinikmati.

Referring to the statement above, explain **FIVE (5)** standards of quality in cooking vegetables.

*Merujuk kepada pernyataan di atas, terangkan **LIMA (5)** kualiti standard dalam masakan sayuran.*

[10 marks]

[10 markah]

CLO 2

(b) Milk is a versatile ingredient in culinary arts. It is used in a wide range of sweet and savory dishes, both as a main ingredient and as a component to enhance texture, flavor and nutrition in common uses of cooking. 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. Determine **FIVE (5)** type of processed fresh milk products and explain each of them.

*Susu ialah bahan yang sangat serba boleh dalam dunia kulinari. Ia digunakan dalam pelbagai jenis hidangan manis dan masin, sama ada sebagai bahan utama atau untuk menambah tekstur, rasa, dan nilai pemakanan dalam penggunaan semasa. 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. Kenalpasti **LIMA (5)** jenis produk susu segar yang diproses dan terangkan setiap daripadanya.*

[10 marks]

[10 markah]

QUESTION 4

SOALAN 4

CLO 2

- (a) Par-cooking, also referred to as partial cooking, is a fundamental technique widely utilized in professional culinary settings and food production processes. This method involves cooking food items to a predetermined, incomplete stage, followed by cooling or holding them under controlled conditions for final cooking at a later time. It plays a vital role in enhancing kitchen efficiency, maintaining product quality, and ensuring consistency in food preparation. Elaborate **THREE (3)** main reasons of par-cooking.

*Memasak secara separa, merupakan satu teknik penting yang sering digunakan dalam dapur profesional dan proses penyediaan makanan berskala besar. Kaedah ini melibatkan memasak bahan makanan sehingga tahap tertentu tanpa memasaknya sepenuhnya, kemudian menyejukkan atau menyimpannya di bawah keadaan terkawal untuk disempurnakan proses memasaknya pada waktu yang lain. Teknik ini memainkan peranan penting dalam meningkatkan kecekapan dapur, mengekalkan kualiti produk, dan memastikan konsistensi dalam penyediaan makanan. Huraikan **TIGA (3)** tujuan utama masakan separa.*

[6 marks]

[6 markah]

- (b) Making food look good requires careful attention to all kitchen task. There are principles should be observed in order to create attractive food. Figure **THREE (3)** essentials of food presentation.

CLO 2

*Menjadikan makanan kelihatan menarik memerlukan penelitian yang baik dalam seluruh tugas-tugas di dapur. Terdapat beberapa prinsip yang perlu diperhatikan dalam menjadikan makanan lebih menarik. Huraikan **TIGA (3)** kepentingan dalam penyajian makanan.*

[6 marks]

[6 markah]

- (c) In culinary practice, salads are diverse and categorized based on their ingredients, preparation methods, and how they are served When making a salad, understanding the structures of salad are important as to create a nice and composed salad for the customer. Write **FOUR (4)** structures of salad with explanation.

CLO 2

*Dalam amalan kulinari, salad mempunyai pelbagai jenis dan dikategorikan berdasarkan kepada bahan-bahan yang digunakan, kaedah penyediaan, serta cara ia dihidangkan. Apabila membuat salad, memahami struktur salad adalah penting dalam menghasilkan satu salad yang baik dan teratur untuk pelanggan. Tuliskan **EMPAT (4)** struktur salad dan berikan penerangan.*

[8 marks]

[8 markah]

SOALAN TAMAT